Ministerio de Salud y Protección Social

INVIMA
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

Prosperidad para todos

RESOLUCIÓN No. 2012019077 DE 12 de Julio de 2012
Por la cual se concede LA RENOVACIÓN de un Registro Sanitario

El Subdirector de Registros Sanitarios del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Acuerdo 003 del 22 de enero de 1998 y con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Decreto Reglamentario 3075 de 1997

ANTECEDENTES

Que mediante resolución No. 2002009850 de fecha 17/05/2002, el INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIEMENTOS INVIMA concedió Registro Sanitario No. RSAD10I15402, para fabricar y vender el producto ARROZ FORTIFICADO marca ROA, a favor de MOLINOS ROA S. A., con domicilio en BOGOTÁ D. C.

Que mediante escrito radicado bajo el número 2012052633 de fecha 10/05/2012, el doctor Hernando Rodríguez Rodríguez, actuando en calidad de representante legal, presentó solicitud de Renovación al Registro Sanitario en mención.

Que mediante auto número 2012003519 de fecha 30/05/2012, este Instituto requirió al interesado bajo los siguientes términos:

1. Informar el tamaño de la porción en unidades del sistema métrico internacional y su medida casera que permita validar la utilización del descriptor "fortificado con vitamina A y Acido Fólico".

2. Aportar Certificado de Existencia y Representación Legal del fabricante en donde se evidencien las direcciones incorporadas en la solicitud de Renovación de Registro Sanitario excepto de la sede ubicada en la ciudad de Bogotá o en su defecto adjuntar acta de visita emitida por el INVIMA en donde de constancia de ubicación de los domicilios requeridos.

Que mediante escrito número 2012068907 de fecha 19/06/2012, el doctor Hernando Rodríguez Rodríguez, actuando en calidad de representante legal, presentó respuesta al auto en mención dando cumplimiento a lo requerido.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Que el interesado allegó la respectiva documentación técnico – legal y que una vez verificada para acceder a la renovación del mencionado registro se pudo constatar que cumple con lo dispuesto en el articulo 52 del Decreto 3075 de 1997, y a las disposiciones generales que establece la legislación sanitaria en materia de productos alimenticios, en consecuencia EL SUBDIRECTOR(A) DE REGISTROS SANITARIOS,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Renovar REGISTRO SANITARIO por el término de 10 años al

PRODUCTO:	ARROZ FORTIFICADO CON VITAMINA A Y ACIDO FOLICO		
MARCA(S):	ROA, CATIRA		
REGISTRO SANITARIO No.:	RSAD10I15402	**VIGENTE HASTA:**	23 AGO 2022
TIPO DE REGISTRO:	FABRICAR Y VENDER		
EXPEDIENTE No.:	19929075		
RADICACIÓN:	2012052633	**FECHA:**	10/05/2012
TITULAR(ES):	MOLINOS ROA S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.		
FABRICANTE(S):	MOLINOS ROA S.A. con domicilio en VILLAVICENCIO - META; MOLINOS ROA S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.; MOLINOS ROA S.A. con domicilio en ACACIAS - META; MOLINOS ROA S.A. con domicilio en IBAGUE - TOLIMA; MOLINOS ROA S.A. con domicilio en NEIVA - HUILA; MOLINOS ROA S.A. con domicilio en ESPINAL – TOLIMA.		

ARTICULO SEGUNDO.- Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante EL SUBDIRECTOR(A) DE REGISTROS SANITARIOS,, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo

.

ARTICULO TERCERO.-La presente resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

COMUNIQUESE, NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C. a los 12 de Julio de 2012

LUZ HELENA FRANCO CHAPARRO



Libertad y Orden

República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCIÓN No. 2010024054 DE 5 de Agosto de 2010
Por la cual se concede un Registro Sanitario

El Subdirector de Registros Sanitarios del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos- INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Acuerdo 003 del 22 de enero de 1998 y con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Decreto Reglamentario 3075 de 1997 y Decreto Reglamentario 612 de 2000

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Conceder REGISTRO SANITARIO por el término de 10 años al producto que se describe a continuación:

REGISTRO SANITARIO No.:	RSAD10I61110 **VIGENTE HASTA:** 20 AGO 2020
EXPEDIENTE:	20022607 **RADICACIÓN:** 2010081036
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	ARROZ CON VITAMINA A Y ACIDO FOLICO
MARCA:	FLORHUILA Y MANA
TITULAR(ES):	MOLINOS FLORHUILA S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.
FABRICANTE(S):	MOLINOS FLORHUILA S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.

ARTICULO SEGUNDO:- Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante EL SUBDIRECTOR(A) DE REGISTROS SANITARIOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA dentro de los CINCO (5) días siguientes a la notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código Contencioso Administrativo. Una vez ejecutoriado quedará agotada la vía gubernativa.

ARTICULO TERCERO:- Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos al control posterior que debe realizar el INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 2 del Decreto 612 de 2000.

ARTICULO CUARTO:-La presente resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

COMUNIQUESE, NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C. el 5 de Agosto de 2010

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

INVIMA COLOMBIA 136164

CLARA ISABEL RODRIGUEZ SERRANO
SUBDIRECTOR(A) DE REGISTROS SANITARIOS

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2016034021 DE 1 de Septiembre de 2016
Por la cual se Modifica una Resolución

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

EXPEDIENTE: 20047399 **RADICACIÓN:** 2016111445 **FECHA:** 16/08/2016
REGISTRO SANITARIO: RSAD10I72812 **VIGENCIA** 09/05/2022

ANTECEDENTES

Que mediante resolución No. 2012011585 de 27 de Abril de 2012 el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA concedió Registro Sanitario RSAD10I72812 para Empacar y Vender el producto GRANOS VARIEDADES: FRIJOL VARIEDADES: FRIJOL BOLA ROJA, CARGAMENTO ROJO, NIMA, RADICAL CABEZA NEGRA, BLANQUILLO, CARAOTA, SOYA, ZARAGOSA, ROSADO. ARVEJA VARIEDADES: VERDE SECA, AMARILLA SECA, LENTEJA, GARBANZO SECO, GARBANZA SECA, MAIZ PIRA (REVENTON) marca SUDESPENSA a favor de SUDESPENSA BARRAGAN S.A.S. con domicilio en BOGOTA - D.C.

Que mediante resolución No. 2012020168 DE 19 de Julio de 2012 este Instituto Revocó parcialmente la Resolución No. 2012011585 de 27 de Abril de 2012 en su artículo primero, en lo referente a la denominación del producto a: GRANOS VARIEDADES: FRIJOL VARIEDADES: FRIJOL BOLA ROJA, CARGAMENTO ROJO, NIMA, RADICAL CABEZA NEGRA, BLANQUILLO, CARAOTA, SOYA, ZARAGOSA, ROSADO. ARVEJA VARIEDADES: VERDE SECA, AMARILLA SECA, LENTEJA, GARBANZO SECO, GARBANZA SECA.

Que mediante escrito radicado bajo el número 2016111445 de fecha 16/08/2016, el Señor Humberto Barragán Ramirez, actuando en calidad de representante legal, presentó solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.

En el sentido que se autorice:

1. Adición de marca comercial.

CONSIDERANDO

Que una vez evaluada la documentación técnica aportada por el peticionario se pudo constatar que cumple con lo establecido en el artículo 43 de la Resolución 2674 de 2013 , en consecuencia este Instituto.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: MODIFICAR la Resolución No. 2012011585 fecha 27/04/2012 que concedió Registro Sanitario número RSAD10I72812 para EMPACAR Y VENDER, el producto GRANOS VARIEDADES: FRIJOL VARIEDADES: FRIJOL BOLA ROJA, CARGAMENTO ROJO, NIMA, RADICAL CABEZA NEGRA, BLANQUILLO, CARAOTA, SOYA, ZARAGOSA, ROSADO. ARVEJA VARIEDADES: VERDE SECA, AMARILLA SECA, LENTEJA, GARBANZO SECO, GARBANZA SECA, marcas SUDESPENSA a favor de SUDESPENSA BARRAGAN S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.

En el sentido de autorizar

1. Adición de la marca comercial. **DEL COSTAL.**

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2016034021 DE 1 de Septiembre de 2016
Por la cual se Modifica una Resolución

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

ARTÍCULO SEGUNDO: Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los)DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO TERCERO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 1 de Septiembre de 2016

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.
Vo.Bo. Coordinadora. Lady Ortiz, Vo.Bo Ing. Ricardo Zulbarán J. Vobo Legal Iván Salazar, Revisó Nubia Martínez

Firma válida

Digitally signed by SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Date: 2016.09.01 14:35:48 COT
Reason: Invima
Location: Bogota, CO

1. Nombre del Producto
ARROZ ROA FORTIPLUS -- ARROZ FLORHUILA CON VITAMINAS

2. Descripción
Arroz descascarado al cual se le ha eliminado totalmente por elaboración, el germen y el salvado, con adición de Vitamina A y Acido Fólico.
Clasificación: Tipo 1 Grado 2.

3. Ingredientes
Arroz blanco seleccionado, Vitamina A, CMC (Gelificante) y Acido Fólico.

4. Modo de Uso
Sugerencia de preparación
a. Sofría en 3 cucharadas de aceite, ½ tallo de cebolla y sal al gusto
b. Agregue 2 tazas de agua y lleve a ebullición.
c. Sin necesidad de lavar, adicione 1 taza de arroz Roa Fortificado ó Florhuila con vitaminas.
d. Cocine a fuego medio hasta que seque el agua.
e. Tápelo y déjelo a fuego bajo hasta que abra el grano y seque completamente.

5. Referencia Normativa
NTC 671, Resolución 5109 del 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 2671 de 2014

6. Registro Sanitario
RSAD10I15402; Arroz Roa Fortificado
RSAD10I61110; Arroz Florhuila con Vitaminas

7. Características Fisicoquímicas

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Grado de Humedad	Máximo: 14%	ES-0019
Grano centro blanco	Máximo: 12%	PR-0056 IN-0242
Grano Yeso	Hasta: 6 %	PR-0056 IN-0242
Grano Dañado (Rojo, mal pulido, otros)	Máximo: 1%	PR-0056 IN-0242
Grado Blancura	39 - 41 °Kett	PR -0056
Grano Partido	Hasta: 8%	PR-0056 IN-0242
Índice de Pulimento	95 – 105°Kett	PR-0056
Arroz con Cascara	Máximo 2 en 100 gr	IN-0242
Tipos de contraste	Máximo: 6%	IN-0242
Grano Dañado por Calor	Máximo: 0,1%	PR-0056 IN-0242
Metales Pesados (Cadmio)	Máximo: 0.20 ppm (mg/kg)	ICP-OES (Análisis Externo)
Residuos de Plaguicidas	Ausencia	Extracción con solventes – Cromatografía de gases y HPLC (Análisis externo)

8. Características Sensoriales

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Aroma	Característico, libre de olores extraños	Análisis Sensorial Cualitativo Descriptivo
Apariencia	Grano entero	
Color	Blanco	

9. Características Microbiológicas

Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Bacterias aerobias mesofilas (UFC/g)	Máximo: 300.000	Siembra en placa profunda (Análisis externo)
Coliformes Fecales (NMP/g)	<3	Tubos de Fermentación – NMP (Análisis externo)
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo: 5.000	Siembra en placa profunda (Análisis externo)
Bacillus cereus (UFC/g)	Máximo: 1.000	Siembra en placa superficial (Análisis externo)
Aflatoxinas Totales	Máximo: 10 µg/Kg.	Método de inmunoensayo Enzimático (Análisis Externo)

10. Aspectos de Inocuidad

Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Infestación en 1000 gr. (Presencia de Gorgojo, Larvas u otro tipo de Insecto)	Ausencia	IN-0242
Impurezas	Máx. 0.1%	IN-0242
Materias extrañas en 1000 gr.	Ausencia	IN-0242

11. Información Nutricional

Las porciones por envase varían según la presentación, teniendo en cuenta que el tamaño de la porción es de ¼ taza (50 g) según resolución 333 de 2011 del ministerio de la Protección Social.

Tabla nutricional Arroz Roa Fortificado FORTIPLUS

Información Nutricional	
Tamaño de la porción: 1/4 Taza (50 g)	
Porciones por envase: (*)	
Cantidad por porción	
Calorías 180 Calorías de grasa 0	
	Valor Diario*
Grasa total 0,5 g	**1%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Carbohidratos Totales 39 g	**13%**
Fibra dietaria 4 g	16%
Fibra soluble < 1g	
Fibra insoluble 3 g	
Azúcares 0 g	
Proteína 4 g	**8%**
Vitamina A	20%
Vitamina C	0%
Acido Fólico	15%
Calcio	0%
Hierro	0%
Magnesio	2%
Fósforo	6%
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

Tabla nutricional de Arroz Florhuila con vitaminas

Información Nutricional	
Tamaño de la porción: 1/4 Taza (50 g)	
Porciones por envase: (*)	
Cantidad por porción	
Calorías 180 Calorías de grasa 0	
	Valor Diario*
Grasa total 0 g	**0%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Carbohidratos Totales 40 g	**13%**
Fibra dietaria 3 g	12%
Fibra soluble < 1g	
Fibra insoluble 2	
Azúcares 0 g	
Proteína 3 g	6%
Vitamina A	20%
Vitamina C	0%
Calcio	0%
Hierro	2%
Acido Folico	15%
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

12. Presentaciones Comerciales y Material de Envase

Empaque	**Presentación Roa Fortificado / Florhuila con vitaminas**	**Tipo**	**Estructura**
	250 g – 500 g – 1000 g – 2000 g – 2500 g – 3000 g – 5000 g	Bolsa	Polietileno de baja densidad
	10.000 g – 12.500 g – 25.000 g	Bolsa	Polipropileno
Embalaje	**Presentación Roa Fortificado / Florhuila con Vitaminas**	Tipo	**Estructura**
	50 unidades de 250 g // **25 unidades de 500 g // 15 unidades de 1000 g // 8 unidades de 2000 g // 6 unidades de 2500 g // 5 unidades de 3000 g // 3 unidades de 5000 g**	Bolsa	Polietileno de media densidad

13. Vida útil

Entre 12 y 14 meses de acuerdo a condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción; este periodo de tiempo puede ser mayor.

14. Recomendaciones de Almacenamiento

- Almacenar en instalaciones limpias y en buenas condiciones higiénicas, y a una temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. "El arroz es un producto no perecedero por su bajo contenido de humedad, esto lo hace que absorba fácilmente humedad y olores del ambiente en que se encuentra."
- El almacenamiento del arroz como producto terminado, se debe realizar de manera que minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de este alimento. Además, se debe identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida. (Resolución 2674 de 2013)
- El almacenamiento se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 cm. con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 cm. de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. (Resolución 2674 de 2013)
- Los establecimientos que se dediquen al expendio deberán contar con los estantes adecuados para la conservación del arroz.
- El producto no debe ser almacenado cerca de químicos, detergentes, jabones u otros que puedan alterar sus características.

15. Información del fabricante: Fabricado Por: **ORF S.A.** Cra 10 No 97 A – 13 Tel: (1) 644 94 20 Bogotá

Aprobado por: Hernando Rodriguez Rodriguez ***Gerente General***	Aprobado por: Carlos Arturo Azuero ***Gerente Operativo***	Aprobado por: Daniel Alberto Borrego Malaver ***Gerente Nacional de ventas, Mercadeo y Trade Marketing***
Aprobado por: Edna Maribel Gomez ***Directora de HSEQ***	Aprobado por: Edgar Moreno Sánchez ***Director de Investigación y Desarrollo***	

ARROZ

Con Zinc, Vitamina B6, Ácido Fólico, Vitamina B12

OBJETIVO

Establecer los parámetros de calidad, microbiológicos, fisicoquímicos, sensoriales y nutricionales del Arroz el cual es fortificado con Zinc, vitamina B6, ácido fólico y vitamina B12.

ALCANCE

Arroz con Zinc, vitamina B6, ácido fólico y vitamina B12.

DESARROLLO

CARACTERISITICAS	DESCRIPCIÓN
PRODUCTO	**ARROZ DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO** **Con Zinc, Vitamina B6, Ácido Fólico, Vitamina B12**
PRODUCTOR	Razón Social: Distrigranos del Putumayo S.A.S. Dirección: Carrera 4 # 6 Esq. Piso 2 - Villa Garzón, Putumayo Teléfonos: 314 3998099 - 304 6419662 Nit.: 1082126575-4
DESCRIPCIÓN	El arroz es un grano de cereal de la especie Oryza sativa L. perteneciente a la familia de las gramíneas. Es aquél al cual se le ha eliminado la cáscara, el germen y las capas de aleurona que componen el salvado. Se le conoce también como arroz elaborado, blanco o pulido. El ARROZ DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO es arroz elaborado, Tipo I, grado 2 (Designación bajo Norma Técnica Colombiana NTC No. 671). La fortificación es realizada por un proceso de aspersión.
COMPOSICIÓN	

Ingrediente	% (p/p)
Arroz blanco	99,9959%
Zinc	0,00359%
Vitamina B6	0,00046%
Ácido Fólico (Vitamina B9)	0,00009%
Vitamina B12	0,0000015%

LEGISLACIÓN APLICADA	Norma	Descripción
	NTC 671	Arroz elaborado (Blanco) para consumo
	Resolución 2674 de 2013	BPM
	Resolución 4506 de 2013	Establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.
	Resolución 2671 de 2014	Modifica tabla 1 de artículo 4 de la resolución 4506 de 2013
	Resolución 5109 de 2005	Rotulado y etiquetado de alimentos envasados y materias primas para consumo humano
	Resolución 0683 de 2012	Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo Humano.
	Resolución 0333 de 2011	Rotulado y etiquetado nutricional

CARACTERÍSTICAS

CALIDAD

Parámetro	Valor Permitido (Max)	Método De Ensayo
Humedad (%)	≤ 14,0	NTC 529
Granos Partidos (%)	12,0	NTC 671
Granos Yesados (%)	4,0	NTC 671
Granos Dañados por Calor (%)	0,2	NTC 671
Grano dañado por otras causas (%)	0,5	NTC 671
Grano dañado total (%)	0,8	NTC 671
Granos Rojos (%)	0,4	NTC 671
Impurezas (%)	0,1	NTC 671
Semillas objetables y arroz paddy en 100 g	1,0	NTC 671
Infestación	Libre	NTC 671
Infectación	Libre	NTC 671
Tipo de Contraste	6	NTC671

NUTRICIONALES

Parámetro

Formato simplificado según la Resolución 0333 de 2011, para la presentación comercial por 500 g. Para determinar el tamaño de la porción se dividió el contenido del empaque (500g), por el tamaño de la porción recomendada que son 65 g. Esto equivale a 8 porciones. Esta operación se hace con cada una de las referencias.

Este producto se considera fortificado de acuerdo con la Resolución 0333 de 2011, ya que comparado con el arroz tradicional éste producto se ha adicionado con 15% del Valor de Referencia Diario de Zinc, Vitamina B6, Ácido Fólico y Vitamina B12.

Información Nutricional
Tamaño por porción 1/4 taza (65g)
Porciones por envase 8

Cantidad por porción	
Calorías 230	
	Valor Diario*
Grasa Total 0 g	**0%**
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 35 mg	**1%**
Carbohidrato Total 51g	**17%**
Fibra Dietaria 2g	10%
Proteína 5g	10%
Zinc	15%
Vitamina B6	15%
Ácido Fólico	15%
Vitamina B12	15%

No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturada, Grasa Trans, Azúcares, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías

	MICROBIOLOGICAS	**Parámetro**	**Valor Permitido (Max)**	**Método De Ensayo**
		Mohos (UFC/g)	70	NTC 4132
		Levaduras recuento (UFC/g)	< 10	
		Recuento total aerobio en placa. Bacterias aerobias mesofilas (UFC/g)	< 900	NTC 4519
		Coliformes fecales (NMP/g)	<3	ICMSF Libro 1 1984
		Coniformes totales recuento en placa. Coliformes totales (UFC/g)	< 80	
		Escherichia coli confirmativa (NMP/g)	< 3	
		Bacillus cereus recuento (UFC/g)	< 100	NTC 4679
		Salmonella detección. Salmonella sp. x 25 g	Negativo	
		Estafilococo aureus coagulasa (+) (UFC/g)	< 100	NTC 4779
		Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	< 10 µ/Kg	NTC 1232
	FISICOQUIMICAS	**Parámetro**	**Valor Permitido (Max)**	**Método De Ensayo**
		Plomo absorción atómica (ppm)	Codex	AOAC 999.11
		Arsénico absorción atómica (ug/kg)	< 10,0	AOAC 986.15
		Mercurio absorción atómica (ug/kg)	< 21,0	
		Residuos de plaguicidas (Organoclorados)	Codex	Cromatografía de gases
	SENSORIALES	**Parámetro**	**Valor Permitido**	
		Sabor	Característico	
		Color	Blanco	
		Apariencia	Granular	
		Textura	Blanda (preparado)	
		Olor	Característico	
USO PREVISTO		Alimento de consumo humano que debe consumirse después de un proceso de cocción.		
CONSUMIDORES POTENCIALES		Producto de consumo masivo.		

EMPAQUE, ETIQUETA, ROTULADO

El **ARROZ DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO** se empaca en bolsa plástica de polietileno de baja densidad. La resina utilizada en la elaboración de ésta bolsa está basada en una mezcla de poliolefinas, cumpliendo con la resolución 0683 de 2012 y con los requisitos de la FDA para aplicaciones en contacto con alimentos. Este empaque se utiliza en las referencias de 250 (Calibre 1,5), 454 (Calibre 1,5), 500 (Calibre 2,0), 1000 (Calibre 2,0), 2500 (Calibre 3,0), 3000 (Calibre 3,0) y 5000 (Calibre 3,2) gramos. Para la referencia de 10 kilogramos y 25 kilogramos se utiliza saco de polipropileno laminado.

DIMENSIONES DE CONSUMO (con producto)					
Contenido neto (g)	**Frente (cm)**	**Profundo (cm)**	**Alto (cm)**	**Unidad de presentación**	**Código de barra EAN-UCC-13**
250	15,8	9,8	2,0	gramos	770 1024 000 337
454	17,5	11,5	3,0	gramos	770 1024 000 795
500	17,5	11,5	3,0	gramos	770 1024 000 016
1.000	23,0	14,5	3,5	gramos	770 1024 000 023
2.500	29,5	22,0	5,0	gramos	770 1024 000 269
3.000	33,0	22,5	5,5	gramos	770 1024 000 030
5.000	35,0	23,5	8,0	gramos	770 1024 000 047
10.000	44,0	36,0	10,0	gramos	770 1024 000 276
25.000	76,0	46,0	11,0	gramos	770 1024 000 252

DIMENSIONES DE LA UNIDAD DE EMBALAJE (con producto)					
Contenido en unidades	**Frente (cm)**	**Profundo (cm)**	**Alto (cm)**	**Unidad de presentación**	**Código de barra ITF 14**
250x50	42,0	30,0	10,0	gramos	6770 1024 000 339
454x25	41,0	28,0	12,5	gramos	8770 1024 000 791
500x12	20,0	28,0	12,5	gramos	1770 1024 000 037
500x25	41,0	28,0	12,5	gramos	1770 1024 000 013
1.000x15	41,0	31,0	15,0	gramos	2770 1024 000 027
2.500x6	43,5	28,5	16,5	gramos	5770 1024 000 264
3.000x5	44,0	32,0	16,5	gramos	3770 1024 000 031
5.000x3	46,0	32,5	14,0	gramos	4770 1024 000 045

El rotulado se encuentra conforme a los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005 y la resolución 0333 de 2011 "Rotulado nutricional".

EMBALAJE

Para el re-empaque del producto se usa bolsa en material PE COEXT, que es un polietileno lineal de baja densidad; este material es apto para el uso como materia prima en la fabricación de envases equipamientos que van a estar en contacto con alimentos. El calibre del material es 1,5 y tiene propiedades de selle resistente.

	<table><tr><th>Referencia</th><th>Ancho (mm)</th><th>Largo (mm)</th><th>Fuelles (mm)</th></tr><tr><td>Reempaquex500 g</td><td>255±3</td><td>607±5</td><td>60±3</td></tr></table>
VIDA UTIL	El **ARROZ DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO** tiene una vida útil mínima de 10 meses.
ALMACENAMIENTO	El **ARROZ DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO** debe almacenarse en bodegas cubiertas, con buena ventilación y a temperatura ambiente. Los arrumes o planchas se deben realizar sobre plataformas, estibas o superficies elevadas del piso para protegerlas de la humedad, el derrame de líquidos y las suciedades. Estas planchas deben quedar a una distancia mínima de 60 cm de las paredes y lejos de productos químicos y/o de alto olor como detergentes, blanqueadores, ceras, desinfectantes entre otros. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un programa de control de insectos, rastreros y roedores.
FORMA DE CONSUMO/ Instrucciones de preparación	En una olla junto con el agua, agregue el aceite y la sal. Una vez el agua haya hervido, agregue el arroz y cocine a temperatura media hasta que el arroz haya comenzado a secar. Tape la olla y cocine a temperatura baja hasta que el grano de arroz abra y haya secado. Apague el fogón y déjelo reposar 5 minutos con la olla tapada.
METODOS DE DISTRIBUCIÓN	Se transporta en vehículos adecuados para transporte de alimentos, los cuales cumplen con las condiciones de higiene, según el decreto 2674 de 2013

CAMBIOS RESPECTO A LA VERSIÓN ANTERIOR

VERSIÓN	PAGINA	NUMERAL	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO
01	3	Características microbiológicas	Se modifica el parámetro de valor máximo permitido de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 a <10 µ/Kg, con el fin de dar cumplimiento a la resolución 2671 de 2014
02	4	Empaque, etiqueta, rotulado	En la tabla DIMENSIONES DE CONSUMO (con producto) se incluye el alto (cm) de la referencia de 25.000 gramos.
02	4	Empaque, etiqueta, rotulado	En la tabla DIMENSIONES DE LA UNIDAD DE EMBALAJE (con producto) se incluye la referencia 500 x 12 con código de barra ITF14 1770 1024 000 037

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
1 de Marzo de 2018	Shirley Mosquera **Jefe Control de Calidad**	

ARROZ BLANCO LA SOBERANA

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Nombre del producto:
Arroz blanco para consumo humano

Nombre comercial*:* Tipo 1 Grado 2

Denominación técnica: *Oryza sativa*

Marca: LA SOBERANA.

Registro sanitario: RSAA10I37015

Presentaciones comerciales:
Paquetes de: 454 g y 460 g por 25 uds.
500 g y 1000 g por 20 uds.
3000 g por 5 uds.
5000 g por 3 uds.
Sacos de 50 kg

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

El arroz blanco para consumo humano está conformado por granos de arroz elaborado entero y quebrado, procedente de cualquier variedad de la especie Oryza sativa L, a los cuales se le ha removido la cáscara, los embriones y el pericarpio o cutícula, en un procesamiento normal del arroz en cáscara.

INGREDIENTES

Arroz elaborado. El producto no contiene ingredientes, colorantes, saborizantes, conservantes, ni aditivos de ninguna clase.

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:
Color: Blanco uniforme.
Olor: Característico.
Sabor: Característico.
El arroz blanco no debe presentar colores, olores o sabores objetables, ni cualquier otro material ajeno a su naturaleza.

