

¿Cómo crear mis ingredientes compuestos en InvimÁgil?

¿Qué es un ingrediente compuesto?

Un **ingrediente compuesto** es aquel que está conformado por dos o más componentes (ingredientes simples, aditivos, especias o nutrientes), y que forma parte de la composición de un alimento.

Es importante aclarar que no se trata del producto final, sino de un componente del mismo.

Ejemplos:

- Bocado (guayaba, azúcar)
- Arequipe (leche entera, azúcar, bicarbonato de sodio)

¿Por qué se deben crear los ingredientes compuestos?

De acuerdo con la Resolución 5109 de 2005, cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, estos deben declararse como tales en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m).

¿Desde dónde puedo crear un ingrediente compuesto?

En la plataforma InvimÁgil hay dos formas de crear ingredientes compuestos:

1. **Desde el módulo “Administración de ingredientes”**, antes de iniciar un trámite. Esta opción permite guardarlos y reutilizarlos en varios productos.
2. **Desde el módulo “Registro de producto”**, durante la construcción de la composición del alimento, mientras se diligencia el formulario del producto para obtener la autorización de comercialización.



Pasos para crear un ingrediente compuesto en InvimÁgil



1. En el módulo de “administración de ingredientes” o en “registro de producto”, pueden crear los ingredientes compuestos.



2. Registre un nuevo ingrediente compuesto:

- Haga clic en el botón “Nuevo ingrediente compuesto”.
- Asigne un nombre claro y conforme a la normatividad vigente.

Ejemplo: En lugar de “Yogur”, debe indicarse según la Resolución 2310 de 1986 como “Yogurt entero con dulce”.

- Mantenga el estado como “**Activo**”. Más adelante podrá inactivarlo si no se utiliza en productos aprobados.



3. Añada los ingredientes que lo componen:

- Haga clic en “Añadir ingrediente”.
- Seleccione el tipo de ingrediente:
 - Ingrediente simple
 - Aditivo
 - Nutriente
 - Especia
- Luego escriba el nombre del ingrediente en el campo de búsqueda y selecciónelo.
- Haga clic en “Guardar” para añadirlo a la composición.
- Repita este paso para cada uno de los ingredientes que componen el ingrediente compuesto.



4. Ordene los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m):

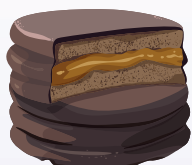
- Usa los íconos de mover (::) para organizar los ingredientes en orden decreciente de masa (m/m).
- Este orden debe coincidir con el que se declarará en la etiqueta del producto.



5. Guarde el ingrediente compuesto:

- Una vez completada la composición, haga clic en “Guardar”.
- El ingrediente compuesto quedará registrado en su portafolio y podrá seleccionarlo al construir la composición de un producto.

Ejemplo práctico



Producto final: ALFAJOR RELLENO CON DULCE DE LECHE Y CUBIERTO CON CHOCOLATE AMARGO

Tipo de ingrediente	Ingrediente
Ingrediente simple	Harina de trigo fortificada
Ingrediente compuesto	Arequipe (leche entera, azúcar, glucosa)
Ingrediente compuesto	Chocolate amargo (cocoa en polvo, lecitina de soya (emulsionante))
Ingrediente simple	Azúcar
Ingrediente compuesto	Margarina vegetal (Aceite de girasol, aceite de palma, sal, monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos (emulsionante), Vitamina A, Vitamina D, Achiote o Anato)
Ingrediente simple	Huevo
Ingrediente simple	Glucosa
Ingrediente simple	Sal
Ingrediente simple	Almidón de maíz
Ingrediente simple	Miel
Aditivo	Bicarbonato de sodio (agente leudante)
Aditivo	Bicarbonato de amonio (agente leudante)

A continuación, se describen los pasos para crear algunos de los ingredientes compuestos utilizados en este producto:

1. Ingrediente compuesto: "Arequipe"

Agrega:

- Leche entera (ingrediente simple)
- Azúcar (ingrediente simple)
- Glucosa (ingrediente simple)

Ajusta el orden de los ingredientes según su proporción.

Guarda.

Este ingrediente compuesto quedará disponible para ser utilizado en la composición del producto alfajor relleno.



2. Ingrediente compuesto: "chocolate amargo"

Agrega:

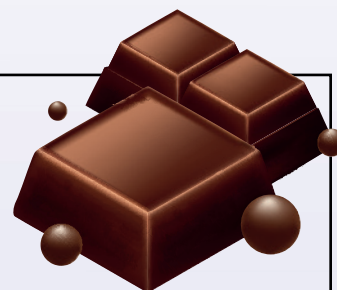
- Cocoa en polvo – (ingrediente simple)
- Lecitina de soya (emulsionante) – (Aditivo)

Ajusta el orden de los ingredientes según su proporción.

Guarda.

Este ingrediente compuesto quedará disponible para ser utilizado en la composición del producto alfajor relleno.

Y así sucesivamente...



¿Por qué debo indicar si un ingrediente compuesto representa más del 5%

Cuando utilice un ingrediente compuesto previamente creado en la plataforma InvimÁgil, el sistema le solicitará confirmar si este representa un **porcentaje mayor al 5%** dentro de la composición total del producto final.

Esta pregunta se basa en lo establecido en el **numeral 5.2.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005**, que señala:

“Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en la legislación sanitaria vigente, constituya menos del 5% del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.”