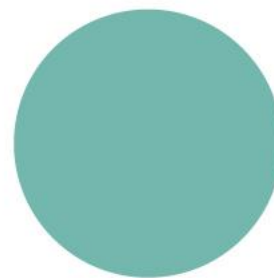


ENCUENTRO DEPARTAMENTAL PARA EL FORTALECIMIENTO SANITARIO DE LOS PRODUCTORES DE ECONOMIA POPULAR 2024



ROTULADO GENERAL



Resolución 5109 de 2005



Campo de aplicación

Alimentos y materias primas para consumo humano envasados o empacados

Productos nacionales e importados comercializados en el territorio nacional

Definiciones

Capítulo 1 – Art 3.

ROTULADO O ETIQUETADO:

Material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta, y que acompaña el alimento o se expone cerca del alimento, incluso en el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.



Diferencias Entre Producto Envasado y No Envasado

Productos Envasados

Se envasan
antes de
comercializar



Productos no envasados





ROTULO O ETIQUETA:

Marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento.

Nombre del producto

Lista de ingredientes

Recomendaciones de uso

Instrucciones para la conservación

SAZONADO
SALMÓN
NATURAL

SIN
CONSERVANTES
NATURALMENTE
CON PROTEÍNA
NATURALMENTE
CON OMEGA 3

3
FILETES
Porciones de Salmón

Peso Neto 420 g
3 Porciones

Recomendaciones de Uso:

Preparación en Salmón:

Preparación en Aire Frejo:

NATURALMENTE CON OMEGA 3 **NATURALMENTE CON PROTEÍNA**

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 filete (140 g)
Número de porciones por envase: 3

	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	141 kcal	197 kcal
Grasa total	3.6 g	5 g
Grasa saturada	0.7 g	1 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Coolesterol	43 mg	60 mg
Carbohidratos totales	7.1 g	10 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	20 g	28 g
Sodio	64 mg	90 mg
Potasio	259 mg	363 mg
Vitamina A	1.3 µg ER	2.1 µg ER
Vitamina D	11 µg	15 µg
Hierro	4 mg	5.6 mg
Cálcio	0 mg	0 mg
Zinc	0.36 mg	0.5 mg

Condiciones de conservación: Congelar -18 °C

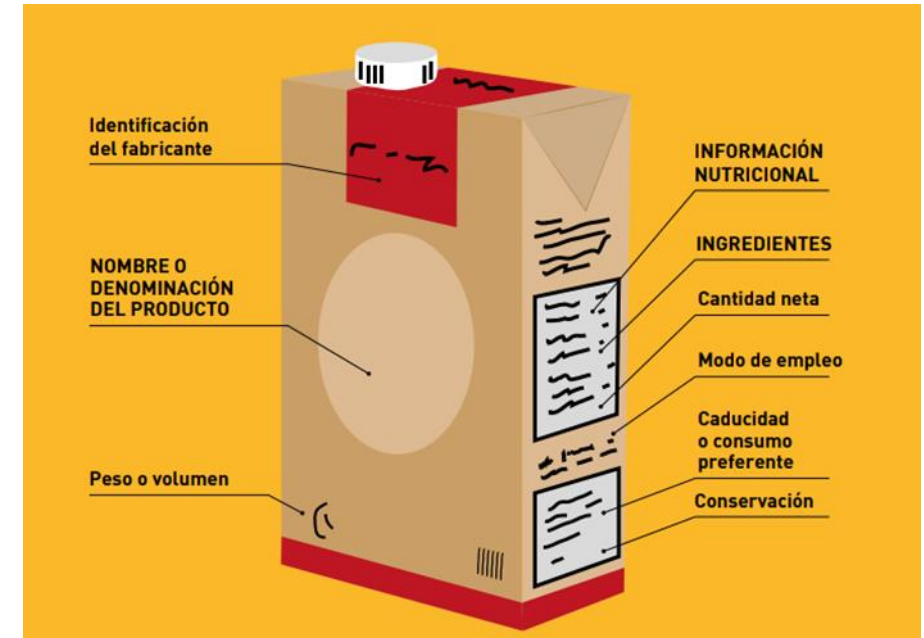
Contenido neto

Nombre y dirección del fabricante

Tabla nutricional

CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN

Para que sirve el Rotulado



Excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos



1. Productos que por su naturaleza o tamaño de las unidades que se expendan, no puedan llevar rótulo en el envase, o cuando no puedan contener la información, lo llevarán en el empaque que contenga dichas unidades.
2. Unidades pequeñas cuya superficie más amplia sea inferior a 10 cm² podrán quedar exentas de los requisitos sobre:
 - a) Lista de ingredientes; b) Identificación del lote; c) Marcado de la fecha e instrucción para la conservación e instrucciones para el uso.Se exceptúan de este requisito las hierbas aromáticas y especias.

¡Tener en cuenta!





Debe aparecer, la
expresión “**sabor artificial**”
junto al nombre del mismo

Resolución 5109 diciembre de 2005. Art 4, Núm. 6.

Expresión **100%**
Natural en productos
con aditivos

Resolución 5109 diciembre de 2005. Art 4, Núm. 4.



Resolución 5109 diciembre de 2005. Art 4, Núm. 1.

Presentación falsa o engañosa que origine una impresión errónea de la naturaleza o inocuidad del producto

Etiqueta



Realidad



Miel Angelita

El milagro para tus ojos.
Especie productora (Tetragonisca angustula).



\$15.000

Precio al Distribuidor

30ml

Las abejas meliponas son abejas nativas sin aguijón que han evolucionado en nuestro territorio junto a especies vegetales nativas y pueden producir una miel con menos cantidad de azúcares, más minerales y hasta un 30% más de poder antioxidante, es decir, mucho más terapéutica.

Esta miel que posee muchas propiedades curativas y se destaca por las siguientes razones:

Para afecciones oftálmicas. Pterigio, cataratas, entre otras.
Se utiliza como preventivo, dejando una visión más clara y ojos más brillantes. Se debe colocar una gota cada mañana y otra al acostarse; es lo ideal !

Palabras o gráficas que mencionan propiedades **medicinales, preventivas o**

Resolución 5109 diciembre de 2005 Art 4, Núm. 2. **curativas**

Palabras o gráficas que sugieran que se trata de un producto diferente

Resolución 5109 diciembre de 2005.
Art 4, Núm. 5.

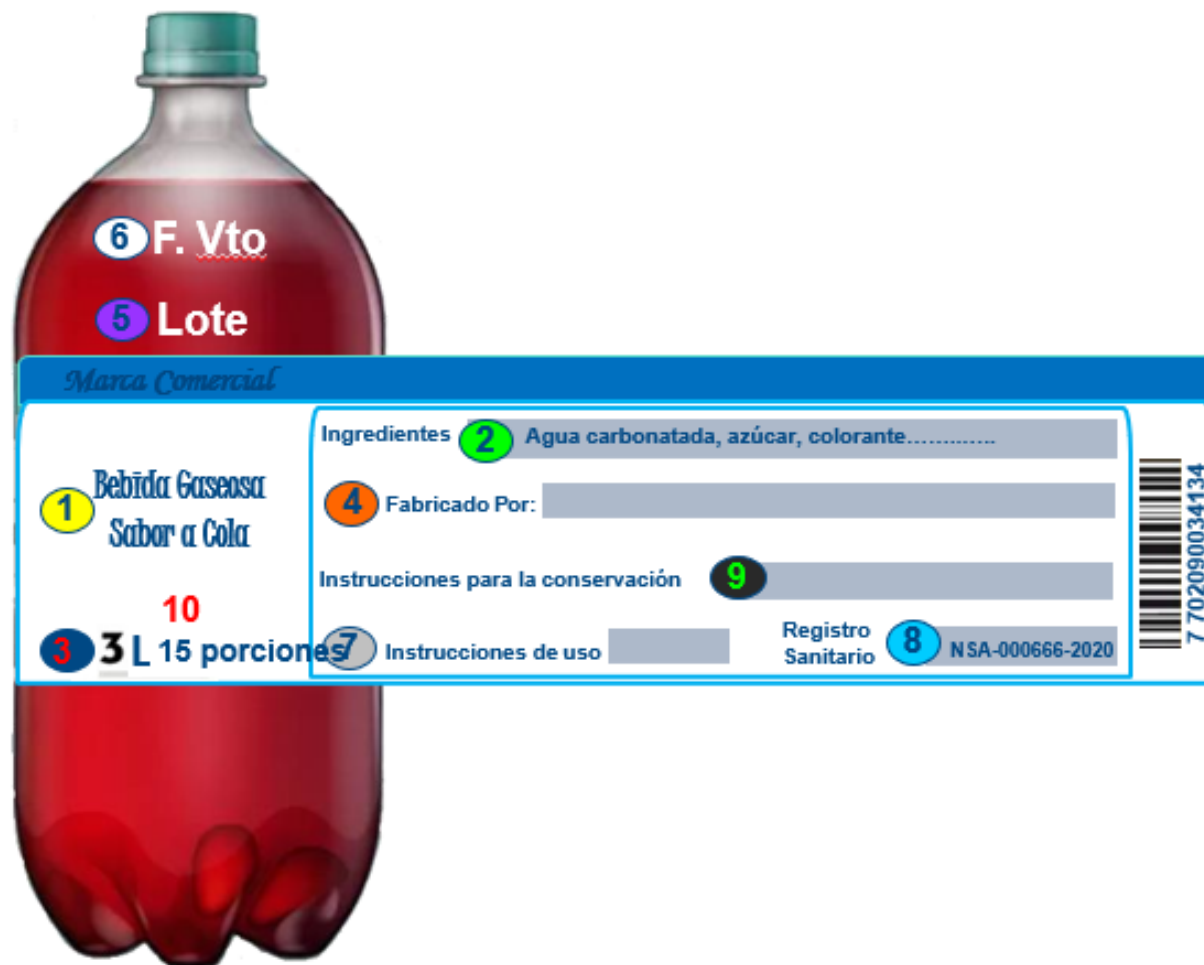


RESOLUCION NÚMERO, 557 DE 2022

Etiqueta en contacto directo con el alimento, salvo que fabricante cuente con estudios técnicos que demuestren seguridad sanitaria de las tintas



Información en el etiquetado



- 1** Nombre del Alimento y/o Bebida
- 2** Lista de Ingredientes, *(incluidos los aditivos)*
- 3** Contenido Neto y Peso Escurrido
- 4** Nombre y Dirección del Fabricante
- 5** Lote
- 6** Fecha de vencimiento
- 7** Instrucciones de uso *(cuando el alimento lo requiera)*
- 8** No. Registro, Permiso o Notificación Sanitaria
- 9** Instrucciones de conservación
- 10** Numero de porciones

1. Nombre del producto



1. Nombre del producto

- Corresponder al autorizado en la autorización de comercialización.
- Indicar la verdadera naturaleza del alimento.
- Específico y no genérico.
- Cuando se hayan establecido uno o varios nombres se deberá utilizar por los menos uno de ellos.
- Nombre “acuñado”, de “fantasía” o “de fábrica”, o “una marca registrada”, junto al nombre del alimento, en la cara principal de exhibición.



Ejemplos:

a) Fresco

b) Semi madurado

c) Madurado

a) Rico en grasa

b) Graso

c) Semigraso

d) Semimagro

e) Magro

a) Blando

b) Semiblando

c) Semiduro

d) Duro

QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO
DOBLECREMA

Se podrá emplear un nombre “acuñado”, de “fantasía” o “de fábrica”, o “una marca registrada”, siempre que vaya junto con el nombre del alimento, en la cara principal de exhibición.

RESOLUCIÓN 1804 DE 1989

Ejemplos:

*QUESO FRESCO SEMIGRASO
SEMIBLANDO VARIEDAD CAMPESINO*



**CHOCOLATE DE MESA CON
CLAVOS Y CANELA**

**PANELA SABORES A VAINILLA,
LIMON, NARANJA, LULO, CIDRON**

EJEMPLOS DE NORMATIVIDAD ESPECÍFICA PARA ALGUNOS ALIMENTOS

Resolución 2310 de 1986 para Derivados Lácteos

Resolución 1511 de 2011 para Chocolate y Pdtos de Chocolate (de mesa, coberturas)

Resolución 4150 de 2009 para Bebidas Energizantes

Resolución 779 de 2006 para Panela

2.Lista de Ingredientes



Lista de ingredientes

Precedido por el término
Ingredientes:

Reportarlos en orden decreciente
incluyendo los aditivos.

