

ARTÍCULO 39. TRANSITORIO. Hasta por un plazo máximo de seis (6) meses, contados a partir de la fecha de publicación de esta resolución en el **Diario Oficial**, los productores, importadores y comercializadores de los alimentos envasados para consumo humano y los demás sectores obligados al cumplimiento de lo aquí dispuesto, seguirán acatando lo establecido en la Resolución [288](#) de 2008.



ARTÍCULO 40. VIGENCIA Y DEROGATORIAS. De conformidad con el numeral 5 del artículo 9o de la Decisión Andina 562, el presente reglamento técnico que se establece con la presente resolución, empezará a regir a los ocho (8) meses siguientes de la fecha de su publicación en el **Diario Oficial**, periodo en el cual, los productores, importadores y comercializadores de los alimentos envasados para consumo humano y los demás sectores obligados al cumplimiento de lo aquí dispuesto, deben adaptar sus procesos y/o productos a las condiciones aquí establecidas. A partir de los seis (6) meses siguientes a la fecha de publicación de esta resolución, se derogan los artículos 46, 47, 48, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58 y 59 en la clasificación de Alimentos bajos en calorías y Alimentos bajos en Carbohidratos; 60, 61, 62, 63, 64, 65, 74, 75, 76, 77 y 81 de la Resolución 11488 de 1984; 1o, 2o y 5o de la Resolución 1618 de 1991 y la Resolución [288](#) de 2008.

Notifíquese, publíquese y cúmplase.

Dada en Bogotá, D. C., a 10 de febrero de 2011.

El Ministro de la Protección Social,

MAURICIO SANTA MARÍA SALAMANCA.

ANEXO.

CANTIDADES DE REFERENCIA DE ALIMENTOS NORMALMENTE CONSUMIDAS POR OCASIÓN.

1. Cantidades de Referencia para Alimentos Infantiles^{1,2}

Alimentos	Cantidad de Referencia
Alimentos Infantiles	

Cereales secos instantáneos como espesante o para preparar colada	15 g
Cereales secos instantáneos como papilla	Cantidad necesaria para preparar una papilla
Cereales preparados listos para consumir	125 g
Otros cereales y productos de grano, secos y listos para consumir. Por ejemplo: cereales listos para consumir, galletas y tostadas	7 g para lactantes y 20 g para niños pequeños ³
Comidas, postres, frutas, vegetales o sopas, mezclas secas	15 g
Comidas, postres, frutas, vegetales o sopas listas para consumir, niños mayores ³	110 g
Comidas, postres, frutas, vegetales o sopas listas para consumir tipo papillas, niños pequeños ³	60 g
Comidas y sopas listas para consumir, niños pequeños ³	170 g
Verduras listas para consumir, niños pequeños ³	70 g
Compotas	75 g
Jugos niños mayores ³	240 ml
Jugos niños pequeños ³	120 ml
Leche en polvo	Cantidad necesaria para preparar un vaso (sin hielo)
Yogurt	120 g

1. Las cantidades de referencia son para productos que están listos para consumo o bien para productos casi listos para consumo (por ejemplo, calentar y servir o dorar y servir). La cantidad de referencia para productos no preparados (por ejemplo cereal seco) es la cantidad requerida para elaborar una cantidad de referencia de la forma preparada, a menos que esté listado en forma separada.

2. Se requiere que los productores de alimentos hagan la conversión de la cantidad de referencia al tamaño de porción en la etiqueta en una unidad casera apropiada para su producto específico, usando los procedimientos establecidos en el Capítulo III del presente reglamento.

3. Lactantes: Niños no mayores de 12 meses de edad.

Niños pequeños: Mayores de 12 meses y menores de 2 años.

Niños mayores: De 2 años a 4 años.