Físicas:

Humedad (%):	14 máximo
Impurezas (%):	0.1 máximo
Semillas objetables y arroz con cascara en 100 g: (No)	4.0 máximo
Granos dañados por calor (%):	1.5 máximo
Granos dañados total (%):	4.0 máximo
Granos Yesados (%):	11.0 máximo
Granos rojos (%):	2.0 máximo
Granos partidos (%):	12.0 máximo
Tipos de contraste (%):	6.0 máximo

*Valores de referencia según NTC 671 Arroz elaborado (blanco) para consumo humano Grado 2.

Químicas:

Aflatoxinas B1+B2+G1+G2	20 µg/Kg*
Residuos de plaguicidas	Menor a límites permitidos**

* Valores de referencia según NTC 671 Arroz elaborado (blanco) para consumo humano

**Según Resolución 4506 de 2013 por el cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.

CONDICIONES DE ETIQUETADO Y EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario para paquetes de 454 g, 460 g, 500 g y 1000 g.

Material: bolsa de polietileno baja densidad.
Calibre: 2,20 x 10^{-3} pulgadas.

Especificaciones del empaque primario para paquetes de 3000 g y 5000 g

Material: bolsa de polietileno baja densidad.
Calibre: 3.0 x 10^{-3} pulgadas.

Especificaciones del empaque secundario para paquetes de 25 uds. y 20 uds.

Material: bolsa de polietileno baja densidad transparente.
Calibre: 1,9 x 10^{-3} pulgadas.

Especificaciones del empaque secundario para paquetes de 5 uds. y 3 uds.

Material: bolsa de polietileno baja densidad transparente.
Calibre: 2.0 x 10^{-3} pulgadas.

Especificaciones del empaque para sacos de 50 kg

Material: polipropileno laminado impreso a dos caras.
Dimensiones: 60 cm x 90 cm
Gramaje: 60.3 g/m2 (+/-5%)

IDENTIFICACION DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

Para paquetes: La fecha de vencimiento se rotula en los paquetes siguiendo la codificación DIA-MES-AÑO, seguido del lote indicado por la letra L y tres números que indican turno e identificación del código de la maquina empacadora. Ej: 19 SEP 16 L111

Sacos por 50 Kg: La fecha de envasado se rotula en el fondo del saco siguiendo la codificación DIA-MES-AÑO, seguido del lote indicado por la letra L, seguido por: numero (indicando turno), letra M (abreviatura de empacado Manual), letra (indicando lugar donde fue empacado), numero (indica clase de producto empacado). Ej: 19 SEP 16 L 1MC1

INFORMACION NUTRICIONAL

Información Nutricional	
Tamaño por porción 1/4 taza (50 g) Porciones por envase: 9 aprox. (para paquetes de 454g y 460 g) 10 aprox. (para paquetes de 500 g) 20 aprox. (para paquetes de 1000 g) 60 aprox. (para paquetes de 3000 g) 100 aprox. (para paquetes de 5000 g)	
Cantidad por porción	
Calorías 180	Calorías de grasa 0
	Valor Diario *
Grasa Total 0 g	**0%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 g	**0%**
Carbohidrato total 43 g	**14%**
Fibra dietaria 1 g	4%
Azucares 0 g	
Proteína 3 g	**6%**
Vitamina A 15%	Vitamina C 0%
Calcio 2%	Hierro 2%
Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

MODO DE CONSUMO

Sofría aceite con sal, cebolla o ajos, según su preferencia. Agregue 2 tazas de agua por una de arroz y cuando hierva vierta el arroz lavado. Deje hervir hasta que seque el exceso de agua. Luego tape y déjelo a fuego lento hasta que abra el grano.

POBLACION OBJETIVO

Toda la población.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION

Almacenamiento:

Mantener a temperatura ambiente. Guardar en lugar limpio, fresco y seco preferiblemente.

Mantenga libre de la exposición directa a los rayos solares, de la humedad y alejado de agentes contaminantes y olores extraños. Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general.

Una vez abierta la bolsa, manténgala muy bien cerrada mientras consume el producto, para evitar ingreso de plagas contaminantes.

Para los sacos a granel, se debe almacenar sobre estibas separadas de las paredes, en bodegas limpias, libres de insectos y plagas, así como de productos contaminantes, en ambientes fumigados y controlados.

Distribución: Transportar en vehículo autorizado para TRANSPORTE DE ALIMENTOS con concepto sanitario vigente, debidamente fumigado, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de insectos o microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o daños en el material de empaque.
El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del vehículo, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

VIDA ÚTIL

18 meses en las condiciones de conservación y almacenamiento recomendadas.

CONDICIONES DE RECHAZO

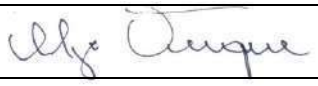
El rechazo de aplica a productos que presenten algún incumplimiento de los requisitos especificados en la presente ficha técnica, detectados al recibo, por olor, sabor y color objetables, presencia de impurezas, grumos o de partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia en el rotulado, o por cualquier otro incumplimiento señalado en la normatividad vigente.

REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:
Norma Técnica Colombiana NTC 671 Arroz elaborado (blanco) para consumo humano.
Norma Técnica Colombiana NTC 519 Arroz con cascara, quinta actualización.
Buenas Prácticas de Manufactura reglamentadas en la Resolución 2674 del 2013.
Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
Resolución 333 de 2011 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".
Resolución 683 de 2012 "Por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".
Resolución 4143 de 2012 “Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómericos y sus aditivos destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”.
Resolución 2906 de 2009 “Por el cual se establecen los límites máximos de residuos de plaguicidas –LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes”.

INFORMACION GENERAL

PRODUCIDO POR: SOBERANA S.A.S Cl 85 No. 48-01 Bl 12, Lc 22; Central Mayorista de Antioquia., Itagüí, Antioquia. Oficinas Sede Administrativa: Cr 57 No. 74-80, Tel: (4) 444 39 18. Itagüí, Antioquia.
Plantas de producción: Planta 1: Km 1 a 10 salida a Distracción, Fonseca, Guajira.
Molino: Andes, Calle 4 No. 2-05 La Sierra, Tolima.

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
10 de Marzo de 2017	Olga Patricia Duque Fernandez **Jefe de Aseguramiento de la Calidad**	

Nombre del Producto	ATÚN EN CONSERVAS
Nombre Comercial del Producto	LOMITOS DE ATUN EN ACEITE
Marca	CALIDAD
Origen de la materia prima	Océano Pacífico Ecuador
Generalidades	Atún en lomitos, producto constituido por la carne de las especies indicadas en la NTC 1276, envasado en aceite vegetal, con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente o en su defecto el Codex Alimentarius, envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración. - Lomos perfectamente definidos, se aceptará una cantidad máxima de atún en trozos del 18% del peso escurrido del envase, provenientes del proceso de fabricación del producto. - El atún no debe presentar olores ni coloraciones objetables, ni ninguna otra característica sensorial que evidencie alteración o descomposición. - Limpio, libre de piel, coágulos de sangre y espinas El Lomo Fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales, al cual no se debe adicionar fragmentos sueltos debe ser 100% lomo fino. - Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA. Color, sabor y aroma característico.
Requisitos Específicos	**Ingredientes:** Atún, agua y sal. Alérgeno: contiene pescado. **Presentación:** Contenido neto 175 g. Peso Drenado 115 g. **Concentraciones de aditivos:** NA **Características fisicoquímicas:**

REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO
Histamina (mg/kg)	50.0*
Cloruro de sodio (NaCl, en % de fracción de masa)	2.0*
Bases Volátiles Totales (mg/100 g)	35.0**

*Resolución No. 148 de 2007
** NTC 1276

Límite máximo de metales contaminantes en el atún en conserva

REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg)
Arsénico	0.7*
Cadmio (Cd)	0.1*
Mercurio (Hg)	1.0*

Plomo (Pb)	0.4*
Metilmercurio	1.0**

* Resolución No. 148 de 2007
** NTC 1276

Características microbiológicas: Esterilidad comercial.

- El operador deberá presentar junto con las fichas técnicas de los productos los certificados de las pruebas fisicoquímicas y microbiológicas de un lote producido, con fecha no inferior a un año contado a partir de la presentación de los documentos.

PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.	
Parámetros	**N = 5**
Mesofilos aerobios y anaerobios Termófilos aerobios y anaerobios	Ausencia en prueba esterilidad comercia.

Prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria.

Transporte y almacenamiento

Requisitos nutricionales: No aplica

Condiciones de transporte:.

- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso.
- Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.

Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. - Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.

Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

Condiciones de Almacenamiento:.

- El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.

	- Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. - El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. **Vida Útil:** 4 AÑOS. **Certificación HACCP:** Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de enlatado. Nº MAG-INP-2017-0823-OF. **Certificación de BPM:** Buenas Prácticas de Manufactura. Nº 0072-HINP-2017.
Calidad:	- Cumplir con la NTC 1276: Atún en conserva. - Cumplir con la Resolución No. 148 de 2007 Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano. - Cumplir con la NTC 4433: microbiología. método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos. - El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del registro sanitario del producto vigente. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen
Empaque y rotulado	**Empaque:** **PRIMARIO:** El envase debe ser de un material que no reaccione con el producto alterando sus características, o produciendo sustancias tóxicas. Las superficies en contacto con el producto deberán estar convenientemente recubiertas con laca sanitaria autorizada por la legislación nacional vigente o por el Codex Alimentarius, que asegure la conservación del mismo durante el transporte y almacenamiento. - Se rechazaran todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. - Debe corresponder a abre fácil. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.

	Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible **SECUNDARIO** Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. **Rotulado:** De acuerdo al requerimiento del cliente.
Porción recomendada	La deseada por el consumidor final
Requisitos legales y reglamentarios aplicables	Norma INEN NTE -184 Codex STAN- 70 - 2013 Reglamento CE 221/2002 Reglamento CE 1881/2006 Reglamento CE 2073/2005 Fichas técnicas de clientes.
Grupo poblacional	Todo público. A excepción de personas alérgicas al consumo de pescado y niños menores de 2 años.

ELABORADO POR: PUERTOMAR S.A CONTROL DE CALIDAD CONTROL DE CALIDAD FIRMA AUTORIZADA	APROBADO POR: PUERTOMAR S.A. FIRMA AUTORIZADA GERENTE GENERAL

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	**CÓDIGO:** FTP.CL. 56
		VERSIÓN: 01
		Página 1 de 4

Nombre del Producto	ATÚN EN CONSERVAS
Nombre Comercial del Producto	LOMITOS DE ATUN EN AGUA
Marca	CALIDAD
Origen de la materia prima	Océano Pacífico Ecuador
Generalidades	Atún en lomitos, producto constituido por la carne de atún, agua y sal. Producto de la pesca, constituido por la carne de las especies apropiadas envasadas con agua con la adición de sal, aderezos, especias comestibles con o sin aditivos permitidos en la legislación nacional vigente o en su defecto el Codex Alimentarius y de cualquier otro tipo de ingrediente o sustancia que genera ganancia en el peso drenado; que es envasado en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración. - Lomos perfectamente definidos, se aceptará una cantidad máxima de atún en trozos del 18% del peso escurrido del envase, provenientes del proceso de fabricación del producto. - El atún no debe presentar olores ni coloraciones objetables, ni ninguna otra característica sensorial que evidencie alteración o descomposición. - Limpio, libre de piel, coágulos de sangre y espinas El Lomo Fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales, al cual no se debe adicionar fragmentos sueltos debe ser 100% lomo fino. - Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA. Color, sabor y aroma característico.

Requisitos Específicos

Ingredientes:
Atún, agua y sal.
Alérgeno: contiene pescado.

Presentación: Contenido neto 175 g.
Peso Drenado 115 g.
Concentraciones de aditivos: NA

Requisitos Físico-Químico.
Producto terminado

REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO
Histamina (mg/kg)	50.0*
Cloruro de sodio (NaCl, en % de fracción de masa)	2.0*
Bases Volátiles Totales (mg/100 g)	35.0**

*Resolución No. 148 de 2007. ** NTC 1276

Límite máximo de metales contaminantes en el atún en conserva

REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg)
Arsénico	0.7*
Cadmio (Cd)	0.1*
Mercurio (Hg)	1.0*
Plomo (Pb)	0.4*
Metilmercurio	1.0**

*Resolución No. 148 de 2007. ** NTC 1276.

Características microbiológicas: Esterilidad comercial.
- El operador deberá presentar junto con las fichas técnicas de los productos los certificados de las pruebas fisicoquímicas y microbiológicas de un lote producido, con fecha no inferior a un año contado a partir de la presentación de los documentos.

PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.	
Parámetros	**N = 5**
Mesofilos aerobios y anaerobios Termófilos aerobios y anaerobios	Ausencia en prueba esterilidad comercia.

Prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria.

Requisitos Específicos

Requisitos nutricionales: No aplica

Condiciones de transporte:.
- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso.
- Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar

	fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. - Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. - Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. **Condiciones de Almacenamiento:**. - El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. - Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. - El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen **Vida Útil:** 4 AÑOS. **Certificación HACCP:** Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de enlatado. Nº MAG-INP-2017-0823-OF. **Certificación de BPM:** Buenas Prácticas de Manufactura. Nº 0072-HINP-2017.
Calidad:	Cumplir con la NTC 1276: Atún en conserva. Cumplir con la Resolución No. 148 de 2007 Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano. Cumplir con la NTC 4433: microbiología. método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos. El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del registro sanitario del producto vigente. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.

	El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.
Empaque y rotulado	**Empaque:** **PRIMARIO:** - El envase debe ser de un material que no reaccione con el producto alterando sus características, o produciendo sustancias tóxicas. Las superficies en contacto con el producto deberán estar convenientemente recubiertas con laca sanitaria autorizada por la legislación nacional vigente o por el Codex Alimentarius, que asegure la conservación del mismo durante el transporte y almacenamiento. Se rechazarán todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. Debe corresponder a abre fácil. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible **SECUNDARIO** Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. **Rotulado:** De acuerdo al requerimiento del cliente.
Porción recomendada	La deseada por el consumidor final
Requisitos legales y reglamentarios aplicables	Norma INEN NTE -184 Codex STAN- 70 - 2013 Reglamento CE 221/2002 Reglamento CE 1881/2006 Reglamento CE 2073/2005 Fichas técnicas de clientes.
Grupo poblacional	Todo público. A excepción de personas alérgicas al consumo de pescado y niños menores de 2 años.

ELABORADO POR: PUERTOMAR S.A. CONTROL DE CALIDAD CONTROL DE CALIDAD FIRMA AUTORIZADA	APROBADO POR: PUERTOMAR S.A. FIRMA AUTORIZADA GERENTE GENERAL

Datos Generales del Producto

Expediente	20050389	**Nombre producto**	**ATUN EN ACEITE VEGETAL Y ATUN EN AGUA (ESPECIES: KATSUWO PELAMIS, THUNNUS ALBACARES, THUNNUS OBESUS) VARIEDADES LOMITOS, TROZOS, TROCITOS, RALLADO, PREPARACIÓN DE ATUN ARROZ Y VEGETALES, LOMOS DE ATUN EN ACEITE CON CHAMPIÑO FILETE DE ATUN DE VENTRESCA EN ACEITE, TROZO DE ATUN EN AC (HOJUELAS DE ATUN), FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL, ATUN LOMITO EN ACEITE CON SABOR A LIMON, ATUN LOMITOS EN ACEI CON SABOR AHUMADO, ATUN LOMITOS EN ACEITE CON VEGETALES ATUN LOMITOS EN ACEITE (SANDUCHERO), PREPARACIÓN DE ATU CON CEBOLLA NOMBRE DE FANTASIA (ENCEBOLLADO DE ATUN), L DE ATUN EN ACEITE, LOMOS DE ATUN EN AGUA, PREPARACION DE CON ARROZ Y VEGETALES (NOMBRE DE FANTASIA: ORIENTAL), PREPARACION DE ATUN CON ARROZ Y VEGETALES (NOMBRE DE FANTASIA: CLASICO, PREPARACION DE ATUN CON ARROZ Y VEGE (NOMBRE DE FANTASIA: CRIOLLO, PREPARACION DE ATUN LOMIT CON VEGETALES Y SALSA SABOR A MAYONESA.**

Registro Sanitario	RSiA04I54712	**Vencimiento**	2022/07/27	**Modalidad**	IMPORTAR Y VENDER	**Estado Registro**	Vigente
Observaciones	NI,9003217790						

Marcas	ABURRA, LA ESPAÑOLA, CATALINA, SANTA CATALINA, SABOR DEL MAR, DICOMER,, LA ALEMANA, LUHOMAR, GRAN COLOM PRIMERA, DIAMANTE, VERDE MAR,, DON SANCHO, DON GABRIEL, CALIDAD, KOSTA AMÉRICA, EMPAQUETADOS EL TRECE, AMÉRICA, EMPAQUETADOS EL TRECE, LA ESPAÑOLA, CATALINA, SANTA CATALINA,, SABOR DEL MAR, DICOMER, ALE LUHOMAR, GRAN COLOMBIA, DE PRIMERA,, DIAMANTE, VERDE MAR, PALATINO, PUERTO MAR, COSTA RICA, BELLA MAR SANCHO, DON GABRIEL, CALIDAD, ABURRÁ, ELIZABETH, SEGUNDO MAR, MAR AZUL,, ARRECIFE., SUDESPENSA, EXITO, CA SURTIMAX, PETER BAY, EKONO, (MAS) + RICATUN Y MEGATIENDAS, DELICIAS DEL MAR, MARKAN, LA MAGDALENA, MAKAR FORTIN, MEDALLA DE ORO, OLIMPICA., EUROMAX, D'GRANAR, PORTEÑA, MERCAMAS, DON PROMO, TODO GUSTO., LA CO MONARCA, PORTOLA, SABOR GUAJIRO, SABOR MARINERO, REY DEL MAR, GUADALUPE, MARYMAR,, ATÚN SUPERIOR, MARÍA, DOÑA LUPE, ANCLA & VIENTO, MKP MERKEPAISA, ARO, M&K, SELECTO, SUPERCUNDI, LA VAQUITA, EL AMAZ MERCACENTRO., ZAPATOCA, JBO MAS CALIDAD, METRO JUNTO A TI, MÁXIMA TE CONVIENE, UNIDOS, KOMÉ,, +MAS DEL M HUERTA., SIR DUQUE, UNIDOS, KOMÉ., DOÑA MAGOLA, MARYSOL, PRINCESA

Datos de Interes

Tratamiento	ESTERILIZACION	**Condiciones de conservación**	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
PESO NETO: 170 GRAMOS
PESO DRENADO 110GRAMOS
170g, 80g, 150g, 160g, 170g, 185g, 200g, 1000g, 1880g.
Peso Neto: 80 gramos; Peso drenado: 56 gramos
Peso Neto: 150 gramos; Peso drenado: 95 gramos
Peso Neto: 150 gramos; Peso drenado: 110 gramos
Peso Neto: 160 gramos; Peso drenado: 100 gramos
Peso Neto: 160 gramos; Peso drenado: 110 gramos
Peso Neto: 170 gramos; Peso drenado: 120 gramos
Peso Neto: 178 gramos; Peso drenado: 125 gramos
Peso Neto: 185 gramos; Peso drenado: 130 gramos
Peso Neto: 200 gramos; Peso drenado: 150 gramos
Peso Neto: 1000 gramos; Peso drenado: 650 gramos
Peso Neto: 1880 gramos; Peso drenado: 1330 gramos
Peso Neto: 170 gramos; Peso Drenado: 100 gramos.
Peso Neto: 170 gramos; Peso Drenado: 90 gramos.
Peso Neto 225 gr. Peso Drenado 147 gr; Peso Neto 240 gr. Peso Drenado 156 gr
Peso Neto 300 gr; Peso Drenado 160 gr.
peso neto 175gr, peso drenado 110,5 gr
peso neto 184 g. peso drenado 120g, peso neto 170g, peso drenado 110.5g,
PUCH PESO NETO: 200g, POUCH DRENADO 150g, POUCH PESO NETO: 500g, PESO
DRENADO 45g, POUCH 1000g, PESO DRENADO 950g, POUCH PESO NETO 2000g, PESO
DRENADO 1900g, POUCH PESO NETO 3000 g, PESO DRENADO 2850g, POUCH PESO NETO
5000g PESO DRENADO 4750g, POUCH PESO NETO 7000G, PESO DRENADO 6650g
Peso Neto 85g Peso Drenado 80g; Peso Neto: 120g peso Drenado 112g; Peso Neto 74g Peso Drenado 70g.
peso neto 184 g. peso drenado 120g, peso neto 170g, peso drenado 110.5g, POUCH PESO NETO: 200g, POUCH DRENADO 150g, POUCH NETO: 500g, PESO

Peso Neto 85g Peso Drenado 80g; Peso Neto: 120g peso Drenado 112g; Peso Neto 74g Peso Drenado 70g.
peso neto 184 g. peso drenado 120g, peso neto 170g, peso drenado 110.5g, POUCH PESO NETO: 200g, POUCH DRENADO 150g, POUCH NETO: 500g, PESO
DRENADO 450g, POUCH 1000g, PESO DRENADO 950g, POUCH PESO NETO 2000g, PESO DRENADO
1900g, POUCH PESO NETO 3000 g, PESO DRENADO 2850g, POUCH PESO NETO 5000g PESO
DRENADO 4750g, POUCH PESO NETO 7000G, PESO DRENADO 6650g.
POUCH Peso neto 85g, peso drenado por 80g; POUCH peso neto: 120g, peso drenado: 112g; POUCH peso neto: 74g; peso drenado: 7
PESO NETO: 180 g, PESO DRENADO 117 g
PESO NETO: 140 GR. PESO DRENADO 91 GR.
PESO NETO 175 GRAMOS - PESO DRENADO 115 GRAMOS
PESO NETO: 175 g - PESO DRENADO 120 g
PESO NETO 160 g, PESO DRENADO:104 g
PESO NETO 320G, PESO DRENADO 208G

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	
FABRICANTE	USAFISH S.A.	KM 8 1/2 VIA MANTA ROCAFUERTE, JARAMIJO, MANABI, ECUADOR.	ECU
FABRICANTE	PUERTOMAR S.A	KM 8 1/2 VIA MANTA, ROCAFUERTE, JARAMIJO, MANABI, ECUADOR.	ECU
IMPORTADOR	JAIMES VELASCO ALEJANDRO PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DENOMINADO DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA EL TREBOL A&B	CARRERA 41 B # 26 - 34	COL
IMPORTADOR	JORGE ELIAS ARAUJO MORA	Carrera 12 No.13-21	COL
IMPORTADOR	PRODEX S.A.S EN REORGANIZACION	Carrera 16 Bis No. 29-164 Bodega No. 6	COL
IMPORTADOR	SUPERMERCADO LA GRAN COLOMBIA S.A.	CALLE 72 N° 1D-04	COL
IMPORTADOR	TRILLADORA LA MONTAÑA S.A.S	CENTRAL MAYORISTA BLOQ.12 LOC.23	COL
IMPORTADOR	INVERSIONES EURO S.A.	CARRERA 47 Nº. 83A-40 BL.25 LC.13	COL
IMPORTADOR	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S.	CARRERA 12A No. 15 - 32. LAS VIOLETAS II	COL
IMPORTADOR	SUDESPENSA BARRAGAN S.A.	corabastos b8 L-2	COL
IMPORTADOR	INDUSTRIAS LA CORUÑA LTDA	AUTOP. MEDELLIN KM 7 CELTA TRADE PARK BD 38 -FUNZA -CUNDINAMARCA	COL
IMPORTADOR	MEICO S.A.	calle 30 No. 15 - 276	COL
IMPORTADOR	SUPERTIENDAS Y DROGUERIAS OLIMPICA S.A. - OLIMPICA S.A.	CALLE 53 No. 46 - 192 LO 3 -01	COL
IMPORTADOR	ALMACENES EXITO S.A.	CRA 48 N 32 B SUR 139	COL
IMPORTADOR	DISTRIBUIDORA DE CONFITES S.A.	CALLE 60 SUR N°. 43 A - 141	COL
IMPORTADOR	MAKRO SUPERMAYORISTA S.A.S	Calle 192 Nº 19-12	COL
IMPORTADOR	CENCOSUD COLOMBIA S.A.	AV 9 No. 125-30	COL
IMPORTADOR	COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS S.A.S DICOMER S.A.S	Carrera 10A No. 14 - 06	COL
IMPORTADOR	COMERCIALIZADORA NAVA DEL SUR S.A.S.	CALLE 3 A No 1-110	COL
IMPORTADOR	CERYGRAN LTDA.	Carrera 7 Nro. 16 - 59.	COL
IMPORTADOR	INVERCOMER DEL CARIBE S.A.S	DIAGONAL 21 Nº 30-238	COL
IMPORTADOR	MEGACEITES SAS	TRASNVERSAL 24 Nº 20-17 BARRIO MARTINEZ MARTELO	COL
IMPORTADOR	IMPOMARES S.A.S.	CARRERA 7 N° 16 - 59	COL
IMPORTADOR	NAVACOMEX S.A.S	Carrera 15 N° 7 - 87	COL
IMPORTADOR	PANANDINA COMERCIAL S.A.S	CRA 6 Nº 15-14	COL
IMPORTADOR	COLTRADE INVERSIONES SAS	CALLE 85 No. 48 - 01 BL 31 LC 126 ITAGÜI	COL
IMPORTADOR	PRECOOPERATIVA SURTIABARROTES DEL CARIBE SIGLA SUTIABARROTES DEL CARIBE E.P.	CARRERA 43 B Nº 6- 109 LO. 1 DE BARRANQUILLA ATLÁNTICO	COL
IMPORTADOR	CIGRASAS S.A.S	rrera 3 Nº 20 - 47 Barrio San Vicente	COL
IMPORTADOR	COMERCIALIZADORA GRANOS DEL PACIFICO S.A.S.	cra 7 # 16-59	COL
IMPORTADOR	DEXI S A S	Cra 1 No 2E-175 Av Panamericana	COL
IMPORTADOR	SURTIABARROTES INTERNACIONAL S.A.S.	CRA. 42C N°. 6 - 40 BARRANQUILLA	COL
TITULAR REGISTRO SANITARIO	USAFISH S.A.	KM 8 1/2 VIA MANTA ROCAFUERTE, JARAMIJO, MANABI, ECUADOR.	ECU

IMPORTADOR	SURTIABARROTES INTERNACIONAL S.A.S.	CRA. 42C Nº. 6 - 40 BARRANQUILLA	COL
TITULAR REGISTRO SANITARIO	USAFISH S.A.	KM 8 1/2 VIA MANTA ROCAFUERTE, JARAMIJO, MANABI, ECUADOR.	ECU

Imprimir << Atras

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

CLIENTE: COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S.

EXPORTADOR: PUERTOMAR S. A.