Indicar la función tecnológica de los
aditivos.

Declaración de ingredientes
compuestos.

(Ejemplo: Arequipe)



Imagen ilustrativa, no incluye accesorios

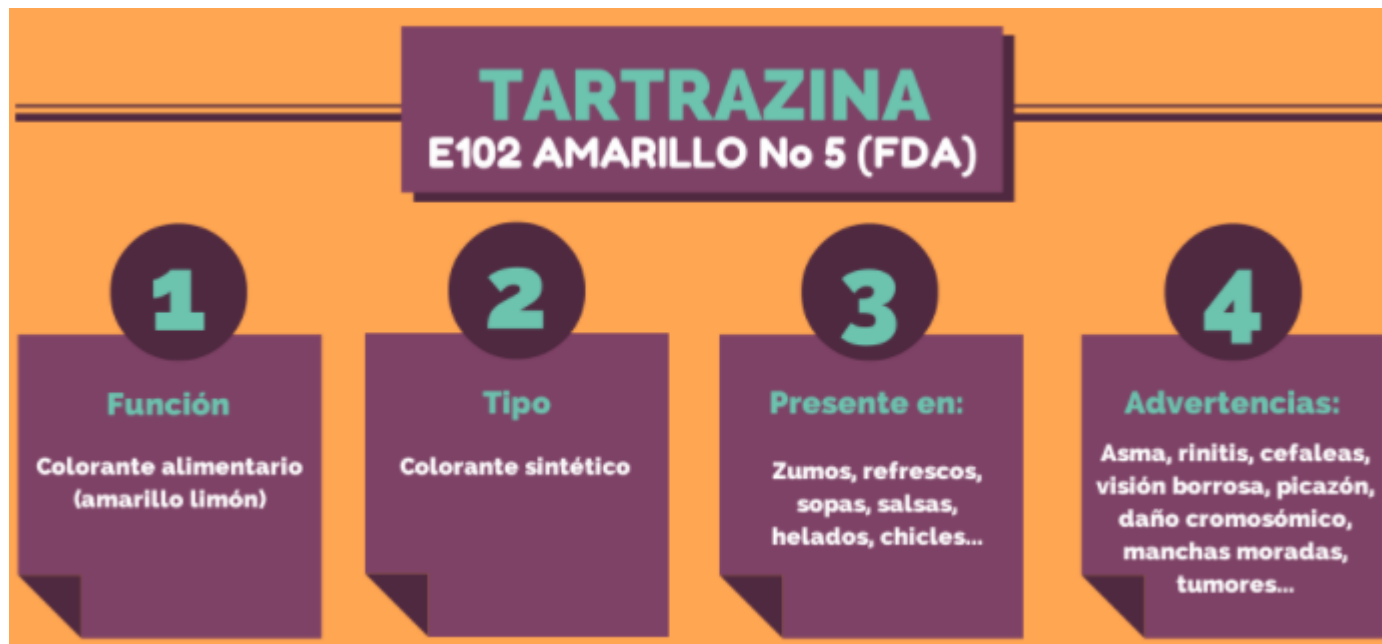
INGREDIENTES: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA,
HOJUELAS DE AVENA, SUCRALOSA
(EDULCORANTE), GRASA VEGETAL (CONTIENE
TEF, PALMITATO DE ASCORBIL, TOCOFEROLES),
POLIDEXTROSA, HARINA DE AVENA, ALMENDRA,
INULINA, HUEVO, AREQUIPE (LECHE ENTERA
AZÚCAR), LECHE EN POLVO, SAL YODADA Y
FLUORIZADA, SABORIZANTE NATURAL, CANELA,
COLORANTES NATURALES (CARAMELO CLASE I Y
CLASE IV), LECITINA DE SOYA, ACESULFAME K
(EDULCORANTE), ÁCIDO CÍTRICO (ACIDULANTE).

ESTE PRODUCTO CONTIENE TRIGO Y OTROS CEREALES
CON GLUTEN, ALMENDRA, HUEVO, SOYA Y LECHE.

ELABORADO EN EQUIPO QUE PROCESA PRODUCTOS CON
NUECES DE ÁRBOLES, CACAHUATE Y COCO. 5430v3

- Aditivos alimentarios aprobados por el MPS o que figuren en las listas del *Códex de Aditivos Alimentarios* cuyo uso en los alimentos han sido autorizados, podrán emplearse los siguientes nombres genéricos:
 1. Aroma(s) y aromatizante(s) o Sabor(es) - Saborizante(s).
 2. Almidón(es) modificado(s).
- La expresión “**aroma**” deberá estar calificada con los términos:
 - naturales
 - idénticos a los naturales
 - artificiales
 - combinación de los mismos

Cuando se utilice **tartrazina** debe declararse expresamente y en forma visible en el rótulo del producto alimenticio que este **contiene Amarillo número 5 o Tartrazina**



Alimentos de un único ingrediente No requiere lista de ingredientes



3. Contenido Neto, Peso Escurrido, Presentación comercial



Contenido neto y peso escurrido

Además de la declaración del contenido neto, en los alimentos envasados en un medio líquido, deberá indicarse en unidades del Sistema Internacional el peso escurrido del alimento.



Resolución 5109 diciembre de 2005.
Capítulo II. Art 5.3. Contenido Neto.

Presentación comercial

Contenido Neto / Presentación Comercial



En unidades del **SISTEMA INTERNACIONAL**

En la **CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN**

invimöa | Te Acompaña

A



Tamaño de Letras y Números para
declaración del Contenido Neto.

Altura mínima de números y letras

Entre 2 mm y 9 mm



VOLUMEN
(ml, L)



PESO (g)



SEMISÓLIDOS o
VISCOSOS



PESO o VOLUMEN (g
- ml)

An isometric illustration of a cheese production process. The background is a light blue grid with various cheese-related elements. At the top left, there's a large wheel of cheese with a 'CHEESE' label. Below it, a smaller wheel and a wedge of cheese. To the right, a person in a white shirt and black pants is holding a tray with four small cheese wheels. Further right, a person in a white uniform and hat is standing next to a conveyor belt with cheese wheels. In the top right, there's a large industrial machine, possibly a cheese press or grater. Below it, a person is standing next to a large vat. In the center, there's a large vat with a person standing next to it. To the right of the center, there's a large vat with a person standing next to it. In the bottom left, there's a large vat with a person standing next to it. In the bottom center, there's a cow. In the bottom right, there's a large vat with a person standing next to it. The text '4. Nombre y Dirección del fabricante, y/o empacador, importador' is overlaid on the center of the image.

4. Nombre y Dirección del fabricante, y/o empacador, importador

4. Nombre y dirección del Fabricante, envasador e importador.

Razón Social: es el nombre con el que se constituye una empresa y que aparece como tal en el documento público o privado de constitución o en los documentos posteriores que la reforman.

Ejemplo: PRODUCTOS ALIMENTICIOS S.A.S.

Se aceptan
expresiones:

Fabricado por:

Elaborado por:

Producido por:

Manufacturado por:

Hecho por:

o similares



Indicar el nombre o
razón social y la
dirección del
fabricante, envasador o
re- empacador del
alimento

Alimentos fabricados que
demuestren tener más de
una sede, se aceptará la
indicación de la dirección
corporativa
(oficina central o sede
principal).

5. Lote

Cantidad de unidades de un alimento de características similares fabricadas en condiciones iguales que se identifican por tener el mismo código de producción.

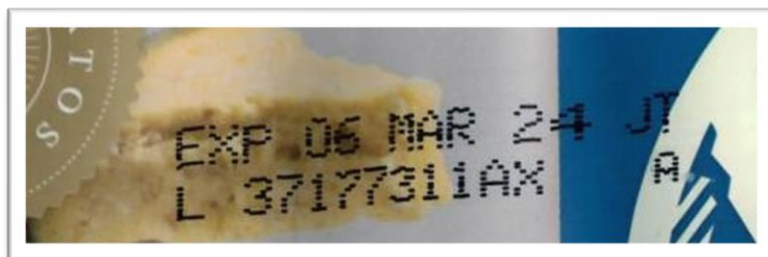
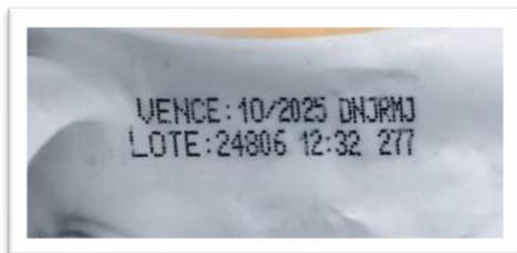


Identificación del lote

“Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo, pero de forma visible, legible e indeleble..”

5.5.2 La palabra “Lote” o la letra “L” deberá ir acompañada del código mismo o de una referencia al lugar donde aparece.

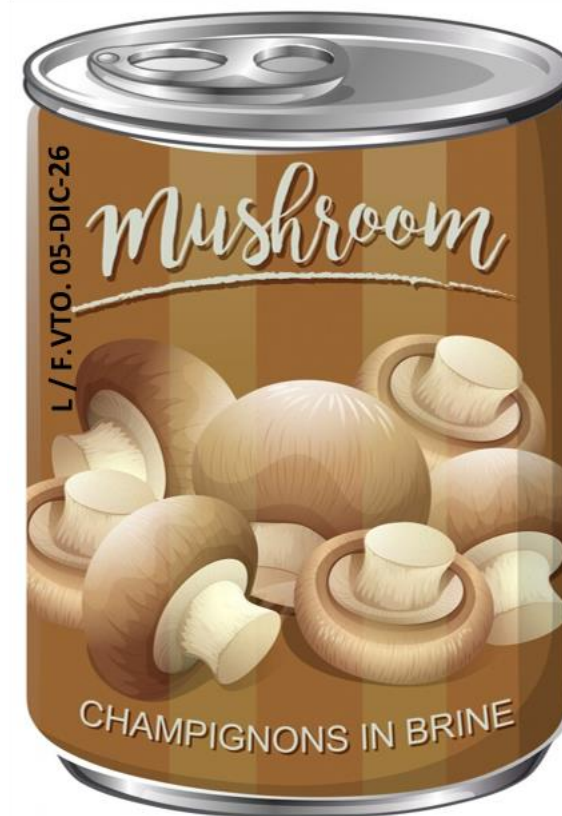
Resolución 5109 diciembre de 2005. Capítulo II.
Art 5.5 Identificación del lote



Se acepta
como **LOTE**

Fecha de Fabricación
Fecha de Vencimiento
Fecha de Duración Mínima

siempre y cuando se
indique como “**Lote**” o
“**L**”, seguida de la fecha
escogida para tal fin



6. Fecha de vencimiento



Fecha de vencimiento

La fecha de vencimiento de un producto alimenticio es la fecha que indica el fabricante hasta la cual el producto se considera seguro para el consumo.

Después de esta fecha, NO se considerará comercializable el alimento

Características de las fechas de vencimiento:

Fecha de Vencimiento deberá declararse con palabras o abreviaturas, acompañada de la Fecha o una ref. donde aparece la fecha

SIN ABREVIATURAS

Fecha límite de consumo recomendada,
Fecha de caducidad
“Consúmase antes de...”

