

**RESOLUCION NUMERO 4135 DE 1976**  
**(7 de Mayo de 1976)**

Por la cual se expiden normas sobre alimentos procesados de base vegetal para uso Infantil

**EL MINISTRO DE SALUD**

en ejercicio de sus atribuciones legales y en especial de las que le confieren los decretos 281, de 1975 y 121 de 1976

**RESUELVE**

**ARTICULO 1.-** Para efectos de esta Resolución se entiende por productos alimenticios de base vegetal para uso Infantil, todas las preparaciones en forma de harinas fina, sémola, hojuela, granos partidos y componentes a base de cereal, los cuales pueden adicionarse con cualquier otro alimento apto para el consumo humano.

**ARTICULO 2.-** Los productos a que se refiere el Artículo anterior deberán cumplir la siguiente norma técnica:

Composición Química en 100 Gramos

Humedad	13% máximo
Cenizas	5% máximo
Proteínas	8g mínimo
P.E.R.	2.0 mínimo
Grasa	0 5g.mínimo
Vitamina A	1800 UI. mínimo
Tiamina	0.3 Mg. Mínimo
Riboflavina	0.5mg.mínimo
Niacina	5.0 Mg. Mínimo
Hierro	7.0 mg. Mínimo
Calcio	315 mg Mínimo
Calorías	320 mínimo

**ARTICULO 4.-** Para efectos de esta Resolución se entiende por productos de base vegetal para uso infantil de alto valor nutritivo y que se encuentren en forma de harina fina, sémola, hojuelas y granos partidos los que cumplan con la siguiente norma técnica

2 Composición Química en 100 gramos

Humedad	13% máximo
---------	------------

Cenizas	5% máximo
Proteínas	16 g mínimo
P.E.R.	2.0 mínimo
Grasa	0 5g.mínimo
Vitamina A	2.900 UI. mínimo
Tiamina	0.45 Mg. mínimo
Riboflavina	0.7mg.mínimo
Niacina	7.0 Mg. mínimo
Hierro	12.0 mg. mínimo
Calcio	330 Mínimo
Calorías	450 mg mínimo

**ARTICULO 4-.** Los productos a que se refieren los Artículos anteriores deberán cumplir, además con las siguientes normas

- a. La Vitamina A deberá estar a prueba de oxidación.
- b. El Hierro deberá estar presente en forma de compuesto asimilable como sulfato ferroso, fumarato, sacarato o quelato.
- c. La relación calcio-fósforo deberá ser mínima de 11.2
- d. Las proteínas deberán contener los aminoácidos esenciales y ser biológicamente aceptables para uso infantil

2 Aditivos.

- a. Como antioxidante se permitirá el empleo de ácido ascórbico (Mx 200 mg/kilo Y sus sales y/o alfa-tocoferol (Máx. 300 mg/kilo)
- b. Como preservativo se permitirá el propianato de calcio de sodio (Máx. 200 mg/kilo)
- c. Como emulsificante se permitirá el uso de la lecitina (Máx. 5 g/kilo) y las pectinas para productos a base de fruta a un máximo de 10 g. por kilo
- d. Como regulador de PH se permitirá el uso de ácido láctico máximo 2 g./kilo, ácido cítrico máximo 50 g por kilo y sus sales de sodio y potasio
- e. Como saborizante se permitirá el uso de productos naturales se permitirá el uso de vainilla y etil vainilla en un máximo de 70 Mg./kilo.
- f. Para endulzar se permitirá la adición de sacarosa, azúcar, invertido, dextrosa, glucosa y jarabe de glucosa seca
- g. No se permitirá añadir colorantes, esencias y otros aditivos.

- h. No deberá contener sustancias tóxicas ni residuos de plaguicidas.
- i. El uso de estos aditivos podrá ser modificado por el Ministerio de Salud.

### 3 Características microbiológicas.

No deberán contener microorganismos patógenos, ni los que puedan causar su deterioro.

El recipiente o envoltura deberá proteger el producto contra la alteración de sus características físicoquímicas y contra la contaminación. Debe ser de un material inocuo que garantice su adecuada higiene y conservación.

**ARTICULO 5..** Esta Resolución rige a partir de la fecha de su expedición

COMUNIQUESE y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.E., a los siete 7 días del mes de Mayo de 1976.

(Fdo) HAROLDO CALVO NÚÑEZ

Ministro de Salud

(Fdo) LUZ URIBE NARANJO  
Secretario General encargado

Es fiel copia,

LEONOR ROMERO DE ZELEDÓN  
Jefe de Archivo General