

Continuación de la resolución: "Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 6, 7, 8, se sustituyen los anexos técnicos 1 y 2, y se deroga el artículo 7 de la Resolución 2013 de 2020"

pueden o no tener adición de aditivos permitidos en la normatividad sanitaria vigente.

**Salsas emulsificadas.** Salsas y aderezos a base de, total o parcialmente, una emulsión de agua en grasa o aceite.

**Salsas no emulsificadas.** Salsas y aderezos a base de agua, leche de coco o leche, con adición de especias o condimentos.

**Sopa con pasta para hidratar.** Sopa deshidratada que cumple con lo establecido en la Resolución 14712 de 1984, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, que contienen fideos pregelatinizados. Se incluyen en esta categoría las "sopas tipo ramen" y las "sopa instantánea de fideos".

**Tortillas de maíz.** Producto obtenido a partir de la cocción del maíz entre otros ingredientes, agua y cal; con adición o no de saborizantes u otros ingredientes que confieran sabor.

**Yucas.** Productos elaborados a partir de yucas frescas que son sometidos a procesos de pelado, corte y fritura con adición de sal, aditivos, saborizados o no."

**Artículo 4.** Modifíquese el artículo 6 de la Resolución 2013 de 2020, el cual quedará así:

**"Artículo 6. Procedimiento de Evaluación de la conformidad.** Para efectos de evaluación de la conformidad del presente reglamento técnico, el contenido de sodio será establecido como declaración de primera parte manifestada por el productor, comercializador, o importador, o quién corresponda. Esta declaración presume que el declarante, ha efectuado por su cuenta, las verificaciones, inspecciones y los ensayos requeridos, y por tanto proporciona bajo su responsabilidad que los alimentos procesados priorizados cumplen con lo establecido en el presente acto administrativo, de conformidad con la NTC-ISO/IEC 17050 partes 1 y 2, y sus actualizaciones o modificaciones."

**Artículo 5.** Modifíquese el artículo 8 de la Resolución 2013 de 2020, el cual quedará así:

**"Artículo 8. Certificado de tercera parte voluntario.** Los titulares del registro, permiso o notificación sanitaria de alimentos y bebidas envasados que deseen realizar el proceso de evaluación de la conformidad de tercera parte, lo podrán realizar de manera voluntaria con los siguientes organismos de certificación:

1. De certificación de producto acreditado por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC) bajo la norma ISO/IEC 17065, cuyo alcance de su acreditación incluya el presente reglamento técnico.
2. De certificación de producto acreditado por un organismo de acreditación extranjero, perteneciente a los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo (MLA) del Foro Internacional de Acreditación – IAF del cual ONAC es signatario, bajo la norma ISO/IEC 17065, cuyo alcance de su acreditación incluya el presente reglamento técnico, siempre y cuando el país emisor acepte los certificados colombianos.
3. Que haga parte de Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (ARM) celebrado por Colombia y otro país, que se encuentre vigente.

Continuación de la resolución: "Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 6, 7, 8, se sustituyen los anexos técnicos 1 y 2, y se deroga el artículo 7 de la Resolución 2013 de 2020"