PALABRAS o ABREVIATURAS

Fecha de Vencimiento – **F. Vto.**

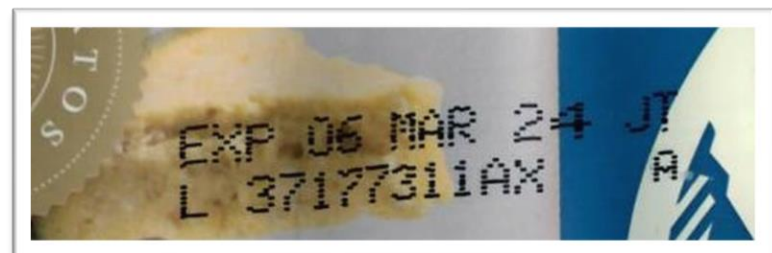
Vence – **Ven.**

Expira – **Exp.**

Marcado de Fecha de vencimiento

Las fechas de vencimiento y/o duración mínima se deben indicar en orden estricto y secuencial:

DIA	MES	AÑO
el día escrito con números y no con letras	el mes con las tres primeras letras o en forma numérica	el año indicado con sus dos últimos dígitos



Las fechas de vencimiento y/o de duración mínima constarán por lo menos de:

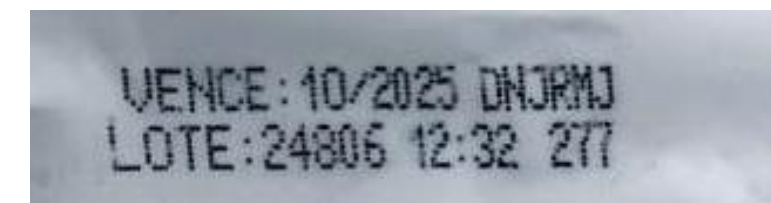
DIA	MES
-----	-----

El día y el mes para los productos que tengan un vencimiento no superior a tres meses (**<3 meses**)

*Resolución 5109 diciembre de 2005.
Capítulo II. Art 5.6.3. Fecha vencimiento*

El mes y el año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses (**> 3 meses**)

MES	AÑO
-----	-----



Excepciones de Fecha de vencimiento



Frutas y hortalizas frescas



**Productos de panadería
y pastelería no envasados**



Sal



Azúcar



Vinagre



Productos de confitería



Goma de Mascar



Panela

7. INSTRUCCIONES DE USO

**Cuando el alimento
lo requiera**

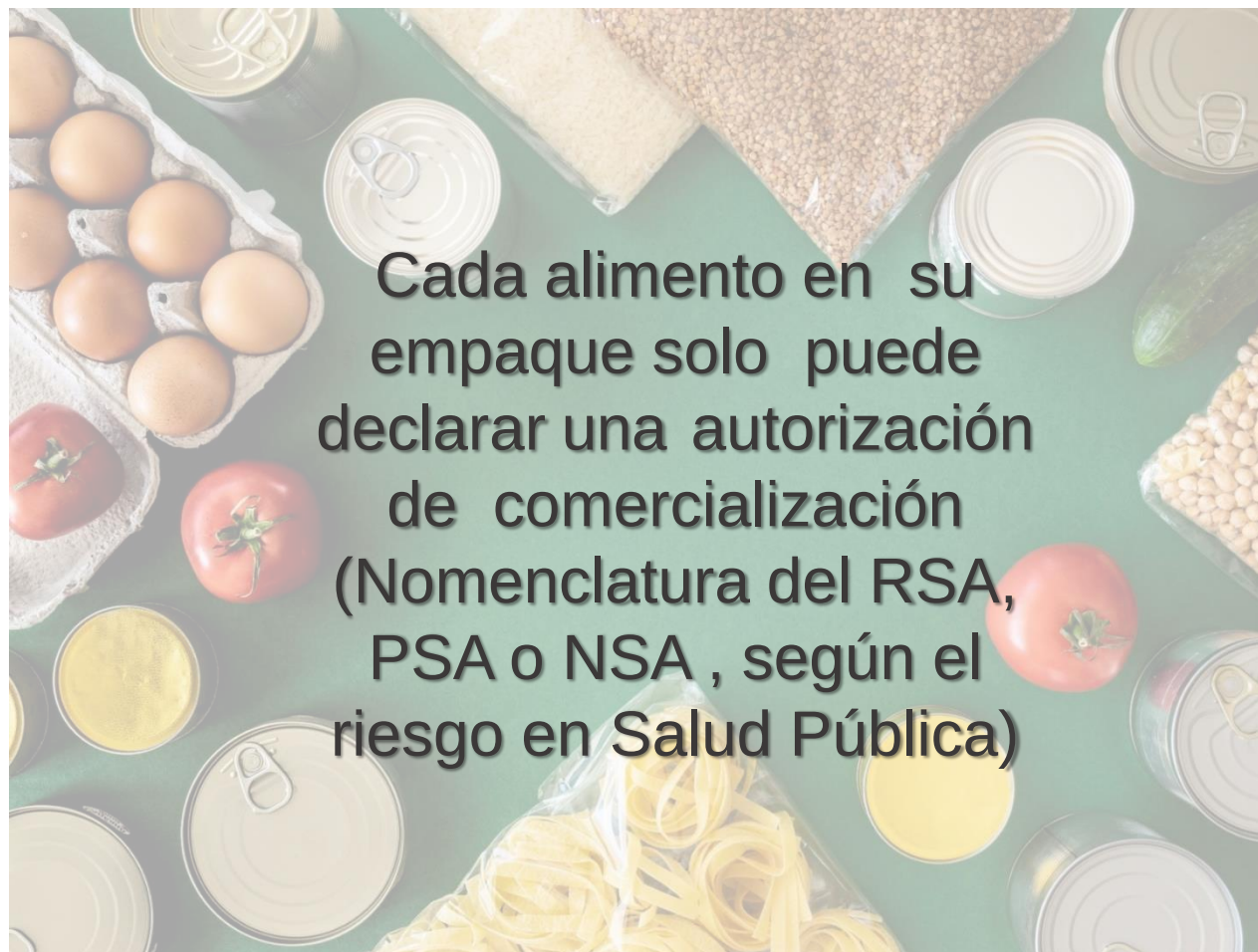
*Resolución 5109 diciembre de 2005.
Capítulo II. Art 5.7. Instrucciones para el uso.*



Instrucciones de Uso Modo de Preparación

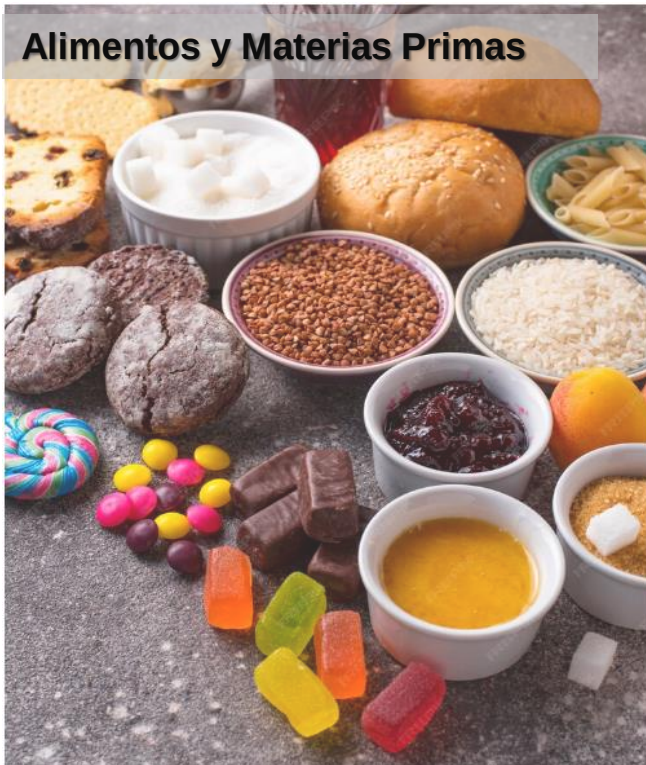


8. Autorización de comercialización



Excepciones de Autorizaciones de comercialización

Alimentos y Materias Primas



Utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico. Forma parte de menús de comidas: mermeladas, salsas, galletas entre otros.



Alimentos de Origen Animal

Crudos, refrigerados, congelados
sin proceso de transformación
Pescados, molusco, crustáceos
sin tratamiento

Panela



No requiere Autorización de
Comercialización
Resolución 779 de 2006



Productos Naturales NO sometidos a transformación

Granos, Frutas, Hortalizas
Frescas, Miel de Abejas,
Productos apícolas.

Comercialización y
Consumo dentro del
Departamento (Ley 915 de
2004). No ingresan al resto
del País.



Alimentos Producidos o
Importados al Puerto Libre
de San Andrés y Providencia



9. Instrucciones de conservación

Instrucciones de conservación

Son un conjunto de indicaciones que se proporcionan para conservar un alimento. Estas instrucciones pueden referirse a diferentes aspectos, como la temperatura, la humedad, la luz, la exposición a la contaminación, etc.

Las instrucciones de conservación son importantes para evitar que los alimentos se deterioren o se dañen.

Contiene leche, fresa, gluten y huevo. Puede contener trazas de maní, nueces y soja.

Producto pasteurizado y homogenizado.

Instrucciones para la conservación y uso: Producto listo para consumir. Consérvese en congelación.

Una vez abierto consúmase en el menor tiempo posible. No recongelar.

Registro Sanitario: RSA-0016830-2021

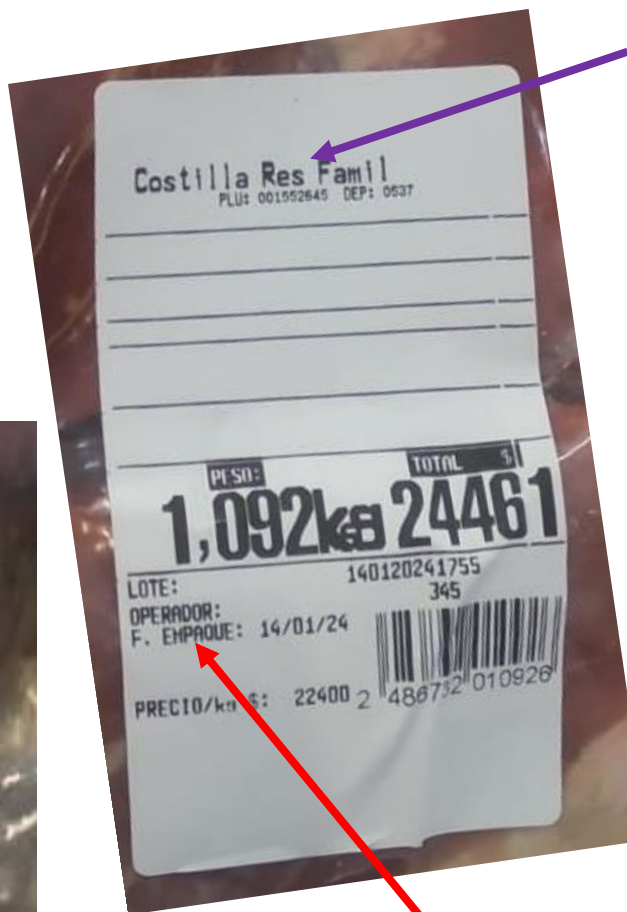
Requisitos Rotulado - Decreto 1500 de 2007. Capítulo VIII

Nombre de la planta de beneficio

La Etiqueta del
Producto deberá
contener

Fecha de Beneficio

Fecha de Empaque



Nombre del Corte

Fecha de Empaque

Fecha de Vencimiento

Instrucciones de uso y conservación



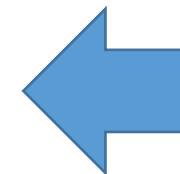
ROTULADO DE MATERIAS PRIMAS.

- 1 Nombre de la materia prima
- 2 Lista de Ingredientes
- 3 Contenido neto
- 4 Nombre y dirección de fabricante o importador
- 5 País de origen
- 6 Identificación del lote
- 7 Fecha de vencimiento de duración mínima y condiciones de conservación

Resolución 5109 de 2005, Artículo 12

**ROTULADO DE
ALIMENTOS
FRACCIONADOS
REEMPACADOS O
REENVASADOS (En
expendios de
alimentos para su
posterior
comercialización).**

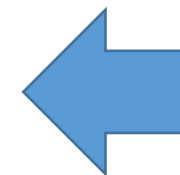
- 1 Nombre
- 2 Contenido neto
- 3 Nombre y dirección de fabricante o importador
- 4 Nombre y dirección del fraccionador
- 5 Identificación del lote
- 6 Marcado de fecha de vencimiento
- 7 Instrucciones para conservación



Resolución 5109 de 2005, artículo 7.

**Rotulado o
etiquetado en
idioma
extranjero
(Productos
importados)**

Cuando el contenido del rótulo o etiqueta original de los alimentos y materias primas de alimentos importados aparezca en idioma diferente al español, deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español la información exigida en la presente resolución. Podrá realizarse durante o después del proceso de nacionalización



Resolución 5109 de 2005, artículo 13.

TALLER.

