
	<p>Procedimiento para la Certificación de contenido de sodio en alimentos</p> <p>AOXLAB S.A.S</p>	Identificación: PROC-TC-256
		Revisión: 1
		Inicio de vigencia: 2025-10-03

Certificación de contenido de sodio en alimentos




AOXLAB S.A.S.

	Procedimiento para la Certificación de contenido de sodio en alimentos AOXLAB S.A.S	Identificación: PROC-TC-256
		Revisión: 1
		Inicio de vigencia: 2025-10-03

DOCUMENTO CONTROLADO


PROC-TC-256 Certificación de contenido de sodio en alimentos

Copia controlada No. : 1

	Nombre	Puesto o función	Firma	Fecha
Elaboró:	Darío Pardo Pardo	Director de Validaciones		2025-07-24
Revisó:	Ángela P. Patiño Pérez	Directora de Calidad		2025-09-30
Aprobó:	Yasmín Eliana Lopera Pérez	Gerente		2025-10-03
Localización del documento:		Plataforma SGC		


Control de Cambios

Estado	Fecha de inicio de vigencia	Revisión	Descripción del cambio realizado	Realizó	Revisó	Aprobó
Vigente	2025-10-03	1	Ninguno (versión original).	DPP	APPP	YELP

	<p style="text-align: center;">Procedimiento para la Certificación de contenido de sodio en alimentos</p> <p style="text-align: center;">AOXLAB S.A.S</p>	Identificación: PROC-TC-256
		Revisión: 1
		Inicio de vigencia: 2025-10-03

ÍNDICE

1.	OBJETIVO Y ALCANCE.....	4
1.1	Objetivo.....	4
1.2	Alcance.....	4
2.	DEFINICIONES Y NOTACIONES.	4
2.1	Definiciones.....	4
2.2	Notaciones.....	4
3.	REFERENCIAS.....	5
4.	DESARROLLO.....	6
4.1	Principios del esquema.....	6
4.2	Esquemas de certificación aplicables.....	6
4.2.1	Esquema 1b – Certificación por Lote.....	6
4.2.2	Esquema 3 – Certificación de Tipo con Vigilancia en Fábrica.....	6
4.3	Proceso detallado de certificación.....	7
4.3.1	Solicitud y revisión de la solicitud.....	7
4.3.2	Planificación y preparación de la evaluación.....	7
4.3.3	Evaluación (Función de Determinación).....	7
4.3.4	Revisión.....	9
4.3.6	Atestación y emisión del Certificado.....	10
4.4	Requisitos para solicitantes y titulares del certificado.....	13
4.5	Uso de certificados y marcas de conformidad.....	14
5.	RESPONSABILIDADES.....	15
5.1	Director de Certificaciones.....	15
5.2	Director de Calidad.....	15
5.3	Gerente.....	15
6.	DOCUMENTOS RELACIONADOS.....	15
7.	ANEXOS.....	15

	Procedimiento para la Certificación de contenido de sodio en alimentos AOXLAB S.A.S	Identificación: PROC-TC-256
		Revisión: 1
		Inicio de vigencia: 2025-10-03

1. OBJETIVO Y ALCANCE.

1.1 Objetivo.

Establecer los requisitos, reglas, procedimientos y gestión para llevar a cabo la certificación de tercera parte del contenido máximo de sodio en alimentos procesados, demostrando el cumplimiento con lo estipulado en la Resolución 2013 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. [4]. Este esquema se desarrolla en concordancia con los fundamentos y directrices de la norma NTC-ISO/IEC 17067:2013 [1].

1.2 Alcance.

Este esquema aplica a todos los fabricantes, importadores y comercializadores de los 59 grupos de alimentos procesados priorizados, destinados al consumo humano, que se listen en el Anexo Técnico No. 2 de la Resolución 2013 de 2020 y que se comercialicen en el territorio nacional.

2. DEFINICIONES Y NOTACIONES.

2.1 Definiciones.

Para este esquema, aplican las definiciones de los documentos de referencia. Se destacan las siguientes:

Alimentos Procesados Priorizados [4]: Aquellos definidos en el Artículo 3 de la Resolución 2013 de 2020.

