



ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ADVERTENCIA RESOLUCIÓN 810 DE 2021 Y SUS MODIFICACIONES Y CORRECCIONES

**INVIMA
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL
CENTRO ORIENTE 1
2025**

Contenido

1. Normatividad aplicable
2. Objeto, campo de aplicación y definiciones.
3. Declaración de Nutrientes
4. Valores diarios de referencia de nutrientes
- 5 Especificaciones y formatos de la tabla de información nutricional
6. Etiquetado frontal de advertencia
7. Sello positivo
8. Declaración de propiedades nutricionales
9. Declaración de propiedades de salud



1. Normatividad Aplicable



NORMATIVIDAD APLICABLE

Resolución 810 de 2021. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.

Resolución 2492 de 2022. Por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

Resolución 254 de 2023. Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022, modificatoria de la Resolución 810 de 2021.

Reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.



Línea de tiempo



2 Objeto, campo de aplicación y definiciones.



Objeto:

- ❑ Establecer el reglamento técnico para las condiciones y requisitos que debe cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consume Humano.
- ❑ Proporcionar al consumidor final información nutricional clara y comprensible sobre el producto, además, prevenir prácticas que induzcan a engaño o error y permitir al consumidor efectuar una elección informada.



Porción: 6 unidades (30g)
Porciones por envase: 7

	100g	1 porción
Energía (kcal)	398	119
Proteínas (g)	7,0	2,1
Grasa Total (g)	5,9	1,8
Grasa Saturada (g)	2,7	0,8
Grasa Monoinsat. (g)	2,0	0,6

Campo de Aplicación:

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

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
NUTRICIONAL,

DE LA APLICACIÓN DEL ETIQUETADO
LOS SIGUIENTES ALIMENTOS:



	100g	1 porción
Energía (kcal)	398	119
Proteínas (g)	7,0	2,1
Grasa Total (g)	5,9	1,8
Grasa Saturada (g)	2,7	0,8
Grasa Monoinsat. (g)	2,0	0,8

□ 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.

SE

EXCEPTÚAN
ETIQUETADO

DE LA APLICACIÓN DEL
NUTRICIONAL Y DE LOS INGREDIENTES

☐ Alimentos a granel.



☐ Alimentos utilizados como materia prima para la industria y los ingredientes secundarios que no se venden directamente al consumidor.

☐ Especias o condimentos vegetales, a los que no se les haya adicionado sal/sodio o aditivos con sodio, grasas y/o azúcares.

☐ 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.

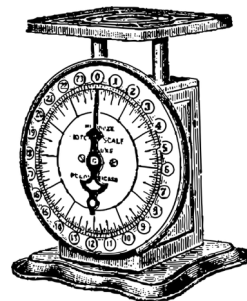
SE EXCEPTÚAN DE LA APLICACIÓN DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL, LOS SIGUIENTES ALIMENTOS

- ❑ La carne cruda envasada a la que se han agregado productos alimenticios, condimentos o 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.



SE EXCEPTÚAN DE LA APLICACIÓN DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL, LOS SIGUIENTES ALIMENTOS

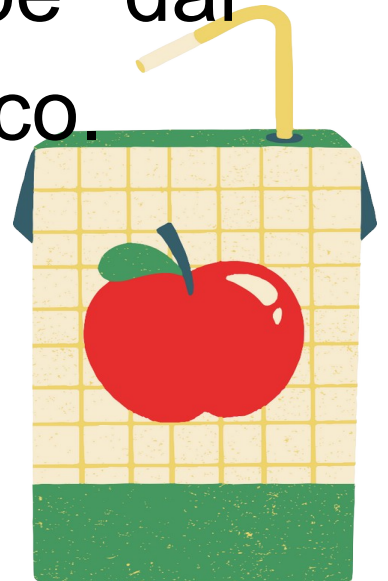
- ❑ A los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase.



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, LOS SIGUIENTES ALIMENTOS

- ❑ Los alimentos excluidos, si el fabricante lo desea puede realizar declaraciones de nutrientes, de propiedades nutricionales y/o de salud, lo puede hacer, pero debe dar cumplimiento a lo establecido en el reglamento técnico.



Definiciones

Alimentos sin procesar

Alimentos obtenidos directamente de plantas o animales que no son sometidos a ninguna modificación física o química desde el momento que son extraídos de la naturaleza hasta su preparación o consumo.



Definiciones

Alimentos mínimamente procesados

- ☐ Alimentos sin procesar que han sido sometidos a limpieza, remoción de partes no comestibles, secado, molienda, pasteurización, entre otros.
- ☐ Pueden ser adicionados con vitaminas y minerales
- ☐ No pueden ser adicionados con sal/sodio, grasas o azúcares o aditivos que los contengan.



La “**LECHE**” se encuentra dentro del grupo de **alimentos mínimamente procesados**, y, por tanto, está **exceptuada del etiquetado nutricional y frontal de advertencia**.

Los procesos autorizados no modifican significativamente la composición bromatológica ni el valor nutricional de la leche, salvo por la pérdida de vitaminas y minerales, que pueden reponerse por medio de procesos de fortificación



Productos Alimenticios Procesados

Definiciones

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

Definiciones

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.



Alimentos y Bebidas Típicos o Artesanales

Definiciones



Definiciones



Rotulado o etiquetado frontal de advertencia: Sistema de información situado en la cara principal de exhibición. Muestra de manera veraz, clara, rápida y sencilla, cuando un producto envasado presenta contenidos excesivos de nutrientes de interés en salud pública (azúcares, grasa saturada, grasa trans, sodio) y la presencia de edulcorantes.