Verifique que su etiqueta tenga la siguiente información:

Nombre del producto
contenido neto y peso escurrido
numero de porciones
Lista de ingredientes incluyendo aditivos
Nombre y dirección del fabricante
Lote
Fecha de vencimiento
Instrucciones de uso (Si el producto las requiere)
Número de registro, permiso o notificación
Instrucciones de conservación del producto

ROTULADO NUTRICIONAL



- **Normatividad
Sanitaria Aplicable**

Resolución 810 de 2021

Resolución 2492 de 2022

Resolución 254 de 2023

Etiquetado nutricional y frontal de advertencia de los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano

Objeto

Proporcionar información nutricional clara y comprensible sobre el producto, además, prevenir prácticas que induzcan a engaño o error y permitir al consumidor efectuar una adecuada elección.



Campo de aplicación

Aplica a todos los alimentos para consumo humano envasados y productos alimenticios procesados y ultra procesados envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional.



Definiciones

Productos Alimenticios Procesados

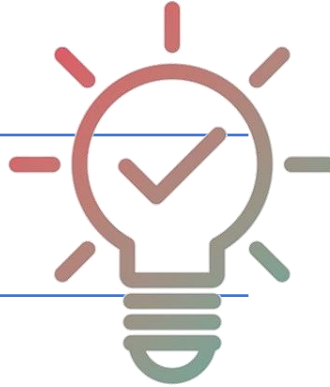
Elaborados con procesos tecnológicos.

Sometidos a procesos de transformación.

Se les puede añadir 2 o más ingredientes como sal, azúcar o grasas.

Tienen 2 o más ingredientes o aditivos

Más del 50% de los ingredientes son alimentos sin procesar o mínimamente procesados.





Productos Alimenticios Ultraprocesados

Elaborados con procesos tecnológicos.

Sometidos a procesos de transformación.

Se les añade sal, azúcar, grasas u otros ingredientes.

Tienen más de 5 ingredientes o aditivos

Menos del 50% de los ingredientes son alimentos sin procesar o mínimamente procesados.

SE EXCEPTÚAN DE LA APLICACIÓN DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL

- Fórmula infantil para niños entre 0 y 6 meses.
- Fórmula infantil para niños entre 6 y 12 meses.
- Fórmula infantil especial.
- Alimentos para Propósitos Médicos Especiales (APMES).
- Productos de un solo ingrediente y que no contengan aditivos adicionales.
- Alimentos con envase de materiales de origen natural.



SE EXCEPTÚAN DE LA APLICACIÓN DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL

- Especias o condimentos vegetales, a los que no se les haya adicionado sal/sodio o aditivos con sodio, grasas y/o azúcares.
- Alimentos y bebidas típicos o artesanales. Alimentos utilizados como materia prima para la industria y los ingredientes secundarios que no se venden directamente al consumidor.



*Artículo 2. Resolución 810 de 2021
modificado por el artículo 1 de la
Resolución 2492 de 2022*

SE EXCEPTÚAN DE LA APLICACIÓN DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL

- Infusiones de hierbas y frutas, té, té descafeinado, té instantáneo o soluble, o extracto de té; o extracto de té descafeinados y café descafeinado, café instantáneo o soluble, o extracto de cate; o extracto de cate descafeinados, que no contengan ingredientes añadidos
- Alimentos a granel
- Alimentos sin procesar

*Artículo 2. Resolución 810 de 2021
modificado por el artículo 1 de la
Resolución 2492 de 2022*



SE EXCEPTÚAN DE LA APLICACIÓN DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL

La carne cruda envasada a la que se han agregado productos alimenticios, condimentos aditivos que contengan sal o sodio, únicamente deben declarar el contenido de sodio, y si este supera el límite establecido deberá etiquetar el sello frontal de advertencia de sodio.



*Artículo 2. Resolución 810 de 2021
modificado por el artículo 1 de la
Resolución 2492 de 2022*

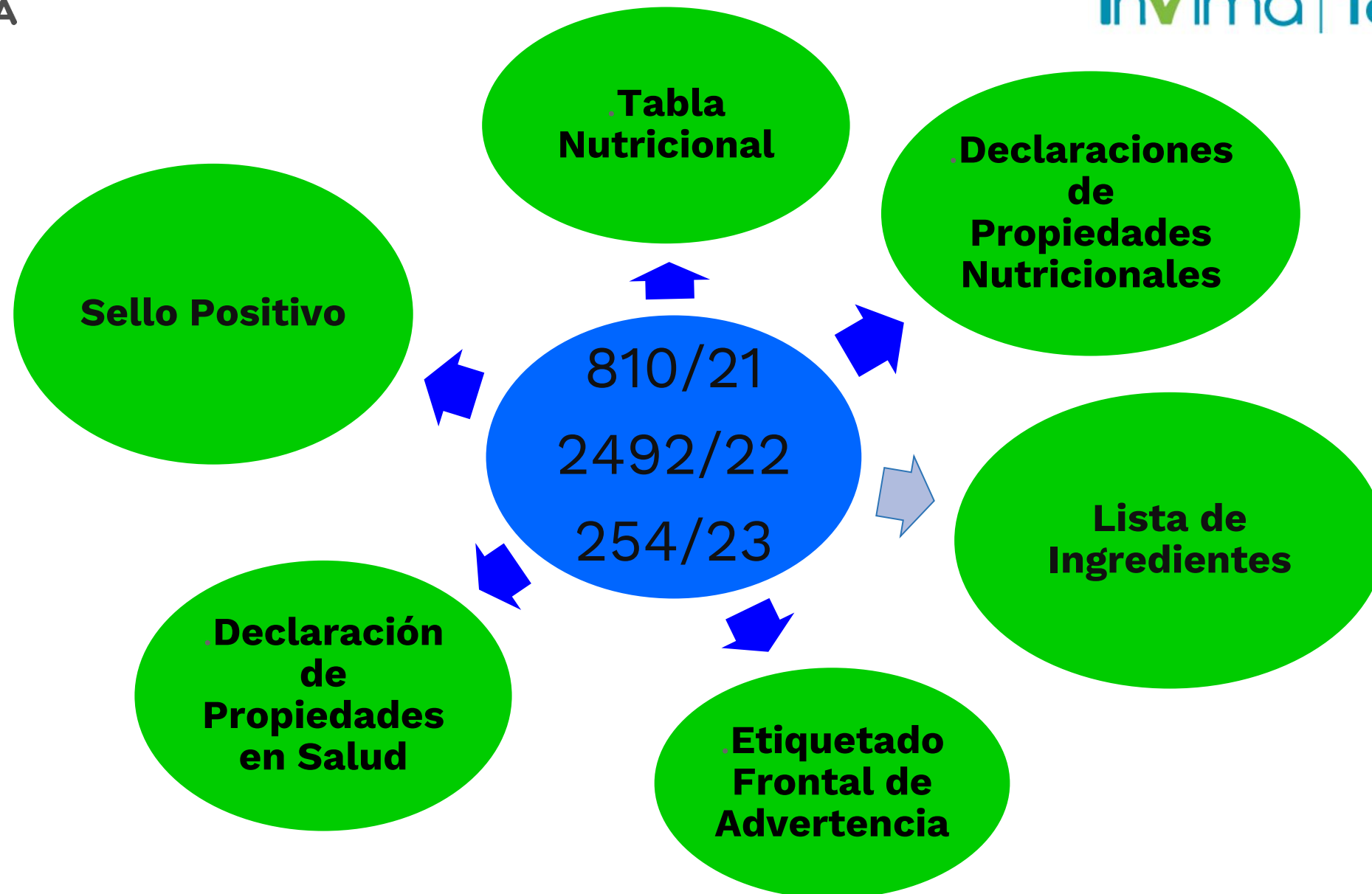
EXCEPCION DE LA APLICACIÓN DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL

A los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase.



Producido por: Avícola EL MADRÓN S.A. Planta Lebrija Calle 7 No 16-119 (Tel.) (7) 6567668 Lebrija, Santander.
Planta Mamonal: Av. Alamos con Calle Laureles (PBX) (5) 6671007 Cartagena, Bolívar.
REGISTRO SANITARIO: RSAJO196604 - INDUSTRIA COLOMBIANA
PRODUCTO MARINADO POR INYECCIÓN CON UN 10% DE SOLUCIÓN DE AGUA, SAL, FOSFATO (ESTABILIZANTE)
LOS CUALES FAVORECEN SU JUGOSIDAD Y TEXTURA.
Instrucciones de uso: Después de abierto el empaque consumase en el menor tiempo posible y cocine completamente.
Instrucciones de conservación: Conserve congelado a -18°C o menos.

Artículo 2. Resolución 810 de 2021
modificado por el artículo 1 de la
Resolución 2492 de 2022



2. TABLA NUTRICIONAL



Especificaciones y Formatos de la Tabla de Información Nutricional



Idioma

Debe aparecer en idioma español y adicionalmente podrá figurar en otro idioma.



Letra

El tipo de letra de la información nutricional debe ser Arial o Helvética, de fácil lectura.



Producto Importado

Se permite el uso de los formatos de tablas nutricionales de otro país, no obstante, debe incluirse la tabla nutricional para 

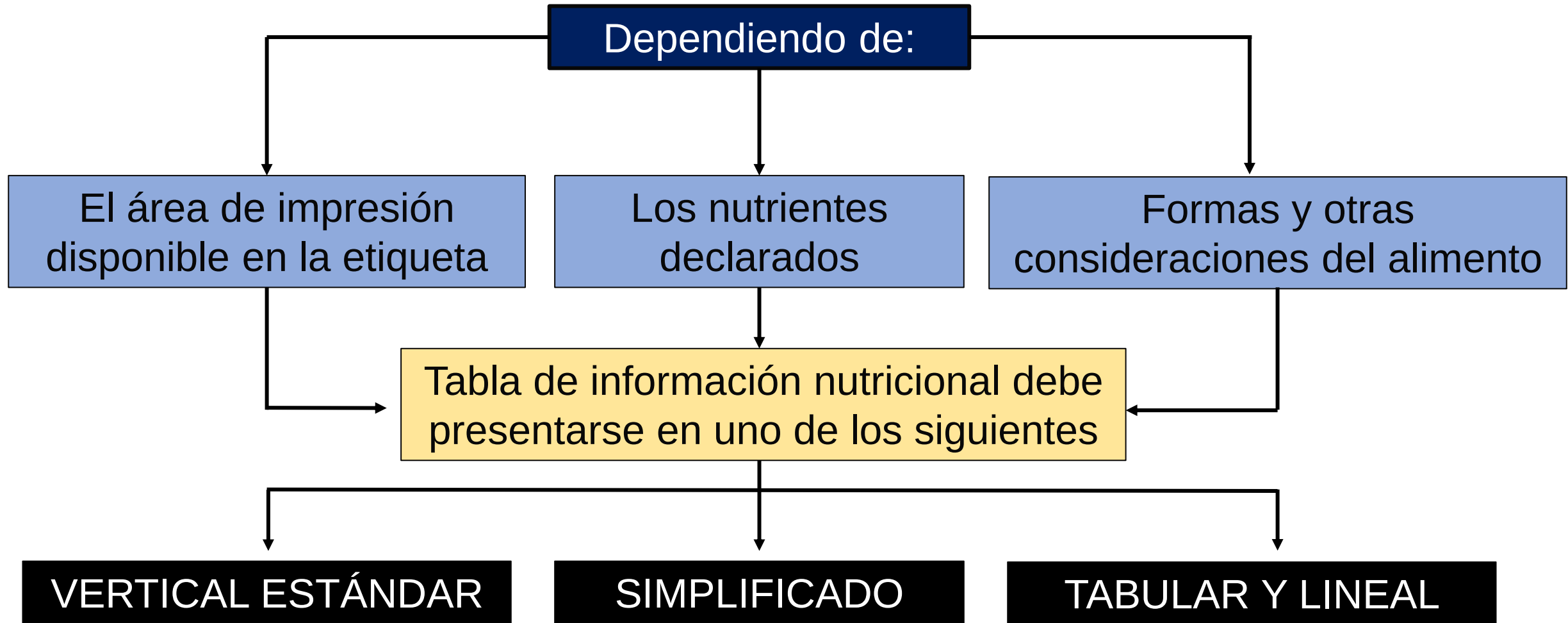
Especificaciones y Formatos de la Tabla de Información Nutricional

La información nutricional deberá aparecer agrupada en un lugar visible de la etiqueta

Información Nutricional		
Porción: 1 Tajada (75 g)		
Número de porciones: 12		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	255	186
Grasa total	14 g	10 g
Grasa saturada	7.9 g	6.0 g
Grasa Trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos Totales	27 g	20 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares Totales	25 g	19 g
Az. Añadidos	17 g	13 g
Proteína	5.2 g	3.9 g
Sodio	80 mg	60 mg
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	2.8 µg	2.1 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	96 mg	72 mg
Zinc	0.70 mg	0.53 mg

- Mínimo del **25%** del área disponible para impresión de la cara en donde se ubique.
- En caracteres legibles y
- En color contrastante con el fondo donde esté impresa.
- La información nutricional deberá incluir las cifras y las unidades correspondientes a cada nutriente declarado.