ANEXO TÉCNICO No. 2  
CONTENIDOS MÁXIMOS DE SODIO EN LOS ALIMENTOS PROCESADOS PRIORIZADOS

No.	Alimento procesado priorizado por su contenido de sodio	Meta 1	Meta 2
		(mg sodio/100 g de producto)	(mg sodio/100 g de producto)
1	Bases deshidratadas	5.710	5.158
2	Caldos deshidratados	21.600	18.000
3	Embutido molido de pollo	690	632
4	Cereal con mezcla y multiingredientes para el desayuno	434	300
5	Cereal extruido y expandido para el desayuno	399	317
6	Cereal laminado para el desayuno	600	580
7	Chorizo	906	857
8	Crouton envasado	646	603
9	Extruidos sin adición de saborizantes	760	567
10	Extruidos saborizados	768	653
11	Galletas saladas	934	847
12	Galletas saladas especiales	641	635
13	Jamón	931	846
14	Mani con frutos secos	455	320
15	Mani con pasas	648	514
16	Mani con sal y/o saborizado	584	514
17	Mani dulce	370	237
18	Mani reducido en sodio	292	279
19	Mani tipo japonés	565	481
20	Mantequilla	571	200
21	Margarina y esparcible para mesa y cocina	786	643
22	Mayonesa	733	500
23	Mezcla para preparar sazónadores saborizadores	19.896	16.321
24	Mezcla para preparar sazónadores texturizadores	5.710	5.158
25	Mixtos sin adición de saborizantes	700	613
26	Mixtos saborizados	700	595
27	Mortadela	934	912
28a	Mostaza	1622	1100
28b	Salsas con mostazas	817	666
29	Pan blando envasado	311	286
30	Pan de bollería envasado	500	475
31	Pan tajado envasado	487	462
32	Pan tostado envasado	646	603
33	Papas fritas saborizadas	580	493
34	Papas fritas sin adición de saborizantes	450	398
35	Pasabocas a base de harina de trigo	1.200	900
36	Pasabocas tipo chicharrón	1.648	1.400
37	Pastas vegetales	1.264	912
38	Plátanos y/o yucas	374	318
39	Productos de harina de trigo	841	614
40	Productos horneados a base de almidón de yuca	1.226	1.006
41	Queso crema	504	479
42	Queso fresco tipo campesino	584	571
43	Queso fresco tipo pasta hilada	467	443
44	Salchicha	930	871
45	Salchichón	974	820
46	Salsa de mezclas a base de salsas de soya	1.975	1.786
47a	Salsa de soya con adición de aminoácidos o hidrólisis	4.658	2.958
47b	Salsa de soya con fermentación natural	4.658	3.850
48	Salsa de tomate	1.133	867
49	Salsas derivadas de tomate	606	416
50	Salsas con tomate	600	337
51	Salsas de base vegetal	2.400	1.600
52	Salsas emulsificadas	733	500
53	Salsas no emulsificadas	1.950	1.087
54	Sardina en aceite	506	481
55	Sardina en salsa de tomate	367	323
56	Sopas con pasta para hidratar	2.442	2.225

# TABLA NUTRICIONAL SALSA DE OSTRAS PANDA

**SALSA CON SABOR A OSTRAS PANDA-LEE KUM KEE**  
**CONT. NETO: 5 Lb (2.27 Kg)**

**Información Nutricional**  
 Tamaño por porción 1 cda (19 g)  
 Porciones por envase Aprox 119

Calorías (Kcal)	Por 100 ml	Por Porción
	129	25
Grasa Total	0 g	0 g
Carbohidratos totales	30 g	5,7 g
Azúcares totales	23 g	4,4 g
Azúcares añadidos	23 g	4,4 g
Proteína	2,2 g	0,4 g
Sodio	4720 mg	897 mg
Calcio	13 mg	2,5 mg
Hierro	1 mg	0,2 mg

No es fuente significativa de Grasa poliinsaturada, Azúcares totales, Vitamina A, Hierro, Calcio, Vitamina D, Vitamina B1, Zinc.

**CONSERVE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO  
 DEPUES DE ABIERTO CONSERVE REFRIGERADO**

**INGREDIENTES:** Agua, Azúcar, Extracto de Ostras (Agua, Sal), Potenciador del Sabor (SODIUM Monosódico), Almidón de Maíz Modificado, Colorante (E-50 Caramelo).  
**CONTIENE TRIGO Y OSTRAS.**