3 Declaración de Nutrientes.

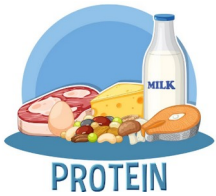
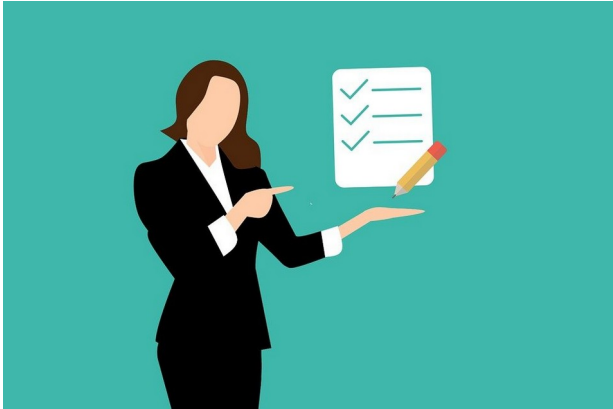


En la tabla de información nutricional únicamente se permite:



La declaración de los nutrientes obligatorios y opcionales, en forma numérica (siempre aproximando).

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	Grasas Trans	mg
5	Carbohidratos	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:

Es la cantidad de un alimento normalmente consumida en una ocasión por personas mayores de 4 años y adultos o niños mayores de 6 meses y menores de 4 años, que debe declararse en la etiqueta y se expresa usando **medidas caseras comunes** apropiadas para ese alimento.

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



Tamaño de la porción



- ❑ 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.

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.

Soportes en valores de nutrientes



Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser:

- ❑ Valores promedios obtenidos de **análisis de valores de una muestra que sean representativas** del producto
- ❑ Tomados de la tabla de composición de alimentos o publicaciones internacionales. Los valores de nutriciones que fundamenten **declaraciones de nutrientes** deben ser obtenidos mediante pruebas analíticas.

4 Valores diarios de referencia de nutrientes



TABLA

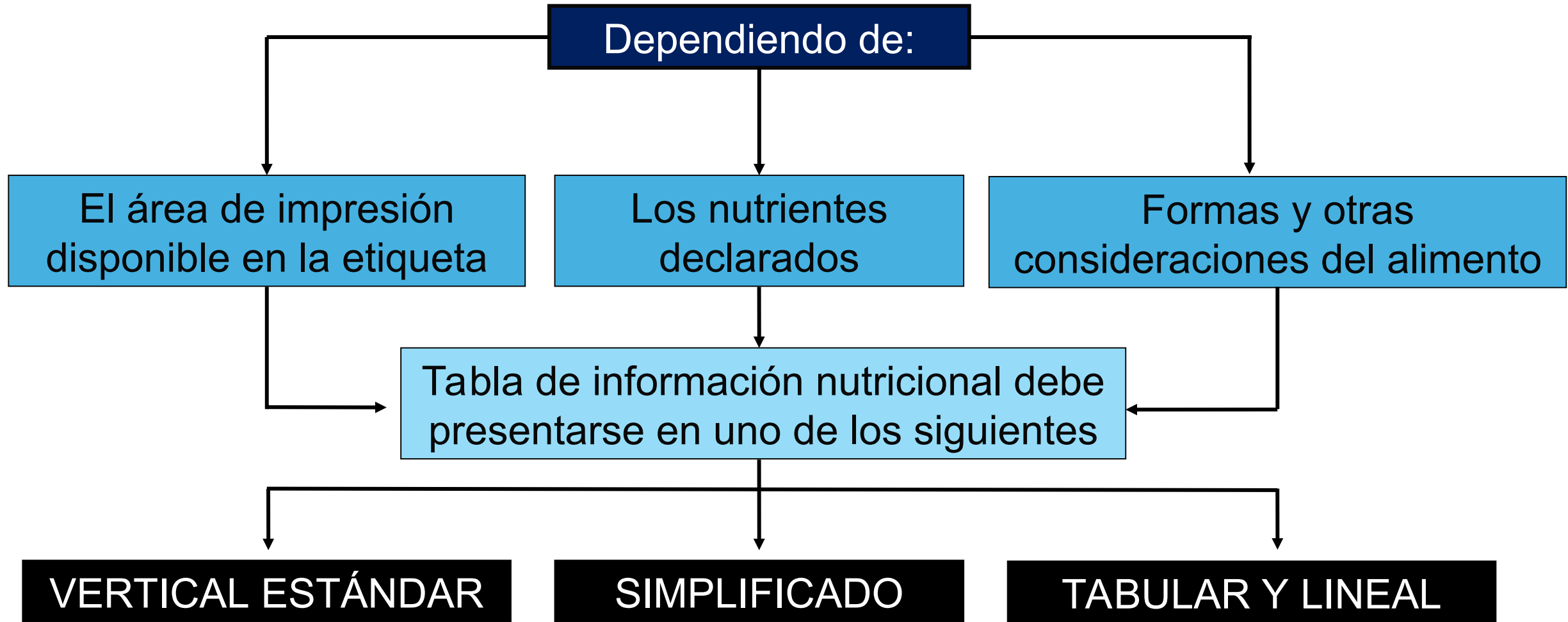
9. VALORES DIARIOS DE REFERENCIA NECESARIOS (VRN - N)