FORMATOS DE LA TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL



Formatos Vertical Estándar y Simplificado

Información Nutricional		
Porción: 1 Tajada (75 g)		
Número de porciones: 12		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	255	186
Grasa total	14 g	10 g
Grasa saturada	7.9 g	6.0 g
Grasa Trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos Totales	27 g	20 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares Totales	25 g	19 g
Az. Añadidos	17 g	13 g
Proteína	5.2 g	3.9 g
Sodio	80 mg	60 mg
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	2.8 µg	2.1 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	96 mg	72 mg
Zinc	0.70 mg	0.53 mg

FIGURA 3 Formato simplificado

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (40g)		
Número de porciones por envase: Aprox. 2		
Calorías (kcal)	Por 100g	Por porción
	241	96
Grasa total	13 g	5.2 g
Grasa saturada	6.0 g	2.4 g
Grasa trans	820 mg	328 mg
Carbohidratos totales	31 g	12 g
Azúcares totales	5.0 g	2.0 g
Azúcares añadidos	2.0 g	0.8 g
Sodio	560 mg	224 mg
No es fuente significativa de Proteína, Vitamina D, Hierro, Calcio, Zinc, Vitamina A y fibra.		

Si el área total disponible de impresión es $\geq 225 \text{ cm}^2$

Cuando el alimento no es fuente significativa de seis (6) o más nutrientes.

Formatos Tabular y Lineal

FIGURA 4 Formato tabular

Información Nutricional	Calorías	Por 100 g	Por porción
		261 kcal	101 kcal
	Grasa total	13 g	5.2 g
	Grasa saturada	6.0 g	2.4 g
	Grasa Trans	820 mg	328 mg
	Sodio	560 mg	224 mg
Tamaño de porción: 1 unidad (40 g) Número de porciones por envase: Aprox. 2	Carbohidratos totales	31 g	12 g
	Fibra dietaria	0 g	0 g
	Azúcares totales	5.0 g	2.0 g
	Azúcares añadidos	2.0 g	0.8 g
	Proteína	5.0 g	2.0 g
	Calcio	400 mg	160 mg
No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina D, Hierro, Calcio y Zinc.			

Información nutricional (100 g o 100 mL): Calorías 261, Grasa total 13.0 g, Sodio 560 mg, Carbohidratos totales 31 g, Azúcares añadidos 2.0 g, Proteína 5.0 g, Vitamina A 4.0 µg ER, Vitamina D 5.0 µg, Hierro 4.0 mg y Zinc 3.0 mg.

Información nutricional (porción): Tamaño de porción: 1 unidad (40 g) Número de porciones por envase: Aprox. 2 porciones Calorías 101, Grasa total 5.2 g, Sodio 224 mg, Carbohidratos totales 12.0 g, Azúcares añadidos 0.8 g, Proteína 2.0 g, Vitamina A 1.2 µg ER, Vitamina D 2 µg, Hierro 1.6 mg y Zinc 1.6 mg. No es fuente significativa de grasa saturada, grasa trans, calcio y fibra.

Formato lineal

Si el área total disponible de impresión es <225 cm²

Formato para carnes crudas con adición de condimentos o aditivos que contengan sodio

Para el caso de la carne cruda a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sodio, la declaración de contenido de sodio deberá realizarse de la siguiente manera:

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (40 g)		
Número de porciones por envase: Aprox. 2		
Sodio (mg)	Por 100 g	Por Porción
	560	224

A tener en cuenta productos importados

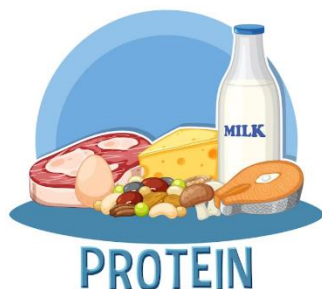
- La información nutricional debe aparecer en idioma español y adicionalmente podrá figurar en otro idioma. En caso de que en la etiqueta original aparezca la información en otro idioma o en español, se debe utilizar un rótulo o etiqueta complementaria y adherida en lugar visible.
- Este rótulo complementario se puede utilizar en productos importados con etiqueta original en español que requieran expresar la información nutricional, de acuerdo con los requisitos establecidos en el presente reglamento y su ajuste se podrá realizar antes, durante o después del proceso de nacionalización, el cual puede ir en cualquier parte del producto.

Resolución 810 de 2021, numeral 27.1.3.



3. Declaración de nutriente

Nutrientes de declaración Obligatoria



	Nutriente	Unidades
1	Energía	kilocalorías - (Kcal) o Kilojulios (KJ) Energía, Valor energético, contenido energético
2	Grasa Total	g
3	Grasa Saturada	g
4	Grasa trans	mg
5	Carbohidratos Totales	g
6	Fibra Dietaria	g
7	Azúcares Totales	g
8	Azúcares Añadidos	g
9	Proteína	g
10	Sodio	mg
11	Vitamina A	µg de ER
12	Vitamina D	µg o UI
13	Hierro	mg
14	Calcio	mg
15	Zinc	mg

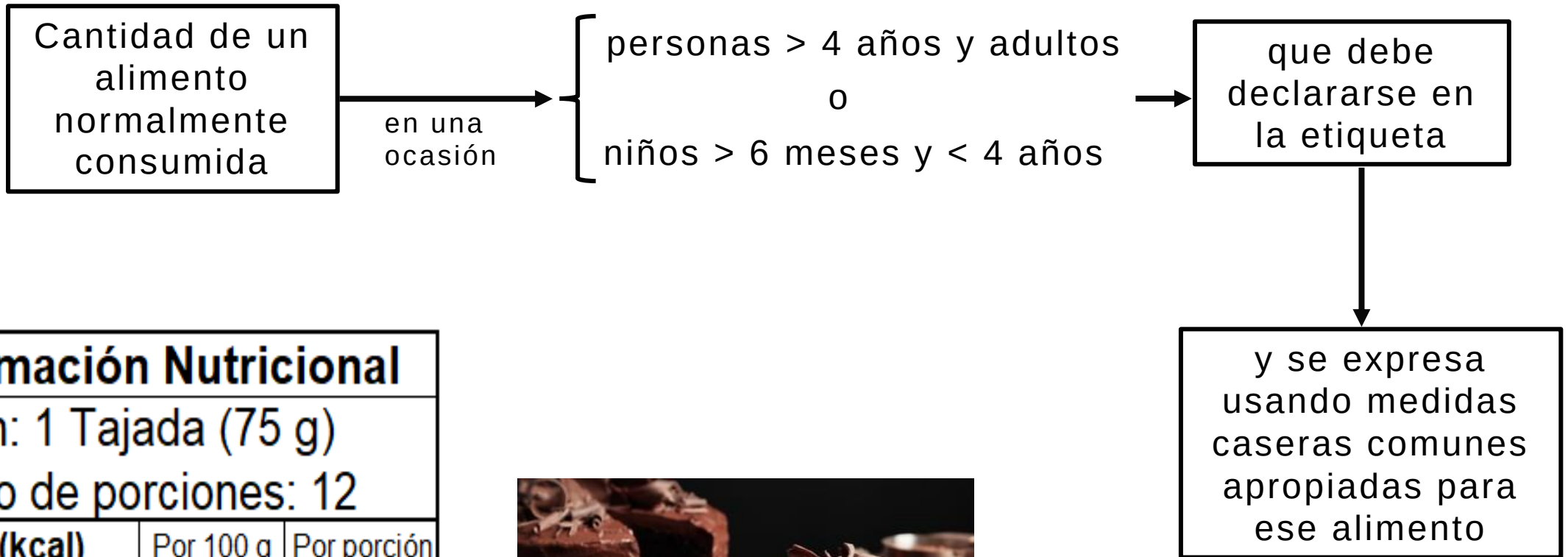
La declaración de los nutrientes debe hacerse

Por **100 g del alimento y por porción**, para alimentos sólidos y semisólidos,

Información Nutricional		
Porción: 1 Tajada (75 g)		
Número de porciones: 12		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	255	186
Grasa total	14 g	10 g
Grasa saturada	7.9 g	6.0 g
Grasa Trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos Totales	27 g	20 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares Totales	25 g	19 g
Az. Añadidos	17 g	13 g
Proteína	5.2 g	3.9 g
Sodio	80 mg	60 mg
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	2.8 µg	2.1 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	96 mg	72 mg
Zinc	0.70 mg	0.53 mg

Por **100 ml de producto y por porción** para alimentos líquidos.

Porción



Información Nutricional		
Porción: 1 Tajada (75 g)		
Número de porciones: 12		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	255	186
Grasa total	14 g	10 g
Grasa saturada	7.9 g	6.0 g
Grasa Trans	0 mg	0 mg



Porción

Verifique el tamaño de la porción declarada en la etiqueta del alimento sea la normalmente consumida en una ocasión o porción de consumo habitual; si están acorde a las tablas 5 y 6 de la Resolución 810 de 2021



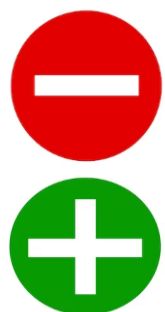
Número de porciones por empaque



El número de porciones por empaque debe estar declarado en la **cara principal de exhibición** de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida.



Número de porciones por empaque



30%

Se aceptará una tolerancia de
- 30% o + 30%
de la cantidad de referencia

Si el fabricante excede el 30% deberá calcular el número de porciones por envase en el producto

4. Etiquetado Frontal de Advertencia



SE EXCEPTÚAN DE LA APLICACIÓN DEL ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA



- Fórmula infantil para niños entre 0 y 6 meses.
- Fórmula infantil para niños entre 6 y 12 meses.
- Fórmula infantil especial.
- Alimentos para Propósitos Médicos Especiales (APMES).
- Productos de un solo ingrediente y que no contengan aditivos adicionales.
- **Sal yodada y fluorizada, y sucedáneos de la sal.**
- Alimentos con envase de materiales de origen natural.
- Infusiones de hierbas y frutas, té, té descafeinado, té instantáneo o soluble, o extracto de té; o extracto de té descafeinados, y café descafeinado, café instantáneo o soluble, o extracto de café; o extracto de café descafeinados que no contengan ingredientes añadidos.



Artículo 2. Resolución 810 de 2021 modificado por el artículo 1 de la Resolución 2492 de 2022

SE EXCEPTÚAN DE LA APLICACIÓN DEL ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA

- Alimentos a granel.
- Alimentos utilizados como materia prima para la industria y que no se venden directamente al consumidor.
- Alimentos envasados a los que no se les haya adicionado sal/sodio, grasas y/o azúcares.
- Bebidas hidratantes - energéticas para deportistas
- Alimentos sin procesar
- Alimentos mínimamente procesados
- Alimentos y bebidas típicos o artesanales.