2. Cantidades de Referencia para Alimentos en General^{1,2}

ALIMENTO	CANTIDAD DE REFERENCIA
CEREALES, RAÍCES AMILÁCEAS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA	

Almidón de maíz, papa, yuca	10 g
Avena en hojuela ³	22 g
Harina de avena	23 g
Harinas de trigo	30 g
Harina de maíz	35 g
Pasta para sopa ³	15 g
Granos simples, por ejemplo arroz, cebada ³	50 g
Harina como ingrediente principal ³	55 g
Harina como ingrediente secundario ³	20 g
Masa de pizza	55 g
Pan corriente	50 g
Pan de molde blanco	50 g
Pan de molde integral	55 g
Pan especial	55 g
Tostadas	30 g
Cubitos de pan/crotones	7 g
Galleta salada tipo Cracker	30 g
Pan Francés	110 g
Miga de pan	30 g
Pastas cortas y largas (como plato único) ³	80 g
Pastas frescas, pastas rellenas (por ejemplo: raviolis, tortellini)	100 g
Lasagna	140 g preparada, 55 g seca
Sémola como ingrediente principal ³	70 g
Sémola como ingrediente secundario ³	15 g
Tortillas de maíz o trigo/tacos	30 g
Waffles	85 g

PRODUCTOS DE PASTELERÍA

Barras de cereal sin relleno	20 g
Barras de cereal con relleno	40 g
Brownies	40 g
Donas, muffins	55 g
Galletas	30 g
Pasteles/Torta compactos de frutas, vegetales, queso o similares	125 g
Pastelillo	50 g
Pies de frutas o similares	125 g
Rellenos o cubiertas para tortas	35 g
Tartaleta	80 g
Tortas preparadas sin relleno	55 g
Tortas preparadas con relleno	80 g
Mezcla pastelera	30 g
Polvo de hornear	0,6 g

CEREALES PARA DESAYUNO

Mezcla para preparar bebida a base de cereal, listo para reconstituir (tipo refresco instantáneo)	Cantidad necesaria para preparar un vaso (sin hielo)
Cereales para desayuno (tipo cereal caliente), hojuelas de maíz	40 g seco; 55 g con sabor y endulzado
Cereales para desayuno (tipo cereal caliente) hojuelas de avena	1 taza preparada con 22 g de cereal seco simple
Cereales para desayuno, listo para consumir.	30 g
Cereales para desayuno, listo para consumir, pesando menos de 20 g por taza; por ejemplo, granos de cereal simple expandido	15 g
Cereales para desayuno, listos para consumir, pesando más de 43 g por taza	55 g
Salvado de avena	21 g
Salvado o germen de trigo	15 g
Hojuelas de trigo o maíz	30 g

PAPAS

Papas a la francesa prefritas congeladas	85 g
Puré de papas deshidratado	30 g
Papa fresca o congelada	110 g

VEGETALES SIN SALSA FRESCOS O CONGELADOS

Vegetales frescos o congelados ³	85 g
Ají, cebolla ³	30 g

OTROS VEGETALES

Vegetales usados principalmente para aderezar (por ejemplo: pimentón, perejil) ³	4 g
Todos los vegetales sin salsa enlatados en líquido	130 g
Todos los vegetales con salsa, frescos, enlatados o congelados	110 g
Jugo de vegetales	240 ml
Aceitunas ⁴	15 g
Encurtidos, todos los tipos ⁴	30 g
Pasta de vegetales (por ejemplo: pasta de tomate)	30 g
Salsa de vegetales	15 g
(por ejemplo: salsa de tomate)	
Puré de vegetales	60 g
(por ejemplo: puré de tomate)	

PLATOS PREPARADOS CONGELADOS

Plato mixto (carne o pollo con agregado)	250 g
Plato mixto de vegetal	135 g

OTROS PLATOS PREPARADOS

Medibles en tazas	1 taza
(por ejemplo: espagueti con salsa, etc.)	
No medibles en taza (por ejemplo: burritos, pizza, sándwiches, etc.)	140 g (adicionar 55 g para productos que llevan algún tipo de salsa)