Energía/Nutrientes	Unidad de Medida	Niños mayores de 6 meses y menores de 4 años	Niños mayores de 4 años y adultos
Energía /Calorías	Kcal	1000 kcal	2 000 kcal
Grasa total	Gramos	33 g	66 g
Grasa monoinsaturada	Gramos	NE	NE
Grasa poliinsaturada	Gramos	NE	NE
Carbohidratos totales	Gramos	150 g	300 g
Fibra dietaria	Gramos	14 g	28 g
Proteínas	Gramos	25 g	50 g
Vitamina A	ig ER	300 ig ER	800 ig ER
Vitamina C/ Ácido Ascórbico	Miligramos	15 mg	83 mg
Calcio	Miligramos	700 mg	1 000 mg
Hierro	Miligramos	11 mg	20 mg
Vitamina D	microgramos/Unidades Internacionales	15 ig / 600 UI	15 ig / 600 UI
Vitamina E	Miligramos ET	5 mg	9 mg
Vitamina B1/Tiamina	Miligramos	0.5 mg	1.15 mg
Vitamina B2/Riboflavina	Miligramos	0.5 mg	1.2 mg
Niacina/Ácido nicotínico	Miligramos	6 mg	15 mg
Vitamina B6/Piridoxina	Miligramos	0.5 mg	1.3 mg
Ácido Fólico /Folacin/ Folato	Microgramos	150 ig	400 ig
Vitamina B12/Cobalamina	Microgramos	0.9 ig	2.4 ig
Fósforo	Miligramos	460 mg	700 mg
Yodo	Microgramos	90 ig	150 ig
Magnesio	Miligramos	80 mg	310 mg
Zinc	Miligramos	3 mg	11 mg
Cobre	Microgramos	340 ig	900 ig
Ácido Pantoténico	Miligramos	2 mg	5 mg
Vitamina K	Microgramos	25 ig	65 ig
Selenio	Microgramos	20 ig	70 ig
Potasio	Miligramos	3000 mg	4700 mg

5 Especificaciones y formatos de la tabla de información nutricional.



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		
Calorias (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.		

Formatos Tabular y Lineal

FIGURA 4 Formato tabular

Información Nutricional	Calorías	Por 100 g	Por porción
		261 kcal	101 kcal
Tamaño de porción: 1 unidad (40 g) Número de porciones por envase: Aprox. 2	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
	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

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:

FIGURA 2 Formato para carnes crudas con adición de productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sodio

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

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
- ☐ En color contrastante con el fondo donde esté impresa.
- ☐ La información nutricional deberá incluir las cifras y las unidades correspondientes a cada nutriente declarado.
- ☐ Tabla 1. Valores
- ☐ Tabla 3. Unidades a Utilizar
- ☐ Tabla 7. Abreviaturas

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 definida.

6 Etiquetado frontal de advertencia



SE EXCEPTÚAN DE LA APLICACIÓN DEL ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA



- ☐ Fórmula infantil para niños entre 0 y 6 meses.
- ☐ Formula 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 artesanales. Resolución 2492 de 2022.



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

ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA.

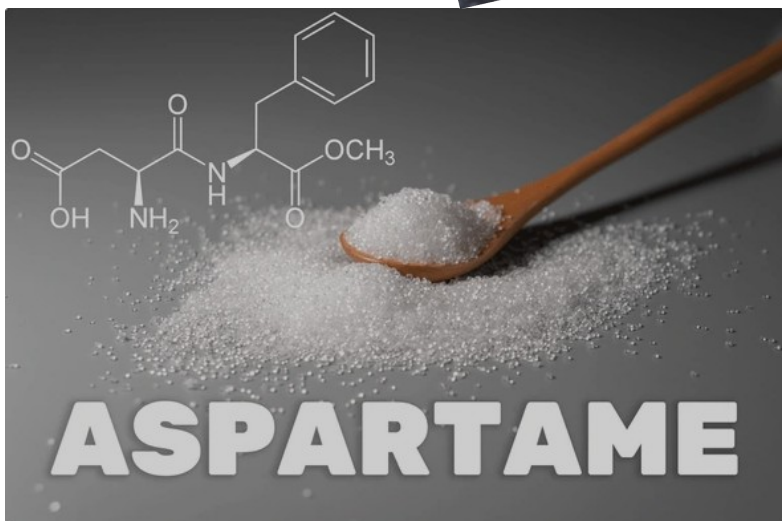
Tabla No. 17 Límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia

Nutriente	Sólidos (100 g) – semisólidos	Líquidos (100 mL)
Sodio	$\geq 1\text{mg/kcal}$ y/o $\geq 300\text{ mg/100 g}$ Para carnes crudas envasadas a las que se les haya adicionado sal/sodio, el límite es 300 mg/100 g	$\geq 1\text{mg/kcal}$ o Bebidas analcohólicas sin aporte energético: $\geq 40\text{ mg}$ 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

Aplica cuando a un producto alimenticio procesado o ultraprocesado se le haya adicionado sal/sodio, azúcares, grasas o edulcorantes y su contenido sea igual o supere el valor establecido en la Tabla 17.