Artículo 2. Resolución 810 de 2021 modificado por el artículo 1 de la Resolución 2492 de 2022

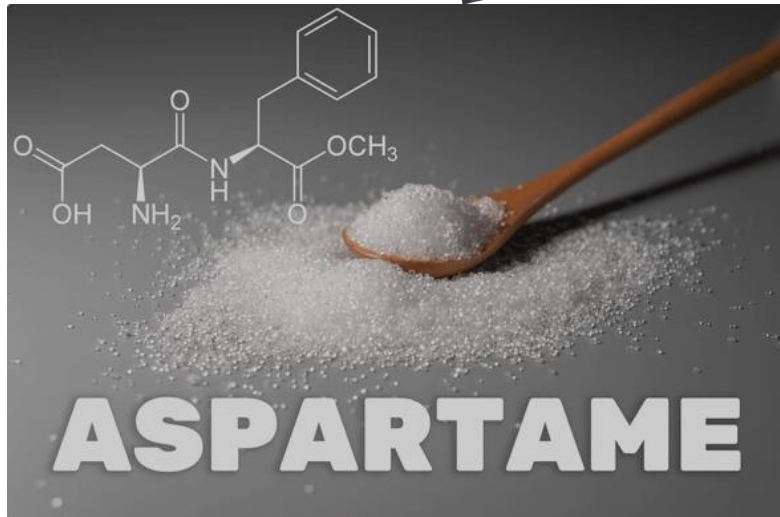
Etiquetado frontal de advertencia

Nutriente	Sólidos (100 g) - semisólidos	Líquidos (100 mL)
Sodio	≥ 1 mg/kcal y/o ≥ 300 mg/100 g Para carnes crudas envasadas a las que se les haya adicionado sal/sodio, el límite es 300 mg/100 g	≥ 1 mg/kcal o bebidas analcohólicas sin aporte energético: ≥ 40 mg de sodio cada 100 ml
Azúcares	$\geq 10\%$ del total de energía proveniente de azúcares libres	$\geq 10\%$ del total de energía proveniente de azúcares libres
Grasas saturadas	$\geq 10\%$ del total de energía proveniente de grasas saturadas	$\geq 10\%$ del total de energía proveniente de grasas saturadas
Grasas trans	$\geq 1\%$ del total de energía proveniente de grasas trans	$\geq 1\%$ del total de energía proveniente de grasas trans
Edulcorantes	Cualquier cantidad de edulcorantes	Cualquier cantidad de edulcorantes

Tabla 17. Límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia. Res. 254 de 2023

Etiquetado frontal de advertencia

Aplica cuando al alimento



Se le haya adicionado sal/sodio

Se le haya adicionado azúcares

Se le haya adicionado grasas

Se le haya adicionado edulcorantes

Etiquetado frontal de advertencia

Producto alimenticio
procesado o
ultraprocesado envasado
que se les haya
adicionado **sal/sodio**

A los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente o aditivo cualquier sal o aditivo que contenga sodio o cualquier ingrediente que contenga sales de sodio agregadas.

Producto alimenticio
procesado o
ultraprocesado envasado
que se les haya
adicionado **grasas**

Aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente grasas vegetales o animales, aceites vegetales parcialmente hidrogenados (manteca vegetal, crema vegetal o margarina) e ingredientes que los contengan agregados

Etiquetado frontal de advertencia

- Aquellos que cumplan con la definición de azúcares libres, definidos en la Resolución 3803 de 2016 o la que la modifique o sustituya.
- **“Azúcares libres:** los azúcares libres incluyen los monosacáridos y los disacáridos **añadidos intencionalmente** a los alimentos y las bebidas por el fabricante, el cocinero o el consumidor (sacarosa, jarabe de maíz alto en fructosa, jarabe de malta, miel y melaza) más los azúcares naturalmente presentes en la miel, los jarabes, los jugos de frutas y los concentrados de jugos de frutas.”

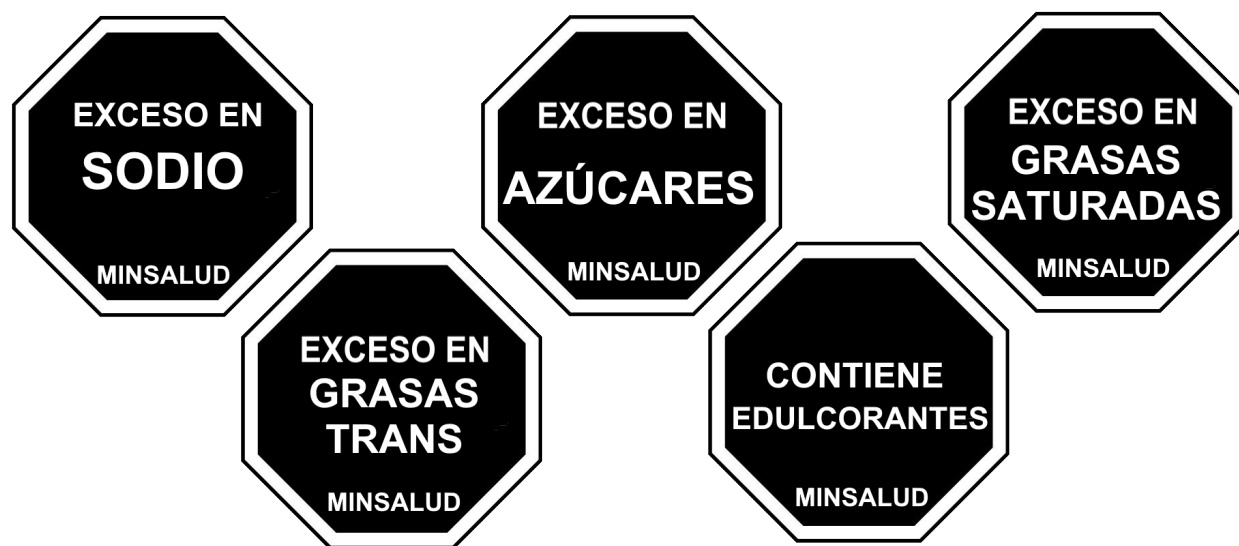


Etiquetado frontal de advertencia

Producto alimenticio procesado o ultra procesado envasado que se le haya adicionado **edulcorantes**



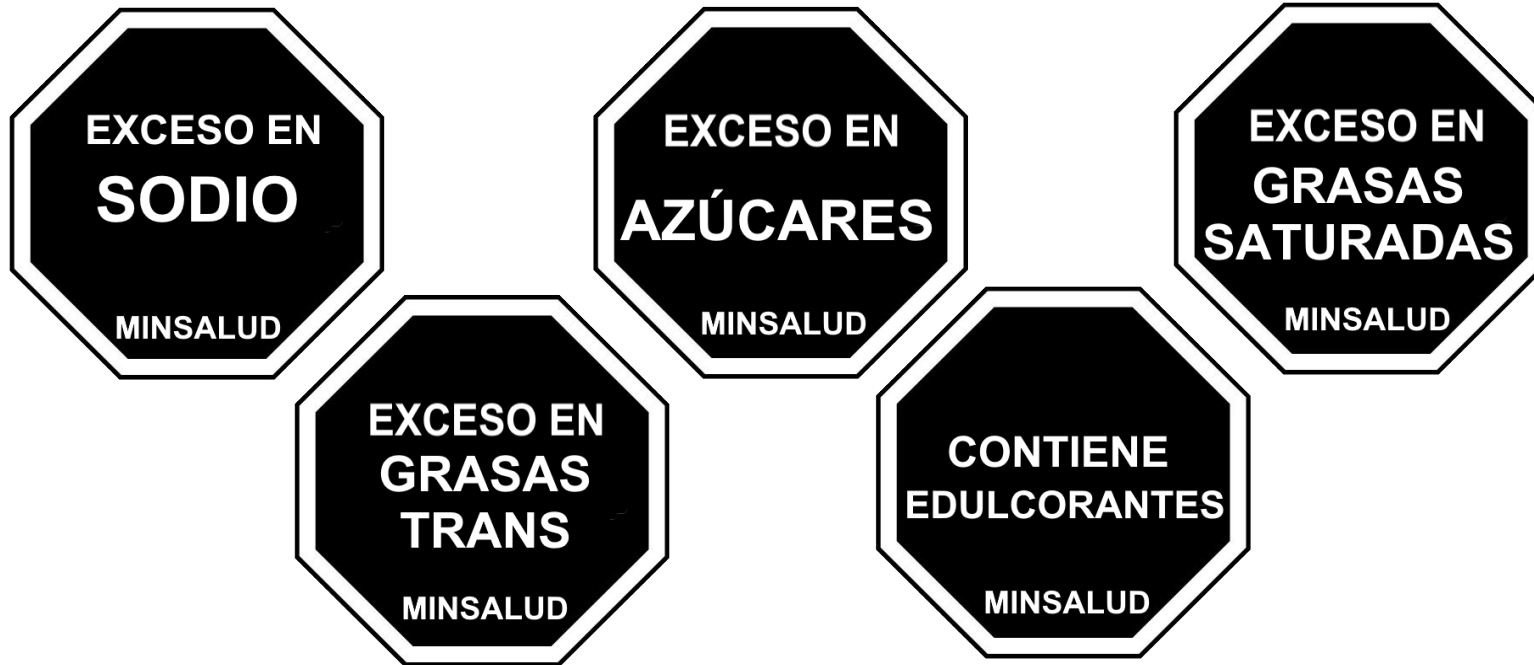
- Aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente o aditivo, edulcorantes o ingredientes que los contengan agregados.



CASOS ESPECIALES

- › Alimentos cuyo envase es retornable.
- › Alimentos Importados.
- › Materia prima con destino a la industria gastronómica.

Forma del sello de advertencia



Los diseños de los sellos deben tener:

Forma de figura octagonal

Letra blanca - tipo **Arial Bold**

Fondo negro y borde blanco

Leyenda: MINSALUD

Dimensiones y ubicación del sello de advertencia



- Se ubicarán en el tercio superior derecho de la cara frontal (o cara principal de exhibición) de la etiqueta de los productos.
- Cuando corresponda colocar más de un sello, estos deberán estar dispuestos uno junto con el otro o uno debajo del otro

Dimensiones y ubicación del sello de advertencia

- El o los sellos deben estar ubicados de modo visible, indeleble y fácil de leer en circunstancias normales de compra y uso
- En ningún caso podrán ser cubiertos total o parcialmente.



Dimensiones y ubicación del sello de advertencia

Área de la cara principal de la etiqueta (cm ²)	Sello ancho y alto (cm)
< 30 cm ²	Rotula en envase secundario y si no cuenta con él, se debe incluir un código QR o una página de internet donde se pueda consultar
$\geq 30 \text{ cm}^2 \text{ a } < 35 \text{ cm}^2$	1.7 x 1.7 cm
$\geq 35 \text{ cm}^2 \text{ a } < 40 \text{ cm}^2$	1.8 x 1.8 cm
$\geq 40 \text{ cm}^2 \text{ a } < 50 \text{ cm}^2$	2.0 x 2.0 cm
$\geq 50 \text{ cm}^2 \text{ a } < 60 \text{ cm}^2$	2.2 x 2.2 cm
$\geq 60 \text{ cm}^2 \text{ a } < 80 \text{ cm}^2$	2.5 x 2.5 cm
$\geq 80 \text{ cm}^2 \text{ a } < 100 \text{ cm}^2$	2.8 x 2.8 cm
$\geq 100 \text{ cm}^2 \text{ a } < 125 \text{ cm}^2$	3.1 x 3.1 cm
$\geq 125 \text{ cm}^2 \text{ a } < 150 \text{ cm}^2$	3.4 x 3.4 cm
$\geq 150 \text{ cm}^2 \text{ a } < 200 \text{ cm}^2$	3.9 x 3.9 cm
$\geq 200 \text{ cm}^2 \text{ a } < 250 \text{ cm}^2$	4.4 x 4.4 cm
$\geq 250 \text{ cm}^2 \text{ a } \leq 300 \text{ cm}^2$	4.8 x 4.8 cm
> 300 cm ²	15% del tamaño de la cara principal

Tabla 18. Dimensiones del sello de advertencia Res. 254 de 2023

Dimensiones y ubicación del sello de advertencia

Dimensión del ancho y alto = $\sqrt{Ll}$

Área de la cara principal de la etiqueta (cm ²)	Fórmula para el cálculo del tamaño para el único sello	Dimensión de ancho y alto del único sello
350 cm ²	$\sqrt{(350 \cdot 0.15 \cdot 0.65)} = \sqrt{34.12} = 5.84$	5.8 cm * 5.8 cm
380 cm ²	$\sqrt{(380 \cdot 0.15 \cdot 0.65)} = \sqrt{37.05} = 6.08$	6.1 cm * 6.1 cm
420 cm ²	$\sqrt{(420 \cdot 0.15 \cdot 0.65)} = \sqrt{40.95} = 6.39$	6.4 cm * 6.4 cm