**USOS:** Fundamental en la cocina para salear al wok y para mejorar todo tipo de carnes.

Registro sanitario: RSA-0013479-2021

FABRICADO POR LEE KUM KEE PRODUCTOR CHINA

VER LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

**SALSA CON SABOR A OSTRAS PANDA LEE KUM KEE** Cont. Neto: 255 g  
**Registro Sanitario RSA-0013479-2021**

**Información Nutricional**  
 Tamaño de porción: 1 cda (19 g)  
 Porciones por envase: Aprox 13

Calorías (Kcal)	Por 100 g	Por Porción
	129	25
Grasa Total	0 g	0 g
Carbohidratos totales	30 g	5,7 g
Azúcares totales	23 g	4,4 g
Azúcares añadidos	23 g	4,4 g
Proteína	2,2 g	0,4 g
Sodio	4720 mg	897 mg
Calcio	13 mg	2,5 mg
Hierro	1 mg	0,2 mg

No es fuente significativa de Grasa poliinsaturada, Grasa saturada, Grasa trans, Fibra dietaria, Vitamina A, Vitamina D, Vitamina B1, Zinc.

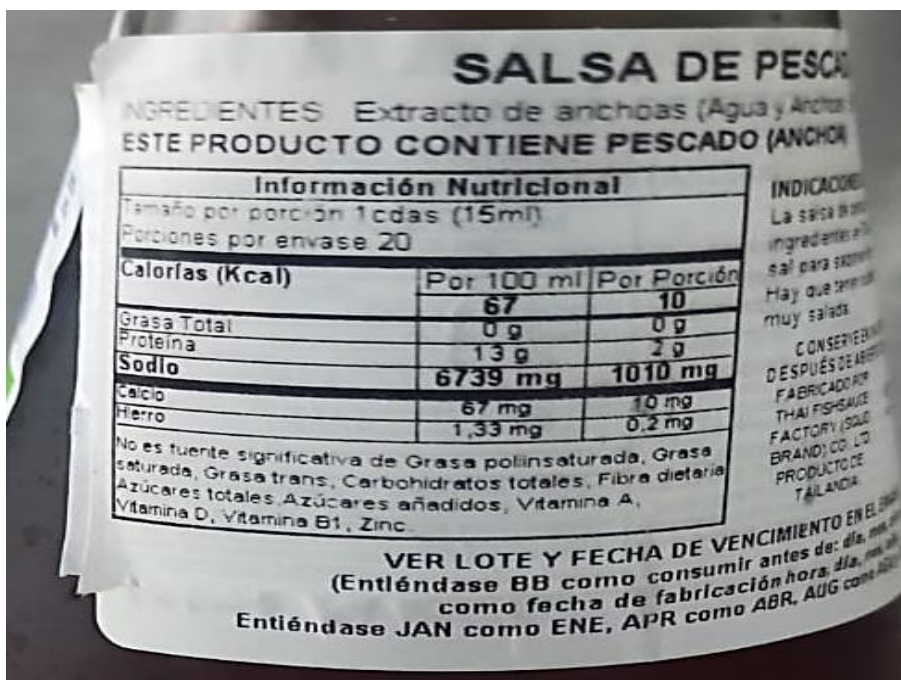
**Ingredientes:** Agua, azúcar, sal, extractos de ostras (ostras, agua, sal), potenciador del sabor (glutamato monosódico), almidón de maíz modificado, harina de trigo, colorante (caramelo natural). Declaración de alérgenos: Contiene trigo (gluten).  
**CONTIENE TRIGO Y MARISCOS.**

**VENCE** 21/08/2021

**de Nutrición**  
 4 raciones por envase  
 1sp/1 cucharada

**ías 20**

## SALSA DE PESCADO



Según la resolución 2056 de 2023 estas salsas deberían contener las metas 1 o 2 de sodio en 100 g de producto las cuales están estipuladas en el numeral 53 del anexo técnico No. 2, podemos evidenciar en las imágenes de las tablas nutricionales anexas que ninguna está cumpliendo con las metas de sodio.

52	Salsas emulsionadas	733	500
53	Salsas no emulsionadas	1.950	1.087
54	Sardina en aceite	500	400