Etiquetado frontal de advertencia

Aplica cuando al alimento



Se le haya adicionado sal/sodio

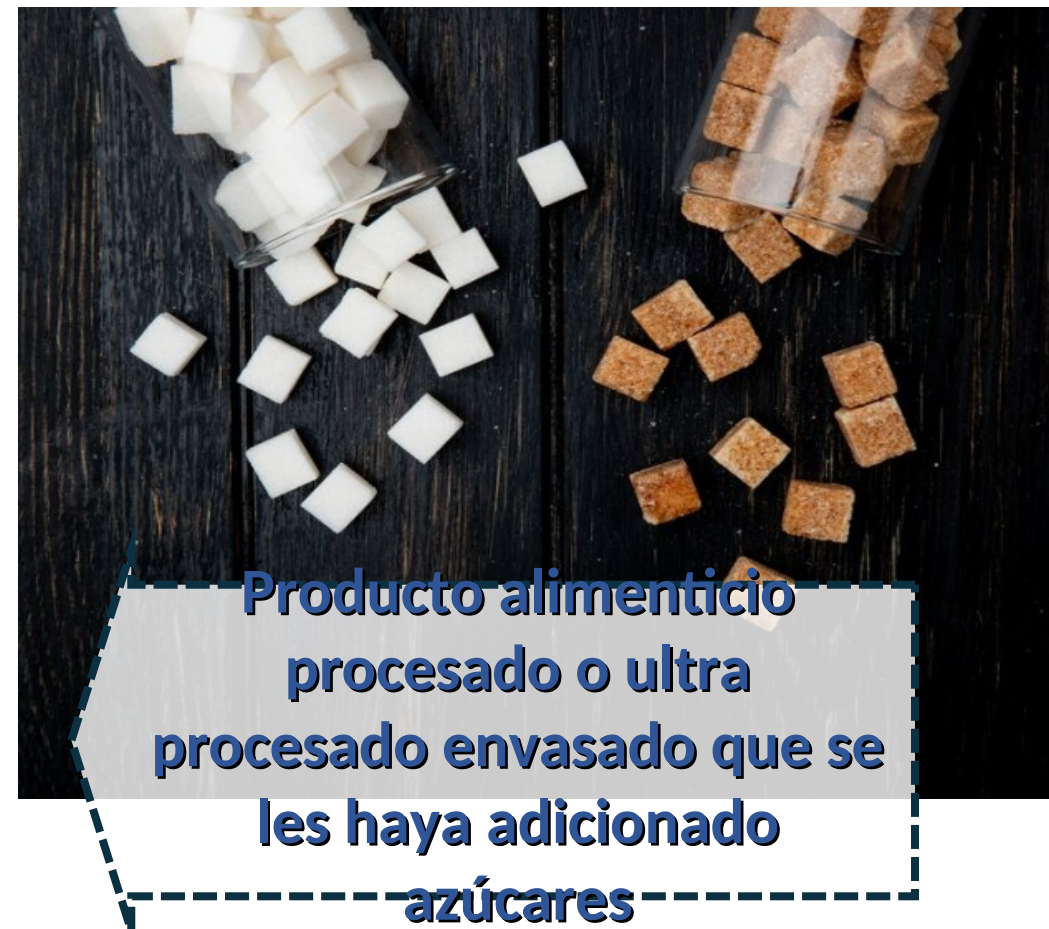
Se le haya adicionado azúcares

Se le haya adicionado grasas

Se le haya adicionado edulcorantes

Etiquetado frontal de advertencia:

- ❑ 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.”*



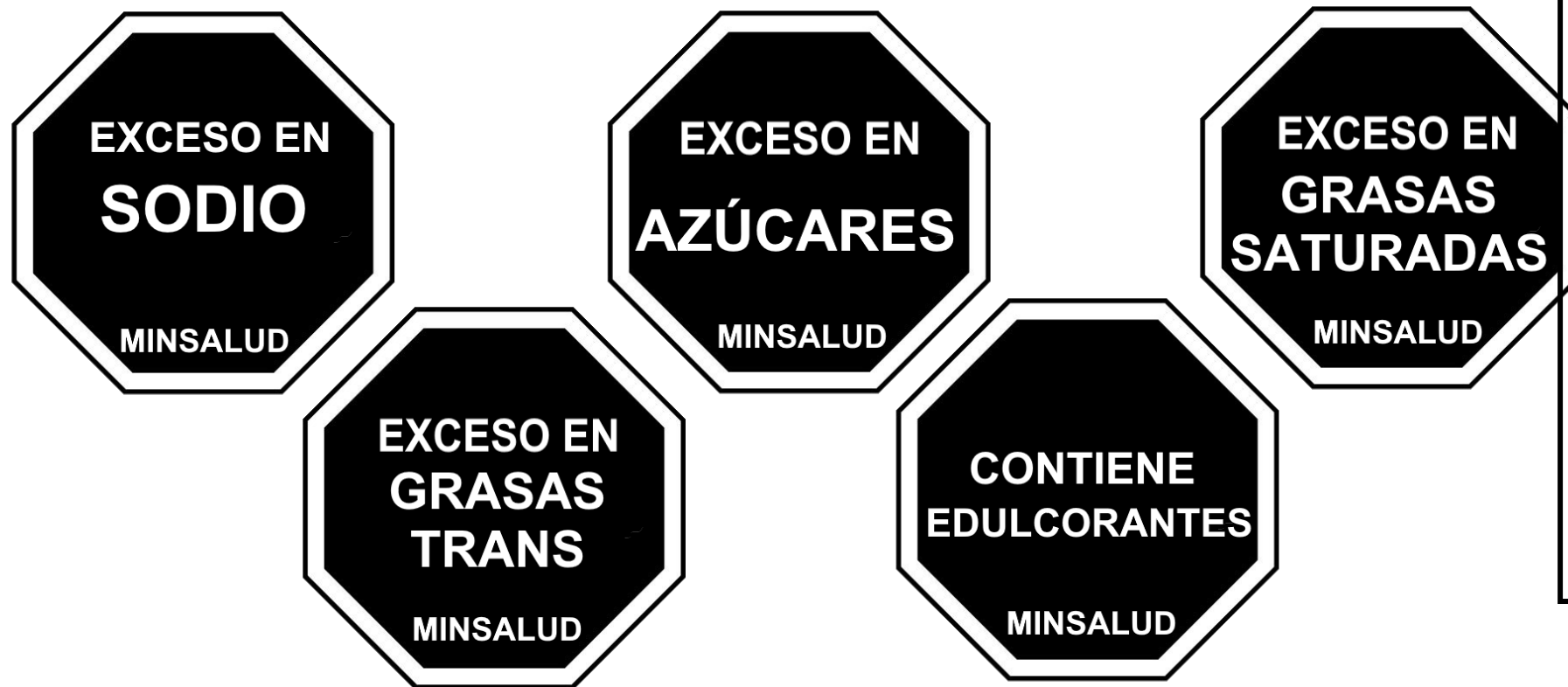
Etiquetado frontal de advertencia:

Producto alimenticio procesado o ultra procesado envasado que se les haya adicionado **edulcorantes (naturales y Artificial)**



- ❑ Aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente o aditivo, edulcorantes o ingredientes que los contengan agregados. (Aspartamo, Acesulfamo potásico, Sucralosa, Advantame, Neotame, Sacarina, Estevia, Manitol, Sorbitol y Xilitol).

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.



Formas de distribución

Opción 1



Opción 2



Opción 3



Opción 4



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
$\geq 30 \text{ cm}^2$ a $< 35 \text{ cm}^2$	1.7 x 1.7 cm
$\geq 35 \text{ cm}^2$ a $< 40 \text{ cm}^2$	1.8 x 1.8 cm
$\geq 40 \text{ cm}^2$ a $< 50 \text{ cm}^2$	2.0 x 2.0 cm
$\geq 50 \text{ cm}^2$ a $< 60 \text{ cm}^2$	2.2 x 2.2 cm
$\geq 60 \text{ cm}^2$ a $< 80 \text{ cm}^2$	2.5 x 2.5 cm
$\geq 80 \text{ cm}^2$ a $< 100 \text{ cm}^2$	2.8 x 2.8 cm
$\geq 100 \text{ cm}^2$ a $< 125 \text{ cm}^2$	3.1 x 3.1 cm
$\geq 125 \text{ cm}^2$ a $< 150 \text{ cm}^2$	3.4 x 3.4 cm
$\geq 150 \text{ cm}^2$ a $< 200 \text{ cm}^2$	3.9 x 3.9 cm
$\geq 200 \text{ cm}^2$ a $< 250 \text{ cm}^2$	4.4 x 4.4 cm
$\geq 250 \text{ cm}^2$ 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

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.



Dimensiones y ubicación del sello de advertencia

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

Área de la cara principal de la etiqueta (cm ²)	Formula para el cálculo del tamaño para el único sello	Dimensión de ancho y alto del único sello
350 cm ²	$\sqrt{(350 \times 0.15 \times 0.65)} = \sqrt{34.12} = 5.84$	5.8 cm * 5.8 cm
380 cm ²	$\sqrt{(380 \times 0.15 \times 0.65)} = \sqrt{37.05} = 6.08$	6.1 cm * 6.1 cm
420 cm ²	$\sqrt{(420 \times 0.15 \times 0.65)} = \sqrt{40.95} = 6.39$	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 254 de 2023 con áreas superiores a 300 cm² .**”

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

Forma del sello positivo

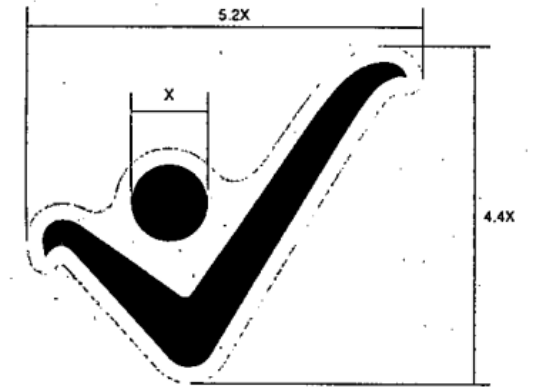
No se puede utilizar otro tipo de forma de sello positivo, color RGB (34, 55, 98) O CMYK (100%, 87%, 33%, 22%) , sin añadir letras o frases, ni tamaños, ni ubicación



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.

Forma del sello positivo

No se puede utilizar otro tipo de forma de sello positivo, ni cambiar el color, añadir letras o frases, ni tamaños, ni ubicación.

Figura 7. Forma del sello positivo



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

Tabla 20. Dimensiones del sello positivo	
Área de la cara principal de la etiqueta (cm²)	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

Ejemplo



Tabla 20. Dimensiones del sello positivo

la cara principal de la etiqueta (cm ²)	Dimensiones de símbolo (lado)
< 30	Rotula en el envase mayor que lo
>= 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

Ejemplo



981

ión
sa
na

2 1/2 tazas
de agua

mezcle los
edientes
nase por
minutos.

NAL
realzar el
a al agua
edientes
o rallado
antes de
ARINA
USA.