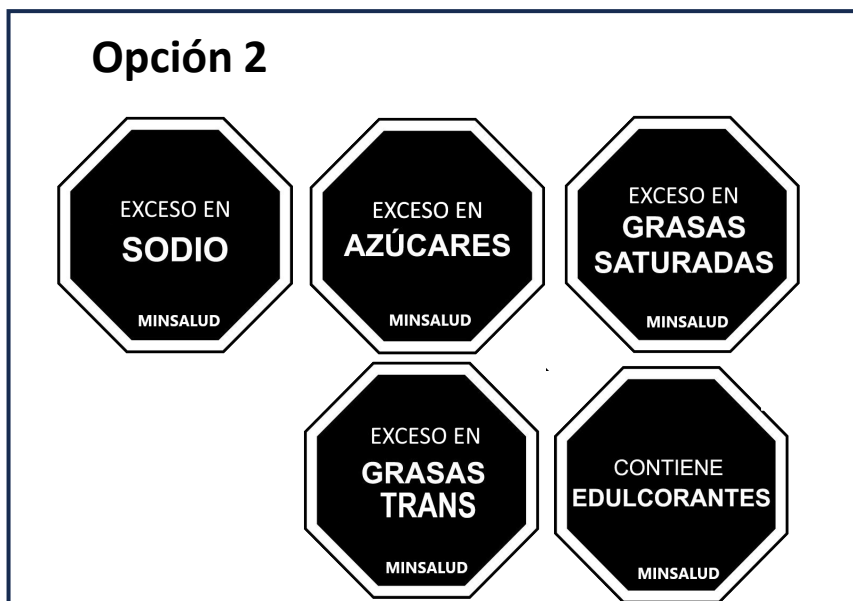
Concepto técnico del Ministerio de Salud y Protección Social. “*Cálculos para las dimensiones del único sello de advertencia de la Resolución 2492 de 2022 con áreas superiores a 300 cm² .*”

Formas de distribución

Opción 1



Opción 2



Opción 3



Opción 4



Ubicación del Sello fontal de advertencia

- Para las etiquetas planas el sello de debe ubicar en el tercio superior derecho de la cara frontal de la etiqueta.
- Para los envases cilíndricos y cónicos deberán colocarse en el tercio superior central.



Sellos de advertencia productos nacionales e importados



El Parágrafo del Artículo 32° de la Resolución 810 de 20121 modificado por el Artículo 5° de la Resolución 2492 de 2022 y corregido por el Artículo 1° de la Resolución 254 de 2023, respecto a los sellos frontales de advertencia cita lo siguiente “Se podrán también utilizar adhesivos en la etiqueta de modo indeleble, siempre que los mismos cumplan los requisitos de características, tamaño y ubicación definidos en este acto administrativo. El adhesivo deberá estar fijado de forma segura mediante adhesión, impresión, cosido, gofrado, serigrafía, termofijación, u otros medios análogos, de tal forma que se garantice que no se desprenda del producto en las condiciones normales de uso, conservación, almacenamiento, transporte y permanezca adherido hasta el momento de su comercialización y vida útil”, por lo tanto, siempre podrán ser utilizados sin previa autorización por parte del Invima.

4. Declaración de propiedades nutricionales



Declaraciones permitidas

• Nutricionales

Cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, incluyendo, pero no limitándose a su valor energético y contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra dietaria, así como, su contenido de vitaminas y minerales.

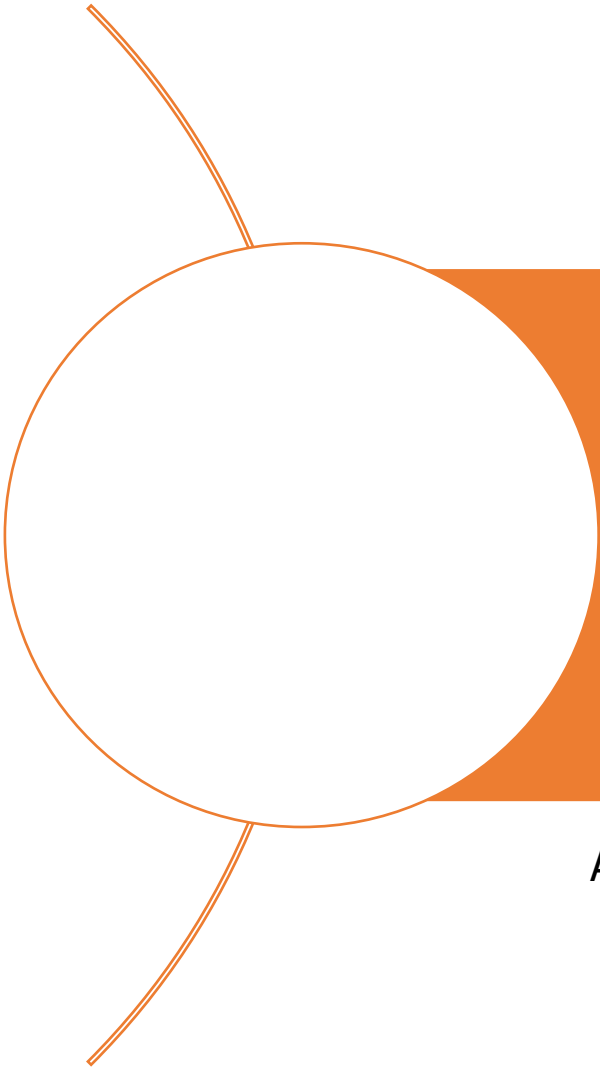
Las únicas declaraciones de propiedades nutricionales permitidas serán las que se realicen con base en los valores diarios de referencia

Las declaraciones de propiedades nutricionales que ya habían sido aprobadas por la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del Invima, seguirán siendo vigentes, para el presente reglamento técnico.

La declaración de un nutriente que no tenga valor de referencia se debe solicitar al Invima.

El tamaño de letra de los términos o descriptores utilizados no podrá exceder más de 2 veces el tamaño de las letras usadas en el nombre del alimento.

Artículo 16. Resolución 810 de 2021 modificado por el artículo 3 de la Resolución 2492 de 2022.



Cuando un producto cuente con 1 o más sellos frontales de advertencia, no podrá realizar declaraciones de propiedades nutricionales.

Artículo 16. Resolución 810 de 2021 modificado por el artículo 3 de la Resolución 2492 de 2022.

Tipos de Declaraciones

**Declaración de propiedades
relativas al contenido de
nutrientes**

Describe el nivel de un determinado nutriente contenido en un alimento. Buena fuente de *calcio*"

**Declaración de
propiedades de
comparación de
nutrientes.**

Compara los niveles de nutrientes y/o el valor energético de dos o más alimentos. (Ej. "*reducido*";

**Declaración de propiedades
de no adición**

No se ha añadido un ingrediente a un alimento, sea directa o indirectamente.

Términos o descriptores permitidos

Declaración de propiedades
relativas al contenido de
nutrientes

Excelente fuente; Buena fuente;
Libre de; Muy bajo en [Na]; Muy
bajo en y Extramagro: (carnes y
pescados); Fortificado

Declaración de propiedades
de comparación de
nutrientes

Reducido en;
Aumentado/más/más que/doble.

Declaración de propiedades
de no adición

“Sin azúcares añadidos”;
“Sin azúcares agregados”;
“Sin azúcares adicionados”;
“Sin sal/sodio añadido”.

Tabla 11. Condiciones para el descriptor "Excelente fuente":

Sinónimo
Rico en

Resolución 810 de 2021

Componente	Condiciones: no menos de
Proteína	20% de VRN por 100 g (sólidos)
	10% de VRN por 100 mL (líquidos) o
	20% de VRN por porción de alimento
Vitaminas y minerales	30% de VRN por 100 g (sólidos)
	15% de VRN por 100 mL (líquidos) o
	30% de VRN por porción de alimento
Fibra	6 g por 100 g o mL o
	20% del valor diario de referencia por porción
Ácidos grasos omega-3	0.6 g de ácido alfa-linolénico o al menos 80 mg de la suma de ácido eicosapentanoico y ácido docosahexanoico. Por 100 g o 100 mL
Grasas monoinsaturadas	Al menos un 45% de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden de grasas monoinsaturadas y las grasas monoinsaturadas aportan más del 20% del valor energético del producto
Grasas poliinsaturadas	Al menos un 45% de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden de grasas poliinsaturadas y las grasas poliinsaturadas aportan más del 20% del valor energético del producto
Grasas insaturadas	Al menos un 70% de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden de grasas insaturadas y las grasas insaturadas aportan más del 20% del valor energético del producto

Tabla 12. Condiciones para el descriptor "Buena Fuente":

SINONIMOS
"proporciona",
"fuente"
"contiene"
"con".

Resolución 810 de 2021

Componente	Condiciones: no menos de
Proteína	10% de VRN por 100 g (sólidos)
	5% de VRN por 100 mL (líquidos) o
	10% de VRN por porción de alimento
Vitaminas y minerales	15% de VRN por 100 g (sólidos)
	7.5% de VRN por 100 mL (líquidos)
	o 15% de VRN por porción de alimento
Fibra	3 g por 100 g o mL o
	10% del valor diario de referencia por porción
Ácidos grasos omega-3	Al menos 0.3 de ácido alfa-linolénico, o al menos 40 mg de la suma de ácido eicosapentanoico y ácido docosahexanoico. Por 100 g o 100 mL

BEBIDA DE **ALMENDRAS**

**BUENA FUENTE DE
VITAMINAS A, D, E
Y CALCIO**



CONT. 1000 ml
NETO
5 PORCIONES
POR EMPAQUE





DESCRIPTOR	SINONIMO	TABLA-
EXCELENTE FUENTE	“Rico en”	11
BUENA FUENTE	“Proporciona”, “Fuente”, “contiene” o con”	12
LIBRE de	"no contiene"; "no tiene" "cero" (o su expresión numérica); "exento de" o "fuente no significativa de" "sin".	13
BAJO EN	"poco", "pocas", "baja fuente de" o "contiene una pequeña cantidad de", "bajo aporte" y "bajo contenido".	14
MUY BAJO		SI CONTIENE MAXIMO 40 mg/100mg de producto o 100ml
MAGRO EXTRAMAGRO		APLICA PARA CARNES Y PESCADOS

Condiciones generales para la declaración de propiedades nutricionales comparativas

Versiones diferentes de
un mismo alimento o
alimentos similares

Cantidad de la diferencia
en el valor energético o
en el contenido de
nutrientes

El valor de la diferencia
expresado en porcentaje,
en fracción o en una
cantidad absoluta

La información debe figurar
junto o inmediatamente
debajo del término
descriptor utilizado para la
declaración comparativa

Descriptores Comparativos

DESCRIPTOR	SINONIMO	TABLA
REDUCIDO EN	"Menos"	16
	"Más bajo en"	16
	"Ligero"	16
	Liviano"	16
	"Menor"	16
	"Menor que"	16
LIGHT		Únicamente puede usarse para reducido en calorías

Ejemplo



* Light en calorías de grasa comparado con Queso Cheese Stick Latteria.



5. Declaración de propiedades de salud



Declaraciones en salud

Cualquier representación que declare, sugiera o implique que existe una relación entre un alimento o un constituyente/componente de dicho alimento, y la salud

Tipos de declaraciones de salud

Ejemplos

DECLARACION EN FUNCION DEL NUTRIENTE:

Describe la función fisiológica del nutriente
en el crecimiento, el desarrollo y las
funciones normales del organismo

**EL CALCIO
AYUDA AL
FORTALECIMIENTO
DE LOS HUESOS**

Ejemplos

Declaraciones de propiedades de otras funciones :

Se relacionan a una contribución positiva a la salud o a una condición relacionada con la salud, o al mejoramiento de una función, o a la modificación o preservación de la salud.

Una adecuada alimentación y un consumo regular de alimentos con microorganismos probióticos, puede ayudar a normalizar las funciones digestivas y regenerar la flora intestinal.

Prohibiciones en declaraciones en Salud

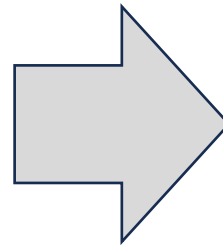
Usar el término “saludable” o cualquier término derivado de este, como: “salud”, “salubre”, “saludablemente”, “salubridad”, “buena salud”, “estado sano”

Usar los términos “alimento completo”, “nutrición balanceada”, “nutrición completa” o equivalentes

Prohibiciones en declaraciones en Salud



Cuando un producto
cuenta con 1 o más
sellos frontales de
advertencia.