Meta de Reducción [4]: Contenido máximo de sodio (Meta 1 o Meta 2) que deben cumplir los alimentos, según los plazos establecidos en el Artículo 11 y los valores del Anexo Técnico No. 2 de la Resolución 2013 de 2020.

Esquema de Certificación {1}: Sistema de certificación aplicado a productos específicos, a los cuales se aplican los mismos requisitos, reglas y procedimientos.

Lote {4}: Conjunto de unidades de un producto de un solo tipo, fabricado bajo las mismas condiciones y en la misma planta de producción, identificable de forma única.

2.2 Notaciones.

Para propósitos de este documento, se hacen las siguientes consideraciones:


“**Laboratorio**”: se refiere a la empresa AOXLAB S.A.S

“**La compañía**”: se refiere a la empresa AOXLAB S.A.S

“**La organización**”: se refiere a la empresa AOXLAB S.A.S


“**Aoxlab**”: Se refiere a la empresa AOXLAB S. A. S.

“**Servicios**”: para referir a los servicios de ensayo que el Laboratorio ofrece.

	<p align="center">Procedimiento para la Certificación de contenido de sodio en alimentos</p> <p align="center">AOXLAB S.A.S</p>	Identificación: PROC-TC-256
		Revisión: 1
		Inicio de vigencia: 2025-10-03

3. REFERENCIAS.

- [1] NTC-ISO/IEC 17067:2013: Fundamentos de la certificación de productos y directrices para los esquemas de certificación de productos.
- [2] NTC-ISO/IEC 17065:2013: Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios.
- [3] NTC-ISO/IEC 17025:2017: Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración.
- [4] Resolución 2013 de 2020 Por la cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones.
- [5] A.O.A.C official Methods of Analysis 984.27:2019 Calcium, Copper, Iron, Magnesium, Manganese, Phosphorus, Potassium, Sodium, and Zinc in Infant Formula Inductively Coupled Plasma: Emission Spectroscopic Method
- [6] Decreto 1074 de 2015: Decreto Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo.

	Procedimiento para la Certificación de contenido de sodio en alimentos AOXLAB S.A.S	Identificación: PROC-TC-256
		Revisión: 1
		Inicio de vigencia: 2025-10-03

4. DESARROLLO.

Este esquema se enmarca en la división NACE 10

4.1 Principios del esquema.

Este esquema se basa en el enfoque funcional de la evaluación de la conformidad descrito en la NTC-ISO/IEC 17000, que comprende las siguientes etapas:

- **Selección:** Planificación y recolección de información y muestras.
- **Determinación:** Realización de ensayos de laboratorio y/o auditorías.
- **Revisión:** Verificación de que la evidencia recolectada es suficiente y adecuada.
- **Decisión:** Otorgar, mantener, suspender o retirar la certificación.
- **Atestación:** Emisión de un documento formal (certificado) que declara la conformidad.
- **Vigilancia:** Actividades periódicas para asegurar el mantenimiento de la conformidad.

4.2 Esquemas de certificación aplicables.

De acuerdo con el Artículo 7 de la Resolución 2013 de 2020, los únicos esquemas aplicables para la certificación de producto bajo este reglamento son los siguientes:

4.2.1 Esquema 1b – Certificación por Lote.

Descripción: Este esquema involucra la certificación de un lote completo y definido de productos. La conformidad se evalúa sobre muestras tomadas de dicho lote.

Aplicabilidad: Ideal para importadores o para producciones únicas no continuas.

Vigencia del Certificado: El certificado emitido es válido únicamente para el lote evaluado, el cual debe estar asociado a una factura comercial y/o documento de transporte único. No ampara producciones subsecuentes.

Vigilancia: No aplica.


4.2.2 Esquema 3 – Certificación de Tipo con Vigilancia en Fábrica.

Descripción: Este esquema se basa en la demostración de la conformidad del tipo de producto (a través de ensayos) y una evaluación inicial del proceso de producción. El mantenimiento de la certificación depende de actividades de vigilancia.