FRUTAS

Todas las frutas frescas ³ , enlatadas o congeladas, excepto las listadas en categorías separadas	140 g
Fruta natural como ingrediente secundario ³	55 g
Aguacate como ingrediente principal ³	30 g
Sandía ³	280 g
Ciruelas deshidratadas (secas)	60 g
Durazno deshidratado (seco)	60 g
Uvas pasas	30 g
Duraznos mitades ⁴	85 g
Duraznos trozados ⁴	85 g
Frambuesas ³	85 g
Fresas ³	85 g
Frutas para adorno o sabor (por ejemplo: cerezas)	4 g
Frutas para aderezar (por ejemplo: salsa o puré de ciruela)	70 g
Otras frutas usadas como ingrediente principal	55 g
Jugos, néctares y bebidas de fruta	240 ml
Jugos usados como ingredientes (por ejemplo: jugo de limón)	5 ml
Frutas en almíbar o encurtidas ⁴	30 g
Salsa a base de frutas (por ejemplo: salsa de frambuesa, salsa de fresa)	30 g

PRODUCTOS LÁCTEOS

Arequipe/Manjar blanco	30 g
Crema chantillí	10 g
Crema de leche	15 ml
Suero para untar	30 g
Crema en polvo	2 g
Helados a granel, desde ½ litro en adelante	100 g
Helados en porción individual (por ejemplo: paletas, vasito, cono, sándwich de helado, etc.)	1 unidad
Kumis	200 ml
Yogurt cremoso	150 g
Yogurt líquido	200 ml
Bebidas lácteas fermentadas	200 ml
Leche condensada	30 g
Leche evaporada	30 g
Leche en polvo	Cantidad necesaria para preparar un vaso (sin hielo)
Leche líquida	240 ml
Bebidas con leche	240 ml
Quesillo	30 g
Queso cottage	110 g
Queso fresco o campesino	30 g
Queso como ingrediente principal	55 g
Queso para untar	15 g
Queso rallado	10 g
Quesos excepto los listados en categorías separadas	30 g
Queso tipo petit suisse	45 g
Postre lácteo	80 g
Postre lácteo con fruta	145 g

PRODUCTOS DE LA PESCA, CARNES Y SUS DERIVADOS

Anchoas enlatadas	15 g
Pasta de anchoas	15 g
Caviar	15 g
Carnes embutidas	50 g
Chorizo y Longaniza	55 g
Jamón Tajado y Mortadela	38 g
Salchicha	40 g
Hamburguesa	70 g
Paté	15 g
Pavo3	80 g
Pescados3	120 g
Pollo3	80 g
Carne de res3	100 g
Tocineta	15 g
Pescados, mariscos ahumados	55 g
Conserva de pescado (por ejemplo: salmón, jurel u otro)	100 g
Pescados, mariscos enlatados5	55 g

HUEVO

Huevo fresco3	50 g
Sustitutos de huevo	Cantidad para reemplazar un huevo de 50 g

LEGUMINOSAS EN GRANO SECO

Arveja, garbanzos, lentejas, fríjol, habas3	60 g
---	------

LEGUMINOSAS ENLATADAS

Arveja, garbanzos, lentejas, fríjol	130 g
-------------------------------------	-------

ACEITES Y GRASAS

Aceites	10 ml
Mantequilla	1 cucharada
Sustitutos de mantequilla, en polvo	2 g
Margarina	1 cucharada
Mayonesa	15 g
Aceite en aerosol (tipo spray)	0.25 g

NUECES Y SEMILLAS

Coco rallado	15 g
Nueces	30 g
Maní	30 g
Almendras	30 g
Mezclas de ellos	30 g
Pastas y cremas de nueces y semillas (por ejemplo: pasta de maní)	2 cucharadas