No podrá realizar
declaraciones de
propiedades de
salud

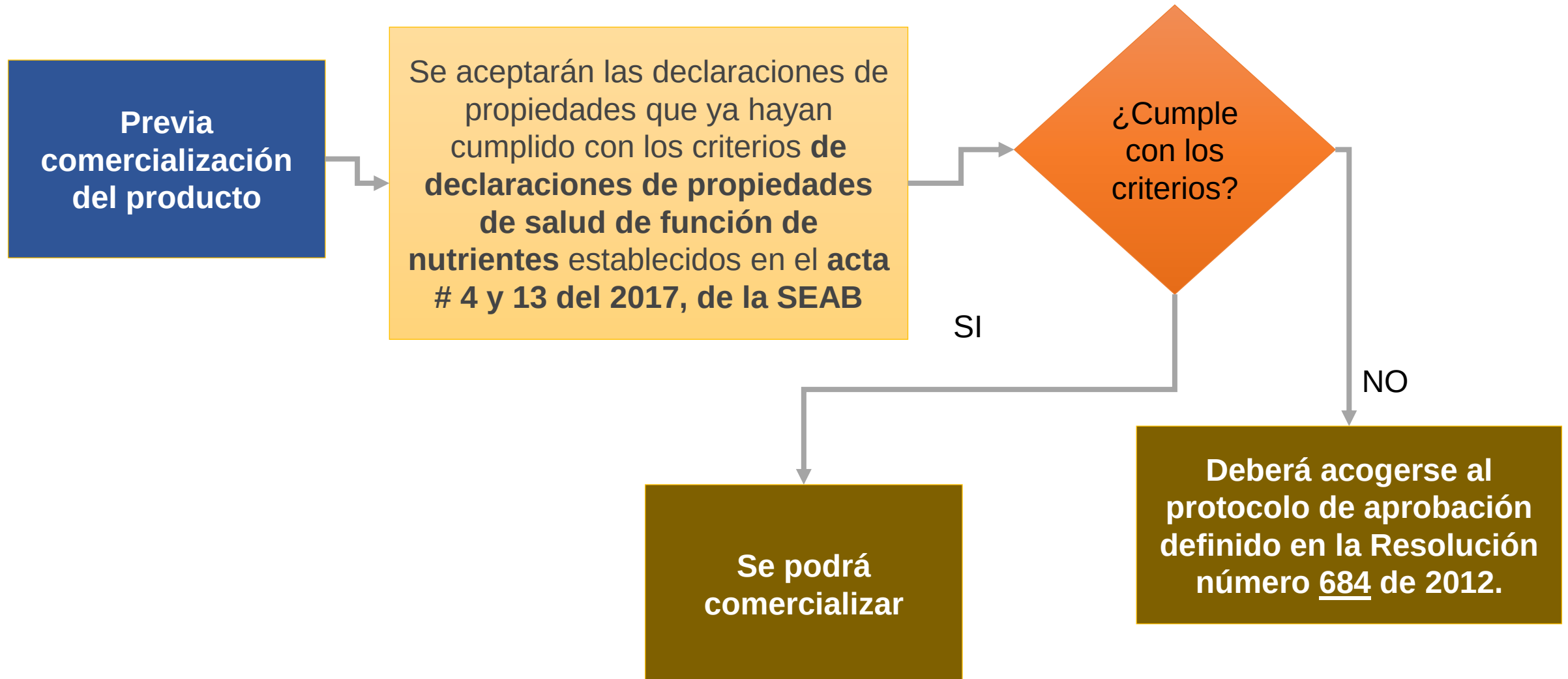
Prohibiciones en declaraciones en Salud

No deben sugerir que el alimento por sí solo es suficiente para la alimentación diaria ni tampoco que la alimentación equilibrada con base en alimentos comunes no suministra las cantidades suficientes de todos los elementos nutritivos

No deben promover el consumo excesivo de cualquier alimento, ni ser contrarias a los buenos hábitos alimentarios establecidos en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población 

- No deben generar dudas sobre la inocuidad y calidad de alimentos similares.
- No deben implicar en ningún caso propiedades curativas, medicinales ni terapéuticas

Autorización para otras declaraciones de propiedades de salud



7. Sello Positivo



Sello positivo

No exceder con los contenidos máximos para sodio, grasa saturada y azúcares añadidos



Su primer ingrediente en la lista de ingredientes no puede ser: sodio o aditivos con sodio, grasas y/o azúcares añadidos



No se usen, en su formulación, edulcorantes calóricos y/o no calóricos

Tabla 19. Contenidos máximos para sodio, azúcares añadidos y grasas saturadas

Nutriente	Sólidos (100 g)	Líquidos (100 mL)
Sodio (mg)	≤ 80	≤ 60
Azúcares añadidos (g)	≤ 2.0	≤ 1.0
Grasas saturadas (g)	≤ 2.0	≤ 2.0

positivo

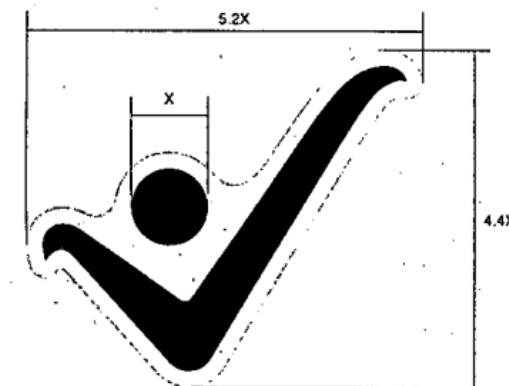
Forma del sello

No se puede utilizar otro tipo de forma de sello positivo, color RGB (34, 55, 98) O CMYK (100%, 87%, 33%, 22%) , sin añadir letras o frases, ni tamaños, ni ubicación



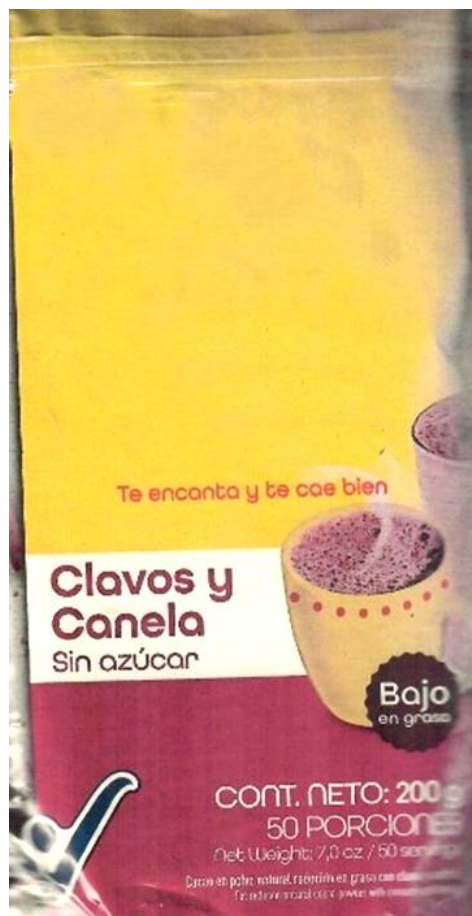
Dimensiones y ubicación del sello de positivo

Tabla 20. Dimensiones del sello positivo	
Área de la cara principal de la etiqueta (cm ²)	Dimensiones de símbolo (lado más largo)
< 30	Rotula en el envase mayor que los contenga
≥ 30 y < 60	1.4 cm
≥ 60 y < 100	1.8 cm
≥ 100 y < 200	2.5 cm
≥ 200 y < 300	3.0 cm
≥ 300	3.5 cm



Se ubicará en la parte inferior izquierda de la cara frontal de la etiqueta de los productos.

Ejemplo



Información Nutricional		
Tamaño por porción: 1 taza (200 ml)		
Número de porciones por envase: 50		
Calorías (kcal)	Por 100 ml	Por porción
	7,0	14
Grasa Total	0,3 g	0,6 g
Grasa Saturada	0,2 g	0,3 g
Grasa monoinsaturada	0,11 g	0,22 g
Grasa poliinsaturada	0,02 g	0,04 g
Grasa trans	0,4 mg	0,8 mg
Cholesterol	0 mg	0 mg
Carbohidratos Totales	1,1 g	2,1 g
Fibra dietaria	0,8 g	1,6 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	0 g	0 g
Sodio	2,2 mg	4,4 mg
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0,24 mg	0,48 mg
Calcio	14 mg	27 mg
Zinc	0 mg	0 mg

Ejemplo



AVENA MOLIDA -ORIGINAL-		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Tamaño de porción: 3 cucharadas (28 g)		
Número de porciones por envase: Aprox. 7		
	Por 100 mL preparados	Por porción preparada
Calorías (kcal)	57	251
Grasa total	0.5 g	2.3 g
Grasa saturada	0.2 g	0.7 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	9.1 g	40 g
Fibra dietaria	1.0 g	4.4 g
Fibra soluble	0.4 g	1.8 g
Fibra insoluble	0.7 g	2.9 g
Azúcares totales	4.6 g	20 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	3.9 g	17 g
Sodio	41 mg	181 mg
Hierro	0.28 mg	1.2 mg
Calcio	122 mg	539 mg
Zinc	0.52 mg	2.3 mg
No es fuente significativa de Vitamina A y Vitamina D.		

Ejemplo



Taller



Paso a paso para determinar si el producto debe llevar sello frontal de advertencia

1. Revisar si el producto no se encuentra dentro de las excepciones
2. Revisar si el producto se le adicionó:
Azúcares, sodio/sal, edulcorantes, grasas.
3. Evalúe: Azúcares libres, sodio, edulcorantes, grasas trans, grasas saturadas.

Nutriente	Sólidos (100 g) semisólidos	Líquidos (100ML)
Sodio	$\geq 1\text{mg/Kcal}$ y/o $\geq 300\text{ mg/100g}$ Para carnes crudas envasadas a las que se les haya adicionado sal/sodio, el límite es 300mg/100g	$\geq 1\text{mg/Kcal}$ o Bebidas analcohólicas sin aporte energético: $\geq 40\text{mg}$ de sodio cada 100ml
Azúcares	$\geq 10\%$ del total de energía proveniente de azúcares libres	$\geq 10\%$ del total de energía proveniente de azúcares libres
Grasas saturadas	$\geq 10\%$ del total de energía proveniente de grasas saturadas	$\geq 10\%$ del total de energía proveniente de grasas saturadas
Grasas trans	$\geq 1\%$ del total de energía proveniente de grasas trans	$\geq 1\%$ del total de energía proveniente de grasas trans
Edulcorantes	Cualquier cantidad de edulcorante	Cualquier cantidad de edulcorantes

Factores de Conversión

Carbohidratos disponibles	4 kcal / g (17 kJ / g)
Proteínas	4 kcal / g (17 kJ / g)
Grasas	9 kcal / g (37 kJ / g)
Alcohol (Etanol)	7 kcal / g (29 kJ / g)
Ácidos orgánicos	3 kcal / g (13 kJ / g)

Tabla 4. Factores de Conversión. Res. 810 de 2021

EJERCICIO

1. Analice la siguiente información para un producto que en su tabla nutricional declara contener 345 mg de Sodio (Na), contiene estevia, 8.5 g de grasa saturada y 508 Kcal por 100 g, adicionalmente se menciona que no contiene grasas trans
2. Calcule el área total de impresión para un producto que tiene de Largo 17.5 cm x Ancho 12.5 cm y determine el formato que se debe utilizar para presentar la tabla nutricional en el empaque, teniendo en cuenta la siguiente información:

EJERCICIO

2. Calcule el área total de impresión para un producto que tiene de Largo 17.5 cm x Ancho 12.5 cm y determine el formato que se debe utilizar para presentar la tabla nutricional en el empaque, teniendo en cuenta la siguiente información:

- Si el área total disponible de impresión es $\geq 225 \text{ cm}^2$ se usa formato vertical estándar
- Si el área total disponible de impresión es $< 225 \text{ cm}^2$ se usa el formato lineal o tabular.
- Si el área total disponible de impresión es $< 77 \text{ cm}^2$ se rotula en envase secundario, con código QR o página web

Gracias

**Dirección de Alimentos y Bebidas.
(601) (2425000)**

contactoets@invima.gov.co