Aplicabilidad: Diseñado para fabricantes nacionales o extranjeros con producción continua y estandarizada.

Vigencia del Certificado: Tres (3) años, sujeta al resultado satisfactorio de las vigilancias.

Vigilancia: Implica la toma periódica (anual) de muestras directamente en el punto de producción y una evaluación del proceso para verificar que los productos fabricados posteriormente a la certificación inicial siguen cumpliendo los requisitos. La periodicidad será anual.

	Procedimiento para la Certificación de contenido de sodio en alimentos AOXLAB S.A.S	Identificación: PROC-TC-256
		Revisión: 1
		Inicio de vigencia: 2025-10-03

4.3 Proceso detallado de certificación

4.3.1 Solicitud y revisión de la solicitud.

Presentación: El cliente (fabricante o importador) presenta a **Aoxlab** el formulario de solicitud FOR-GC-112 - solicitud de servicios de certificación, adjuntando la siguiente información:

Información legal y de contacto de la empresa.

- Alcance solicitado: listado de productos a certificar, indicando su categoría según el Anexo 2 de la Res. 2013 de 2020.
- Dirección de la planta de producción o de la bodega de almacenamiento del lote (para Esquema 1b).
- Para cada producto: ficha técnica, lista de ingredientes, y el diseño de la etiqueta o arte final que demuestre el cumplimiento del Artículo 5 de la Res. 2013 de 2020.
- Información sobre su sistema de control de calidad o de inocuidad (ej. HACCP, ISO 22000), si aplica.
- Para Esquema 1b: Factura comercial, documento de transporte, y cantidad total de unidades que componen el lote.
- Revisión por **Aoxlab**: El director de Certificaciones revisa que la información esté completa, que el alcance solicitado esté dentro de la acreditación de **Aoxlab**, y que se cuenta con los recursos para realizar la certificación. Se resuelven dudas con el cliente.

4.3.2 Planificación y preparación de la evaluación.


Plan de Evaluación: Con base en la revisión de la solicitud, **Aoxlab** define el plan:

- Para los Esquemas 1b y 3: Se define el plan de muestreo estadístico a aplicar sobre el lote, dependiendo de sus características, siguiendo los lineamientos establecidos en el documento PROC-TC-009 – procedimiento de muestreo.
- Se establece la fecha para la toma de muestras.
- Además, para Esquema 3: Se planifica una auditoría inicial a la planta de producción y la toma de muestras de tipo.
- Propuesta y Contrato: **Aoxlab**. envía al cliente una propuesta comercial que incluye el alcance, las actividades a realizar, el costo del servicio y la duración estimada. Una vez aceptada, se diligencia y firma el acuerdo de certificación ACU-GC-005, el cual establece los derechos y deberes de ambas partes.

4.3.3 Evaluación (Función de Determinación).

Para Esquema 1b – Evaluación de Lote:

- **Toma de Muestras:** Un auditor de **Aoxlab** se desplaza a la bodega donde se encuentra el lote. Se verifica la integridad y la identificación única del lote. Se toman las muestras según el plan de muestreo definido.

	Procedimiento para la Certificación de contenido de sodio en alimentos AOXLAB S.A.S	Identificación: PROC-TC-256
		Revisión: 1
		Inicio de vigencia: 2025-10-03

- **Ensayo de Laboratorio:** Las muestras se envían, bajo cadena de custodia, al laboratorio de **Aoxlab**, acreditado bajo NTC-ISO/IEC 17025.
- **Análisis:** El laboratorio realiza el ensayo de contenido de sodio utilizando el método AOAC 984.27 o equivalentes.
- **Informe:** El laboratorio emite un informe de ensayo con los resultados, el cual es enviado a la Dirección de Certificaciones de **Aoxlab**.