FACTURA COMERCIAL: 001-002-000000320

PRODUCTO: LOMITOS DE ATUN EN ACEITE

MARCA: CALIDAD

PRESENTACIÓN: TAPA ABRE FACIL

LATAS / CAJA: 48 UNIDADES

TOTAL DE CAJAS: 3.000

EVALUACIÓN DE PRODUCTO			
Lote	L: LYFS 10 A 2018		
Peso neto	175 g.		
Peso drenado	115 g.		
Fecha de elaboración	10-ENE-2018		
Fecha de vencimiento	10-ENE-2022		
Olor	Característico		
Color	Característico		
Sabor	Característico		
Textura	Firme		
ANÁLISIS FISICO-QUÍMICOS		**REFERENCIA**	**METODOLOGIA UTILIZADA**
Histamina	1.52	Max. 5 mg/100g	AOAC 977 13 (18th ED 2005)
Cloruro de sodio	1.45	2.5 %	Norma INEN 51
pH	5.9	6.0	Norma INEN 181
Vacío	2.5	>2	Norma INEN 180
ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS			
AEROBIOS	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	AOAC 19 th 972.44
ANAEROBIOS TERMOFILOS	NO DETECTADO/25g	NO DETECTADO/25g	AOAC 19 th 972.44
COLIFORMES TOTALES	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	AOAC Ed 20,2016,991.14
ESTAFILOCOCOS AUREUS	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	AOAC Ed 20,2016,2003.11
METALES PESADOS			
Hg (mercurio)	< 0.15 mg/kg	< 1.0 mg/kg	EPA 245.1 (Rv 3.0 1994)
Cd (cadmio)	< 0.015 mg/kg	< 0.1 (mg/kg)	AOAC 999.11 (18 th ED 2005)
Pb (plomo)	< 0.045 mg/kg	< 0.3 (mg/kg)	AOAC 999.11 (18 th ED 2005)
Sn (estaño)	< 3.71 mg/kg	200 mg/Kg	AOAC 985.16

COMPOSICIÓN							
Atún	65%	Aceite vegetal	23%	Agua	10%	Sal	2%
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL A 35 °C = SATISFACTORIO PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL A 55° C = SATISFACTORIO					NTC 4433		
Elaborado por : Ing. Carlos Bolaños Jefe de Control de Calidad			FECHA DE EMISIÓN INFORME JUNIO 19/2018				

CONTROL DE CALIDAD
FIRMA AUTORIZADA

Dirección: Km 8 ½ vía Manta - Rocafuerte (Diagonal a Tadel) Teléfonos: (593) 5 3700945 / 5 3700946
E-mail: kcedeno@puertomar.com.ec - E-mail: asancho@puertomar.com.ec - E-mail: jclucas@puertomar.com.ec
Jaramijó - Manabí - Ecuador

AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA

DR. LEOPOLDO IZQUIETA PÉREZ

PERMISO DE FUNCIONAMIENTO: ARCSA-2019-14.1.13.1-0000033

Nombre o Razón Social del establecimiento: PUERTOMAR S.A.

Nombre del Propietario o Representante Legal: SANCHO ALFONSO ANTONIO MANUEL

Número del RUC del establecimiento: 1391799101001 Establecimiento N°: 1

Provincia: MANABI

Cantón: JARAMIJÓ

Parroquia: JARAMIJÓ, CABECERA CANTONAL

Sector/Referencia: DIAGONAL A TADEL

Dirección: CARRETERO: MANTA - ROCAFUERTE KILOMETRO: 8 1/2 NUMERO: S/N INTERSECCION:KM 8.5 VIA MANTA - ROCAFUERTE

Actividades / Tipo(s) de establecimiento(s):

* 14.1.13.1 ESTABLECIMIENTOS DESTINADOS A LA ELABORACION COMIDAS LISTAS Y EMPACADAS INDUSTRIA. Riesgo: Medio
* 14.1.7.1 ESTABLECIMIENTOS DESTINADOS A LA ELABORACION DE CEREALES Y SUS DERIVADOS INDUSTRIA. Riesgo: Medio
* 14.1.16.1 ESTABLECIMIENTOS DESTINADOS A LA ELABORACION DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO CONTEMPLADOS ANTERIORMENTE INDUSTRIA. Riesgo: Bajo
* 14.1.2.1 ESTABLECIMIENTOS PARA LA ELABORACION Y CONSERVACION DE PESCADOS, CRUSTACEOS, MOLUSCOS Y SUS DERIVADOS INDUSTRIA. Riesgo: Medio
* 14.1.1.1 ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACION Y CONSERVACION DE CARNE Y SUS DERIVADOS INDUSTRIA. Riesgo: Alto
* 14.1.3.1 ESTABLECIMIENTOS PARA LA ELABORACION Y CONSERVACION DE FRUTAS, LEGUMBRES, HORTALIZAS, TUBERCULOS, RAICES, SEMILLAS, OLEAGINOSAS Y SUS DERIVADOS INDUSTRIA. Riesgo: Medio

Fecha de Emisión: 29-07-2019

Fecha de Vigencia: 29-07-2020

Total pago: 1702.08

Estado: VIGENTE

Ministerio

Fecha de Impresión del Documento: 29-07-2019

Mgs. Patricia Rosa Castro Otero
Coordinadora General Técnica de Certificaciones - Agencia Nacional De Regulación, Control Y Vigilancia Sanitaria - ARCSA, "Dr. Leopoldo Izquieta Pérez"

Nota:

Las condiciones en la cual se emitió el Permiso de Funcionamiento, son verificables en cualquier momento por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria "Dr. Leopoldo Izquieta Pérez" y este se emite en el formato a la fecha de impresión del documento.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

CLIENTE: DEXI S.A.S.

EXPORTADOR: PUERTOMAR S.A.

FACTURA COMERCIAL: 001-002-000001302

PRODUCTO: LOMOS DE ATUN EN ACEITE

MARCA: SABOR DEL PACIFICO

PRESENTACIÓN: TAPA ABRE FACIL. 175 g.

LATAS / CAJA: 48 UNIDADES

TOTAL DE CAJAS: 2.500

CONTENEDOR: N/P

EVALUACIÓN DE PRODUCTO			
Lote	L: LSJS 03 A 2020		
Fecha de elaboración	03 – ENE – 2020		
Fecha de vencimiento	03 – ENE – 2024		
Numero de cajas	2.500 Cajas		
Peso neto	175 g.		
Peso drenado	115 g		
Olor	Características		
Color	Características		
Sabor	Características		
Textura	Firme		
ANÁLISIS FISICO-QUÍMICOS		**REFERENCIA**	**METODOLOGIA UTILIZADA**
Histamina	1.30	Max. 5 mg/100g	AOAC 977 13 (18th ED 2005)
Cloruro de sodio	1.20	2.5 %	Norma INEN 51
pH	5.85	5.5 a 6.5	Norma INEN 181
METALES PESADOS			
Hg (mercurio)	0.24 mg/kg	< 1.0 mg/kg	EPA 245.1 (Rv 3.0 1994)
Cd (cadmio)	0.036 mg/kg	< 0.1 (mg/kg)	AOAC 999.11 (18 th ED 2005)
Pb (plomo)	0.020 mg/kg	< 0.3 (mg/kg)	AOAC 999.11 (18 th ED 2005)
Sn (estaño)	2.12 mg/kg	200 mg/Kg	AOAC 985.16
ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS	**MUESTRAS**	**REFERENCIA**	**METODOLOGIA UTILIZADA**
Aerobios	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	AOAC 19 th 972.44
Anaerobios	NO DETECTADO/25g	NO DETECTADO/25g	AOAC 19 th 972.44
C. totales	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	AOAC Ed 20,2016,991.14
Estafilococos áureos	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	AOAC Ed 20,2016,2003.11

COMPOSICIÓN							
Atún	65%	Aceite	23%	Agua	10%	Sal	2%
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL A 35 °C = SATISFACTORIO PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL A 55° C = SATISFACTORIO						NTC 4433	
Elaborado por : Blga. Johanna Goméz Jefe de Control de Calidad		FECHA DE EMISIÓN INFORME: ENERO 28/2020					

PUERTOMAR S.A
CONTROL DE CALIDAD

Dirección: Km 8 ½ vía Manta - Rocafuerte (Diagonal a Tadel) Teléfonos: (593) 5 3700945 / 5 3700946
E-mail: kcedeno@puertomar.com.ec - E-mail: asancho@puertomar.com.ec - E-mail: jclucas@puertomar.com.ec
Jaramijó - Manabí - Ecuador

MPCEIP-SCI-DCCS-HACCP-2019-0099

CERTIFICACIÓN

La Subsecretaría de Calidad e Inocuidad (SCI) como Autoridad Competente en materia Sanitaria de los Productos de la Pesca y Acuacultura del Ecuador, CERTIFICA que la empresa **PUERTOMAR S.A. (PP-6378)** (Línea de Proceso: **CONSERVAS DE ATUN EN DIFERENTES PRESENTACIONES, CONSERVAS DE PESCADO TIPO SARDINA EN DIFERENTES PRESENTACIONES, CONSERVAS DE ATUN POUCH EN DIFERENTES PRESENTACIONES, PESCADO CONGELADO EN DIFERENTES PRESENTACIONES, LOMOS Y MIGAS PRE-COCIDAS DE ATUN CONGELADO),** reúne todos los requerimientos de los Formularios F03 y F04 del Plan Nacional de Control de acuerdo a la verificación in situ del Plan HACCP para las garantías oficiales relacionadas a la exportación de los productos de la pesca.

La correcta aplicación y manejo del Plan HACCP es responsabilidad del establecimiento **PUERTOMAR S.A. (PP-6378).**

Nota: El presente certificado es válido por 6 meses a partir de la fecha de verificación: **12 de septiembre de 2019 al 12 de marzo de 2020**, del cual también se ha generado la versión en inglés (anexo).

Guayaquil, 16 de septiembre de 2019.

MINISTERIO DE PRODUCCION, COMERCIO EXTERIOR, INVERSIONES Y PESCA
REPÚBLICA DEL ECUADOR
SUBSECRETARÍA DE CALIDAD E INOCUIDAD

Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca

Ing. Ubaldo Cervantes Freré
SUBSECRETARÍA DE CALIDAD INOCIUDAD

MPCEIP-SCI-DCCS-HACCP-2019-0099
TRADUCTION

CERTIFICATION

The Undersecretary of Quality and Safety (SCI) as the Competent Authority of the Ecuadorian fisheries and aquaculture products, CERTIFIES that the company **PUERTOMAR S.A. (PP-6378)** (Process Line: **CANNED TUNA IN DIFFERENT PRESENTATIONS, PRESERVED SARDINE FISH IN DIFFERENT PRESENTATIONS, CANNED TUNA, POUCH IN DIFFERENT PRESENTATIONS, FROZEN FISH IN DIFFERENT PRESENTATIONS, FROZEN TUNA LOINS AND CRUMBS**) gather all the requeriments of the F03 and F04 formulary of the National Control Plan according to the verification in situ of the HACCP for the oficial guarantees regarding fishery products.

The correct application and management of the HACCP Plan is responsability of the Company **PUERTOMAR S.A. (PP-6378).**

This certificate is valid for 6 months from the date of verification: **september 12th of 2019 to march 12th of 2020.**

Guayaquil, September 16th of 2019.

MINISTERIO DE PRODUCCION, COMERCIO EXTERIOR, INVERSIONES Y PESCA
REPÚBLICA DEL ECUADOR
SUBSECRETARIA DE CALIDAD E INOCUIDAD

Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca

Ing. Ubaldo Cervantes Freré
SUBSECRETARÍA DE CALIDAD INOCIUDAD

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	**CÓDIGO:** FTP.AT. 08
		VERSIÓN: 01
		Página 1 de 2

Nombre del Producto	ATÚN EN CONSERVAS
Nombre Comercial del Producto	ATUN LOMITOS EN ACEITE
Marca	**SABOR DEL PACIFICO**
Origen de la materia prima	Océano Pacífico Ecuador. Zona FAO 87.
Generalidades	**Descripción del producto**: Atún de las especies indicadas en el numeral 3.1.1 en la Norma INEN 184:2013, producto en conservas, envasado en aceite, agua y sal en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso térmico. El lomo fino (compacto), es del atún Pequeño cortado en segmento transversal. La proporción de trozos pequeños o trozos sueltos o rallados en general no supera el 20% del peso escurrido. Los lomos pequeños son obtenidos luego de la limpieza sencilla del Atún, la presencia de trozos y migas se producen en el corte del lomo al llenar el envase
Requisitos Específicos	**Ingredientes:** **Formula Cuali-Cuantitativa.** Atún (65%), aceite vegetal de Soya (23%), Agua (10%) y sal (2%). **Alérgeno**: contiene pescado. **Presentación:** Contenido neto 175g. Peso Escurrido: 115g. **Concentraciones de aditivos:** NA **Requisitos Organolépticos.**

Apariencia	Característicos de la especie
Color	Característicos de la especie
Olor y Sabor	Característicos de la especie
Textura	Firme

Requisitos Físico-Químico.

Producto terminado

Requisitos	**Límite máximo**
Histamina	Máx. 50.0 mg/ kg
Cloruro de sodio, expresado como NaCl	Máx. 2.0 %
Nitrógeno básico volátil	<50 mg/kg (50ppm)
pH	Máx. 5.5 - 6.5

Metales contaminantes:

Requisitos	**Límite máximo**	**Método de ensayo**
Arsénico, como As	1.0 mg/kg	AOAC 986.15
Cadmio, como Cd	0.1 mg/kg	AOAC 999.10
Mercurio, como Hg	1.0 mg/kg	AOAC 974.14
Plomo, como Pb	0.3 mg/kg	AOAC 999.10
Estaño, expresado como Sn	200 mg/kg	AOAC 985.15

Norma INEN 184: 2013

	Requisitos microbiológicos: El producto es esterilizado a Fo=6, debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportan en el análisis de laboratorio. **PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.** **Parámetros** / **N = 5** Mesofilos aerobios y anaerobios Termófilos aerobios y anaerobios / Ausencia en prueba esterilidad comercia. Prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria.

Requisitos Específicos	**Requisitos nutricionales:** No aplica **Condiciones de transporte y Almacenamiento:** El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículos cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el ente Territorial de Salud. **Almacenamiento**: Conservar en un ambiente fresco y seco. **Vida Útil:** El producto tiene una vida útil de 4 años. **Certificación HACCP:** Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de enlatado. Nº MAG-INP-2017-0823-OF. **Certificación de BPM:** Buenas Prácticas de Manufactura. Nº 0072-HINP-2017.
Empaque y rotulado	**Empaque:** Envase y tapas metálico –TFS- TEST - BARNIZ-INTERNO GRIS SANITARIO-BARNIS EXTERIOR TRANSPARENTE, con abre fácil o tapa plana. **Empaque Secundario:** Caja de cartón corrugado x 48 latas: **Rotulado:** De acuerdo al requerimiento del cliente.
Porción recomendada	La deseada por el consumidor final
Requisitos legales y reglamentarios aplicables	Norma INEN NTE -184 Codex STAN- 70 - 2013 Reglamento CE 221/2002 Reglamento CE 1881/2006 Reglamento CE 2073/2005 Fichas técnicas de clientes.
Grupo poblacional	Todo público. A excepción de personas alérgicas al consumo de pescado y niños menores de 2 años.

ELABORADO POR: PUERTOMAR S.A CONTROL DE CALIDAD FIRMA AUTORIZADA CONTROL DE CALIDAD	APROBADO POR: PUERTOMAR S.A FIRMA AUTORIZADA GERENTE GENERAL

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20145162	Nombre producto	**ATUN LOMOS EN ACEITE VEGETAL, ATUN LOMOS EN ACEITE DE SOYA, ATUN LOMOS EN AGUA, ATUN LOMOS EN ACEITE DE OLIVA, ATUN LOMOS EN ACEITE DE GIRASOL, ATUN DESMENUZADO, EN ACEITE VEGETAL, ATUN DESMENUZADO EN ACEITE DE SOYA, ATUN DESMENUZADO EN ACEITE DE OLIVA, ATUN, DESMENUZADO EN ACEITE DE GIRASOL, ATUN DESMENUZADO EN AGUA, ATUN RALLADO EN ACEITE VEGETAL, ATUN, RALLADO EN ACEITE DE SOYA, ATUN RALLADO EN ACEITE DE OLIVA, ATUN RALLADO EN ACEITE DE GIRASOL, ATUN, RALLADO EN AGUA, ATUN EN TROZOS EN ACEITE VEGETAL, ATUN EN TROZOS EN ACEITE DE SOYA, ATUN EN TROZOS EN ACEITE DE OLIVA, ATUN EN TROZOS EN ACEITE DE GIRASOL, ATUN EN TROZOS EN AGUA.**					
Registro Sanitario	RSA-005862-2018	Vencimiento	2023/06/12	Modalidad	IMPORTAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,9011691099						
Marcas	UNIVERSO GOURMET, MONTERICO, DOS SIRENAS, MARTIN PESCADOR, BLAU FISH, VITAE FOOD, PIAZZA WINNER, MARKAN, LA MAGALENA, FINO ECUADOR, BONISIMO, MAGDALENA, LIRIOS, FESTIN, DICOMER, COSTA RICA, COSTA DE MAR, COSTA PACIFICO, BUEN MAR, COSTA DE SUR, COSTA MANABA, COSTA LATINA, DON PEDRO, COSTA+RICA, COSTA MAS RICA, COSTA MAR RICA, TALASA, PALEMON, LUCYMAR, ISLA DE MAR, DEL PACIFICO, MAR DIA, SOL PACIFICO, GOLF DIA, BOCAGRANDE, DOÑA INES, PACIFIC, MAR DIA GOLF, SOL PACIFIC GOLF., VITAL						

Datos de Interes

Tratamiento	ESTERILIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Peso neto 140g, peso escurrido o drenado 85g; peso neto 140g, peso escurrido o drenado 90g; peso neto 170g, peso escurrido o drenado 120g; peso neto 160g, peso escurrido o drenado 120g; peso neto 1000g, peso escurrido o drenado 650g; peso neto 1814g, peso escurrido o drenado 1350g; peso neto 160g, peso escurrido o drenado 120g; peso neto 1000g, peso escurrido o drenado 650g; peso neto 1814g, peso escurrido o drenado 1350g; peso neto 175g, peso escurrido o drenado 115g; peso neto 170g, peso escurrido o drenado 110.5g; peso neto 160g, peso escurrido o drenado 104g.
Peso neto: 175g, peso escurrido 115g
Peso neto: 170g, peso escurrido 115g, 112g, 110,5g, 110g
Peso neto: 160g, peso escurrido 115g, 112g, 110,5g, 110g, 105g, 104g
Peso neto: 140g peso escurrido: 100, 91
Peso neto: 125g, peso escurrido 85g, 84g, 82 g
Peso neto: 80g, peso escurrido: 52g.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PRODUCTOS DEL MAR Y SABORES NACIONALES PROMARSAN CIA LTDA	M 6.5 VIA MANTA JARAMILLO	ECUADOR			
IMPORTADOR	ROBERTO ARTURO SANTOS SEPULVEDA	CR 1 ESTE 4 - 65 CA 7 BRR DIAMANTE ORIENTAL	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	MOSQUERA	
IMPORTADOR	JONATHAN MANUEL ROSERO RUANO GRANOS Y ABARROTES J.R.	Carrera 7 Barrio San Carlos Diagonal Casablanca	COLOMBIA	NARIÑO	IPIALES	
IMPORTADOR	TECTRONINIKS S.A.S	CRA 22 No 63C - 27	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	
IMPORTADOR	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS S.A.S.- DICOMER S.A.S	Carrera 10A No. 14 - 16	COLOMBIA	NARIÑO	PASTO	mercogranos20@hotmail.com
IMPORTADOR	DISTRI-FREELANCE S.A.S.	CR 46 NO 62 SUR 63	COLOMBIA	ANTIOQUIA	SABANETA	direccioncomercial@distrifreelance.com
IMPORTADOR	INVERSIONES DELIMAR S.A.S.	Carrera 53 No. 46-31 LC 609	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
IMPORTADOR	MONTERICO S.A.S.	CALLE 63 A # 46-16	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
IMPORTADOR	UNIVERSO DE LICORES SAS	Carrera 10 No. 31B - 28.	COLOMBIA	RISARALDA	PEREIRA	
IMPORTADOR	DISTRIPERUBIAN GROUP S.A.S	CRA 7 No14 - 67 OF 302	COLOMBIA	NARIÑO	IPIALES	
IMPORTADOR	C.I IN GLOBAL COMMODITY S.A.S	CALLE 23A NO 96J - 20	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	
IMPORTADOR	COMERCIO ANDINO DE PRODUCTOS S.A.S.	CLL 19 NO.4A-10 ED SANTANDER OF 602	COLOMBIA	NARIÑO	IPIALES	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PRODUCTOS DEL MAR Y SABORES NACIONALES PROMARSAN CIA LTDA	M 6.5 VIA MANTA JARAMILLO	ECUADOR			

[Imprimir] [<< Atras]

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	CÓDIGO: FTP.VA.32
		VERSIÓN: 01
		Página 1 de 3

Nombre del Producto	ATÚN EN CONSERVAS
Nombre Comercial del Producto	LOMITOS DE ATUN EN AGUA
Marca	COSTA RICA
Origen de la materia prima	Océano Pacífico Ecuador
Calidad	-La Planta Procesadora PUERTOMAR S.A. cumple con la NTC 1276 Atún en conserva. -Cumplimos con la Resolución Nº148 de 2007. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que deben cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano. - Cumplimos con la NTC 4433; microbiológica método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos. - De acuerdo con lo establecido en la resolución 2674/2013 del ministerio de salud y protección social todo alimento que se expenda directamente del consumidor por el Instituto nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos-Invima y según lo definido en la resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para el consumo humano de acuerdo con el registro de Salud Pública. -Adjuntamos los respectivos registros sanitarios y la ficha técnica con copia del registro sanitario, permiso sanitario o Notificación Sanitaria según corresponda. -PUERTOMAR S.A. Cuenta con los respectivos permisos vigente y el Concepto Sanitario favorable del establecimiento, donde fabricamos, procesamos, preparamos, envasamos, almacenamos, transportamos, distribuimos, comercializamos alimentos y sus materias primas emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto Sanitario vigente es presentado por el operador junto a los demás documentos. -Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en las mismas. - PUERTOMAR S.A cumple con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación, sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.
Generalidades	- Atún en lomitos , producto constituido por la carne de las especies indicadas en la NTC 1276 , envasado con agua y sal, aderezos comestibles ingredientes y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente o en su defecto el Codex Alimentarius, envasado en recipientes herméticamente cerrado, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.
Requisitos generales	- El producto está constituido por Lomos perfectamente definidos con un 18% máxima de Trozos de atún. Los trozos o migas provienen del proceso de fabricación del producto. - El atún no presentara olores ni coloraciones objetables, ni ninguna otra característica sensorial que evidencie alteración o descomposición. -El producto es limpio, libre de piel, coágulos de sangre y Espinas, el Lomo fino (compacto) es el atún cortado en segmentos transversales, al cual no se le adiciona el líquido de cobertura formado por agua y sal. - Las Latas están en buen estado, sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA. -Las conservas presentan Color, sabor y aroma característico.

LOMITOS DE ATUN EN AGUA

Requisitos Específicos

Características Fisicoquímicas:

Requisitos	Límite máximo
Histamina	50.0
Cloruro de sodio, expresado como NaCl	2.0
Bases volátiles totales (mg/100g)	35.0

Resolución Nº de 2007
NTC 1276

Ingredientes:
Atún (65%), agua (33%) y sal (2%).
Alérgeno: contiene pescado.

Presentación: Contenido neto 175g.
Peso Drenado 115g.

Límite máximo de metales contaminantes en el atún en conservas:

Requisitos	Límite máximo
Arsénico, como As	0.7
Cadmio, como Cd	0.1
Mercurio, como Hg	1.0
Plomo, como Pb	0.4
Metilmercurio	1.0

Características microbiológicos: Esterilidad Comercial
Se Adjunta con las fichas técnicas de los productos los certificados de las pruebas fisicoquímicas y microbiológicas de un lote producido con fecha no inferior a un año contado a partir de la presentación de los documento.

Empaque y rotulado

PRIMARIO:
-El envase es constituido por un material que no reaccione con el producto, ni altera sus características produciendo sustancias toxicas. Las superficies en contacto con el producto esta convenientemente cubiertas con laca sanitarias autorizadas por la legislación nacional vigente o por el Codex Alimentarius, que asegure la conservación del mismo durante al transporte y almacenamiento.
- PUERTOMAR S.A garantizan que no se enviaran conservas con los lados o Extremos inflados, latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor.
-Todas los conservas poseen Tapa con abre Fácil.
- PUERTOMAR S.A cumple con la resolución Nº 5109 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o Etiquetado de productos terminados y materias primas.
- PUERTOMAR S.A cumple con la resolución 333 de febrero del 2011. Rotulados y etiquetados nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento que entren en vigencia.
-La fecha de vencimiento se ubica en la tapa del envase con tinta indeleble, que es en un lugar fácilmente visible en la conserva.

SECUNDARIO
-El empaque garantiza la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.

Conservación y almacenamiento	-El almacenamiento de alimentos es seguro, de tal manera que se garantiza que se minimisa su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. -Se almacenan ordenadamente en estribas con separación de 60 centímetros con respectos a las paredes, y disponerse sobre los palés o tarimas limpias y en buen estado elevadas del pisos a 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación si el caso. -El almacenamiento se realiza en bodegas retiradas de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estan almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación solo la realizara el personal capacitado, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas está debidamente identificadas organizada, señalizada y aireada. -El almacenamiento y conservación de los alimentos cumple con lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan modifiquen o adicionen.
Transporte	-El transporte de alimentos se realiza de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evita la alteración y daños en el envase o embalado según sea el caso. -Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, estan fabricados con materiales que permiten una correcta limpieza y desinfección. -En PUERTOMAR S.A.se prohíbe poner los alimentos directamente sobre el piso, se utiliza pa ello recipientes, canastillas o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. -Es prohibido transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. -Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda "Transporte de alimentos" y cuentan con el acta de Inspección del Vehículo emitido por la autoridad sanitaria.

Nombre Comercial	**LOMITOS DE ATUN EN AGUA**
	-El transporte de alimentos. Los operarios, transportadores y auxiliares del Vehículos cumplen lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan modifiquen o adicionen.
Vida útil	48 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Presentación	Latas de 175 gramos a 180 gramos, Tapa abre fácil. PUERTOMAR S.A. Garantiza la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

ELABORADO POR:	PUERTOMAR S.A. CONTROL DE CALIDAD FIRMA AUTORIZADA CONTROL DE CALIDAD	APROBADO POR: PUERTOMAR S.A. GERENTE GENERAL FIRMA AUTORIZADA GERENTE GENERAL

REPÚBLICA DEL ECUADOR
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria - ARCSA

Por cumplir con las disposiciones establecidas en el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos Procesados del Ecuador.

Confiere el presente

CERTIFICADO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
CÓDIGO ÚNICO: 0072-HINP-1017

A: PUERTOMAR S.A.

TIPO DE ALIMENTO	LÍNEA DE PRODUCCIÓN
ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, PRODUCTOS DE LA ACUACULTURA, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y SUS DERIVADOS	PRODUCTOS DE LA PESCA PRECOCIDOS Y COCIDOS

DATOS GENERALES DE LA PLANTA:

RUC: 1391799101001

Establecimiento 1

Planta 1

Certificado Homologádo: MAG-INP-2017-0823-OF

Categoria: MEDIANA INDUSTRIA

Responsable Técnico: ROMERO ALBAN ANGELA ILIANA

Representante Legal: SANCHO ALFONSO ANTONIO MANUEL

Provincia: MANABI

Cantón: JARAMIJO

Parroquia: JARAMIJO

Dirección: CARRETERO: MANTA - ROCAFUERTE KILOMETRO: 8 1/2 NUMERO: S/N

Dado en la ciudad de Guayaquil, el 10 de octubre de 2019.