09

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Tamaño de porción: 3 cucharadas (30 g)		
Número de porciones por envase: Aprox. 15		
Calorías (kcal)	Por 100 g preparado	Por porción preparado
	150	134
Grasa total	0 g	0 g
Grasa saturada	0 g	0 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Colesterol	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	37 g	30 g
Fibra dietaria	5.2 g	4.7 g
Fibra soluble	1.1 g	1.0 g
Fibra insoluble	4.2 g	3.8 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	3.3 g	2.9 g
Sodio	0 mg	0 mg
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.66 mg	0.77 mg
Calcio	23 mg	0.70 mg
Zinc	0.38 mg	0.34 mg

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE:

Tennga en cuenta

- ❑ **Antes de iniciar el desarrollo del etiquetado, confirme que su producto no se encuentre dentro de las excepciones.**
- ❑ **No olvide que la información nutricional deberá aparecer agrupada, presentada en un recuadro, en un lugar visible de la etiqueta, con tamaño mínimo del 25 % del área disponible para impresión de la cara en donde se ubique (preferiblemente cara posterior), en caracteres legibles y en color contrastante con el fondo donde esté impresa.**

Tenga en cuenta

- ☐ Revise los contenidos de **sodio, grasas saturadas y azúcares**, para confirmar si es necesario un sello de advertencia o aplica **sello positivo**.
- ☐ Consulte el **tamaño y material de empaque**.
- ☐ Confirme que el **tamaño por alimento y el número de porciones por envase** son coherentes con el producto a comercializar.
- ☐ Recuerde que el tipo de letra de la información nutricional debe ser **Arial o Helvética, de fácil lectura**.
- ☐ Revise las cantidades de referencia contenidas en la **tabla #6 de la Resolución 810**

Tenga en cuenta

- ☐ **Antes de comenzar el cálculo nutricional confirme que tiene:**
 - ☐ **Producto: ¿Conoce el producto?**
 - ☐ **¿Sabe cómo se hace su producto?**
 - ☐ **¿Es claro para usted la formulación de su producto antes de iniciar el proceso? (Base 100)**
 - ☐ **¿Conoce la totalidad de los ingredientes con los que elabora su producto?**
 - ☐ **¿Cuenta con las fichas técnicas de las materias primas?**



Prohibiciones Nutricional

del

Etiquetado



Propiedades
nutricionales o de
salud, que no estén
basadas en evidencia
científica.

El alimento es efectivo
para aliviar, tratar o
curar cualquier
enfermedad o
trastorno fisiológico.

Que las
Asociaciones
(Médicas o de
Salud) avalen
productos
alimentarios con
fines de publicidad

Que promuevan el
consumo excesivo
de cualquier
alimento

vmmercadeo.

Que sea contrario a los
hábitos alimentarios
saludables establecidos
en las políticas de salud
pública existentes para
tal fin.

Afirmar que el alimento
por sí solo adecua
totalmente las
recomendaciones de
ingesta de energía y
nutrientes, o que por sí
solo puede sustituir algún
tiempo de comida
principal.

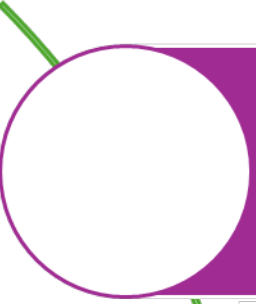
Que expresen o sugieran
que la ingesta de los
alimentos, cualquiera de
sus ingredientes o
nutrientes proporciona a
las personas características
o habilidades
extraordinarias.

8 Declaración de Propiedades Nutricionales

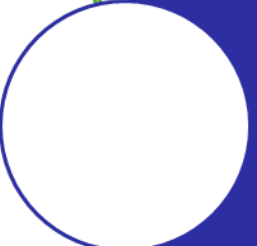


Declaración de propiedades Nutricionales

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



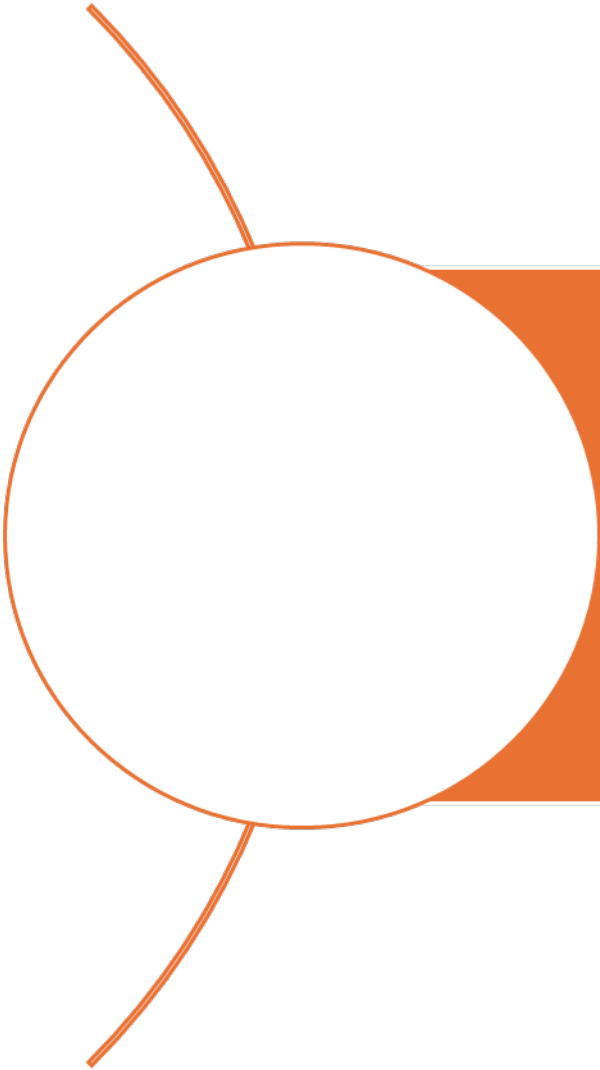
Las declaraciones de propiedades nutricionales que ya habían sido aprobadas por la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del Invima seguirán siendo vigentes, para el presente reglamento técnico.