Para Esquema 3 – Evaluación Inicial:

- **Auditoría Inicial en Planta:** Un equipo auditor de **Aoxlab S.** realiza una auditoría en el sitio de producción para evaluar la capacidad del fabricante de producir consistentemente un producto conforme. Se verifica:
 - Control sobre materias primas e ingredientes (especialmente la sal y aditivos con sodio).
 - Control del proceso de formulación y producción para asegurar la dosificación correcta.
 - Procedimientos de limpieza y prevención de contaminación cruzada.
 - Sistema de trazabilidad y control de registros.
 - Manejo de producto no conforme.
- **Toma de Muestras:** Durante la auditoría, el auditor toma muestras representativas del producto terminado directamente de la línea de producción o del almacén de fábrica.
- **Ensayo de Laboratorio:** Las muestras siguen el mismo proceso descrito para el Esquema 1b (envío al laboratorio acreditado y análisis).

Evaluación del proceso de producción:

El proceso de producción se evaluará acorde con el sistema de gestión de la calidad implementado por el cliente. En todo caso deberán tenerse en cuenta los siguientes aspectos para ejecutar dicha evaluación:

- **Infraestructura y condiciones de producción**
 - Estado de las instalaciones (limpieza, diseño higiénico, control de plagas).
 - Condiciones ambientales (temperatura, humedad, ventilación).
 - Mantenimiento preventivo y calibración de equipos críticos.
- **Gestión de materias primas e insumos**
 - Selección y control de proveedores aprobados.
 - Recepción y almacenamiento de materias primas con criterios de calidad e inocuidad.
 - Trazabilidad de lotes de insumos hasta el producto final.
- **Control del proceso de producción**

	Procedimiento para la Certificación de contenido de sodio en alimentos AOXLAB S.A.S	Identificación: PROC-TC-256
		Revisión: 1
		Inicio de vigencia: 2025-10-03

- Cumplimiento de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**.
- Validación y verificación de los **Puntos Críticos de Control (HACCP)**.
- Controles en proceso (pH, temperatura, humedad, peso, etc.).
- Manejo de desviaciones o no conformidades durante la producción.
- **Personal y competencias**
 - Capacitación en higiene, BPM y requisitos específicos de certificación.
 - Prácticas de higiene del personal en áreas de producción.
 - Evidencia de competencias en operación de equipos y controles.
- **Documentación y registros**
 - Procedimientos actualizados para cada etapa del proceso.
 - Registros completos de producción, control de calidad y limpieza.
 - Evidencia de acciones correctivas y preventivas frente a no conformidades.
- **Control del producto terminado**
 - Ensayos periódicos en laboratorios internos o externos acreditados.
 - Verificación del cumplimiento de especificaciones técnicas y normativas.
 - Correcto etiquetado, envasado y almacenamiento.
 - Gestión de retiro de producto en caso de incidentes.
- **Auditorías internas y revisión por la dirección**
 - Existencia de un programa de auditorías internas.
 - Acciones tomadas frente a hallazgos.
 - Revisión periódica de resultados de producción y control de calidad.


Nota: las actividades de evaluación bajo el esquema 3 se registran en el formato FOR-TC-119 Lista de chequeo contenido de sodio

4.3.4 Revisión.

El Director de Certificaciones de **Aoxlab**, quien no participó en la evaluación, examina todo el expediente:

- Solicitud, contrato, informe de auditoría (si aplica), informe de ensayo del laboratorio.
- Verifica que todas las actividades se realizaron conforme a este esquema y a los procedimientos de **Aoxlab**.
- Teniendo en cuenta la incertidumbre de las mediciones realizadas, confirma que la evidencia demuestra, sin ambigüedades, el cumplimiento del producto con la meta de sodio aplicable de la Res. 2013 de 2020, de acuerdo con las metas establecidas en el Anexo No. 1.
- Elabora un concepto técnico recomendando otorgar o negar la certificación.