Vigente hasta, el 10 de abril de 2020

Dr. Luis Alberto Monteverde Rodríguez

COORDINADOR GENERAL TÉCNICO DE CERTIFICACIONES
AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA

Esta firma pertenece al documento No. NUS-3995
con código BMP: 0072-HINP-1017

WQS, LLC., accreditation ID # 1226, certifies that, having conducted an audit

At PUERTOMAR S.A.
SITE CODE: 1076632
KM 8.5 VIA MANTA – ROCAFUERTE
JARAMIJO/MANABI/132150
ECUADOR

Has achieved Grade: B

Meets the requirements set out in the

BRC GLOBAL STANDARD for FOOD SAFETY

ISSUE 8: AUGUST 2018

For the scope of activities: Production of canned tuna in oil, canned tuna in water and pouch cover; frozen tuna loins; canned sardine fish in tomato sauce; natural in water and salt, in vegetable oil and in spicy tomato sauce.

Including voluntary modules of: None

Exclusions from scope: None

Product categories: 04, 11

Auditor number: 249006

Audit programme: Announced

Date(s) of audit: 2019/12/02 to 2019/12/05

Certificate Issue date: January 10, 2020

Re-audit due date: from: November 07, 2020 to: December 05, 2020

Certificate expiry date: January 16, 2021

#1226
ISO/IEC 17065
Product Certification Body

Authorized by Liliana Batista

WQS, LLC.

7400 Carmel Executive Park Drive, Suite 120, Charlotte, NC 28226, USA
Phone: +1 (980) 218.9151 I email: brc@wqscert.com

Certificate traceability reference

This certificate remains the property of WQS, LLC.

If you would like to feedback comments on the BRC Global Standard or the audit process directly to BRC Global Standards, please contact TellUs@brcglobalstandards.com or tel: +44(0)20 39318148.

To verify certificate validity, please visit www.brcdirectory.com

	CONTROL DE CALIDAD	CODIGO :FT 14 VERSION 1
	FICHA TECNICA	PAGINAS 3
ELABORADO POR: ASESOR	APROBADO POR: GERENTE GENERAL	FECHA DE ACTUALIZACION: MARZO 2019
FECHA: MARZO 2019	FECHA: MARZO 2019	

AVENA EN HOJUELA
MARCA DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO

1. COMPOSICION
GRANO DE AVENA EN HOJUELA 100%

2. MARCA
1. DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO
2. MIA

2. CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS

ENERGIA (KCAL)	361
PROTEINA	19,7%
CARBOHIDRATOS	64,28%
FIBRA	1,85%
GRASA TOTAL	2,8%

3. PRESENTACION COMERCIAL
EL PRODUCTO SE EMPACA EN PRESENTACIONES DE 250G Y 500G

4. MATERIAL DE EMPAQUE
BOLSA POLIPROPILENO POLIETILENO
EMBALAJE EN BOLSA FLEXPA-70
BOLSA POLIAMIDA POLIETILENO
DISPLAY BOLSA DE ARROBA DE CALIBRE GRUESO TRANSPARENTE

5. MODO DE CONSERVACIÓN
DEBE CONSERVARSE EN UN LUGAR SECO, LIMPIO, SOBRE ESTIBAS, LEJOS DE LAS PAREDES, SIN NINGUN GRADO DE CONTAMINACION, LEJOS DE PRODUCTOS QUE PUEDAN TRANSMITIR SABORES U OLORES EXTRAÑOS AL ALIMENTO. DEBE EVITARSE LA PRESENCIA DE ROEDORES E INSECTOS EFECTUANDO MENSUALMENTE CONTROL DE PLAGAS.

6. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

PROCESO	OPERACION	DESCRIPCION
RECEPCION DE MATERIA PRIMA	RECEPCION DE MATERIA PRIMA ALMACENAMIENTO DE BODEGA	Se recibe como materia prima hojuela de avena sacos de 25 kilos. Se realiza un muestreo y analisis de calidad del producto verificando que cumpla con las especificaciones establecidas por los fabricantes.
EMPAQUE	ENVASADO EN SOBRE EMPAQUE EN PLEGADIZA EMBALAJE	Se alimenta la tolva de la máquina de empaque directamente con la HOJUELA de AVENA, se empaca según la presentación requerida en bolsa, la cual es empacada en bolsa flexpa-70 de polietileno, las cuales son apiladas en estibas
ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO	ALMACENAMIENTO	Las estibas con el producto terminado en cantidades establecidas son colocadas dentro de la bodega del producto terminado, estas son contadas y recibidas por la persona encargada de esta área.
RECONOCIMIENTO LEGAL	NUMERO DE NOTIFICACION SANITARIA	NSA-0006438-2019

7. VIDA UTIL

EL PRODUCTO TIENE UNA DURABILIDAD DE 12 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION TENIENDO ENCUENTA LAS SIGUIENTES CARACTERISTICAS Y SI SE MANTIENE EN BUENAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

TEMPERATURA	HUMEDAD RELATIVA	VIDA UTIL
6 – 14°C	42%	12 MESES
15 – 23°C	65%	9 MESES
24 - 28°C	80%	6 MESES

8. EVALUACION SENSORIAL

PARAMETRO	REQUERIMIENTO
COLOR	Blanco cremoso
OLOR	Característico de avena. No debe presentar olores fungosos, fermentados, rancios, amargos, o cualquier otro olor objetable.
SABOR	Característico de avena. No debe presentar sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos, o cualquier otro olor objetable.

9. INTERPRETACION FECHA DE VENCIMIENTO

EJEMPLO: VEN 29 MAY 19	
VEN	VENCE
29	DIA DE VENCIMIENTO
MAY	MES DE VENCIMIENTO
2020	AÑO DE VENCIMIENTO

ELBORO ING. JORGE REINA

ASEG DE CALIDAD

DISTRIGRANOS DEL PUTUMAY
NIT 1082126575-4

APROBO CRISTIAN FERNANDO QUESADA C.
Gerente

GRENTE GENERAL

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Definición	Es un producto obtenido del grano de Avena estabilizado y clasificado para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, acondicionamiento, precocción, laminación y secado.
Vida útil estimada	El producto tiene una durabilidad de 12,meses a partir de la fecha de elaboración teniendo en cuenta las siguientes características y si se mantiene en buenas condiciones de almacenamiento.

Temperatura	Humedad relativa	Vida útil
6 - 14ºC	42%	12 meses
15 - 23ºC	65%	9 meses
24 - 28ºC	80%	6 meses

Tipo de conservación	Debe conservarse en un lugar seco, limpio, sobre estibas, lejos de las paredes, sin ningún grado de contaminación, lejos de productos que puedan trasmitir sabores u olores extraños al alimento. Debe evitarse la presencia de roedores e insectos efectuando mensualmente control de plagas.
Composición	Grano de avena 100%
Información para alérgicos	Contiene gluten de avena

2. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

Parámetro	Requerimientos
Humedad	11.5% Máximo
Proteína	10.5% Mínimo
Grasa	6% Mínimo
Ceniza	2.1% Máximo
Metales pesados (Plomo)	0.5mg/Kg. (ppm)
Material extraño	Libre de todas las sustancias que degraden sus características para consumo humano. Libre de cualquier contaminación. Libre de metales, piedras, astillas de madera, vidrio y plástico.

Parámetros especificados por NTC 2159. Productos de Molinería. Avena en Hojuelas para Consumo Humano.

2.1. Impurezas expresadas en unidades en 100 g de muestra

Muestra	Requerimientos
Cascara	3 Máximo
Cascarillas	6 Máximo
Tallos y palos	2 Máximo
Semillas	1 Máximo
Avenas sin laminar	0 Máximo
Avena parcialmente laminada	2 Máximo
Material quemado	4 Máximo

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Parámetro	Requerimientos
Recuento de E.coli (UFC/g)	<10 UFC/g Máximo
Recuento de Bacterias aerobias Mesófilos (UFC/g)	20000 UFC/g Máximo
Mohos y Levaduras (UFC/g)	1000 UFC/g Máximo
Determinación de Salmonella en 25 g	AUSENTE

Parámetros especificados por NTC 2159. Productos de Molinería. Avena en Hojuelas para Consumo Humano.

4. MICOTOXINAS:

Parámetro	Requerimientos (N.M)
Aflatoxinas	4.0 µg/kg
Ocratoxina	3.0 µg/kg
Deoxinivalenol	750 µg/kg
Zearalenona	75 µg/kg
Fumonisinas	NA

Parámetros especificados según Resolución 4506 de 10 octubre 2013. ESPECIFICA NIVELES MAXIMOS DE CONTAMINANTES EN ALIMENTOS
(N.M) Nivel máximo

5. EVALUACIÓN SENSORIAL:

Parámetro	Requerimiento
Color	Blanco cremoso.
Olor	Característico de avena. No debe presentar olores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor objetable.
Sabor	Característico de avena. No debe presentar sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor objetable.

6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño por porción: 2 cucharadas (22g) **Porciones por envase: 11**			
Calorías 100		Calorías de grasa 20Kcal % Valor Diario*	
Grasa Total 2 g		2%	
Grasa saturada 0 g		0%	
Grasa Trans 0 g			
Colesterol 0 mg		0%	
Sodio 10 mg		0%	
Carbohidratos Total 17 g		6%	
Fibra dietaría 4 g		16%	
Azúcares 0 g			
Proteínas 3 g		6%	
Vitamina A	4%	Vitamina C	2%
Calcio	0%	Hierro	6%

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65g	80g
Grasa Sat.	Menos de	20g	25g
Colesterol	Menos de	300mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400mg	2400 mg
Carb. Total		300g	375g
Fibra dietaría		25g	30g

Calorías por gramo:
Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteína 4

Tabla de composición de alimentos colombianos, 2005, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF).

7. CARACTERÍSTICAS ESPECIALES:

Presentaciones comerciales y Material de empaque	Desde 100g hasta 50Kg conteniendo desde una unidad hasta 24 unidades Paca por 24 unidades empaque laminado BOPP, Empaque polietileno de baja densidad 50kg empaque de polipropileno laminado Del Cultico, Bellini, Rinde Avena.
Condiciones de embarque	Las hojuelas de avena se debe embarcar en vehículos que estén libres de impurezas, infestación, olores extraños, las paredes, pisos, techos deben estar en buenas condiciones (sin fisuras en pisos, sin rotos en la carpa, las estacas en buenas condiciones), limpios. El producto empacado debe ir sobre estibas plásticas en buenas condiciones.
Condiciones de entrega	• Debe llevar precintos al cierre del vehículo. • Debe llevar lista de inspección de sanidad de los vehículos (check list). • Debe llevar certificado de calidad a la entrega de cada lote. • Debe llevar copia de orden de compra y factura. • Se debe entregar ficha técnica del producto.
Legislación aplicable	El producto debe cumplir con: • Resolución 2674 del 2013del Ministerio de Salud: por el cual se establecen las Buenas Prácticas de Manufactura. • Resolución número 333 de 2011 del Ministerio de protección social: por la cual se establecen los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional. • Resolución número 005109 de 2005 del Ministerio de protección social: por la cual se establece los requisitos de rotulado o etiquetado. • Resolución 16379 del 18 de junio del 2003: Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados. • Resolución 4506 del 2013: Especifica niveles máximos de contaminantes en alimentos. • Norma técnica colombiana NTC 3594: Harina precocida de maíz para consumo humano.
Reconocimiento legal	Notificación Sanitaria NSA-003224-2017

8. INTERPRETACIÓN DEL LOTE BULTOS:

EJEMPLO: ALOTE01bPJ1503	
A	Corresponde al tipo de Producto Avena
LOTE	Lote
01	Número de compra de la materia durante el mes respectivo. Ejemplo: si es la primera Avena comprada durante el mes de Octubre, el lote seria LOTE01
bP	Corresponde a la bodega donde se sacó el producto (Perlados)
J	Letra del mes según orden alfabético en la que se realizó la compra (J= Octubre).
15	Últimos 2 números del año en curso
03	Código del Operario

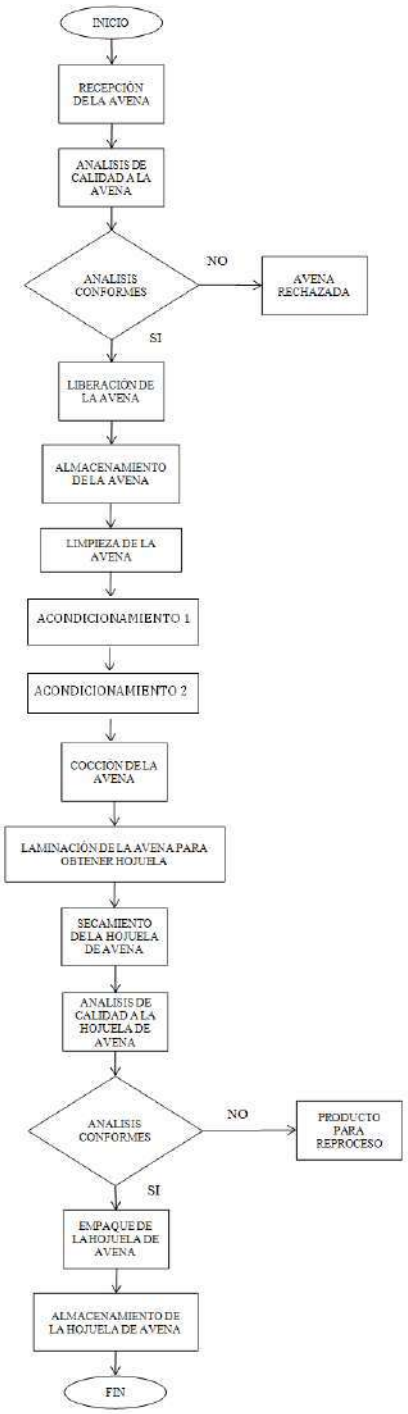
9. INTERPRETACIÓN DEL LOTE UNIDADES:

EJEMPLO: LOTE01J15a1	
LOTE	Lote
01	Número de compra de la materia durante el mes respectivo. Ejemplo: si es la primera Avena comprada durante el mes de Octubre, el lote seria LOTE01
J	Letra del mes según orden alfabético en la que se realizó la compra. (J= Octubre).
15	Últimos 2 números del año en que se realiza la compra.
a	Letra del turno del empacador: a = 6:00-14:00 b = 14:00-22:00
1	Número de la maquina empacadora (1=Perlados)

10. INTERPRETACIÓN FECHA DE VENCIMIENTO:

EJEMPLO: VEN 20 MAY 11	
VEN	VENCE
20	Día de vencimiento
MAY	Mes de vencimiento
11	Año de vencimiento

11. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO



12. BITÁCORA DE ACTUALIZACIÓN

Elaboró	Revisó	Aprobó
ALEJANDRA PINZON **ANALISTA DE CALIDAD**	**WILSON QUIAZUA** **DIRECTOR DE CALIDAD**	**JAIME SANDINO** **DIRECTOR DE PRODUCCION**

13. BITÁCORA DE ACTUALIZACIÓN

Número	Fecha Aprobación	Ítem Alterado	Motivo	Realizado por
1	17/02/2010	Todos	Aprobación inicial	Ing. Juliana Sarmiento
2	31/01/2011	1 y 4	Actualización	Ing. Juliana Sarmiento
3	2/05/2012	Todos	Aprobación	Ing. Rocio Cruz
4	10/12/2013	7 y 8	Cambio en sistema trazabilidad lote	WILSON QUIAZUA
5	15/05/2015	7	Cambio sistema Trazabilidad Lote	Angy Romero.
6	29/01/2016	1, 2, 6.	Actualización parámetros MB y FQ. Interpretación Lote Bultos.	Angy Romero
7	06-01-2017	4	Parametros Micotoxinas	Alejandra Pinzón
8	21-02-2018	7	Actualización de Notificación Sanitaria	Yesenia Rodríguez

Datos Generales del Producto

Expediente	20050389	**Nombre producto**	**ATUN EN ACEITE VEGETAL Y ATUN EN AGUA (ESPECIES: KATSUWO PELAMIS, THUNNUS ALBACARES, THUNNUS OBESUS) VARIEDADES LOMITOS, TROZOS, TROCITOS, RALLADO, PREPARACIÓN DE ATUN ARROZ Y VEGETALES, LOMOS DE ATUN EN ACEITE CON CHAMPIÑO FILETE DE ATUN DE VENTRESCA EN ACEITE, TROZO DE ATUN EN AC (HOJUELAS DE ATUN), FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL, ATUN LOMITO EN ACEITE CON SABOR A LIMON, ATUN LOMITOS EN ACEI CON SABOR AHUMADO, ATUN LOMITOS EN ACEITE CON VEGETALES ATUN LOMITOS EN ACEITE (SANDUCHERO), PREPARACIÓN DE ATU CON CEBOLLA NOMBRE DE FANTASIA (ENCEBOLLADO DE ATUN), L DE ATUN EN ACEITE, LOMOS DE ATUN EN AGUA, PREPARACION DE CON ARROZ Y VEGETALES (NOMBRE DE FANTASIA: ORIENTAL), PREPARACION DE ATUN CON ARROZ Y VEGETALES (NOMBRE DE FANTASIA: CLASICO, PREPARACION DE ATUN CON ARROZ Y VEGE (NOMBRE DE FANTASIA: CRIOLLO, PREPARACION DE ATUN LOMIT CON VEGETALES Y SALSA SABOR A MAYONESA.**

Registro Sanitario	RSiA04I54712	**Vencimiento**	2022/07/27	**Modalidad**	IMPORTAR Y VENDER	**Estado Registro**	Vigente
Observaciones	NI,9003217790						

Marcas	ABURRA, LA ESPAÑOLA, CATALINA, SANTA CATALINA, SABOR DEL MAR, DICOMER,, LA ALEMANA, LUHOMAR, GRAN COLOM PRIMERA, DIAMANTE, VERDE MAR,, DON SANCHO, DON GABRIEL, CALIDAD, KOSTA AMÉRICA, EMPAQUETADOS EL TRECE, AMÉRICA, EMPAQUETADOS EL TRECE, LA ESPAÑOLA, CATALINA, SANTA CATALINA,, SABOR DEL MAR, DICOMER, ALE LUHOMAR, GRAN COLOMBIA, DE PRIMERA,, DIAMANTE, VERDE MAR, PALATINO, PUERTO MAR, COSTA RICA, BELLA MAR SANCHO, DON GABRIEL, CALIDAD, ABURRÁ, ELIZABETH, SEGUNDO MAR, MAR AZUL,, ARRECIFE., SUDESPENSA, EXITO, CA SURTIMAX, PETER BAY, EKONO, (MAS) + RICATUN Y MEGATIENDAS, DELICIAS DEL MAR, MARKAN, LA MAGDALENA, MAKAR FORTIN, MEDALLA DE ORO, OLIMPICA., EUROMAX, D'GRANAR, PORTEÑA, MERCAMAS, DON PROMO, TODO GUSTO., LA CO MONARCA, PORTOLA, SABOR GUAJIRO, SABOR MARINERO, REY DEL MAR, GUADALUPE, MARYMAR,, ATÚN SUPERIOR, MARÍA, DOÑA LUPE, ANCLA & VIENTO, MKP MERKEPAISA, ARO, M&K, SELECTO, SUPERCUNDI, LA VAQUITA, EL AMAZ MERCACENTRO., ZAPATOCA, JBO MAS CALIDAD, METRO JUNTO A TI, MÁXIMA TE CONVIENE, UNIDOS, KOMÉ,, +MAS DEL M HUERTA., SIR DUQUE, UNIDOS, KOMÉ., DOÑA MAGOLA, MARYSOL, PRINCESA

Datos de Interes

Tratamiento	ESTERILIZACION	**Condiciones de conservación**	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
PESO NETO: 170 GRAMOS
PESO DRENADO 110GRAMOS
170g, 80g, 150g, 160g, 170g, 185g, 200g, 1000g, 1880g.
Peso Neto: 80 gramos; Peso drenado: 56 gramos
Peso Neto: 150 gramos; Peso drenado: 95 gramos
Peso Neto: 150 gramos; Peso drenado: 110 gramos
Peso Neto: 160 gramos; Peso drenado: 100 gramos
Peso Neto: 160 gramos; Peso drenado: 110 gramos
Peso Neto: 170 gramos; Peso drenado: 120 gramos
Peso Neto: 178 gramos; Peso drenado: 125 gramos
Peso Neto: 185 gramos; Peso drenado: 130 gramos
Peso Neto: 200 gramos; Peso drenado: 150 gramos
Peso Neto: 1000 gramos; Peso drenado: 650 gramos
Peso Neto: 1880 gramos; Peso drenado: 1330 gramos
Peso Neto: 170 gramos; Peso Drenado: 100 gramos.
Peso Neto: 170 gramos; Peso Drenado: 90 gramos.
Peso Neto 225 gr. Peso Drenado 147 gr; Peso Neto 240 gr. Peso Drenado 156 gr
Peso Neto 300 gr; Peso Drenado 160 gr.
peso neto 175gr, peso drenado 110,5 gr
peso neto 184 g. peso drenado 120g, peso neto 170g, peso drenado 110.5g,
PUCH PESO NETO: 200g, POUCH DRENADO 150g, POUCH PESO NETO: 500g, PESO
DRENADO 45g, POUCH 1000g, PESO DRENADO 950g, POUCH PESO NETO 2000g, PESO
DRENADO 1900g, POUCH PESO NETO 3000 g, PESO DRENADO 2850g, POUCH PESO NETO
5000g PESO DRENADO 4750g, POUCH PESO NETO 7000G, PESO DRENADO 6650g
Peso Neto 85g Peso Drenado 80g; Peso Neto: 120g peso Drenado 112g; Peso Neto 74g Peso Drenado 70g.
peso neto 184 g. peso drenado 120g, peso neto 170g, peso drenado 110.5g, POUCH PESO NETO: 200g, POUCH DRENADO 150g, POUCH NETO: 500g, PESO

Peso Neto 85g Peso Drenado 80g; Peso Neto: 120g peso Drenado 112g; Peso Neto 74g Peso Drenado 70g.
peso neto 184 g. peso drenado 120g, peso neto 170g, peso drenado 110.5g, POUCH PESO NETO: 200g, POUCH DRENADO 150g, POUCH NETO: 500g, PESO
DRENADO 450g, POUCH 1000g, PESO DRENADO 950g, POUCH PESO NETO 2000g, PESO DRENADO
1900g, POUCH PESO NETO 3000 g, PESO DRENADO 2850g, POUCH PESO NETO 5000g PESO
DRENADO 4750g, POUCH PESO NETO 7000G, PESO DRENADO 6650g.
POUCH Peso neto 85g, peso drenado por 80g; POUCH peso neto: 120g, peso drenado: 112g; POUCH peso neto: 74g; peso drenado: 7
PESO NETO: 180 g, PESO DRENADO 117 g
PESO NETO: 140 GR. PESO DRENADO 91 GR.
PESO NETO 175 GRAMOS - PESO DRENADO 115 GRAMOS
PESO NETO: 175 g - PESO DRENADO 120 g
PESO NETO 160 g, PESO DRENADO:104 g
PESO NETO 320G, PESO DRENADO 208G

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	
FABRICANTE	USAFISH S.A.	KM 8 1/2 VIA MANTA ROCAFUERTE, JARAMIJO, MANABI, ECUADOR.	ECU
FABRICANTE	PUERTOMAR S.A	KM 8 1/2 VIA MANTA, ROCAFUERTE, JARAMIJO, MANABI, ECUADOR.	ECU
IMPORTADOR	JAIMES VELASCO ALEJANDRO PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DENOMINADO DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA EL TREBOL A&B	CARRERA 41 B # 26 - 34	COL
IMPORTADOR	JORGE ELIAS ARAUJO MORA	Carrera 12 No.13-21	COL
IMPORTADOR	PRODEX S.A.S EN REORGANIZACION	Carrera 16 Bis No. 29-164 Bodega No. 6	COL
IMPORTADOR	SUPERMERCADO LA GRAN COLOMBIA S.A.	CALLE 72 N° 1D-04	COL
IMPORTADOR	TRILLADORA LA MONTAÑA S.A.S	CENTRAL MAYORISTA BLOQ.12 LOC.23	COL
IMPORTADOR	INVERSIONES EURO S.A.	CARRERA 47 Nº. 83A-40 BL.25 LC.13	COL
IMPORTADOR	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S.	CARRERA 12A No. 15 - 32. LAS VIOLETAS II	COL
IMPORTADOR	SUDESPENSA BARRAGAN S.A.	corabastos b8 L-2	COL
IMPORTADOR	INDUSTRIAS LA CORUÑA LTDA	AUTOP. MEDELLIN KM 7 CELTA TRADE PARK BD 38 -FUNZA -CUNDINAMARCA	COL
IMPORTADOR	MEICO S.A.	calle 30 No. 15 - 276	COL
IMPORTADOR	SUPERTIENDAS Y DROGUERIAS OLIMPICA S.A. - OLIMPICA S.A.	CALLE 53 No. 46 - 192 LO 3 -01	COL
IMPORTADOR	ALMACENES EXITO S.A.	CRA 48 N 32 B SUR 139	COL
IMPORTADOR	DISTRIBUIDORA DE CONFITES S.A.	CALLE 60 SUR N°. 43 A - 141	COL
IMPORTADOR	MAKRO SUPERMAYORISTA S.A.S	Calle 192 Nº 19-12	COL
IMPORTADOR	CENCOSUD COLOMBIA S.A.	AV 9 No. 125-30	COL
IMPORTADOR	COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS S.A.S DICOMER S.A.S	Carrera 10A No. 14 - 06	COL
IMPORTADOR	COMERCIALIZADORA NAVA DEL SUR S.A.S.	CALLE 3 A No 1-110	COL
IMPORTADOR	CERYGRAN LTDA.	Carrera 7 Nro. 16 - 59.	COL
IMPORTADOR	INVERCOMER DEL CARIBE S.A.S	DIAGONAL 21 Nº 30-238	COL
IMPORTADOR	MEGACEITES SAS	TRASNVERSAL 24 Nº 20-17 BARRIO MARTINEZ MARTELO	COL
IMPORTADOR	IMPOMARES S.A.S.	CARRERA 7 N° 16 - 59	COL
IMPORTADOR	NAVACOMEX S.A.S	Carrera 15 N° 7 - 87	COL
IMPORTADOR	PANANDINA COMERCIAL S.A.S	CRA 6 Nº 15-14	COL
IMPORTADOR	COLTRADE INVERSIONES SAS	CALLE 85 No. 48 - 01 BL 31 LC 126 ITAGÜI	COL
IMPORTADOR	PRECOOPERATIVA SURTIABARROTES DEL CARIBE SIGLA SUTIABARROTES DEL CARIBE E.P.	CARRERA 43 B Nº 6- 109 LO. 1 DE BARRANQUILLA ATLÁNTICO	COL
IMPORTADOR	CIGRASAS S.A.S	rrera 3 Nº 20 - 47 Barrio San Vicente	COL
IMPORTADOR	COMERCIALIZADORA GRANOS DEL PACIFICO S.A.S.	cra 7 # 16-59	COL
IMPORTADOR	DEXI S A S	Cra 1 No 2E-175 Av Panamericana	COL
IMPORTADOR	SURTIABARROTES INTERNACIONAL S.A.S.	CRA. 42C N°. 6 - 40 BARRANQUILLA	COL
TITULAR REGISTRO SANITARIO	USAFISH S.A.	KM 8 1/2 VIA MANTA ROCAFUERTE, JARAMIJO, MANABI, ECUADOR.	ECU

IMPORTADOR	SURTIABARROTES INTERNACIONAL S.A.S.	CRA. 42C Nº. 6 - 40 BARRANQUILLA	COL
TITULAR REGISTRO SANITARIO	USAFISH S.A.	KM 8 1/2 VIA MANTA ROCAFUERTE, JARAMIJO, MANABI, ECUADOR.	ECU

Imprimir << Atras

CIUDAD Y FECHA: MADRID – CUNDINAMARCA, 08 DE MAYO DE 2018

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

RAZÓN SOCIAL: PRODUCTOS ALIMENTICIOS BELLINI S.A.S — Código: 9000956800-2

DIRECCIÓN: Carrera 1 No 8-31 BARRIO CORTIJO

NIT: 900095680-0 — Email: yeseniarodriguez@bellini.com.co

TELÉFONOS: 8209010 — FAX: No tiene

CIUDAD: MADRID — DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA

REPRESENTANTE LEGAL: MANUEL ANTONIO FRANCISCO JOSE BOHORQUEZ RAMIREZ

ACTIVIDAD INDUSTRIAL: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE MOLINERIA

PRODUCTOS QUE ELABORA: MAIZ TRILLADO BLANCO Y AMARILLO, HARINA PRECOCIDA D EMAIZ, CUCHUCOS D EMAIZ, TRIGO Y CEBADA, AVENA, HOJUELAS DE MAIZ, TRIGO, CEBADA, AVENA INSTANTANEA SABORIZADA, CUCHUCO DE CEREALES Y ENVASADO DE ACEITE.

