

¿Cómo crear mis ingredientes compuestos en

InVimÁgil?

¿Qué es un ingrediente compuesto?

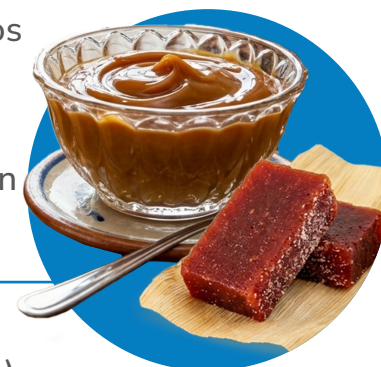
Un **ingrediente compuesto** es aquel que está conformado por dos o más componentes (ingredientes simples, aditivos, especias o nutrientes), y que forma parte de la composición de un alimento.

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

Ejemplos:

Bocadillo (guayaba, azúcar)

Arequipe (leche entera, azúcar, bicarbonato de sodio (espesante))



¿Qué es un ingrediente compuesto?

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:**

- Desde el módulo **“Administración de ingredientes”**, antes de iniciar un trámite. Esta opción permite guardarlos y reutilizarlos en varios productos.
- 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. Ingrese al módulo correspondiente:

Los ingredientes compuestos **pueden crearse desde el módulo de “administración de ingredientes” o desde “registro de producto”**.

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
- Ingrediente compuesto

- ✔ **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



Composición:

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 o en la composición de otro ingrediente compuesto.



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 o en la composición de otro ingrediente compuesto.

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.”

Ingrediente compuesto dentro de ingrediente compuesto

La plataforma InvimÁgil permite crear ingredientes compuestos **que, a su vez, contengan otro ingrediente compuesto** previamente creado. Esta funcionalidad facilita el registro de **composiciones más complejas** y permite reflejar de forma más precisa la estructura real del alimento.

Por ejemplo, un ingrediente compuesto como **“Cobertura sabor chocolate”** puede estar conformado por ingredientes simples, aditivos y también por otro ingrediente compuesto, como **“Margarina vegetal”**, **siempre que este último haya sido creado previamente en la plataforma.**



¿Cuándo usar esta funcionalidad?

Esta funcionalidad aplica cuando la composición de un ingrediente compuesto incluya otro ingrediente compuesto, y **se requiera reflejar esa relación de manera clara** dentro de la formulación registrada en la plataforma.

Pasos para crear un ingrediente compuesto dentro de ingrediente compuesto

1. Cree primero el ingrediente compuesto interno.

Antes de construir el ingrediente compuesto principal, cree y guarde el ingrediente compuesto que estará contenido dentro de este. **Ejemplo:** primero cree “Margarina vegetal” con sus respectivos componentes.

2. Cree el ingrediente compuesto principal (que contiene el ingrediente compuesto interno).

Ingrese al módulo **“Administración de ingredientes”** o al módulo **“Registro de producto”**, haga clic en **“Nuevo ingrediente compuesto”** y asigne el nombre correspondiente al ingrediente compuesto principal.

Haga clic en **“Añadir ingrediente”** y seleccione el tipo de ingrediente que corresponda. Además de ingredientes simples, aditivos, nutrientes o especias, podrá incorporar un ingrediente compuesto previamente creado.

3. Organice el orden de la composición.

Ubique todos los ingredientes, incluido el ingrediente compuesto interno, **en orden decreciente de proporción (m/m)**, de acuerdo con la formulación del producto.

4. Guarde el ingrediente compuesto principal.

Una vez completada la composición, haga clic en “Guardar”. **El nuevo ingrediente compuesto quedará disponible para ser utilizado** en la composición del producto final.

¿Cómo se visualizará?

Cuando un ingrediente compuesto contenga otro ingrediente compuesto, la visualización deberá permitir identificar claramente el nombre del ingrediente compuesto principal y, dentro de este, el ingrediente compuesto interno con los componentes que lo integran.

Ejemplo de visualización: Cobertura sabor chocolate (azúcar, margarina vegetal (aceite de palma, agua, sal), cocoa en polvo, lecitina de soya (emulsionante)).

Recomendaciones importantes:

Cree primero el ingrediente compuesto interno antes de incorporarlo dentro de otro ingrediente compuesto.

Verifique que el nombre de cada ingrediente compuesto **sea claro, específico y acorde** con la normatividad vigente.

Mantenga el orden decreciente de proporciones (m/m) tanto en el ingrediente compuesto interno como en el principal.

Antes de guardar, revise que la composición refleje correctamente la formulación del producto y la forma en que se declarará en la etiqueta.

Ejemplo práctico

Producto final: Almojabana

Composición:

Tipo de ingrediente	Ingrediente
Ingrediente simple	Almidón de maíz
Ingrediente compuesto con ingrediente compuesto	Queso fresco blando graso (leche entera, suero de leche, margarina (grasa de origen vegetal, difosfato diácido de calcio (emulsionante), alginato de calcio (emulsionante), sal yodada fluorizada), lecitina (antioxidante))
Ingrediente compuesto	Bocadillo (Guayaba, azúcar)
Ingrediente simple	Huevo
Ingrediente simple	Sal
Aditivo	Bicarbonato de sodio (agente leudante)
Aditivo	Bicarbonato de amonio (agente leudante)