La ejecución de esta actividad se registra en el formato FOR-GC-117 Lista de verificación revisión

	Procedimiento para la Certificación de contenido de sodio en alimentos AOXLAB S.A.S	Identificación: PROC-TC-256
		Revisión: 1
		Inicio de vigencia: 2025-10-03

4.3.5 Decisión de Certificación.

La decisión final es tomada por el Director de Certificaciones, garantizando total imparcialidad. La decisión se basa exclusivamente en la evidencia contenida en el expediente y en la recomendación del revisor.

4.3.6 Atestación y emisión del Certificado.

Si la decisión es favorable, **Aoxlab**. emite el Certificado de Conformidad de Producto, el cual debe contener como mínimo:

- Nombre y dirección del titular.
- Identificación de **Aoxlab**.
- Número único de certificado y fechas de expedición y vencimiento.
- Alcance de la certificación: nombre del producto, marca y referencias certificadas.
- Esquema de certificación utilizado (1b o 3).
- Declaración de conformidad explícita con la "Resolución 2013 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social".
- Firma autorizada.

En el caso en el cual el producto no cumpla con las especificaciones establecidas en la resolución 2013 de 2020, se enviará al cliente un informe que contenga los resultados de la evaluación y se le explique los motivos por los cuales no se otorga la certificación. No obstante, el cliente puede apelar la decisión, de acuerdo con los mecanismos establecidos por **Aoxlab** para tal fin.


4.3.7 Vigilancia (Para Esquema 3).

- **Frecuencia:** Se realizará una (1) auditoría de vigilancia anual.
- **Actividades:** La vigilancia consiste en una auditoría en planta (que puede ser más corta que la inicial) para verificar que las condiciones de producción se mantienen, y en la toma de nuevas muestras en fábrica para ensayo de laboratorio.
- **Resultado:** El resultado satisfactorio de la vigilancia es indispensable para mantener la validez del certificado. Un resultado no conforme puede llevar a la suspensión de la certificación.

4.3.8 Mantenimiento y custodia de la información.

Aoxlab será responsable por el ingreso, retiro o modificación de los respectivos registros en el directorio de certificaciones, medio por el cual la compañía hace pública la información relacionada con los procesos de certificación adelantados. Así mismo será responsable por el almacenamiento en expedientes y custodia de toda la información aportada por el solicitante y/o generada durante el proceso de certificación.

4.3.9 Recursos

	Procedimiento para la Certificación de contenido de sodio en alimentos AOXLAB S.A.S	Identificación: PROC-TC-256
		Revisión: 1
		Inicio de vigencia: 2025-10-03

Dependiendo de las condiciones definidas por cada solicitante en la solicitud de certificación, los recursos pueden variar ampliamente. De manera general, los recursos necesarios para llevar a cabo las actividades de certificación pueden incluir:

4.3.9.1 Recursos Humanos (Personal Competente)

Se requiere un equipo multidisciplinario con competencias específicas, garantizando la imparcialidad en todo el proceso, como lo exigen las normas ISO/IEC 17065 y 17067.

4.3.9.1.1 Personal Comercial y Administrativo:

Función: Primer punto de contacto con el cliente, recepción y gestión inicial de solicitudes, preparación de propuestas comerciales, facturación y gestión de contratos.

Competencia: Conocimiento del esquema de certificación a nivel general, excelentes habilidades de comunicación y organización.

4.3.9.1.2 Equipo Evaluador (Auditores y Expertos Técnicos):

Función: Ejecutar las actividades de determinación (auditorías en planta y toma de muestras). Para el Esquema 3, esta es una actividad central.

Competencia Requerida:

Auditor Líder: Formación demostrable como auditor (ej. en ISO 19011), con conocimiento profundo de la norma NTC-ISO/IEC 17065 y el esquema de certificación de sodio.

Experto Técnico en Alimentos: Profesional con título en ingeniería de alimentos, química de alimentos o carrera afín, con experiencia comprobada en los procesos productivos de las categorías de alimentos listadas en la Resolución 2013 (ej. cárnicos procesados, panadería, salsas, snacks). Debe entender los puntos críticos de control que afectan la concentración final de sodio.


4.3.9.1.3 Revisor Técnico:

Función: Realizar la revisión de todo el expediente de evaluación para verificar la suficiencia y adecuación de la evidencia antes de la decisión.