TAMAÑO DE LA EMPRESA: GRANDE (>200 empleados) [ ] MEDIANA (De 51 a 200) [X] PEQUEÑA (de 11 a 50) [ ] MICROEMPRESA (< o = a 10) [ ]

MARCAS QUE COMERCIALIZA: JBO, METRO, EKONO, LA ABUELA, MEGATIENDAS, DEL DÍA, BELLINI, MEGAREPA, CARULLA, DEL CULTIVO, FRESCAMPO, SURTIMAX, MERCACENTRO, QUICKSY, SUMERCE, MK, ARO.

PROCESO A TERCEROS: SI

REGISTRO SANITARIO [ ] PERMISO SANITARIO [X] NOTIFICACIÓN SANITARIA [X]

PSA-001004-2017; NSA-003224-2017; NSA-003225-2017; PSA-001384-2018; RSAE18I1610

OBJETIVO DE LA VISITA: REALIZAR VISITA DE INSPECCION SANITARIA EN ATENCION A TOMA DE MUESTRA Y GESTION DEL RIESGO, CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACION SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA LEY 9 DE 1979, Y LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Y DEMAS QUE APLIQUE

FUNCIONARIOS QUE PRACTICARON LA VISITA. NOMBRE, CARGO Y GRUPO O DEPENDENCIA

ROLANDO CELY GOMEZ – PROFESIONAL UNIVERSITARIO – GTT CO2

LILIANA JIMENEZ SALAZAR – PROFESIONAL UNIVERSITARIO – GTT O

OFICIO COMISORIO No. 7303-2187-18

ATENDIÓ LA VISITA POR PARTE DE LA EMPRESA - NOMBRE Y CARGO.

YESENIA RODRIGUEZ, DIRECTORA DE CALIDAD

FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA OFICIAL: 15/08/2017 — CONCEPTO: FAVORABLE CON OBSERVACIONES

SE TOMAN MUESTRAS SI [X] NO [ ]

	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1.-	**INSTALACIONES FÍSICAS**		
1.1	La planta está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación y sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en buen estado de mantenimiento. *(numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	En los alrededores de la planta se encuentran objetos en desuso, material resultante de remodelaciones, maleza crecida y estancamiento de aguas a la entrada de molino de maiz, en área social, en parqueadero. Existe acumulación de restos de equipos en el techo de la planta eléctrica que puede generar focos de anidación.
1.2	El funcionamiento de la planta no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. *(numeral 1.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	2	
1.3*	La edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción y evita entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes. *(numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	La puerta de ingreso de ingredientes al área de empacado de mezcla de harina.
1.4	La edificación está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de producto terminado) y existe una adecuada separación fisica de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas, evitan la contaminación cruzada y se encuentran claramente señalizadas. *(numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	El área empleada para el empaque de avena no presenta protección completa de otras actividades realizadas en áreas aledañas.
1.5	La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas. *(numeral 2.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	2	
1.6*	Las áreas de la fábrica están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio. *(numeral 2.6 del artículo 6, , Resolución 2674 de 2013)*	2	
1.7	Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social). *(numeral 2.8 del artículo 6, , Resolución 2674 de 2013)*	1	Una parte del área de consumo de alimento presenta encharcamiento.
2.-	**CONDICIONES DE SANEAMIENTO**		
2.1	**ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE**		
2.1.1	Existe programa, procedimientos, análisis (fisicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. *(numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*	2	
2.1.2*	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros. *(numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	2	
2.1.3	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones. *(numeral 3.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	2	
2.1.4	El agua no potable usada para actividades indirectas (vapor, refrigeración indirecta, u otras) se transporta por tuberías independientes e identificadas por colores. *(numeral 3.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	2	
2.1.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, construido con materiales resistentes, identificado, está protegido, es de capacidad suficiente para un día de trabajo, se limpia y desinfecta	2	

	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
	periódicamente y se llevan registros. *(numeral 3.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*		
2.2	**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS**		
2.2.1	Se dispone de sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales. *(numeral 4.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	2	
2.2.2*	El manejo de los residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos. *(numeral 4.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	No se ha contemplado el manejo de los residuos generados en envasado de aceite.
2.2.3	Las trampas de grasas y/o sólidos (si se requieren) están bien ubicadas y diseñadas y permiten su limpieza. *(numeral 1.4 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	No se cuenta con controles escritos para trampas de grasa en área de envasado de aceite.
2.3	**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)**		
2.3.1	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (*numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*	1	El documento no presenta de manera clara la frecuencia de evacuación de residuos, no se realiza seguimiento al cumplimiento.
2.3.2	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente. *(numeral 5.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	Existe recolección de residuos generados de producciones de harina cruda que se almacenan dentro de las áreas de proceso en bultos sin protección.
2.3.3*	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, proliferación de plagas. *(numerales 5.2 y 5.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	El depósito de basuras no se evacúa con la frecuencia requerida, existe gran acumulación de ésta y mal olor.
2.3.4	Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento *(numerales 5.3 y 5.4 del artículo 6 - numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*	1	La protección implementada en depósito de basuras no garantiza aislamiento de plagas, despide mal olor.
2.3.5	De generarse residuos peligrosos, la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición. *(numeral 5.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	0	No se ha documentado el manejo de residuos peligrosos ni su destino final.
2.4	**CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)**		
2.4.1	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. *numeral 3 del artículo 26, , Resolución 2674 de 2013)*	1	Cuentan con un diagnóstico realizado por la nueva empresa de manejo de plagas, no se han realizado correctivos para acumulación de sólidos en patio que tapa los desagües.
2.4.2*	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas. *(numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*	1	En el patio de maniobras se evidencian palomas.
2.4.3	Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutadores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.). *(numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*	2	

	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
2.4.4	Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegidos, bajo llave y se encuentran debidamente identificados. *(numeral 7 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*	N.A.	No almacenan productos dentro de planta, se tercériza este servicio.
2.5	**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**		
2.5.1	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. *(numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*	1	Se cuenta con planes generales en los POE´s para limpieza de partes altas, sin embargo lo evidenciado en planta no se ajusta a los registros.
2.5.2*	Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros. *(numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*	1	No se realiza inspección frecuente a la limpieza de partes altas, se encontraron bolsas con harina es especial en almacenamiento de producto terminado. En áreas que no se usan con frecuencia: harinas crudas, mezcla para empanadas, perlados, envasado de aceites no se realiza seguimiento a labores de limpieza.
2.5.3	Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. *(numeral 1 del artículo 26, , Resolución 2674 de 2013)*	2	
2.5.4	Los productos utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados. *(Resolución numeral 7 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*	2	
2.5.5	Se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios. *(, numeral 6.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	No se hace uso correcto de elementos de limpieza de partes altas de planta.
2.6	**INSTALACIONES SANITARIAS**		
2.6.1*	La planta cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios. *(numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	En servicio sanitario de hombres las canecas no cuentan con tapas. En área de perlado no cuentan con sistema de secado de manos.
2.6.2	Existen vestieres en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito. *(numeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	Para mujeres se comparte ambientes entre servicio sanitario y vestier.
2.6.3*	La planta cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito. *(numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	El lavamanos de área de perlado no es de accionamiento no manual.
2.6.4	De ser requerido la planta cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante requerida. *(numeral 6 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013)*	1	El área donde se realiza empacado de avena no cuenta con filtro sanitario.

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
2.6.5	Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. *(numeral 6.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	No son suficientes los avisos alusivos al cumplimiento de prácticas higiénicas.
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**		
3.1	**PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN**		
3.1.1	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas. *(artículo 11, Resolución 2674 de 2013)*	2	
3.1.2	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero, chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario. *(numerales 2 y 9 del artículo 14, , Resolución 2674 de 2013)*	1	Un operario de área de empacado de harina precocida no es de color claro, hace uso de dotación de área de almacenamiento.
3.1.3	Los manipuladores y operarios no salen de la fábrica con el uniforme. *(numeral 3 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*	2	
3.1.4*	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso. *(numeral 4 Artículo 14 - numeral 3 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)*	1	En área de empacado de avena no se cuenta con sistema de lavado de manos, aunque cuentan con suficientes lavamanos en las otras áreas, no se evidencia su uso frecuente durante la visita.
3.1.5	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje. *(numerales 5 y 6 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*	2	
3.1.6	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas. *(numerales 7 y 8 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*	2	
3.1.7	Los guantes están en perfecto estado, limpios y desinfectados y se ubican en un lugar donde se previene su contaminación. *(numeral 10 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*	1	En área de empacado se disponen junto a la banda transportadora de las máquinas.
3.1.8	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc. *(numerales 11 y 13 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*	1	Hacen uso de la dotación cuando consumen los alimentos en área social.
3.1.9*	Los empleados que están en contacto directo con el producto, no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas. *(numeral 12 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*	2	
3.1.10	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa. *(numeral 14 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*	2	
3.2	**EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN**		
3.2.1	Existen un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. *(Artículo 1 – artículo 13, Resolución 2674 de 2013)*	1	Existe cronograma que se cumple, sin embargo se evidencia falta de cumplimiento en la frecuencia de ejecución de lavado de manos.

	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
3.2.2	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos. *(Parágrafo 1 del artículo 13, Resolución 2674 de 2013)*	1	Aunque en algunas áreas se cuenta con avisos alusivos a prácticas higiénicas, no se observa el cumplimiento por parte de todo el personal que accede a las áreas de proceso.
3.2.3*	Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas. *(Artículo 13, Resolución 2674 de 2013)*	1	Se cuenta con registros de capacitaciones en prácticas higiénicas, sin embargo no se observa cumplimiento por parte del personal que accede a las áreas.
4.-	**CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN**		
4.1	**DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN**		
4.1.1	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje. *(numerales 1.1 y 1.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	El piso del área de empaque de perlado presenta deterioro
4.1.2	Los sifones están equipados con rejillas adecuadas. *(numerales 1.4 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	2	
4.1.3	Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado. *(numeral 2.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	Existen paredes en área de perlado, área de mezcla de harina para empanadas y de empacado de harinas crudas que presenta deterioro.
4.1.4	Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad. *(numeral 2.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	El ingreso a molino presenta deterioro en sus uniones redondeadas entre paredes y piso, se evidencia la implementación de adecuación de uniones entre paredes.
4.1.5	El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio. *(numeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	En el techo de área de almacenamiento de harinas precocidas presenta bolsas de harina.
4.1.6	No existe evidencia de condensación, formación de hongo y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas. *(numeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	El techo de almacenamiento de material de empaque es muy bajo y presenta condensación.
4.1.7	De contar con techos falsos o doble techos estos se encuentran construidos de materiales impermeables, resistentes, lisos, cuentan con accesibilidad a la cámara superior, sus láminas no son de fácil remoción y permiten realizar labores de limpieza, desinfección y desinfestación. *(numerales 3.2 y 3.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	N.A.	No cuentan con techos falsos.
4.1.8	Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas. *(numerales 4.2 y 5.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	Las cortinas de las puertas de ingreso a almacenamiento de harina precocida de maíz y de área de mezcla para empanadas se encuentran deterioradas. La puerta de mezcla harina para empanadas presente

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
			deterioro, superada durante la visita. El lateral de la puerta de acceso a crudas presenta deterioro. La puerta de acceso de almacenamiento de producto terminado harina precocida permanece abierta y sus cortinas se encuentran en mal estado.
4.1.9	Las ventanas que comunican al exterior están provistas de malla anti-insecto y los vidrios que están ubicados en áreas de proceso cuentan con la protección en caso de ruptura. *(numeral 4.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	2	
4.1.10	La sala se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial). *(numerales 7.1 y 7.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	2	
4.1.11	Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias. *(numeral 7.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	En área de harina cruda presenta lámpara desprotegida en caso de ruptura.
4.1.12	La ventilación de la sala de proceso es adecuada y no afecta la calidad del producto ni la comodidad de los operarios. *(numeral 8.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	2	
4.1.13	Los sistemas de ventilación filtran el aire y están proyectados y construidos de tal manera que no fluya el aire de zonas contaminadas a zonas limpias. *(numeral 8.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	2	
4.2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**		
4.2.1*	Los equipos, superficies de contacto con alimentos (mesas, bandas transportadoras) y utensilios están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, libres de defectos y grietas, lisas, no absorbentes no recubiertas con pintura o materiales desprendibles, fácilmente accesibles o desmontables, fáciles de limpiar y desinfectar, garantizando la inocuidad de los alimentos. *(artículo 9, Resolución 2674 de 2013)*	1	Una mesa del área de empaque de avenas presenta soportes en material no sanitario. En área de harinas crudas se cuenta con arreglos en tubería de conducción de alimento en material no sanitario. La protección de ingreso de producto a tolva de máquina de empacado de Harina Cruda es de material no sanitario.
4.2.2	Todas las superficies de contacto con el alimento cumplen con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 *(numeral 2 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013)*	2	
4.2.3	Las piezas o accesorios están asegurados para prevenir que caigan dentro del producto o equipo de proceso. *(numeral 6 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013)*	2	
4.2.4	Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos son a prueba de fugas, debidamente identificados, de material impermeable, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza. *(numeral 11 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013)*	2	
4.2.5*	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos, no presentan fugas, son de material resistente, inertes, no porosos, impermeables, fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección y están localizados en sitios donde no significan riesgo de contaminación del producto. *(numeral 12 del artículo 9 - numeral 4 del artículo 10 Resolución 2674 de 2013)*	1	En una tubería de empaque de harina precocida se presenta una fuga de producto.

	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.2.6	Los equipos están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, evitan la contaminación cruzada y las áreas circundantes facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección. *(numerales 1 y 2 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013).*	1	El área de empacado de avena no presenta protección de las otras actividades realizadas en zonas aledañas
4.2.7*	Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, pH-metros, etc.). *(numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)*	2	
4.2.8	Los cuartos fríos o los equipos de refrigeración están construidos de materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables, se encuentran en buen estado y no presentan condensaciones y equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se registra dicha temperatura. *(numerales 1.2 y 1.3 del artículo 7 - numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)*	N.A.	No cuentan con cuartos fríos
5	**REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN**		
5.1	**MATERIAS PRIMAS E INSUMOS**		
5.1.1	Existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos). *(artículo 21, Resolución 2674 de 2013)*	1	Establecen criterios de aceptación que no se evalúan en planta, ni por laboratorio externo o por certificados de calidad de proveedores.
5.1.2	Las materias primas e insumos están rotulados de conformidad con la normatividad sanitaria vigente, están dentro de su vida útil y las condiciones de recepción evitan la contaminación y proliferación microbiana. *(numeral 1 del artículo 16, Resolución 2674 de 2013) y (Resolución 5109 de 2005 - Resolución 1506 de 2011).*	2	
5.1.3	Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos. *(numeral 3 del artículo 16, Resolución 2674 de 2013)*	1	No se cuenta con controles a todas las variables definidas en los criterios de recepción de materias primas.
5.1.4*	Las materias primas son conservadas y usadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad) y se manipulan de manera que minimiza el riesgo de contaminación. *(numerales 1 y 5 del artículo 16 - numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*	2	
5.1.5	Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas. *(numerales 6 y 7 del artículo 16 - numerales 3 y 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*	2	
5.2	**ENVASES Y EMBALAJES**		
5.2.1	Los envases y embalajes están fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 *(numeral 1 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013)*	2	
5.2.2*	Los materiales de envase y empaque son inspeccionados antes de su uso, están limpios, en perfectas condiciones y no han sido utilizados previamente para otro fin. *(numerales 2 y 4 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013)*	2	
5.2.3	Los envases son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos. *(Resolución 2674 de 2013, numeral 5 del artículo 17)*	1	El área de almacenamiento de material de empaque es insuficiente para el volumen manejado.
5.3	**OPERACIONES DE FABRICACIÓN**		
5.3.1*	El proceso de fabricación del alimento se realiza en óptimas	1	No se realiza seguimiento

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
	condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento. *(numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)*		durante todo el proceso de producción de las líneas de empacado de avena, harinas crudas, mezcla de harina para empanadas.
5.3.2*	Se realizan y registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo) para asegurar la inocuidad del producto. *(numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)*	1	Se llevan controles en forma digital que al momento de la visita presenta daño el sistema y sólo fue posible verificar los registros hasta 10 de marzo de 2018.
5.3.3*	Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la proliferación de microorganismos o la contaminación del producto. Son suficientes y están validadas para las condiciones del proceso. *(numerales 4 y 5 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)*	1	En la línea de mezcla no se controlan los retrasos ni las paradas del proceso por arreglos inmediatos.
5.3.4	Los procedimientos mecánicos de manufactura (lavar, pelar, cortar, clasificar, batir, secar, entre otros) se realizan de manera que se protege el alimento de la contaminación. *(numeral 6 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)*	2	
5.3.5*	El hielo utilizado en la planta (cuando se requiera), se elabora a partir de agua potable. *(numeral 7 Art. 18, Resolución 2674 de 2013)*	N.A.	No utilizan hielo en el proceso
5.3.6*	La sala de proceso y los equipos son utilizados exclusivamente para la elaboración de alimentos para consumo humano. Se cuenta con mecanismos para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños. *(numerales 8 y 9 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)*	1	En área de empaque de avena y en mezcla de harina para empanadas no se contemplan todos los riesgos posibles por actividades realizadas en simultánea.
5.3.7	Cuenta la planta con las diferentes áreas y secciones requeridas para el proceso y se toman las medidas para evitar la contaminación cruzada. *(numeral 1 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013)*	1	El área de empaque de avena no cuenta con medidas controladas que eviten posibles contaminaciones cruzadas por actividades que se realizan de manera simultánea.
5.4	**OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE**		
5.4.1*	El envasado y/o empaque se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento y el área es exclusiva para este fin. *(numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013)*	1	No se garantiza el seguimiento durante todo el proceso de empacado de mezclas de harina para empanadas y empacado de avena que lleve a prevenir posible situaciones de contaminación de los productos. No se protege el empaque que se encuentra en uso durante las paradas de las líneas de Harina Cruda, Mezcla de harina para empanadas.
5.4.2	Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias (aplicar el formato establecido: Anexo 1: Protocolo Evaluación de Rotulado de Alimentos). (*numeral 4 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013)*	N.A.	Cuentan con Autorización de Agotamiento de empaque RESOLUCION 2017025846 del 23 de Junio de 2017.

	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
5.4.3	La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso, cuenta con registros y se conservan el tiempo necesario. *(numerales 2 y 3 de artículo 19, Resolución 2674 de 2013)*	1	No se garantiza trazabilidad completa para los procesos por cuanto al momento de la visita por daño en el sistema la planta no cuenta con los controles disponibles para su inspección. No se garantiza la permanencia en el tiempo de la información en la etiqueta de la referencia Harina Precocida marca Bellini por bultos.
5.5	**ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO**		
5.5.1	Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos. *(numeral 1 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*	2	
5.5.2	El almacenamiento del producto terminado se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire) y se llevan registros. *(numerales 2 y 3 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*	1	Existen varias bodegas y algunos productos como la Harina Cruda se almacena dentro de la misma área de empacado.
5.5.3*	El almacenamiento del producto terminado se realiza en un sitio que reúne requisitos sanitarios, exclusivamente destinado para este propósito. *(Resolución 2674 de 2013, numeral 4 del artículo 28)*	1	Existen varias bodegas de almacenamiento de productos, se almacena Mezcla de harina para empanadas dentro del área de empacado y junto a producto importado (hojuelas de cereal)
5.5.4	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso. *(numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*	1	El almacenamiento de Harina Cruda se realiza muy cerca al piso sobre estibas que no permiten limpieza frecuente del piso.
5.5.5	Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final. *(numeral 6 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*	2	
5.6	**CONDICIONES DE TRANSPORTE**		
5.6.1	Las condiciones de transporte excluyen la posibilidad de contaminación y/o proliferación microbiana y asegura la conservación requerida por el producto (refrigeración, congelación, etc., y se llevan los respectivos registros de control. Los productos no se disponen directamente sobre el piso. *(numerales 1, 2 y 3 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013)*	2	
5.6.2	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo, mantenimiento y operación para el transporte de los productos, son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso "Transporte de Alimentos". *(numerales 3, 4, 7 y 9 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013)*	N.O.	Durante la visita no es posible observar el transporte de producto terminado.
6.-	**ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD**		
6.1	**SISTEMAS DE CONTROL**		
6.1.1	Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos.	2	

	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
	(numeral 2 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)		
6.1.2	Se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.) y producto terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos. *(numeral 2 del artículo 16 - numeral 1 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)*	1	Dentro de las fichas técnicas de productos de bajo volumen de producción no se contempla verificación de cumplimiento de buenas prácticas por parte de proveedor de aceite.
6.1.3*	Se cuenta con planes de muestreo. *(numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)*	2	
6.1.4	Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requerido para el proceso. *(Artículo 24, Resolución 2674 de 2013)*	2	
6.1.5	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. *(Artículo 22 numeral 2 - Artículo 25, Resolución 2674 de 2013)*	1	Cuentan con cronograma que no se cumple. La criticidad definida para la ejecución de las actividades no es acorde con el riesgo que puede generar al producto.
6.1.6	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. *(Artículo 25, Resolución 2674 de 2013)*	1	Se cuentan con cronogramas que no se cumplen a cabalidad.
6.2	**LABORATORIO**		
6.2.1	La planta tiene laboratorio propio (SI o NO) *(numeral 3 del artículo. 22 - Artículo 23, Resolución 2674 de 2013)*	Si	Pruebas fisicoquímicas y de Micotoxinas
6.2.2	La planta tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio *(Artículo 23, Resolución 2674 de 2013)*	2	NULAB, SYTAL

CALIFICACIÓN: Cumple completamente: 2; Cumple parcialmente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

7.- EXIGENCIAS

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias (Citar numerales): 1.1 - 1.3* - 1.4 - 1.7 - 2.2.2* - 2.2.3 - 2.3.1 - 2.3.2 - 2.3.3* - 2.3.4 - 2.3.5 - 2.4.1 - 2.4.2* - 2.4.4 - 2.5.1 - 2.5.2* - 2.5.5 - 2.6.1* - 2.6.2 - 2.6.3* - 2.6.4 - 2.6.5 - 3.1.2 - 3.1.4* - 3.1.7 - 3.1.8 - 3.2.1 - 3.2.2 - 3.2.3* - 4.1.1 - 4.1.3 - 4.1.4 - 4.1.5 - 4.1.6 - 4.1.8 - 4.1.11 - 4.2.1* - 4.2.5* - 4.2.6 - 5.1.1 - 5.1.3 - 5.2.3 - 5.3.1* - 5.3.2* - 5.3.3* - 5.3.6* - 5.3.7 - 5.4.1* - 5.4.3 - 5.5.2 - 5.5.3* - 5.5.4 - 6.1.2 - 6.1.5 - 6.1.6. ----------

NO OBSERVADOS: N.O 5.6.2. ----------

7.1 EXIGENCIAS ADICIONALES ESPECIFICAS DE PRODUCTO O PROCESO (cuando sea requerido)

NINGUNA

Se informa que en el marco de la lucha contra la ilegalidad, el Invima habilitó la línea anticorrupción Tel: 2948725 ó 2948700 ext 3606. Los ciudadanos podrán hacer uso de esta línea para realizar denuncias frente a hechos de corrupción, y la comisión de acciones de ilegalidad sobre los productos competencia del Invima.

CONCEPTO:

FAVORABLE _____ Cumple las condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias

FAVORABLE __X__ **CON OBSERVACIONES**, las cuales son consignadas como exigencias en el numeral 7 de la presente Acta. No se encuentra afectada la inocuidad.

DESFAVORABLE _____ No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad

Nota: El **Invima** dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA:

AUSENCIA.

OTROS COMPONENTES TECNICOS ADICIONALES:

1. Cuentan con Autorización de agotamiento de etiquetas para productos bajo PSA-001004-2017, PSA-001384-20018 RESOLUCION 2017025846 de 23 de Junio de 2017, NSA-003224-2017, NSA-003225-2017.
2. Se realiza toma de muestra dentro del PLAN DE MICOTOXINAS Y CONSERVANTES AÑO 2017 - 2018

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 08 del mes de Mayo del año 2018 en la ciudad de Madrid - Cundinamarca.

De la presente acta se deja copia en poder el interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	ROLANDO CELY GOMEZ	Nombre	LILIANA JIMENEZ SALAZAR
C.C.	79.267.386	C.C.	52.220.372
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT – CO2 - INVIMA	Grupo o Dependencia	GTT – O - INVIMA

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	YESENIA CATHERINE RODRIGUEZ CARTAGENA	Nombre	
C.C.	1.016.045.976	C.C.	
Cargo	DIRECTORA DE CALIDAD	Cargo	

COMERCIALIZADORA LUHOMAR SAS	**SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD**	**CODIGO** CL-SGC-F-018
		VIGENCIA 21-May-21
	NOMBRE DE FORMATO **FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTO**	**VERSION** 01
		CONSECUTIVO

PRODUCTO / NOMBRE
AVENA EN HOJUELAS

MARCA COMERCIAL DEL PRODUCTO
LUHOMAR

NOMBRE COMERCIAL
AVENA EN HOJUELAS

DIRECCION - TELEFONO
Carrera 12 A No 15 - 32 las violetas II - Pasto (Nariño)

PRESENTACION



REQUISITOS GENERALES	Clasificacion	CEREAL
	Descripcion del Producto	Es una planta herbácea anual, perteneciente a la familia de las poaceae. Es rica en proteínas de alto valor biológico, grasas y un gran número de vitaminas y minerales. Es el cereal con mayor proporción de grasa vegetal, un 54 % de grasas no saturadas y un 46 % de ácido linoleico. También contiene hidratos de carbono de fácil absorción, además de calcio, zinc, cobre, fósforo, hierro, magnesio, potasio, sodio; vitaminas B1, B2, B3, B6 y E. Además, contiene una buena cantidad de fibras, que no son tan importantes como nutrientes pero que contribuyen al buen funcionamiento intestinal

REQUISITOS ESPECIFICOS	Requisitos Fisicoquimicos	**COMPONENTE** / **LIMITES**: Humedad 11% Max.; Fibra Total 10% Max.; Cenizas 2% Max.; Proteinas 12% Min.; Extracto Etereo 6% Min.; Actividad Enzimatica Negativa; Espesor 0,50 - 0,55 mm.
	Requisitos Microbiologicos	**ANALISIS** / **LIMITES**: Recuento Aerobios Mesofilos 10,000 ufc/g Max.; Coliformes < 3 ufc/g; E. Coli < 3 ufc/g; Salmonella en 50g. Ausencia
	Requisitos Nutricionales	N/A
	Requisitos Normativos	Cumple con la norma NTC 2159. Productos de Molineria. Avena en Hojuelas Para Consumo Humano.
	Ingredientes	N/A
	Otras Caracteristicas del Producto	Producto sometido a limpieza, precocido y laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies de A. Sativa L. y A Byzantina L

EMPAQUE - ROTULADO - CONSERVACION	Primario	El mateial es en polietileno de baja densidad, transparente calibre 2,25 e impreso a 5 tintas.
	Rotulado	El rotulado del empaque cumple con lo dispuesto en la Resolucion 5109 de 2005, 333 de 2011 y el Decreto 3075 de 1997.
	Vida Util	El producto se requiere con una vida util de 24 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas despues de la produccion.
	Presentacion	Paquete 500g y 1.000g
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El vehiculo de transporte de alimentos debe contar con concepto sanitario vigente, que no ocasione riesgo de contaminacion y/o proliferacion de microorganismos. El producto no debe tener ningun tipo de contacto con el piso del vehiculo, debe ir en estibas plasticas evitando la contaminacion y el deterioro del material del empaque.
		El producto se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilacion, libre de humedad, bien iluminado, retirado de los focos de contaminacion, protegido del ingreso de insectos y roedores.