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 dos veces el tamaño de las letras usadas en el nombre del alimento.



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

Tipos de Declaraciones

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

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

**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 decosahexanoico. Por 100 g o 100 mL

BEBIDA DE
ALMENDRAS
CON AZÚCAR AÑADIDA
BUENA FUENTE DE
VITAMINAS A, D, E
Y CALCIO



CONT. 1000 ml
NETO
5 PORCIONES
POR EMPAQUE

DESCRIPTOR	SINONIMO	TABLA
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

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.

9 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

DECLARACIONES DE SALUD

Declaración en función de nutrientes

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

Otras declaraciones de propiedades de función

Conciernen efectos benéficos específicos del consumo regular de alimentos a sus contribuyentes en el contexto de una dieta total sobre las funciones o actividades biológicas normales del organismo

Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad

Consiste en dos partes:

- (i) Información sobre el papel fisiológico del nutriente sobre la una relación conocida entre salud y la dieta
- (ii) Información sobre composición del producto pertinente al papel fisiológico del nutriente en esta relación

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**

Declaraciones de propiedades de Salud

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.

ORIGINAL

Sugerencia de consumo.
Ampliado para demostrar textura.

CONTENIDO NETO: 400 g
PORCIONES POR ENVASE: APROX. 10
CEREAL DE SALVADO DE TRIGO



**QUE
AYUDA A
FORTALECER
LA FLORA
INTESTINAL¹**

**SIN
COLORANTES
ARTIFICIALES**

Imágenes
meramente
ilustrativas.

¹ La fibra de salvado de trigo es la mejor de los cereales para la regularidad digestiva, contribuye a acelerar el tránsito intestinal y a fortalecer la abundancia en la microbiota intestinal. Se recomiendan >10 g/día.