Competencia Requerida: Debe ser una persona con competencia técnica igual o superior a la del equipo evaluador, pero que no haya participado en la evaluación para garantizar la independencia. Debe tener un dominio completo de la normativa y del esquema.

4.3.9.1.4 Director de Certificaciones

Función: Revisar las solicitudes de certificación, planificar las actividades de evaluación y tomar la decisión final de otorgar, negar, suspender o retirar la certificación.

	<p align="center">Procedimiento para la Certificación de contenido de sodio en alimentos</p> <p align="center">AOXLAB S.A.S</p>	Identificación: PROC-TC-256
		Revisión: 1
		Inicio de vigencia: 2025-10-03

Competencia Requerida: Debe ser un grupo de personas o un individuo que no haya participado en la evaluación ni en la revisión. Su decisión debe basarse únicamente en la información y la recomendación proporcionada por el revisor, asegurando la máxima imparcialidad.

4.3.9.2 Recursos Técnicos y de Infraestructura

4.3.9.2.1 Recursos Internos :

Oficina e Infraestructura TI: Espacio físico, equipos de cómputo, servidores y software para la gestión de la operación.

Equipos para Auditoría: Equipos calibrados si se requieren mediciones en campo (aunque en este esquema no es común), y herramientas para la recolección de evidencia (cámaras, etc.).

Material para Toma de Muestras: Bolsas de seguridad estériles, precintos, neveras y elementos para garantizar la cadena de custodia de las muestras desde la toma hasta la entrega en el laboratorio.

4.3.9.2.2 Recursos Externos:


Laboratorio de Ensayos Acreditado: Este es un requisito no negociable. **Aoxlab** debe mantener la acreditación de su laboratorio para la determinación de sodio en alimentos. Alternativamente puede contar con convenios o acceso a laboratorios que cumplan con:

- **Acreditación:** Estar acreditado bajo la norma NTC-ISO/IEC 17025 por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC) o un organismo de acreditación firmante de acuerdos de reconocimiento mutuo.
- **Equipamiento Específico:** Contar con el equipo necesario para realizar el análisis de sodio, como un Espectrofotómetro de Emisión Atómica acoplado a plasma (ICP - OES) y un sistema de digestión por microondas, conforme a los métodos especificados.
- **Alcance Acreditado:** La acreditación del laboratorio debe incluir explícitamente los métodos de ensayo definidos en la Resolución 2013 de 2020: UNE-EN 15505:2008 o los métodos equivalentes A.O.A.C 984.27 y 985.35.

4.3.9.3 Recursos Financieros

Es estructura financiera sólida para garantizar la operación continua e imparcial del esquema.

- **Capital Operativo:** Fondos suficientes para cubrir los costos fijos y variables, como salarios, alquiler, servicios, transporte y viáticos para auditorías.

	<p style="text-align: center;">Procedimiento para la Certificación de contenido de sodio en alimentos</p> <p style="text-align: center;">AOXLAB S.A.S</p>	Identificación: PROC-TC-256
		Revisión: 1
		Inicio de vigencia: 2025-10-03

- **Costos de Laboratorio:** Presupuesto para pagar los análisis de las muestras de los clientes.
- **Seguro de Responsabilidad Civil:** Pólizas que cubran los riesgos derivados de la actividad de certificación, como lo sugiere la NTC-ISO/IEC 17067.
- **Costos de Acreditación:** Fondos para pagar y mantener la acreditación ante el ONAC, lo que incluye auditorías anuales al propio organismo de certificación.

4.3.9.4 Recursos Documentales y de Sistemas de Información

La gestión de la información es clave para la trazabilidad y la integridad del proceso.

Sistema de Gestión de Calidad: Un sistema documentado que describa cómo **Aoxlab** cumple con todos los requisitos de las Normas ISO/IEC 17025 e ISO/IEC 17065.

