



SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

BPM
Consultoria
Alimentos y Bebidas



TABLA NUTRICIONAL PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Resolución 2492 y la resolución 810  de **etiquetado nutricional**  busca informar de manera clara y sencilla el contenido nutricional de los alimentos envasados. Realizamos el estudio nutricional de tus productos una forma sencilla, confiable y simple para el cálculo de la **tabla nutricional obligatoria**.

No hay necesidad de costosos análisis de laboratorio, con nuestro estudio por **CALCULO NUTRICINAL** podrá **AHORRAR MILLONES** en cada producto.



QUE INCLUYE NUESTRO SERVICIO

1. Generamos un **informe detallado** de la información nutricional del producto. Avalado por una nutricionista dietista titulada. El informe influye la siguiente información.
- Fichero del producto: Con cantidades exactas de ingredientes, por porción y en 100 gramos de producto.

	PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR TABLA BREVA EN ALMIBAR	FECHA
		19-nov-24

1. OBJETIVO
Establecer el procedimiento para crear la tabla nutricional del producto BREVA EN ALMIBAR
2. ALCANCE
Este procedimiento aplica para el producto terminado BREVA EN ALMIBAR
3. PROCEDIMIENTO
3.1. FORMULACIÓN DEL PRODUCTO:
A continuación, se relaciona los componentes del producto que han sido empleados para la elaboración de las tablas nutricionales del presente informe.

En la siguiente tabla se muestran los resultados obtenidos de los nutrientes del producto BREVA EN ALMIBAR para 100 g y 70 g

Ingrediente	Total producto	
	Porcentaje %	Envase 445 g
Breva verde	40,7	181
Azucar blanca	50,1	223
Agua	9,0	40
Sorbato de potasio	0,1	0,6
Acido ascorbico	0,1	0,6
Total	100	445

El producto en almibar pierde un 72% del líquido al ser escurrido, dejando un 28% de almibar en el producto final listo para el consumo.

Ingrediente	Almibar escurrido 28%		Para 100 g	Porcion 70 g
	Porcentaje %	Cantidad producto 255g escurrido		
Breva verde	71,0	181	70,99	49,69
Azucar blanca	24,5	62,44	24,49	17,14
Agua	4,5	11,56	4,52	3,17
Sorbato de potasio	0,1	0,14	0,05	0,04

QUE INCLUYE NUESTRO SERVICIO

2. **Porción** establecida para el producto, teniendo en cuenta la norma vigente. Res. 810 de 2021

OTROS VEGETALES	
Vegetales usados principalmente para aderezar (por ejemplo: pimentón, perejil) ¹	4 g
Todos los vegetales sin salsa enlatados en líquido	130 g
Vegetales en conserva (alcachof, espárrago, hongos, ajíes, pepino y palmitos) en salmuera, vinagre y aceites	50 g
Vegetales deshidratados en conserva (tomate seco)	40 g
Jugo de vegetales	200 mL
Aceitunas, alcaparras ²	15 g
Encurtidos, todos los tipos ²	30 g
Pasta de vegetales (por ejemplo: pasta de tomate)	30 g
Salsa de vegetales (por ejemplo: salsa de tomate)	15 g
PLATOS PREPARADOS CONGELADOS	

Tabla nutricional completa, tabla en los diferentes formatos exigidos en la norma:

Estándar, simplificada, línea y tabular.

TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Debe incluir la información del número de porciones y del tamaño de cada porción.

La información de calorías, sodio, grasa saturada, grasas trans y azúcares añadidos debe ir en letras destacadas.

Información Nutricional		
Tamaño por porción: 1 unidad (40 g)		
Número de porciones por envase: Aprox 2		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	251	101
Grasa Total	13 g	5.2 g
Grasa poliinsaturada	3.0 g	12 g
Grasa saturada	6.0 g	2.4 g
Grasa trans	820 mg	328 mg
Carbohidratos totales	31 g	12 g
Fibra dietaria	0.8 g	0.3 g
Azúcares totales	5.0 g	2.0 g
Azúcares añadidos	2.0 g	0.8 g
Proteína	5.0 g	2.0 g
Sodio	560 mg	224 mg
Vitamina A	3.0 mg	1.2 mg
Calcio	400 mg	160 mg
Hierro	4.0 mg	1.5 mg
Vitamina D	5.0 mg	2.5 mg
Vitamina B12	1.01 mg	0.1 mg
Zinc	4.0 mg	1.6 mg

Los títulos de las columnas se indicarán en su orden: por 100 g o por 100 mL y por porción preparada.

Exceptuando las grasas trans y los azúcares ya que no se ha establecido un valor de referencia (VRN) para estos nutrientes y la proteína que no es obligatorio declararla en % de Valor Diario.



QUE INCLUYE NUESTRO SERVICIO

4. Determinar cuáles **sellos de advertencia** debe llevar su producto, teniendo en cuenta el contenido de nutrientes. Normativa actual



5. Determinar si el producto puede llevar en su etiqueta el **sello positivo**.



Nutriente	Sólidos (100 g)	Líquidos (100 mL)
Sodio (mg)	≤ 80	≤ 60
Azúcares añadidos (g)	≤ 2.0	≤ 1.0
Grasas saturadas (g)	≤ 2.0	≤ 2.0

QUE INCLUYE NUESTRO SERVICIO

6. Sugerimos reformulaciones para evitar sellos de advertencia.



TIEMPO DE ENTREGA

De tres a cinco días hábiles.

TRÁMITE

Pago del 50% del valor cotizado y enviar la información pertinente del producto.



PRECIO ESTUDIO NUTRICIONAL

DESCRIPCIÓN

CANTIDAD

PRECIO

Tabla nutricional
mediante el módulo
calculado (Base de
datos ICBF y USDA)

1

\$ 482.000

Nota: Los análisis de laboratorio debe pagarlos el
cliente en caso de requerirse

DESCUENTOS ESPECIALES

15% para el segundo producto, aplicable hasta
3 productos.

20% para el segundo producto, aplicable hasta
5 productos.

BPM CONSULTORIA

ASESORIA INTEGRAL EN EL SECTOR DE ALIMENTOS



Teléfono de contacto
2323459928

Sitio Web
www.bpmconsultorias.com

Correo electrónico
bpm.consultorias@outlook.com

Redes sociales



CONFIABILIDAD ASESORÍA INTEGRAL FLEXIBILIDAD
ALIMENTOS Y BEBIDAS