AZÚCAR, PRODUCTOS DE CHOCOLATE Y OTROS PRODUCTOS DULCES

Azúcar	10 g
Sustitutos de azúcar	Cantidad equivalente a la cantidad de referencia de azúcar para endulzar
Jarabe usado como ingrediente principal (por ejemplo: jarabe de maíz)	30 ml
Bebidas carbonatadas	240 ml
Bebidas no carbonatadas	240 ml
Caramelos, dulces ⁶	15 g
Goma de mascar (chicle) ⁶	3 g
Masmelos	30 g
Mermelada	1 cucharada
Miel de abejas	1 cucharada
Miel para pancakes	10 g
Salsa de chocolate	30 g
Chocolate de consumo directo	40 g
Chocolate de mesa sin azúcar	8 g
Chocolate de mesa con azúcar	25 g
Panela	Cantidad necesaria para preparar una taza
Decorativos para productos horneados, tortas, galletas (por ejemplo: azúcar de color, chispas de chocolate).	1 cucharadita o 4 g si no se puede medir en cucharaditas

MISCELÁNEOS

Café soluble	Cantidad necesaria para preparar una taza
Café molido	Cantidad necesaria para preparar una taza
Achiras	25 g
Extruidos de maíz	10 g
Tortillas de maíz	30 g
Mixtos (papa-tajada-chicharrón)	40 g
Palomitas de maíz/maíz pira	30 g
Papas fritas/Plátano frito	30 g
Productos de almidón de yuca, horneados (besitos y rosquitas)	15 g
Productos expandidos o de pellet de harina/chicharrón	10 g
Paleta de agua, congelados con sabor y endulzados	85 g
Mezclas en polvo para preparar bebidas (sin alcohol)	Cantidad necesaria para preparar 1 vaso (sin hielo)
Mezclas secas para recubrir carne, pescados, mezclas sazonantes	Cantidad para preparar una cantidad de referencia del platillo final
Sal, sustitutos de sal, sales condimentadas (por ejemplo: sal de ajo)	¼ de cucharadita
Especias, hierbas, (diferentes a los suplementos dietarios)	¼ de cucharadita o 0,5 g si no es medible en cucharaditas
Salsas para pasta	125 g
Salsa inglesa, salsa de soya, salsa para carnes	1 cucharadita
Salsa tártara	1 cucharada
Salsas picantes	1 cucharadita
Aderezo para ensaladas	2 cucharadas
Mostaza	1 cucharada
Vinagre	1 cucharada
Vino de cocina	30 ml

PRODUCTOS DESHIDRATADOS

Caldos deshidratados y concentrados	¼ cubo
Cremas en polvo y sopas deshidratadas	Cantidad necesaria para preparar una taza

1. Las cantidades corresponden a los productos tal como se comercializan y sólo su parte

comestible.

2. Se requiere que los productores de alimentos hagan la conversión de la cantidad de referencia al tamaño de porción en la etiqueta en una unidad casera apropiada para su producto específico, usando los procedimientos establecidos en el Capítulo III del presente reglamento.

3. Las cantidades de referencia se refieren a los productos tal como se comercializan, en este caso en crudo.

4. Para productos empacados con un líquido, la cantidad de referencia se refiere a los sólidos drenados, excepto para productos en los que tanto sólidos como líquidos son consumidos.

5. Cantidades de referencia para productos listos para el consumo, o casi listos para el consumo (por ejemplo, calentar y servir o dorar y servir).

6. El tamaño de porción de la etiqueta para todos los caramelos, dulces y las gomas de mascar (chicle) con un peso diferente al de la cantidad de referencia, que pueda ser razonablemente consumido en una ocasión, será considerado una porción.

IMPORTANTE: Para los alimentos que no se encuentran definidos en las tablas de este anexo, será responsabilidad del fabricante establecer el tamaño de la porción que declare en la etiqueta y su equivalencia con respecto a medidas caseras y unidades del sistema internacional. En estos casos la porción debe ser de un tamaño que pueda ser razonablemente consumida por una persona en una ocasión.



Disposiciones analizadas por Avance Jurídico Casa Editorial Ltda.
Normograma de la Administradora Colombiana de Pensiones - Colpensiones
ISSN 2256-1633
Última actualización: 31 de diciembre de 2017