Documentación del Esquema: El propio documento del esquema de certificación, descrito en el presente documento, que está controlado y disponible para las partes interesadas, de acuerdo con los lineamientos establecidos en el documento PROC-GC-003 Procedimiento de control de documentos y registros.

Procedimientos Detallados: Procedimientos para el desarrollo de las actividades de certificación. para cada etapa del proceso: solicitud, planificación, auditoría, revisión, decisión, gestión de quejas y apelaciones, etc., los cuales se encuentran en la plataforma SGC de la compañía.


Formatos y Registros: Formularios de solicitud FOR-GC-112, listas de verificación de auditoría, informes de auditoría, registros de revisión y decisión, y los propios certificados.

Directorio Público de Certificaciones: Sistema ubicado en la página web para listar los productos y empresas que ostentan una certificación vigente, garantizando la transparencia hacia el mercado y los consumidores.

4.4 Requisitos para solicitantes y titulares del certificado

El cliente debe cumplir con los requisitos establecidos en los documentos PROC-GC-039 Reglas del servicio de certificación, PROC-GC-036 Propiedad uso y visualización de licencias certificados marcas de conformidad y ACU-GC-005 Acuerdo de certificación, lo cual incluye, pero no se limita a:

- Cumplir siempre con los requisitos de la certificación y las condiciones de este esquema.
- Facilitar el acceso a sus instalaciones, registros y personal para las actividades de evaluación y vigilancia.
- Utilizar la certificación solo para los productos y alcances explícitamente cubiertos por el certificado.
- Informar a **Aoxlab** sin demora sobre cualquier cambio que pueda afectar la conformidad del producto (ej. cambios en la formulación, en el proceso productivo o en el sistema de calidad).
- En caso de suspensión o retiro, cesar inmediatamente el uso de cualquier material publicitario que haga referencia a la certificación.

	<p align="center">Procedimiento para la Certificación de contenido de sodio en alimentos</p> <p align="center">AOXLAB S.A.S</p>	Identificación: PROC-TC-256
		Revisión: 1
		Inicio de vigencia: 2025-10-03

4.5 Uso de certificados y marcas de conformidad

El titular del certificado puede hacer referencia a su certificación de producto en medios de comunicación, pero no debe utilizar el logo de **Aoxlab** en el producto o su empaque, a menos que se establezca un acuerdo de licencia de marca. Cualquier declaración debe ser veraz y no inducir a error al consumidor sobre el alcance de la certificación.

4.6 Cambios que afectan la certificación

- **Cambios iniciados por el cliente:** El cliente debe notificar por escrito cualquier cambio previsto. **Aoxlab** determinará si se requieren actividades de evaluación adicionales (ej. nueva auditoría o ensayo) antes de que el producto modificado pueda ser comercializado como certificado.
- **Cambios en el esquema o la normativa:** Si la Resolución 2013 de 2020 u otra norma de referencia es actualizada, **Aoxlab** . notificará a los clientes los cambios y los plazos de transición para su cumplimiento.

4.7 Suspensión, retiro y reducción del alcance de la certificación

Aoxlab puede suspender, retirar o reducir el alcance de un certificado si el cliente incumple con las directrices consignadas en el documento PROC-GC-039 Reglas del servicio de certificación, lo cual incluye entre otros:

- El producto certificado no cumple con los requisitos durante una vigilancia.
- El titular no permite la realización de las actividades de vigilancia.
- El titular hace un uso indebido del certificado o la marca.
- El titular solicita voluntariamente la cancelación.

4.8 Tratamiento de quejas y apelaciones


Los clientes tienen derecho a presentar quejas sobre el servicio prestado por **Aoxlab** o apelar las decisiones de certificación. **Aoxlab** cuenta con un el procedimiento PROC-GC-006. Procedimiento de atención de quejas y trabajo no conforme El cual es, imparcial y transparente para gestionar dichas quejas y apelaciones.

4.9 Confidencialidad.

Aoxlab y su personal se comprometen a mantener la confidencialidad de toda la información obtenida durante el proceso de certificación, salvo que la ley exija su divulgación.