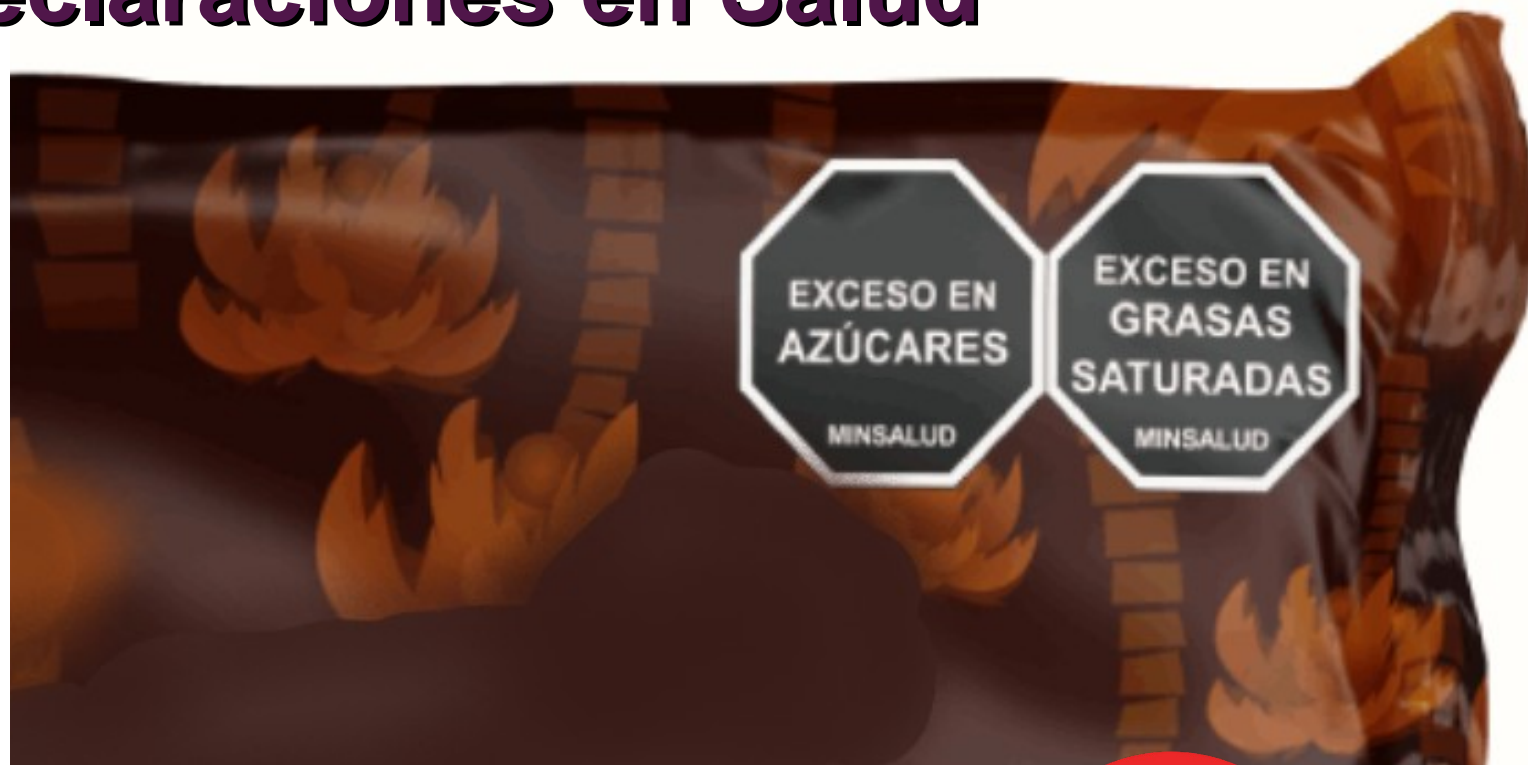
PROHIBICIONES EN DECLARACIONES EN SALUD



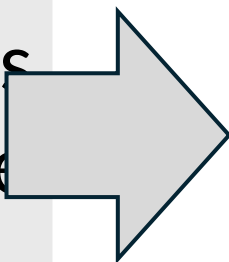
Usar el término “saludable” o cualquier término derivado de este, como: “salud”, “salubre”, “saludablemente”, “salubridad”, “buena salud”, “estado sano”

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



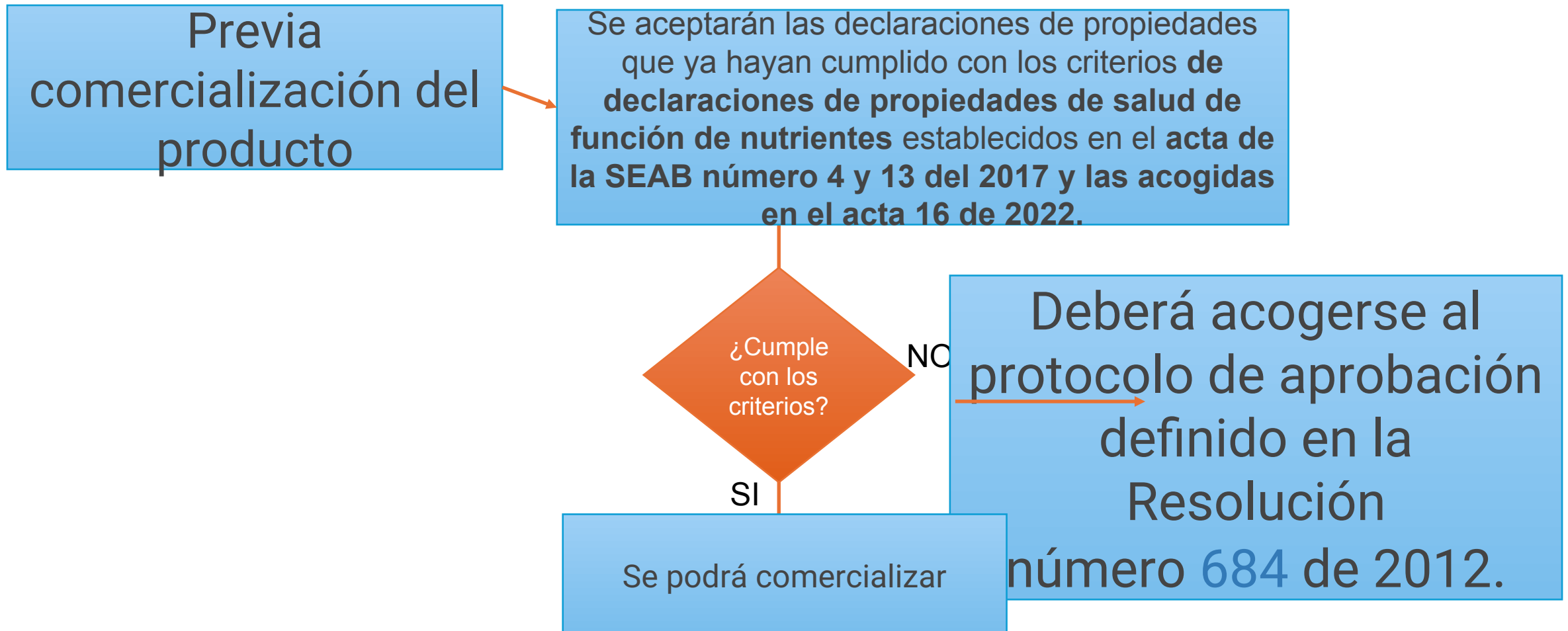
Prohibiciones en declaraciones en Salud

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 colombiana.

- ❑ 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



iInquietudes !

- **CANALES DE ATENCIÓN**
GTT CO1 INVIMA



Dirección oficinas: GTT Centro Oriente 1: carrera 34 No. 54-70 Cabecera, Bucaramanga,

Teléfono: 607-6910453, Ext: 7701

Correo electrónico: gttoriente1@invima.gov.co,

Chat de WhatsApp: 3059413261.

Agendamiento de citas Atención virtual y presencial:

<https://outlook.office365.com/owa/calendar/>

[GTTCO1CITASATENCIONVIRTUALYPRESENCIALCENTROORIENTE1@invima.gov.co/bookings/](mailto:GTTCO1CITASATENCIONVIRTUALYPRESENCIALCENTROORIENTE1@invima.gov.co)

Agendamiento de citas a través de código QR.



¡Gracias!

www.invima.gov.co