NOTIFICACION SANITARIA	Notificacion Sanitaria 003018-2017 con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamieto de alimentos y bebidas - concepto favorable.

FIRMA
GERENTE

COMERCIALIZADORA LUHOMAR SAS NIT. 900.134.002-1-1
OMAR TOBAR PORTILLA
C.C. 87.530.744

	CONTROL DE CALIDAD	CODIGO :FT 14 VERSION 1
	FICHA TECNICA	PAGINAS 3
ELABORADO POR: ASESOR	APROBADO POR: GERENTE GENERAL	FECHA DE ACTUALIZACION: MARZO 2019
FECHA: MARZO 2019	FECHA: MARZO 2019	

AVENA EN HOJUELA
MARCA DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO

1. COMPOSICION
GRANO DE AVENA EN HOJUELA 100%

2. MARCA
1. DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO
2. MIA

2. CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS

ENERGIA (KCAL)	361
PROTEINA	19,7%
CARBOHIDRATOS	64,28%
FIBRA	1,85%
GRASA TOTAL	2,8%

3. PRESENTACION COMERCIAL
EL PRODUCTO SE EMPACA EN PRESENTACIONES DE 250G Y 500G

4. MATERIAL DE EMPAQUE
BOLSA POLIPROPILENO POLIETILENO
EMBALAJE EN BOLSA FLEXPA-70
BOLSA POLIAMIDA POLIETILENO
DISPLAY BOLSA DE ARROBA DE CALIBRE GRUESO TRANSPARENTE

5. MODO DE CONSERVACIÓN
DEBE CONSERVARSE EN UN LUGAR SECO, LIMPIO, SOBRE ESTIBAS, LEJOS DE LAS PAREDES, SIN NINGUN GRADO DE CONTAMINACION, LEJOS DE PRODUCTOS QUE PUEDAN TRANSMITIR SABORES U OLORES EXTRAÑOS AL ALIMENTO. DEBE EVITARSE LA PRESENCIA DE ROEDORES E INSECTOS EFECTUANDO MENSUALMENTE CONTROL DE PLAGAS.

6. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

PROCESO	OPERACION	DESCRIPCION
RECEPCION DE MATERIA PRIMA	RECEPCION DE MATERIA PRIMA ALMACENAMIENTO DE BODEGA	Se recibe como materia prima hojuela de avena sacos de 25 kilos. Se realiza un muestreo y analisis de calidad del producto verificando que cumpla con las especificaciones establecidas por los fabricantes.
EMPAQUE	ENVASADO EN SOBRE EMPAQUE EN PLEGADIZA EMBALAJE	Se alimenta la tolva de la máquina de empaque directamente con la HOJUELA de AVENA, se empaca según la presentación requerida en bolsa, la cual es empacada en bolsa flexpa-70 de polietileno, las cuales son apiladas en estibas
ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO	ALMACENAMIENTO	Las estibas con el producto terminado en cantidades establecidas son colocadas dentro de la bodega del producto terminado, estas son contadas y recibidas por la persona encargada de esta área.
RECONOCIMIENTO LEGAL	NUMERO DE NOTIFICACION SANITARIA	NSA-0006438-2019

7. VIDA UTIL

EL PRODUCTO TIENE UNA DURABILIDAD DE 12 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION TENIENDO ENCUENTA LAS SIGUIENTES CARACTERISTICAS Y SI SE MANTIENE EN BUENAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

TEMPERATURA	HUMEDAD RELATIVA	VIDA UTIL
6 – 14°C	42%	12 MESES
15 – 23°C	65%	9 MESES
24 - 28°C	80%	6 MESES

8. EVALUACION SENSORIAL

PARAMETRO	REQUERIMIENTO
COLOR	Blanco cremoso
OLOR	Característico de avena. No debe presentar olores fungosos, fermentados, rancios, amargos, o cualquier otro olor objetable.
SABOR	Característico de avena. No debe presentar sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos, o cualquier otro olor objetable.

9. INTERPRETACION FECHA DE VENCIMIENTO

EJEMPLO: VEN 29 MAY 19	
VEN	VENCE
29	DIA DE VENCIMIENTO
MAY	MES DE VENCIMIENTO
2020	AÑO DE VENCIMIENTO

ELBORO ING. JORGE REINA

ASEG DE CALIDAD

DISTRIGRANOS DEL PUTUMAY
NIT 1082126575-4

APROBO CRISTIAN FERNANDO QUESADA C.
Gerente

GRENTE GENERAL

Fecha de elaboración: 24/09/2019

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto	**Cebada Molida**
Marca	La Bonanza
Fabricado por	Grupo Empresarial La Bonanza S.A.S. C.I. NIT: 900127462-0
Envasado por	La Bonanza Distribuciones Nariño S.A.S. NIT: 900334302-8
Dirección y Teléfono	Calle 14 Nº 12-50 Barrio Las Violetas III Tel: (2) 7210737
Registro Sanitario INVIMA Nº	RSAN1012512
Descripción	Es un cereal (*Hordeum vulgare L.*). A este producto se le ha realizado un proceso de molienda. Podemos encontrar fragmentos de grano que conservan el salvado adherido. Contiene gluten.
Composición Nutricional en Muestra de Producto Seco	Humedad y Materia Volátil 15,08 g/100g Cenizas 1,39 g/100g Proteína Total 9,37 g/100g Grasa Total 0,69 g/100g Carbohidratos Totales 73,47 g/100g Calorías Totales 337,57 KCal/100g
Características sensoriales	La cebada molida se identifica por los fragmentos de cascarilla, la cual tiende a fraccionarse en diminutas piezas triangulares con bordes dentados, de color blanco- marrón, textura granulada
Requisitos Normativos	Resolución Ministerio de Salud y Protección Social 5109 de 2005 (Rotulado). Resolución Ministerio de Salud y Protección Social 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribucion y comercializacion de alimentos).
Generalidades	Producto natural sin preservativos ni aditivos. Para su obtención el grano entero de cebada fue sometido a un proceso de molienda

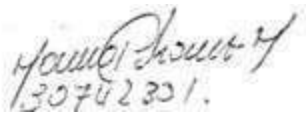
Empaque	Bolsa de polietileno de baja densidad
Presentación por Unidad	500 gramos 50kg
Embalaje	Bolsa de alta densidad, calibre 1,60. Contiene 25 unidades de producto dispuestas en filas de 5 unidades
Etiquetado	Número de lote, fecha de vencimiento, identificación del producto, nombre de la empresa, peso neto, condiciones de almacenamiento, información de alérgenos, dirección y teléfonos de la empresa
Condiciones de Transporte y Almacenamiento	Transportar apilado, almacenar siempre sobre estibas, no almacenar junto a productos que puedan transmitir olores o sabores extraños u otro tipo de contaminación. Conservar en un lugar fresco y seco (libre de humedad) a temperatura ambiente
Vida Útil Estimada	12 meses bajo condiciones de almacenamiento recomendadas

Elaboró:



ING. DIANA CÓRDOBA
COORDINADORA DE CALIDAD

Aprobó:



MARIANA CHAMORRO
REPRESENTANTE LEGAL

FECHA: 24-NOVIEMBRE-2018	PRODUCTOS CERALIA S.A.S	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS	

Codigo	Producto	Fecha edición	Fecha actualización
PC0032	Cebada	22/11/2018	24/11/2018

Presentacion Comercial

EMBALAJE : Saco de polipropileno blanco

CONTENIDO: 50 KLS

Perfil Organoléptico y fisicoquimico

PERFIL ORGANOLÉPTICO	APARIENCIA	GRANO ENTERO
	COLOR	CAFÉ
	OLOR Y SABOR	CARACTERISTICO
HUMEDAD Y MATERIA VOLATIL	%	9,41
PROTEINA	%	18,28
GRASA	%	2,4
CENIZAS	%	6,84
FIBRA CRUDA	%	18,91
CARBOHIDRATOS	%	44,16
CALORIAS	%	271,36

Perfil Microbiologico

Productos Precocidos

ANALISIS	METODO	ESPECIFICACION
Rec Total de Aerobios Mesofilos	NTC 4519	0
Recuentos de Mohos	INVIMA	0
Recuento de Levaduras	INVIMA	0
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458	0
Salmonella	NTC 4574	0
Estafilococo coagulasa positiva	NTC 4779	0
Bacillus cereu	NTC 4679	0

ESPECIFICACION SEGÚN NTC 267 (7 Act). HARINA DE TRIGO

Control Integrado de Plagas

Cada lote debe presentar su correspondiente certificado de calidad, que garantice un producto libre de plagas y/o de sus excrementos.

Almacenimiento

* Almacenar sobre estibas plasticas para evitar la migracion de humedad
* Evitar el contacto con cualquier contaminante fisico o quimico
* Mantener una buena higiene en pisos paredes techos y estibas

Vida Util

* 12 meses apartir de la fecha de elaboracion y bajo especificaciones de almacenimiento

ACEITES DE COLOMBIA ACEITES VEGETALES COMESTIBLES	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	FT-ACS-019

ACEITE DE SOYA EL FRITON * 1000 cc

Descripción general

Producto

	presentación
Aceite liquido	12*1000 cc

Tipo de Empaque

Empaque primario	Botella de PET
Empaque secundario	Caja de cartón Corrugado

Lugar de elaboración.
Producto empacado en la planta de Aceites de Colombia sas ubicada en Yumbo(Colombia) en la cra 36 # 10-549. Temperatura promedio de 22 a 30 grados. Teléfono de contacto 4359121-3183382616.

Descripción general (descripción)

ACEITE EL FRITON es un producto de origen vegetal, con aditivos alimenticios.

Aplicación y direccionamiento de uso.

Se usa en la industria de alimentos para freídos y diferentes preparaciones culinarias.
Registro sanitario. PSA 000531-2016

Código de barras.
Código asignado. **7709990865738**

Certificaciones.

Parámetros de certificación (propiedades sensoriales)

Propiedades sensoriales Generales.

Apariencia	Liquido
Color	Translucido amarillento
Olor	Neutro; exento de olores extraños
sabor	Neutro; exento de olores extraños

ACEITES DE COLOMBIA ACEITES VEGETALES COMESTIBLES	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	FT-ACS-019

ACEITE DE SOYA FRITON * 1000 cc

Alérgenos.

	presencia	valor	UOM	Contacto cruzado potencial
Altramucesy sus derivados				
Anhídrido sulfuroy Sulfitos				
Apio y sus derivados				
BHA/BHT				
Cacahuetes(Maní) y sus derivados				
Cacao				
Carne y sus derivados				
Cereales con gliteny y sus derivados				
Crustaceosy sus derivados				
Frutos secos(nueces, avellanas, etc.)				
Gluten	**			
Granos de ajonjolí y sus deriva.				
Huevo y sus derivados				
Leche y sus derivados				
Moluscos y sus derivados				
Mostaza y sus derivados				
Pescado y sus derivados				
Proteína vegetal hidrolizada				
Proteína vegetal texturizada				
Semillas de sésamo y sus deriva.				
Soja y sus derivados				

ACEITES DE COLOMBIA ACEITES VEGETALES COMESTIBLES	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	FT-ACS-019

ACEITE DE SOYA FRITON * 1000 cc

Información nutricional

tamaño de la porción 6 cucharadas (100g)	
porciones por envase N/A	
CANTIDAD POR PORCION	
CALORIAS 900	
Calorías de grasa 900	
Calorías de grasa saturada 160	
	Valor diario
GRASA TOTAL 100 g	**154%**
Grasa saturada 18 g	90%
Grasa trans 0.5 g	-
Grasa monoinsaturada 24 g	-
Grasa poliinsaturada 58 g	
COLESTEROL 0 mg	0%
SODIO 5 mg	0%
CARBOHIDRATO TOTAL 0 g	0%
Fibra dietaría 0 g	0%
Azucares 0 g	-
PROTEINAS 0 g	0%
Vitamina A	0%
Vitamina C	0%
Calcio	0%
Hierro	0%

ACEITES DE COLOMBIA ACEITES VEGETALES COMESTIBLES	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	FT-ACS-019

ACEITE DE SOYA EL FRITON * 1000 cc

Parámetros de certificación (propiedades fisicoquímicas)

Propiedades fisicoquímicas

		Min	Max	UOM	Metodo	Frecuencia
Acidos grasos libres	Oleico		0.10	%	AOCS Ca 5ª-40	
Cold test	0 * C	90.00		Hora(s)	AOCS Cc 11-53	
Color lovibond, 5.25	Amarillo		40.00		AOCS Cc 13e-92	
Color lovibond.5.25	Azul		0.00		AOCS Cc 13e-92	
Color lovibond, 5.25	Rojo		2.50		AOCS Cc 13e-92	
Humedad	-		0.05	%	AOCS Ca 2b-38	
Índice de peroxidos	-		1.00	MeqO2/kg	AOCS Cd 8-53	

ACEITES DE COLOMBIA ACEITES VEGETALES COMESTIBLES

Elaborado por: Marcela Rosales
Aprobado por: Edwin Belalcázar

	COMERCIAGRANOS **COMERCIALIZADORA DE GRANOS**	**PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.**
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO NATURAL	**F.T. BPA** **F.T. BPM**
	APROBADO POR: COMITÉ DE CALIDAD COMERCIAGRANOS — **FECHA: 02/01/2020**	**VERSION 2** **ELABORÓ: M.P.M.**

FRIJOL ROJO



DESCRIPCION	REQUERIMIENTO
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRIJOL PARA CONSUMO
CALIDAD O NOMBRE COMERCIAL	TIPO 1 GRADO 2. NTC – 871. NTC 271
VARIEDAD	FRIJOL ROJO
PERIODO VEGETATIVO	360 DÍAS
CATEGORIA	AGRICOLA
PRESENTACION	Bulto x 50 kilos o reempacado en bolsas de polietileno de 500 g ó 454 gramos, paca x 25 unidades.
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de Phaseolus spp - Fríjol rojo para consumo.

INFORMACION NUTRICIONAL

VALOR NUTRICIONAL EN 100 GRAMOS								
ENERGIA	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	TIAMINA	NIACINA	CALCIO	HIERRO	AZÚCARES
342 Kcal.	21.8 g	2.5 g	58 g	0.63 mg	1.8 mg	183 mg	4.7 mg	2.5 g
COLESTEROL: 0 g			FIBRA DIETARIA: 4.3 g					

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

No perder el control en cada una de sus etapas: Recolección, selección, clasificación, empaque, almacenamiento y conservación

Forma: Ovalada
Color: Rojo.
Olor: Conserva el fuerte olor característico de las leguminosas.

Cra. 4C No. 26-96 B/Hipódromo – Ibagué – Tolima. Telefax: 2668494 – 314 355 0242
E-mail:comerciagranos@hotmail.com

Tamaño promedio: 5,5-7 mm
Textura: Consistente al tacto.
Sin olores objetables ni con residuos de materiales tóxicos. Libre de materiales extraños, arvenses e impurezas. Libre de infestación en cualquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pupas o adultos), infectación y afectación.
Método de medición: Visual
Frecuencia: Permanente

PARAMETROS FISICOQUIMICOS

GRADO		2
% MAXIMO EN MASA	MATERIAS DURAS	0.2
	GRANOS DAÑADOS	2.0
	GRANOS PARTIDOS	1.0
	GRANOS ABIERTOS	1.0
	VARIEDADES CONTRASTANTES	2.0
	VARIEDADES NO CONTRASTANTES	5.0
HUMEDAD 11 %		
Diámetro: 5,5-7 mm	pH (20°C): 6,7 -7	Impurezas: Menor 1% — Peso (100 granos):8.2 g
CARACTERIZACION MICROBIOLOGICA: Cumple Norma Sanitaria Colombiana Ley 09 de 1979. NTC 871, NTC 271 Resolución 2674 de 2013 y Decreto 3075 de 1997.		

CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO	Almacenamiento a temperatura ambiente, lugar en estrictas condiciones de limpieza, seco, libre de humedad; ventilación e iluminación suficiente. Control de vectores. El producto se debe colocar sobre estibas; no puede estar en contacto directo con el piso.
CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE	Primario: contacto directo con el alimento, atóxico. Polietileno de baja densidad para alimentos, calibre 1.5, resistente a la manipulación continua. Cumple con la Resolución No. 5109 de 2005 y la Resolución 333 de Febrero de 2011.
CARACTERISTICAS DE TRANSPORTE	Vehículo exclusivo para transporte de alimentos, protegido de cualquier riesgo de contaminación: químico,

	físico, biológico. Debe contar con el concepto sanitario vigente.
VIDA UTIL	12 meses en óptimas condiciones de almacenamiento. 10 meses mínimos a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
PRODUCCION	LIMPIA
MARCA	COMERCIAGRANOS
EMPACADO POR	COMERCIAGRANOS
NOTIFICACION SANITARIA	**NSA-003887-2017**

FICHA DE RESPONSABILIDADES

FECHA DE ELABORACIÓN	ELABORACIÓN FICHA TECNICA	RESPONSABLE DEL PRODUCTO
02/01/2020	**Melba Patiño Mejía** **Ing. de Alimentos** **T.P.N° 13254-246484 BL V**	**Marco Fabián Candil** **Propietario**
FIRMA		

DOCUMENTO **FICHA TÉCNICA FRIJOL CARGAMANTO TIPO 1 - GRADO 2** DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO	Código: DTP03 Versión: 001 Página: Página 1 de 2

FRIJOL CARGAMANTO

NOMBRE DEL PRODUCTO	**FRIJOL CARGAMANTO**		
DENOMINACION TECNICA	**FRIJOL CARGAMANTO**		
NOMBRE CIENTIFICO	***PHASEOLUS VULGARIS***		
PROVEEDOR	Razón Social: Distrigranos del Putumayo S.A.S. Dirección: Carrera 4 # 6 Esq. Piso 2 - Villa Garzón, Putumayo Teléfonos: 314 3998099 - 304 6419662 Nit.: 1082126575-4		
DESCRIPCION GENERAL	Es una planta herbácea anual, erecta o trepadora, de tallo pubescente o glabrescente cuando adulta. Las estipulas de las hojas tri-pinnadas son de forma lanceolada y de tamaño medio-centimétrico. Los folíolos son anchamente ovados u ovado-romboidal, los laterales, implantados oblicuamente, miden 4-15 por 2,5-10 cm y son pubescentes con base redondeada o anchamente cuneada, de bordes enteros y ápice acuminado. Las flores se disponen en racimos usualmente axilares, más cortos que las hojas. Las bractéolas, persistentes, son habitualmente de longitud igual o algo superior al cáliz que es cupuliforme, bilabiado, de 3-4 mm, con 5 sépalo soldados y con el labio superior bidentado emarginado y el inferior tridentado. La corola, que puede ser blanca, amarilla, violácea o roja, tiene el estandarte centimétrico suborbicular y reflejo, las alas obovadas adheridas a la quilla, también centimétrica y con ápice espiralmente retorcido. Los estambres son diadelfos (9 soldados y 1 libre) mientras que el ovario es pubescente con el estilo espiralmente torcido de 360º o más y con estigma oblicuo. Dichogineceo deriva en una legumbre lineal-oblonga de unos 10-15 por 1-1,5 cm, algo curvada e hinchada, glabra, picuda y con 4-10 semillas oblongas arriñonadas de muy diversos colores y tamaños, usualmente 1-2 por 0,5-1,5 cm.		
REQUISITOS GENERALES	*Corresponde al producto con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades, libres de humedad exterior anormal y de olor y/o sabor extraños. *Debe presentarse seco y limpio con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo. *Color característico. * No deben presentar signos de infestación o infecciones en cualquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pulpas o adultos) e infectación. Los granos no deben presentar olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. * No se permite la inclusión de granos de apariencia extraña y el porcentaje de objetos extraños debera ser inferior al 1% , ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. *Para el control de calidad se tendrán en cuenta la normalización establecida y reportada		
REQUISITOS ESPECIFICOS	* Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 Capitulo II art 3, el Ministerio de la Proteccion social.		
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color	El color es rojo terracota con pequeñas vetas blancas	
	Sabor/sabor	Caracteristico, ausencia de olores y sabores extraños	
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	Diametro	5,5-7 mm	
	PH (20° C)	6,7 - 7	
	Humedad	11%	
	Impurezas	menor 1%	
	Peso (100 granos)	8,2 gr.	

DOCUMENTO	Código: DTP03
FICHA TÉCNICA FRIJOL CARGAMANTO TIPO 1 - GRADO 2	Versión: 001
DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO	Página: Página 2 de 2

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	**Cumplen de acuerdo la ley sanitaria colombiana Ley 09 de 1979, decreto 3075 de 1997, NTC 871, NTC 271**		
PRESENTACION			**Libra (500 gr.)**
VIDA UTIL	**12 meses en condiciones optimas de almacenamiento**		
INFORMACION NUTRICIONAL	**Valores medidos por racion de 100 gr. de racion diaria**		**% CDR**
	Energía	**342 Kcal, 1465 kj**	
	Colesterol	**0 gr**	
	Carbohidratos	**58 g**	
	*** Azúcares**	**2,5 g**	
	Fibra dietaria	**4,3 g**	
	Grasas	**2,3 g**	
	***Saturadas**	**0,12 g**	
	***Monoinsaturadas**	**0,06 g**	
	***Poliinsaturadas**	**0.17g**	
	Proteinas	**21 g**	
	Agua	**7,4 g**	
	Vitamina A	**1 mg**	**0%**
	Tiamina (Vitamina B1)	**0.62 mg**	**48%**
	Riboflavina (Vitamina B2)	**0.17 mg**	**12%**
	Niacina Vitamina B3	**1,6 mg**	**11%**
	Vitamina B6	**0.4 mg**	**31%**
	Acido Folico (Vitamina B9)	**394 µg**	**99%**
	Vitamina C	**0 mg**	**0%**
	Calcio	**206 mg**	**21%**
	Hierro	**4,75 mg**	**38%**
	Magnesio	**140 mg**	**38%**
	Fosforo	**412 mg**	**58%**
	Potasio	**1405 mg**	**28%**
	Sodio	**24 mg**	**2%**
	Zinc	**2,78 mg**	**28%**
EMPAQUE Y ROTULADO	*** Producto embalado dentro de bolsas de polietileno limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo.** *** El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color.** *** El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.**		
CONSERVACION, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	***Se debe conservar a Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad.** *** El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento.** *** Debe cumplir con el decreto 3075 de 1997.**		

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
1 de Marzo de 2018	Shirley Mosquera **Jefe Control de Calidad**	

ACQUA VIDA Laboratorios Control de Calidad — Mucho más que análisis...!	REPORTE DE RESULTADOS	CÓDIGO: FR-PC-039	Versión: 1 / Página 1 de 1
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	Fecha de actualización:

MUNICIPIO: Ibagué - Tolima
DIRECCION - ENTIDAD: **Empaquetados Comerciagranos 3G SAS**
SOLICITADO POR: Valentina Candil Calderón.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frijol rojo de 500 Gramos.
FECHA DE VENCIMIENTO: 30/09/20
FECHA DE TOMA: Julio 18 de 2019
No. DE MUESTRA: 1792
FECHA DE REPORTE: Julio 23 de 2019

CUENTA DE COBRO No. 2223

ANALISIS MICROBIOLOGICO
Parámetros Invima (Granos de cereales)

PARAMETRO	índice mínimo permisible para identificar nivel de buena calidad	índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable	RESULTADOS
Recuento de microorganismos Mesófilos aeróbicos ufc/g	200.000	300.000	500 UFC/g
Bacillus cereus	700	1.000	0 UFC/g
Coliformes Fecales	0	3	0 UFC/g
Estafilococo coagulasa positiva	0	100	0 UFC/g
Mohos y levaduras	3.000	5.000	0 UFC/g

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: **De acuerdo a los análisis de control de calidad realizados a la muestra, el producto está dentro de los parámetros establecidos por el Invima *(Granos de cereales)***

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras perecederas se conservaran por un periodo de tres días.

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio de Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas. Utilizando los equipos autorizados y exigidos por STANDARD METHODS y el Instituto Nacional de Salud para dicho estudio. SUPERVISADO POR EL – PICCAP INS.-

LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD ACQUA VIDA Mucho más que análisis...!	REPORTE DE RESULTADOS	CÓDIGO: FR-PC-039	Versión: 1 Página 1 de 1
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	Fecha de actualización:

MUNICIPIO: Ibagué - Tolima
DIRECCION - ENTIDAD: **Empaquetados Comerciagranos 3G SAS**
SOLICITADO POR: Valentina Candil Calderón.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Lenteja de 500 Gramos.
FECHA DE VENCIMIENTO: 30/09/20
FECHA DE TOMA: Julio 18 de 2019
No. DE MUESTRA: 1793
FECHA DE REPORTE: Julio 23 de 2019

CUENTA DE COBRO No. 2223

ANALISIS MICROBIOLOGICO
Parámetros Invima (Granos de cereales)

PARAMETRO	índice mínimo permisible para identificar nivel de buena calidad	índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable	RESULTADOS
Recuento de microorganismos Mesófilos aeróbicos ufc/g	200.000	300.000	500 UFC/g
Bacillus cereus	700	1.000	0 UFC/g
Coliformes Fecales	0	3	0 UFC/g
Estafilococo coagulasa positiva	0	100	0 UFC/g
Mohos y levaduras	3.000	5.000	0 UFC/g

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: **De acuerdo a los análisis de control de calidad realizados a la muestra, el producto está dentro de los parámetros establecidos por el Invima *(Granos de cereales)***

NOTA: Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras perecederas se conservaran por un periodo de tres días.