4.10 Tarifas

El cliente será responsable de cubrir todas las tarifas asociadas al proceso de certificación inicial y de vigilancia, según lo establecido en la propuesta comercial aceptada.

	Procedimiento para la Certificación de contenido de sodio en alimentos AOXLAB S.A.S	Identificación: PROC-TC-256
		Revisión: 1
		Inicio de vigencia: 2025-10-03

5. RESPONSABILIDADES.

5.1 Director de Certificaciones.

Aplicar el presente documento
 Adelantar las actividades de revisión en los procesos de certificación.
 Coordinar y gestionar las actividades de evaluación, decisión y atestación

5.2 Director de Calidad.

Asegurar la aplicación del presente documento
 Gestionar la evaluación de los auditores y expertos técnicos.

5.3 Gerente.

Revisar y aprobar los resultados de las evaluaciones.
 Firmar los acuerdos de certificación, autorizaciones del uso de marcas de conformidad y certificados
 Aprobar las modificaciones al presente documento.


6. DOCUMENTOS RELACIONADOS.

ACU-GC-005 Acuerdo de certificación
 FOR-GC-112 solicitud de servicios de certificación.
 PROC-GC-036 Propiedad uso y visualización de licencias certificados marcas de conformidad
 PROC-GC-039 Reglas del servicio de certificación

7. ANEXOS.

Anexo No. 1. Contenidos máximos de sodio en los alimentos procesados priorizados

No.	Alimento procesado priorizado por su contenido de sodio	Meta 1 (mg sodio/100 g de producto)	Meta 2 (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	381	231
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	Maní con frutos secos	455	320

	Procedimiento para la Certificación de contenido de sodio en alimentos AOXLAB S.A.S	Identificación: PROC-TC-256
		Revisión: 1
		Inicio de vigencia: 2025-10-03

No.	Alimento procesado priorizado por su contenido de sodio	Meta 1 (mg sodio/100 g de producto)	Meta 2 (mg sodio/100 g de producto)
15	Maní con pasas	648	514
16	Maní con sal y/o saborizado	584	514
17	Maní dulce	370	237
18	Man! light en sodio	292	279
19	Man! tipo japonés	565	481
20	Mantequilla	571	200
21	Margarina Industrial	500	400
22	Margarina y esparcible para mesa y cocina	786	643
23	Mayonesa	733	500
24	Mezcla para preparar sazónadores saborizadores	19.896	16.321
25	Mezcla para preparar sazónadores texturizadores	5.710	5.158
26	Mixtos sin adición de saborizantes	700	613
27	Mixtos saborizados	700	595
28	Mortadela	934	912
29	Mostaza	817	600
30	Pan blando envasado	311	286
31	Pan de bollería envasado	500	475
32	Pan tajado envasado	487	462
33	Pan tostado envasado	646	603
34	Papas fritas saborizadas	580	493
35	Papas fritas sin adición de saborizantes	450	398
36	Pasabocas a base de harina de trigo	1.200	900
37	Pasabocas tipo chicharrón	1.648	1.400
38	Pastas vegetales	1.264	912
39	Plátanos y/o yucas	374	318
40	Productos de harina de trigo	841	614
41	Productos horneados a base de almidón de yuca	1.226	1.006
42	Queso crema	504	479
43	Queso fresco tipo campesino	584	571
44	Queso fresco tipo pasta hilada	467	443
45	Salchicha	930	871
46	Salchichón	974	820
47	Salsa de soya	4.658	2.958
48	Salsa de mezclas a base de salsas de soya	1.975	1.786
49	Salsa de tomate	1.133	867
50	Salsas derivadas de tomate	606	416
51	Salsas con tomate	600	337
52	Salsas de base vegetal	2400	1.600
53	Salsas emulsificadas	733	500
54	Salsas no emulsificadas	1.950	1.087
55	Sardina en aceite	506	481
56	Sardina en salsa de tomate	367	323
57	Sopas con pasta para hidratar	2.442	2.225
58	Sopas y cremas deshidratadas	4.916	4.198
59	Tortillas de maíz	578	497