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio de Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas. Utilizando los equipos autorizados y exigidos por STANDARD METHODS y el Instituto Nacional de Salud para dicho estudio. SUPERVISADO POR EL – PICCAP INS.-

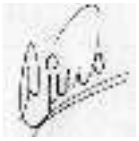
Fecha de elaboración: 24/09/2019

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto	**Frijol Lima**
Marca	La Bonanza
Envasado por	La Bonanza Distribuciones Nariño S.A.S. NIT: 900334302-8
Dirección y Teléfono	Calle 14 Nº 12-50 Barrio Las Violetas III Tel: (2) 7210737
Certificación INVIMA Nº	2012015886
Descripción	Es una leguminosa con alto contenido de proteínas y gran aporte calórico.
Composición Nutricional en Muestra de Producto Seco	Humedad y Materia Volátil 13,29 g/100g Cenizas 3,58 g/100g Proteína Total 19,89 g/100g Grasa Total 1,10 g/100g Carbohidratos Totales 64,12 g/100g Calorías Totales 338,02 KCal/100g
Características sensoriales	Granos cilíndricos-arriñonados, de rojo pálido moteado de crema, su textura es dura
Requisitos Normativos	Norma Técnica Colombiana NTC 871 (calidad). Resolución Ministerio de Salud y Protección Social 5109 de 2005 (Rotulado). Resolución Ministerio de Salud y Protección Social 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribucion y comercializacion de alimentos).
Generalidades	Producto natural sin preservativos ni aditivos

<table>
<tr><td>Requisitos Fisicoquímicos</td><td>Frijol Tipo 1 Grado 1. Humedad Máxima 15% base húmeda
<table><tr><th>Requisitos</th><th>Porcentajes Máximos en Masa</th></tr><tr><td>Materia dura</td><td>0.0</td></tr><tr><td>Granos dañados</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Granos partidos</td><td>0.5</td></tr><tr><td>Granos abiertos</td><td>0.5</td></tr><tr><td>Variedades de Contraste</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Variedades no Contrastantes</td><td>2.0</td></tr></table>No contiene más de 1% de impurezas. No tiene olores objetables. No está infestado o infectado.</td></tr>
<tr><td>Empaque</td><td>Bolsa de polietileno de baja densidad</td></tr>
<tr><td>Presentación por Unidad</td><td>500 gramos
450 gramos
50kg</td></tr>
<tr><td>Embalaje</td><td>Bolsa de alta densidad, calibre 1,60. Contiene 25 unidades de producto dispuestas en filas de 5 unidades</td></tr>
<tr><td>Etiquetado</td><td>Número de lote, fecha de vencimiento, identificación del producto, nombre de la empresa, peso neto, condiciones de almacenamiento, dirección y teléfonos de la empresa</td></tr>
<tr><td>Condiciones de Transporte y Almacenamiento</td><td>Transportar apilado, almacenar siempre sobre estibas, no almacenar junto a productos que puedan transmitir olores o sabores extraños u otro tipo de contaminación. Conservar en un lugar fresco y seco (libre de humedad) a temperatura ambiente</td></tr>
<tr><td>Vida Útil Estimada</td><td>12 meses bajo condiciones de almacenamiento recomendadas</td></tr>
</table>

Elaboró:



ING. DIANA CÓRDOBA
COORDINADORA DE CALIDAD

Aprobó:



MARIANA CHAMORRO
REPRESENTANTE LEGAL

	COMERCIAGRANOS **COMERCIALIZADORA DE GRANOS**	**PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.**
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO NATURAL	**F.T. BPA** **F.T. BPM**
	APROBADO POR: COMITÉ DE CALIDAD COMERCIAGRANOS / **FECHA: 02/01/2020**	**VERSION 2** **ELABORÓ: M.P.M.**

FRIJOL CARGAMANTO ROJO



DESCRIPCION	REQUERIMIENTO
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRIJOL PARA CONSUMO
CALIDAD O NOMBRE COMERCIAL	TIPO 1 GRADO 2. NTC – 871. NTC 271
VARIEDAD	FRIJOL CARGAMANTO ROJO
PERIODO VEGETATIVO	360 DÍAS
CATEGORIA	AGRICOLA
PRESENTACION	Bulto x 50 kilos o reempacado en bolsas de polietileno de 500 g ó 454 gramos, paca x 25 unidades.
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de Phaseolus spp - Fríjol para consumo. Rojo tipo cargamanto.

INFORMACION NUTRICIONAL

VALOR NUTRICIONAL EN 100 GRAMOS								
ENERGIA	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	TIAMINA	NIACINA	CALCIO	HIERRO	AZÚCARES
342 Kcal.	21.8 g	2.5 g	58 g	0.63 mg	1.8 mg	183 mg	4.7 mg	2.5 g
COLESTEROL: 0 g			FIBRA DIETARIA: 4.3 g					

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

No perder el control en cada una de sus etapas: Recolección, selección, clasificación, empaque, almacenamiento y conservación

Forma: Ovalada
Color: Ligeramente Rojo veteado blanco
Olor: Conserva el fuerte olor característico de las leguminosas.

Cra. 4C No. 26-96 B/Hipódromo – Ibagué – Tolima. Telefax: 2668494 – 314 355 0242
E-mail:comerciagranos@hotmail.com

Tamaño promedio: 5,5-7 mm
Textura: Consistente al tacto.
Sin olores objetables ni con residuos de materiales tóxicos. Libre de materiales extraños, arvenses e impurezas. Libre de infestación en cualquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pupas o adultos), infectación y afectación.
Método de medición: Visual
Frecuencia: Permanente

PARAMETROS FISICOQUIMICOS

GRADO		2
% MAXIMO EN MASA	MATERIAS DURAS	0.2
	GRANOS DAÑADOS	2.0
	GRANOS PARTIDOS	1.0
	GRANOS ABIERTOS	1.0
	VARIEDADES CONTRASTANTES	2.0
	VARIEDADES NO CONTRASTANTES	5.0
HUMEDAD 11 %		
Diámetro: 5,5-7 mm	pH (20°C): 6,7 -7	Impurezas: Menor 1%	Peso (100 granos):8.2 g
CARACTERIZACION MICROBIOLOGICA: Cumple Norma Sanitaria Colombiana Ley 09 de 1979. NTC 871, NTC 271 Resolución 2674 de 2013 y Decreto 3075 de 1997.			

CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO	Almacenamiento a temperatura ambiente, lugar en estrictas condiciones de limpieza, seco, libre de humedad; ventilación e iluminación suficiente. Control de vectores. El producto se debe colocar sobre estibas; no puede estar en contacto directo con el piso.
CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE	Primario: contacto directo con el alimento, atóxico. Polietileno de baja densidad para alimentos, calibre 1.5, resistente a la manipulación continua. Cumple con la Resolución No. 5109 de 2005 y la Resolución 333 de Febrero de 2011.
CARACTERISTICAS DE TRANSPORTE	Vehículo exclusivo para transporte de alimentos, protegido de cualquier riesgo de contaminación: químico,

	físico, biológico. Debe contar con el concepto sanitario vigente.
VIDA UTIL	12 meses en óptimas condiciones de almacenamiento. 10 meses mínimos a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
PRODUCCION	LIMPIA
MARCA	COMERCIAGRANOS
EMPACADO POR	COMERCIAGRANOS
NOTIFICACION SANITARIA	**NSA-003887-2017**

FICHA DE RESPONSABILIDADES

FECHA DE ELABORACIÓN	ELABORACIÓN FICHA TECNICA	RESPONSABLE DEL PRODUCTO
02/01/2020	**Melba Patiño Mejía** **Ing. de Alimentos** **T.P.N° 13254-246484 BL V**	**Marco Fabián Candil** **Propietario**
FIRMA		

	COMERCIAGRANOS **COMERCIALIZADORA DE GRANOS**	**PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.**
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO NATURAL	**F.T. BPA** **F.T. BPM**
	APROBADO POR: COMITÉ DE CALIDAD COMERCIAGRANOS / **FECHA: 02/01/2020**	**VERSION 2** **ELABORÓ: M.P.M.**

FRIJOL NIMA CALIMA



DESCRIPCION	REQUERIMIENTO
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRIJOL PARA CONSUMO
CALIDAD O NOMBRE COMERCIAL	TIPO 1 GRADO 2. NTC - 871
VARIEDAD	FRIJOL NIMA CALIMA
ESPECIE	PHASEOLUS VULGARIS
FAMILIA	LEGUMINOSAE
PERIODO VEGETATIVO	365 DÍAS
CATEGORIA	AGRICOLA
HABITO DE CRECIMIENTO	ARBUSTIVO
PRESENTACION	Bulto x 50 kilos o reempacado en bolsas de polietileno de 500 g ó 454 gramos, paca x 25 unidades.
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de Phaseolus Vulgaris - Fríjol para consumo. Frijol Nima Calima.

INFORMACION NUTRICIONAL

VALOR NUTRICIONAL EN 100 GRAMOS							
ENERGIA	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	TIAMINA	NIACINA	CALCIO	HIERRO
322 Kcal.	22.8 g	2.5 g	55.4 g	0.63 mg	1.8 mg	183 mg	4.7 mg

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

No perder el control en cada una de sus etapas: Recolección, selección, clasificación, empaque, almacenamiento y conservación.

Cra. 4C No. 26-96 B/Hipódromo – Ibagué – Tolima. Telefax: 2668494 – 314 355 0242
E-mail:comerciagranos@hotmail.com

Forma: Ovalada - alargada
Color: Rojo crema, ligeramente moteado
Olor: Conserva el fuerte olor característico de las leguminosas.
Tamaño promedio: 13 Milímetros de largo y 4 - 5 de grueso.
Textura: Consistente al tacto, muy firme
Sin olores objetables ni con residuos de materiales tóxicos. Libre de materiales extraños, arvenses e impurezas. Libre de infestación en cualquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pupas o adultos), infectación y afectación.
Método de medición: Visual
Frecuencia: Permanente

PARAMETROS FISICOQUIMICOS

GRADO		2
% MAXIMO EN MASA	MATERIAS DURAS	0.0
	GRANOS DAÑADOS	1.0
	GRANOS PARTIDOS	0.5
	GRANOS ABIERTOS	0.5
	VARIEDADES CONTRASTANTES	1.0
	VARIEDADES NO CONTRASTANTES	2.0
HUMEDAD MAXIMA 15 %		

CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO	Almacenamiento a temperatura ambiente, lugar en estrictas condiciones de limpieza, seco, libre de humedad; ventilación e iluminación suficiente. Control de vectores. El producto se debe colocar sobre estibas; no puede estar en contacto directo con el piso.
CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE	Primario: contacto directo con el alimento, atóxico. Polietileno de baja densidad para alimentos, calibre 1.5, resistente a la manipulación continua.
CARACTERISTICAS DE TRANSPORTE	Vehículo exclusivo para transporte de alimentos, protegido de cualquier riesgo de contaminación: químico, físico, biológico. Debe contar con el concepto sanitario vigente.

VIDA UTIL	12 meses en óptimas condiciones de almacenamiento. 10 meses mínimos a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
PRODUCCION	LIMPIA
MARCA	COMERCIAGRANOS
NOTIFICACION SANITARIA	**NSA-003887-2017**

FICHA DE RESPONSABILIDADES

FECHA DE ELABORACIÓN	ELABORACIÓN FICHA TECNICA	RESPONSABLE DEL PRODUCTO
02/01/2020	**Melba Patiño Mejía** **Ing. de Alimentos** **T.P.N° 13254-246484 BL V**	**Marco Fabián Candil** **Propietario**
FIRMA		

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2016005235 DE 17 de Febrero de 2016
Por la cual se concede un Permiso Sanitario de Alimentos (Medio Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto con la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictaron postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: *"Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de notificación sanitaria,* ***permiso sanitario*** *o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".* (Negrilla fuera de texto.)

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 2016019399 de fecha 17/02/2016, el (la) Señor (a) LUIS FERNANDO ARISTIZABAL ZULUAGA, actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Permiso Sanitario para el producto abajo referido.

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. - Conceder PERMISO SANITARIO por el término de SIETE (7) años al producto que se describe a continuación:

PERMISO SANITARIO No.:	PSA-000210-2016
EXPEDIENTE:	20105699 **RADICACION:** 2016019399
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ AMARILLO, HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO
MARCA (S):	MIDÍA, RINDEAREPA, AREPAREPA, LA SOBERANA, LA VEGA, UNIDOS, ÉXITO, SURTIMAX, LA OZ, MERCALDAS,
PRESENTACIONES COMERCIALES:	500g y 1000g,
TITULAR (ES):	SOBERANA S.A.S. CERETE con domicilio en CERETE - CORDOBA
FABRICANTE (ES):	SOBERANA S.A.S. CERETE con domicilio en CERETE - CORDOBA
IMPORTADOR (ES):	

ARTÍCULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2016005235 DE 17 de Febrero de 2016
Por la cual se concede un Permiso Sanitario de Alimentos (Medio Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto con la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013, modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: **AUTORIZAR** el agotamiento de 12818565 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas, que se encuentren en la comercialización; amparadas bajo el Registro Sanitario No RSIAE14M01596, expediente 200599. Asi mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

ARTICULO CUARTO:- Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (E) del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días DIEZ (10) siguientes a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO QUINTO: La vigencia de la presente Permiso Sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 17 de Febrero de 2016
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (E)

Revisión Legal: [illegible]na Alba Mancipe. Código 1476
Revisión Técnica: Erik[illegible]abeth Araque Mieth 1356

Firma válida
Digitally signed by SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Date: 2016.02.18

Libertad y Orden

RESOLUCION No. 2011036063 DE 21 de Septiembre de 2011
Por la cual se Acepta y Niega una Modificación de una Resolución

El Subdirector de Registros Sanitarios del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Acuerdo 003 del 22 de enero de 1998 y con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Decreto Reglamentario 3075 de 1997

EXPEDIENTE: 225384 **RADICACIÓN:** 2011063255 **FECHA:** 10/06/2011
REGISTRO SANITARIO: RSIAV10M23098 **VIGENCIA** 23/12/2018

ANTECEDENTES

Que mediante Resolución No. 2008036661 de 11 de diciembre de 2008 el instituto nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos Invima concedió renovación del Registro Sanitario No. RSIAV10M23098 para fabricar y vender el producto HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINA B1, VITAMINA B2, HIERRO marca(s): SUPERAREPA, LAOTRAREPA, a favor de ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S C A con domicilio en Bogota - D.C.

Que mediante escrito radicado bajo el número 2011063255 de fecha 10/06/2011, el Señor Vicente Arturo Solarte Solarte, actuando en calidad de Representante Legal, presentó solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.

En el sentido que se autorice:

1. Cambio de nombre por adición de variedad

Que mediante Auto No. 2011003996 de fecha 28/06/2011 el Invima requirió al interesado en los siguientes términos:

1. Declarar composición independiente para cada variedad.
2. Declarar la porción teniendo en cuenta el anexo de la Resolución 288 de 2008, para así poder verificar que da cumplimiento a los lineamientos establecidos para hacer uso del descriptor nutricional "fortificada".

Que mediante escrito No. 2011096976 de fecha 23/08/2011 el Señor Vicente Arturo Solarte Solarte, actuando en calidad de Representante Legal dio respuesta al auto en mención, allegando análisis de laboratorio de forma independiente para cada variedad.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Que revisada la documentación allegada, el despacho observa que cumple con los requisitos técnico-legales para la concesión de dicho tramite, no es así para los descriptores de las variedades cuyos porcentajes de valor diario (%VD) de Vitamina B1, B2, y Hierro, están por debajo del rango (10-100%) conforme los lineamientos estipulados en el numeral 19.3 de la Resolución 288 de 2008 que establece: "19.3 Enriquecido/Fortificado/Adicionado: por porción declarada en la etiqueta el alimento se ha adicionado por lo menos en un 10% y no mas del 100% del valor de referencia para las vitaminas, minerales, proteína y fibra dietaria, incluyendo los productos tipo comida o plato principal de una comida, en comparación con el alimento de referencia". Los descriptores que no dan cumplimiento se relacionan a continuación:

- Descriptor: "fortificada con Hierro" de la variedad: "Harina de maíz blanca precocida fortificada con vitamina B1, vitamina B2, Hierro"

- Descriptor: "fortificada con vitamina B1, vitamina B2, Hierro" de la variedad: Harina de maíz amarilla precocida fortificada con vitamina B1, vitamina B2, Hierro

- Descriptor: "fortificada con vitamina B2, Hierro" de la variedad: Harina de maíz blanca precocida con sabor a mantequilla y sal fortificada con vitamina B1, vitamina B2, Hierro

- Descriptor: "fortificada con vitamina B1, vitamina B2, Hierro" de la variedad: Harina de maíz amarilla precocida con sabor a mantequilla y sal fortificada con vitamina B1, vitamina B2, Hierro

Con fundamento en lo anterior, la Subdirección de Registros Sanitarios,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR la Resolución No. 2008036661 de 11 de diciembre de 2008 que concedió Registro Sanitario número RSIAV10M23098 para FABRICAR Y VENDER, el producto

Carrera 68 D No.17-11 PBX: 2948700 - A.A. 20896 – 20911 – Página Web: www.invima.gov.co Bogotá D.C. Colombia

Libertad y Orden

RESOLUCION No. 2011036063 DE 21 de Septiembre de 2011
Por la cual se Acepta y Niega una Modificación de una Resolución

El Subdirector de Registros Sanitarios del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Acuerdo 003 del 22 de enero de 1998 y con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Decreto Reglamentario 3075 de 1997

HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINA B1, VITAMINA B2, HIERRO, marcas: SUPERAREPA, LAOTRAREPA, a favor de ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A con domicilio en BOGOTA - D.C.

En el sentido de autorizar:

1. Cambio de nombre por adición de variedad quedando autorizado: Harina de maíz blanca precocida fortificada con vitamina B1, vitamina B2; Harina de maíz amarilla precocida; Harina de maíz blanca precocida con sabor a mantequilla y sal fortificada con vitamina B1; Harina de maíz amarilla precocida con sabor a mantequilla y sal.

En consecuencia la cambia la composición quedando autorizada:

Harina de maíz blanca precocida fortificada con vitamina B1, vitamina B2: maíz blanco, vitamina B1, vitamina B2.
Harina de maíz amarilla precocida: maíz amarillo.
Harina de maíz blanca precocida con sabor a mantequilla y sal fortificada con vitamina B1: maíz blanco, vitamina B1, sal, sabor artificial a mantequilla.
Harina de maíz amarilla precocida con sabor a mantequilla y sal: maíz amarilla, sal, sabor artificial a mantequilla.

ARTICULO SEGUNDO: **NEGAR** los descriptores nutricionales:1) "fortificada con Hierro" de la variedad: "Harina de maíz blanca precocida fortificada con vitamina B1, vitamina B2, Hierro"; 2) : "fortificada con vitamina B1, vitamina B2, Hierro" de la variedad: Harina de maíz amarilla precocida fortificada con vitamina B1, vitamina B2, Hierro; 3) "fortificada con vitamina B2, Hierro" de la variedad: Harina de maíz blanca precocida con sabor a mantequilla y sal fortificada con vitamina B1, vitamina B2, Hierro; 4) "fortificada con vitamina B1, vitamina B2, Hierro" de la variedad: Harina de maíz amarilla precocida con sabor a mantequilla y sal fortificada con vitamina B1, vitamina B2, Hierro, por las razones expuestas en la parte considerativa de este proveído.

ARTICULO TERCERO: Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el SUBDIRECTOR(A) DE REGISTROS SANITARIOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los CINCO (5) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código Contencioso Administrativo.

ARTICULO CUARTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

COMUNIQUESE, NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 21 de Septiembre de 2011

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

INVIMA COLOMBIA

LUZ HELENA FRANCO CHAPARRO
SUBDIRECTOR(A) DE REGISTROS SANITARIOS

Carrera 68 D No.17-11 PBX: 2948700 - A.A. 20896 – 20911 – Página Web: www.invima.gov.co Bogotá D.C. Colombia

DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS

INVIMA

SUBDIRECCION DE REGISTROS SANITARIOS

En la fecha notifiqué personalmente la resolución No. _____

De fecha _____ al señor(a) _____

Identificado con C.C. No. _____ y T.P _____

Como apoderado y/o representante legal haciendole saber que contra dicho procede el recurso de reposición ante la Subdirección de Registros Sanitarios del INVIMA Dentro de los (5) días siguientes a la presente Notificación. (Decreto Ley 01-84)

Bogotá _____

Notificado _____ 29 SET. 2010

Notificador _____

ORGANIZACION SOLARTE Y CIA. S.C.A	PROCESO GESTION CONTROL CALIDAD	Fecha de Actualización: 2018-08-21	Página No: 1 de 1
GQMA008	FICHA TECNICA DE HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ AMARILLO	Aprobación: COMITÉ INTEGRADO DE GESTIÓN	Versión: 4

NOMBRE DEL PRODUCTO	Harina precocida de maíz amarillo		
REGISTRO SANITARIO	RSIAV10M23098		
MARCAS COMERCIALES	Laotrarepa		
DESCRIPCIÓN	Producto fortificado, obtenido del endospermo de maíz amarillo seleccionado y acondicionado, sometido a procesos térmicos de precocción y secado, y finalmente molido hasta obtener la granulometría deseada.		
INGREDIENTES	Harina precocida de maíz amarillo		
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS	Debe presentar color uniforme y característico del Maíz, exenta de sabor y olor fungoso, fermentado, rancio amargo y cualquier otro objetable. Debe estar libre de elementos extraños, insectos y de excremento animal.		
ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS NTC 3594 2014-10-27 Quinta Actualización	Humedad	%	Máximo 13
	Proteína	%	Mínimo 6
	Grasa	%	Máximo 2,3
	Cenizas	%	Máximo 1,2
	Granulometría Retención Tamiz 710µ(No. 25 U.S.A)	%	Máximo 1
	Indice de Abosrción de agua	cm^3/g	Minimo 4,5
	Determinacion de expación de la masa	cm	Máximo 8,5
	Separación de agua	mm	Máximo 4,0
	Cadmio, expresado como Cd	mg/Kg	Máximo 0,1
	Plomo, expresado como Pb	mg/Kg	Máximo 0,2
ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS NTC 3594 2014-10-27 Quinta Actualización	Recuento Mohos y levaduras	UFC/g	Máximo 2000
	Recuento de Escherichia coli	UFC/g	<10
	Detección de Salmonella/25 g		Ausente
	Recuento de Bacillus cereus	UFC/g	≤100
	Recuento de Staphylococcus aureus coag. +	UFC/g	<100
MICOTOXINAS NTC 3594 2014-10-27 Quinta Actualización	Aflatoxina B1	µg/Kg	5
	Suma aflatoxinas B1,B2,Gy y G2	µg/Kg	10
	Ocratoxina A	µg/Kg	3
	Deoxinivalenol (DON)	µg/Kg	1250
	Zearalenona	µg/Kg	300
	Fumonisinas (suma B1 y B2)	µg/Kg	2000
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Usada en la elaboración de arepas, empanadas y en general para la preparación de diferentes recetas de cocina.		
EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES	La Harina Precocida de Maíz se empaca en sacos de polipropileno para la presentación industrial y en bolsas de polietileno que tienen adicionalmente como empaque secundario polietileno transparente, cumpliendo con la Resolución 5109/2005 sobre rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano y resolución 683/2012 sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamentos destinados a entrar en contacto con alimentos destinados a consumo humano. Se empaca en presentaciones de: 500g y 50Kg Las unidades de 500g se sobreempacan en paquetes de 12,0Kg. El empaque es reciclable		
VIDA ÚTIL	1 Año a partir de la fecha de fabricación.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenamiento: El producto es almacenado en áreas establecidas para tal fin, estibado, manteniendo las condiciones de humedad y temperatura necesarias para la conservación del mismo hasta su despacho.		
	La harina precocida de maíz amarillo debe ser transportarda en vehículos que cumplan con el decreto 3075, Capítulo VII. Artículo 33- Resolución 2674/2013, Capitulo VII Ariculo 29		
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	Consérvese en lugar limpio, seco y fresco. Mantener lejos de olores fuertes. No dejar directamente sobre el piso. Finalizada la vida útil del producto, disponerlo como residuo ordinario		

REVISADO POR:
CONTROL CALIDAD

HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ AMARILLO

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO





Nombre del producto: Harina precocida de maíz amarillo.

Marcas: LA SOBERANA**,** AREPAREPA.

Permiso sanitario: PSA-000210-2016.

Presentaciones comerciales:
Paquetes de 500 g por 24 uds
Paquetes de 1000 g por 20 uds
Ambas referencias se empacan en las siguientes presentaciones:

- Bolsa tipo almohada para marcas La Soberana y Areparepa.
- Bolsa tipo catedral para marca Areparepa.
- Bolsa tipo ladrillo para marca Areparepa.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Harina precocida de maíz amarillo libre de conservantes y aditivos, obtenida a partir del endospermo de granos de maíz clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción y molienda. Utilizada principalmente en la preparación de arepas, productos de panadería y otras preparaciones tales como empanadas, tamales, envueltos, pasteles, etc.

IINGREDIENTES

Harina precocida de maíz amarillo 100 %

CARACTERÍTICAS DEL PRODUCTO

Físicas:

Color: Amarillo homogéneo
Olor: Característico
Sabor: Característico
Aspecto: Polvo homogéneo harinoso sin aglutinación o compactación
Libre de contaminantes extraños, colores y olores objetables.

Químicas:

Humedad en fracción de masa (%):	13.0 % Máximo
Proteína, en fracción de masa en base seca (%):	6.0 % Mínimo
Grasa, en fracción de masa en base seca (%):	2.3 % Máximo
Cenizas, en fracción de masa en base seca (%):	1.2 % Máximo
Índice de absorción de agua (cm^3/g) a 25ºC	4.5 Mínimo
Granulometría en % de retención tamiz Nº 25 estándar	1.0 Máximo

Valores de referencia según NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización

Micotoxinas:

Aflatoxinas totales (suma de B1, B2, G1 Y G2), en µg/Kg	10,0 µg/Kg Máximo*

Ocratoxina A, en µg/Kg	3,0 µg/Kg Máximo*
Deoxinivalenol (DON), en µg/Kg	750,0 µg/Kg Máximo*
Zearalenona, en µg/Kg	75,0 µg/Kg Máximo*
Fumonisinas (suma de B1 y B2), en µg/Kg	1000,0 µg/Kg Máximo*

*Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos

Metales pesados:

Plomo expresado como Pb, en mg/Kg	0,20 mg/Kg *
Cadmio expresado como Cd, en mg/Kg	0,10 mg/Kg *

*Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos

Microbiológicas:

Microorganismos	n	c	m	M
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	3	0	<10	-
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	0	<100	-
Recuento de *Bacillus cereus*, UFC/g	3	1	100	-
Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	3	1	1000	2000
Recuento de *Salmonella*/25g	3	0	Ausente	-

En donde:
n = tamaño de la muestra.
c = número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.
m = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad.

Valores de referencia según NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización.

CONDICIONES DE ETIQUETADO Y EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario.

Material: Bolsa de polietileno de baja densidad pigmentado.
Calibre: 2,20 x 10^{-3} y 2,3 x 10^{-3} pulgadas.

Especificaciones del empaque secundario

Material: bolsa de polietileno baja densidad transparente.
Calibre: 1,9 x 10^{-3} y 2,0 x 10^{-3} pulgadas para paquetes de 24 y 20 unidades respectivamente.
Número de unidades por embalaje: fardos de 20 unidades de 1000 g y de 24 unidades de 500 g.

	CÓDIGO GTIN 13	*CÓDIGO GTIN 14*
BOLSA TIPO ALMOHADA		
Harina precocida de maíz amarillo La Soberana x 500 g x 24 uds:	7702910002084	37702910002085
Harina precocida de maíz amarillo La Soberana x 1000 g x 20 uds:	7702910002107	47702910002105
Harina precocida de maíz amarillo Areparepa x 500 g x 24 uds:	7702910002046	37702910002047
Harina precocida de maíz amarillo Areparepa x 1000 g x 20 uds :	7702910002053	47702910002052
BOLSA TIPO CATEDRAL		
Harina precocida de maíz amarillo Areparepa x 500 g x 24 uds:	7702910302245	37702910302246
Harina precocida de maíz amarillo Areparepa x 1000 g x 20 uds:	7702910302238	47702910302236
BOLSA TIPO LADRILLO		
Harina precocida de maíz amarillo Areparepa x 500 g x 24 uds:	7702910305208	37702910305209
Harina precocida de maíz amarillo Areparepa x 1000 g x 20 uds:	7702910305192	47702910305190

IDENTIFICACION DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

La fecha de vencimiento se rotula en los paquetes siguiendo la codificación DIA-MES-AÑO, seguido del lote indicado por la letra L y tres números que indican turno de trabajo y código de la maquina empacadora. Ej: 12 JUN 16 L 205

INFORMACION NUTRICIONAL

Información Nutricional	
Tamaño por porción: 1/4 taza (35 g)	
Porciones por envase: 14 aprox. (para 500 g) 28 aprox. (para 1000 g)	
Cantidad por porción	
Calorías 130	Calorías de grasa 0
	Valor Diario *
Grasa Total 1 g	**2%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 g	**0%**
Carbohidrato total 28 g	**9%**
Fibra dietaría 2 g	8%
Azucares 0 g	
Proteína 3 g	**6%**
Vitamina A: 0%	Vitamina C: 0%
Calcio: 0%	Hierro: 0%
Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

MODO DE CONSUMO

Instrucciones de preparación: Para preparar 3 arepas delgadas:
1. A una taza de agua agregue una taza de harina precocida de maíz.
2. Mezcle muy bien y deje reposar de 3 a 5 minutos.
3. Amase bien hasta lograr una masa suave y sin grumos. Si lo desea, puede agregar a la masa queso rallado.
4. Con las manos húmedas arme las arepas.
5.Áselas en la parrilla o en la plancha a temperatura alta.

POBLACIÓN OBJETIVO

Toda la población.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Almacenamiento: Consérvese en un lugar limpio, seco y fresco; libre de la exposición directa a los rayos solares o fuentes de calor, la humedad, y alejado de agentes contaminantes. Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general.

Una vez esté abierto el producto, debe cerrar muy bien la bolsa si no es consumido por completo. Se recomienda guardar en un recipiente hermético y consumir en el menor tiempo posible.

Se debe almacenar sobre estibas plásticas a una altura mínima de 15 cm del piso y separada de la pared mínimo 60 cm. El sitio de almacenamiento o bodega, debe estar libre de insectos y plagas, así como de productos contaminantes, en ambientes fumigados y controlados.

Distribución: Transportar en vehículo para autorizado para TRANSPORTE DE ALIMENTOS con concepto sanitario vigente, debidamente fumigado, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de insectos o microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o daños en el material de empaque.

El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del vehículo, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

VIDA ÚTIL

12 meses partir de la fecha de fabricación, siempre y cuando se sigan las recomendaciones de almacenamiento y transporte mencionadas.

ALERGENOS

No contiene alérgenos.

CONDICIONES DE RECHAZO

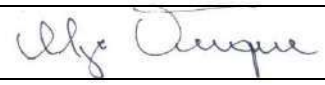
El incumplimiento de uno o más características que se enuncian en la presente ficha técnica y la presencia de plagas, olor, sabor y color objetables, impurezas, grumos, partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente y de acuerdo con las políticas de devolución establecidas por Soberana S.A.S.

REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:
Resolución 2674 del 2013 sobre Buenas Prácticas de Manufactura.
Norma Técnica Colombiana NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización.
Norma Técnica Colombiana NTC 366 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. MAÍZ EN GRANO PARA CONSUMO.
Resolución 4506 de 2013, "por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones".
Resolución 2671 de 2014 que modifica la resolución 4506 de 2013.
Resolución 5109 de 2005, "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
Resolución 333 de 2011, "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".
Resolución 683 de 2012, "por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".
Resolución 4143 de 2012, “por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases, y equipamientos plásticos, y elastómericos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”.

INFORMACION GENERAL

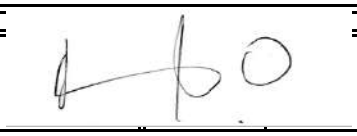
PRODUCIDO POR:
SOBERANA S.A.S Cl 85 No. 48-01 Bl 12, Lc 22; Central Mayorista de Antioquia., Itagüí, Antioquia.
Oficinas Sede Administrativa: Cr 57 No. 74-80, Tel: (4) 444 39 18. Itagüí, Antioquia.
Planta de producción: Km 1 Vía Ciénaga de Oro, Cereté, Córdoba.

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
24 de Febrero de 2017	Olga Patricia Duque F. **Jefe de Aseguramiento de la Calidad**	

ORGANIZACION SOLARTE Y CIA. S.C.A	PROCESO GESTION CONTROL CALIDAD	Fecha de Actualización: 2015-04-24	Página No: 1 de 1
GQMA008	FICHA TECNICA HARINA DE TRIGO FORTIFICADA TIPO REPOSTERÍA	Aprobación: COMITÉ INTEGRADO DE GESTION	Versión: 4

NOMBRE DEL PRODUCTO	Harina de trigo Fortificada		
REGISTRO SANITARIO	Los Farallones: RSIAV14M02191 La Nevada: RSAV10I12901		
MARCAS COMERCIALES	Los Farallones y La Nevada		
DESCRIPCIÓN	Producto fortificado con hierro y vitaminas, obtenido del endospermo del trigo con características de glúten débil, seleccionado y limpio sometido a proceso de molienda en el que se separa germen y afrecho o salvado y finalmente cernido hasta obtener el grano de finura especificada.		
INGREDIENTES	Harina de trigo (Cereal que contiene gluten) fortificada con Niacina (55mg/Kg), Hierro (44mg/Kg), Vitamina B1 (6mg/Kg), Vitamina B2 (4mg/Kg), Acido fólico (1,5mg/Kg). Cumpliendo así con el decreto 1944 de 1996.		
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS	La harina de trigo presenta color blanco uniforme y característico, exenta de sabores y olores extraños, exenta de excrementos animales, y contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud.		
ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS **NTC 267 2013-08-28 Octava Actualización**	Humedad	%	Máximo 14,5
	Proteína (N x 5,7) En fracicón de masa en base seca	%	Mínimo 8
	Acidez (mg H_2SO_4/100g en base seca)		Máximo 70
	Cenizas	%	Máximo 0,8
	Granulometría pasante malla 212 µ-ISO Nº 70 USA Standard	%	≥ 98%
	Cadmio, expresado como Cd	mg/Kg	Máximo 0,2
	Plomo, Expresado como Pb	mg/Kg	Máximo 0,2
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS **NTC 267 2013-08-28 Octava Actualización**	Recuento de Aeróbios Mesófilos	UFC/g	Máximo 300.000
	Hongos y levaduras	UFC/g	Máximo 5.000
	Recuento de Escherichia Coli	UFC/g	Ausente
	Detección de Salmonella	25g	Ausente
	Recuento de Bacillus cereus	UFC/g	Máximo 1000
	Recuento de Staphylococcus aureus coag. +	UFC/g	<100
MICOTOXINAS **NTC 267 2013-08-28 Octava Actualización/Resolución 4506-2013**	Ocratoxina A	µg/Kg	Máximo 3,0
	Aflatoxina B1	µg/Kg	Máximo 2,0
	Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	µg/Kg	Máximo 4
	DON-Deoxinivalenol	µg/Kg	Máximo 750
	Zearalenona	µg/Kg	Máximo 75
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Usada para la fabricación de panes, Idealmente usada en repostería para la elaboración de tortas, galletas, tortillas y productos en hojaldre.		
EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES	La Harina de Trigo se empaca en polietileno (PEBD) que tiene adicionalmente como empaque secundario polietileno transparente, cumpliendo con la Resolución 5109/2005 sobre rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, Resolución 333 de 2011 sobre rotulado nutricional y resolución 683/2012 sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamentos destinados a entrar en contacto con alimentos destinados a consumo humano, en presentación de 500g.		
VIDA ÚTIL	1 Año a partir de la fecha de fabricación.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenamiento: El producto es almacenado en áreas establecidas para tal fin, estibado, manteniendo las condiciones de humedad y temperatura necesarias para la conservación del mismo hasta su despacho.		
	La harina de trigo fortificada debe ser transportada en vehículos que cumplan con el decreto 3075, Capítulo VII. Artículo 33 - Resolución 2674/2013, Capitulo VII Articulo 29.		
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	Consérvese en lugar limpio, seco y fresco. Debe estar protegido del sol y la humedad y del ingreso de roedores. Mantener lejos de olores fuertes. No dejar directamente sobre el piso.		

REVISADO POR:
LÍDER CONTROL CALIDAD



República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2018002222 DE 23 de Enero de 2018
Por la cual se Modifica una Resolución

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

EXPEDIENTE: 20000241 **RADICACIÓN:** 2017172825 **FECHA:** 28/11/2017
REGISTRO SANITARIO: RSAV20I00700 **VIGENCIA:** 24/06/2020

ANTECEDENTES

Mediante Resolución No. 2010014610 del 24 de Mayo de 2010, el Invima concedió renovación al REGISTRO SANITARIO NO.: RSAV20I00700 para el PRODUCTO: PASTA ALIMENTICIA VARIEDADES: PASTA LARGA: ESPAGUETTIS, LINGUINOS, MACARRONES, TALLARINES, PASTA MEDIA: CANELONES, CANUTILLOS, CARACOLES, CONCHAS, FIDEOS Y LASAÑA, PASTA CORTA: ARGOLLAS, CANUTILLOS, CONCHITAS, ESTRELLAS, LETRAS, NUMEROS Y TORNILLOS. MARCA(S): VERONA. TIPO DE REGISTRO: FABRICAR Y VENDER. TITULAR(ES): ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A CON DOMICILIO EN BOGOTA - D.C. FABRICANTE(S): MOLINOS RICAURTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DE PROPIEDAD DE ORGANIZACIÓN SOLARTE Y CIA S.C.A CON DOMICILIO EN BOGOTA - D.C.; INDUSTRIA HARINERA CAPRI ESTABLECIEINTO DE COMERCIAL DE PROPIEDAD DE ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A CON DOMICILIO EN MADRID - CUNDINAMARCA; MOLINOS SAN NICOLAS CON DOMICILIO EN PASTO - NARIÑO; MOLINOS APOLO ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DE PROPIEDAD DE ORGANIZACIÓN SOLARTE Y CIA S.C.A CON DOMICILIO EN BOGOTA - D.C.; INDUSTRIA HARINERA DE LA COSTA ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DE PROPIEDAD DE ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A. CON DOMICILIO EN BARRANQUILLA - ATLANTICO; INDUSTRIA HARINERA DE OCCIDENTE ESTABLECIMIENTO COMERCIAL PROPIEDAD DE VICENTE ARTURO SOLARTE SOLARTE CON DOMICILIO EN YUMBO - VALLE CON DOMICILIO EN YUMBO - VALLE.

Que mediante escrito radicado bajo el número 2017172825 de fecha 28/11/2017, el Señor Vicente Arturo Solarte, actuando en calidad de Representante Legal, presentó solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.

En el sentido que se autorice:

1. Modificación del nombre del producto
2. Modificación de presentación comercial

CONSIDERANDO

Una vez revisada la documentación aportada por el interesado, el despacho observa que cumple con los requisitos establecidos en el Art. 43 de la Resolución 2674 de 2013, Por lo tanto es procedente autorizar la modificación del registro sanitario. Con fundamento en lo anterior, la Dirección de Alimentos y Bebidas.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: MODIFICAR la Resolución No. 2010014610 del 24 de Mayo de 2010 que concedió Registro Sanitario número RSAV20I00700 para FABRICAR Y VENDER, el producto PASTA ALIMENTICIA, marcas VERONA a favor de ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A con domicilio en BOGOTA - D.C.

MINSALUD Invima TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACION

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2018002222 DE 23 de Enero de 2018
Por la cual se Modifica una Resolución

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.
En el sentido de autorizar:

1. Cambio en el nombre del producto por adición de descriptor nutricional y variedades, quedando el siguiente: **PASTAS ALIMENTICIAS VERONA FORTIFICADA CON VITAMINAS B1, B2, B3, HIERRO Y ACIDO FOLICO VARIEDADES: PASTA LARGA: SPAGHETTI; PASTA CORTA: CODITO, CORBATICAS, CABELLO DE ANGEL, MACARRONCITO, OJO DE PERDIZ, CONCHITAS, PLUMA, TORNILLO, FIGURAS.**

2. Adición de presentación comercial, quedando en adelante las siguientes: **125g, 200g, 250g, 500g, 1000g.**

ARTÍCULO SEGUNDO: Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los)DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO TERCERO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 23 de Enero de 2018
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Vo.Bo. Coordinadora. Ing. Lady L. Ortiz Vivlescas. Proyectó: Ing. Victoria Castañeda. Vo.Bo. Legal. Francy Torrado

Firma válida

Firmado digitalmente por SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Fecha: 2018-01-23 09:08:
Razón: INVIMA
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

ORGANIZACION SOLARTE Y CIA. S.C.A	PROCESO GESTION CONTROL CALIDAD	Fecha de Actualización: 2018-08-21	Página No: 1 de 1
GQMA008	FICHA TECNICA HARINA DE TRIGO FORTIFICADA TIPO REPOSTERÍA	Aprobación: COMITÉ INTEGRADO DE GESTION	Versión: 5

NOMBRE DEL PRODUCTO	Harina de trigo Fortificada	
REGISTRO SANITARIO	Los Farallones: RSIAV14M02191 La Nevada: RSAV10I12901	
MARCAS COMERCIALES	Los Farallones y La Nevada	
DESCRIPCIÓN	Producto fortificado con hierro y vitaminas, obtenido del endospermo del trigo con características de glúten débil, seleccionado y limpio sometido a proceso de molienda en el que se separa germen y afrecho o salvado y finalmente cernido hasta obtener el grano de finura especificada.	
INGREDIENTES	Harina de trigo (Cereal que contiene gluten) fortificada con Niacina (55mg/Kg), Hierro (44mg/Kg), Vitamina B1 (6mg/Kg), Vitamina B2 (4mg/Kg), Acido fólico (1,5mg/Kg). Cumpliendo así con el decreto 1944 de 1996.	
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS	La harina de trigo presenta color blanco uniforme y característico, exenta de sabores y olores extraños, exenta de excrementos animales, y contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud.	
ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS **NTC 267 2013-08-28 Octava Actualización**	Humedad %	Máximo 14,5
	Proteína (N x 5,7) En fracicón de masa en base seca %	Mínimo 8
	Acidez (mg H_2SO_4/100g en base seca)	Máximo 70
	Cenizas %	Máximo 0,8
	Granulometría pasante malla 212 µ-ISO Nº 70 USA Standard %	≥ 98%
	Cadmio, expresado como Cd mg/Kg	Máximo 0,2
	Plomo, Expresado como Pb mg/Kg	Máximo 0,2
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS **NTC 267 2013-08-28 Octava Actualización**	Recuento de Aeróbios Mesófilos UFC/g	Máximo 300.000
	Hongos y levaduras UFC/g	Máximo 5.000
	Recuento de Escherichia Coli UFC/g	Ausente
	Detección de Salmonella 25g	Ausente
	Recuento de Bacillus cereus UFC/g	Máximo 1000
	Recuento de Staphylococcus aureus coag. + UFC/g	<100
MICOTOXINAS **NTC 267 2013-08-28 Octava Actualización/Resolución 4506-2013**	Ocratoxina A µg/Kg	Máximo 3,0
	Aflatoxina B1 µg/Kg	Máximo 2,0
	Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 µg/Kg	Máximo 4
	DON-Deoxinivalenol µg/Kg	Máximo 750
	Zearalenona µg/Kg	Máximo 75
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Usada para la fabricación de panes, Idealmente usada en repostería para la elaboración de tortas, galletas, tortillas y productos en hojaldre.	
EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES	La Harina de Trigo se empaca en polietileno (PEBD) que tiene adicionalmente como empaque secundario polietileno transparente, cumpliendo con la Resolución 5109/2005 sobre rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, Resolución 333 de 2011 sobre rotulado nutricional y resolución 683/2012 sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamentos destinados a entrar en contacto con alimentos destinados a consumo humano, en presentación de 500g. El empaque es reciclable	
VIDA ÚTIL	1 Año a partir de la fecha de fabricación.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenamiento: El producto es almacenado en áreas establecidas para tal fin, estibado, manteniendo las condiciones de humedad y temperatura necesarias para la conservación del mismo hasta su despacho.	
	La harina de trigo fortificada debe ser transportada en vehículos que cumplan con el decreto 3075, Capítulo VII. Artículo 33 - Resolución 2674/2013, Capitulo VII Articulo 29.	
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	Consérvese en lugar limpio, seco y fresco. Debe estar protegido del sol y la humedad y del ingreso de roedores. Mantener lejos de olores fuertes. No dejar directamente sobre el piso. Finalizada la vida útil del producto, disponerlo como residuo ordinario	

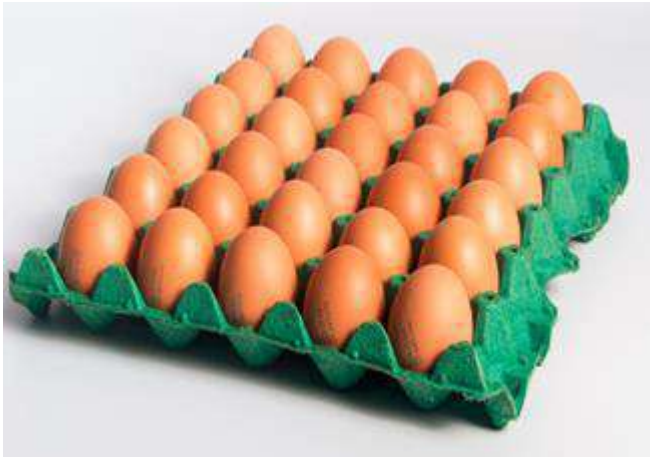
REVISADO POR: LÍDER CONTROL CALIDAD	

1. OBJETIVO

Describir las características integrales del huevo fresco de gallina, teniendo en cuenta sus factores higiénicos, sanitarios, sensoriales y nutritivos, con el fin de suministrar al consumidor la información apropiada que le permita identificar todas las características del producto.

2. DESARROLLO

NOMBRE DEL PRODUCTO:	HUEVOS FRESCOS DE GALLINA



DESCRIPCIÓN GENERAL	El huevo es un alimento natural, cuyo origen es la ovoposición de la gallina. Es completo en todos los nutrientes requeridos por el ser humano para el desarrollo de sus funciones biológicas; se presenta al consumidor en su estado natural sin someterlo a ningún proceso industrial que pueda alterar o modificar sus características naturales.
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	**Cáscara** (capa externa): Conformada principalmente por carbonato de calcio; es la primera protección del huevo. Equivale a un 11% del peso total del mismo. En condiciones óptimas debe ser entera, limpia (según criterios de calidad de la NTC 1240) y libre de roturas; se toleran rugosidades, color no uniforme, manchas y pequeñas deformaciones.
	Clara: Su principal función es la protección bacteriológica y física de la yema, está constituida por agua en un 88% y proteínas en un 11%. La clara equivale al 56% del total del peso del huevo. Debe ser translúcida y sin impurezas, cubre poco espacio, es espesa, firme y levantada.
	Yema: Es el óvulo propiamente dicho, está constituida por lípidos en un 31%, proteínas en un 16% y agua en un 50%. De igual forma, en la yema están presentes las vitaminas y minerales. Equivale aproximadamente al 33% del peso total del huevo, es de color amarillo, uniforme, sin impurezas, redonda, se destaca sobre la clara y debe ubicarse en el centro de la misma.

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS			
PARÁMETRO	**RESULTADO**	**MÉTODO**	**REFERENCIA**
Salmonella	Negativo en 25 gr de muestra	International Standard ISO 6579: 2002	NTC 1240 Segunda actualización.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	
PARÁMETROS	**ESPECIFICACIONES**
ASPECTO	Forma ovoidal, cáscara limpia (según indicaciones de la NTC 1240) y sin deformaciones.
COLOR	Característico de la línea genética.
OLOR	Característico al producto.
TEXTURA	Cáscara lisa.
SABOR	Característico a huevo de gallina.

REQUISITOS MÍNIMOS DE CALIDAD PARA EL HUEVO DE GALLINA FRESCO	
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	**CUMPLIMIENTO**
CÁSCARA	Entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista). Limpio. Si existe presencia de polvo, excremento de aves, restos de huevo, ésta debe ser menor o igual al 25% de la superficie de la cáscara* Color característico dependiendo de la línea genética del ave.

*Para producto Food Service el requisito de presentación de cáscara es completamente limpia

CLASIFICACIÓN

El huevo de gallina fresco se clasifica en categorías según el peso, como se indica en la tabla de pesos para huevos frescos, Norma Técnica Colombiana NTC 1240, que se muestra a continuación:

REFERENCIA	MASA (gramos)
JUMBO	> 78
AAA	67,0 a 77,9
AA	60,0 a 66,9
A	53,0 a 59,9
B	46,0 a 52,9
C	< 46,0

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional

Tamaño por porción 1 unidad (50 g)

Porciones por envase 30

Cantidad por porción		**Valor Diario***
Calorias 80	Calorias de grasa 45	
Grasa total 5 g		**8%**
Grasa saturada 1.5 g		8%
Grasa trans 0 g		
Colesterol 213 mg		**71%**
Sodio 70 mg		**3%**
Carbohidrato total 1 g		**0%**
Fibra dietaria 0 g		
Azúcares 0 g		
Proteina 6 g		**12%**

Vitamina A 6% Hierro 4% Calcio 2%

No es fuente de vitamina C

*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorias. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa total	Menos de	65 g	80 g
Grasa sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorias por gramo:

Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteina 4

CONSUMIDORES

Por sus particulares condiciones, el huevo es un producto recomendable para consumo de cualquier persona, durante todas las etapas de su vida, como:

ETAPA	OBSERVACIONES
EMBARAZO	Durante su etapa
PRIMERA INFANCIA	Inicio de consumo según indicaciones médicas - 5 años
INFANCIA	6 – 11 años
ADOLESCENCIA	12 – 18 años
JUVENTUD	14- 26 años
ADULTOS	27 – 59 años
ADULTO MAYOR	60 años o más

RECOMENDACIONES DE USO	
HOGAR	Recetas a gusto del consumidor
INDUSTRIA DE ALIMENTOS	Como materia prima o ingrediente para preparación de merengues, productos horneados, pudín, pastas alimenticias, mousses, tartas y glaseados, salsas, suflés, panadería, mayonesa, entre otros.
USO NO PREVISTO DEL PRODUCTO	Consumo en estado crudo: Al ser consumido el huevo en estado crudo (con o sin cáscara), es posible, que el sistema digestivo de los seres humanos no tenga la capacidad de asimilar todos los nutrientes del alimento; de otra parte, se presenta mayor riesgo de desarrollar alergias e infecciones. Tratamientos no convencionales: el uso del huevo en tratamiento de heridas o quemaduras, puede exponer a la persona a desarrollo de infecciones. Tratamientos estéticos.

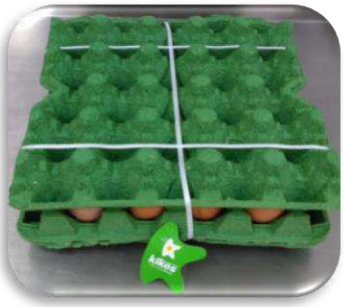
PROPIEDADES TECNOFUNCIONALES DEL HUEVO
Adhesiva, espumante, aglutinante, clarificante, coagulante, gelificante, rebozado, colorante, emulsificante, aromatizante y espesante

PRECAUCIÓN Y RESTRICCIONES
Su consumo no tiene precauciones y/o restricciones. Alérgeno natural.

CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE	
BANDEJAS DE CARTÓN	Las bandejas de cartón presentan un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas.
BANDEJAS PET	Las bandejas de plástico presentan un color transparente, son fabricadas con plástico reciclado (R-PET) mediante proceso de moldeo de láminas de PET. Estos empaques no deben presentar perforaciones, cambios en tamaños o calibre y diferencias de color, así como las pestañas/botones de cierre del empaque deben ser uniformes y bien definidos.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

El huevo comercial es empacado en bandejas de cartón, que cumplen con las condiciones de calidad requeridas para no alterar las características físicas, químicas o sensoriales del producto. De acuerdo a las necesidades del cliente, se presentan:

Bandejas de cartón por 30 unidades En esta presentación se comercializa huevo AAA, AA, A y B	 Bandeja X30 un suelto  Bandeja X30 un amarrado
Bandejas de cartón por 20 unidades En esta presentación se comercializa huevo Jumbo	 Bandeja X20 un suelto  Bandeja X20 un amarrado
Bandejas de cartón por 15 unidades En esta presentación se comercializa huevo AA y A	 Bandeja X15 un amarrado

Bandejas de cartón por 12 unidades En esta presentación se comercializa huevo AA y A	
Bandejas PET por 30 unidades En esta presentación se comercializa huevo AA y A	
Bandejas PET por 12 unidades En esta presentación se comercializa huevo AA y A	

CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO EN EL HOGAR	❖ El huevo se debe almacenar alejado de alimentos de fácil descomposición o que emanen olores fuertes. ❖ Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños ❖ Puede almacenarse refrigerado o a temperatura ambiente (recomendable refrigerado sin romper la cadena de frío).
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO EN BODEGA	❖ Recepción y almacenamiento: es importante no dejar el producto directamente sobre el piso, use estibas plásticas y asegúrese que estén retiradas de la pared. ❖ Almacene el producto lejos de sustancias y/o alimentos que generen olores fuertes (detergentes, ambientadores, ajo, cebolla, cítricos, entre otros) puesto que a través de su cáscara porosa pueden penetrar dichos olores y generar afectación en el normal olor y sabor del producto. ❖ Es importante resaltar que la fauna nociva (cucarachas, ratones, pulgas, larvas, arañas) puede generar condiciones de deterioro del producto, en un

	tiempo inferior a su declaración de vida útil. Por tanto, si el producto ha sido contaminado (por citar un ejemplo) con larvas de mosca, se puede presentar crecimiento de gusanos. ❖ Por otra parte, si se presentan daños de alguna unidad de producto durante la manipulación, éste debe ser retirado ya que su exposición al medio ambiente lo hace propenso a contaminación interna, y por consecuencia a deterioro y generación de malos olores que han de contaminar el producto que se encuentre cerca. ❖ En bodegas, tenga en cuenta que se debe almacenar el producto en condiciones de temperatura ambiente
CONTROL DURANTE LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	❖ El producto debe ser transportado en vehículos que cumplan con las condiciones propicias, para evitar la proliferación de microorganismos. Estos vehículos a su vez deben ser fabricados con materiales que permitan una limpieza fácil y completa. ❖ Se deben inspeccionar los vehículos de forma previa al cargue, con el fin de asegurar la integridad y las condiciones sanitarias del mismo.

VIDA ÚTIL

Treinta (30) días, en cuanto las unidades de huevo no tengan ningún tipo de alteración (rotura, fisura, exposición a objetos o líquidos extraños), ni cambios fuertes en temperatura de almacenamiento.

DISTRIBUCIÓN

Distribución directa canal tienda a tienda (TAT)
Distribución canal Autoservicios
Distribución canal Food Service

REQUISITOS DE ROTULADO

El producto que requiere ser rotulado, es todo aquel que se presenta en condición de “empacado”, es decir, aquel que tiene una bandeja de protección o aquel que se presenta en estuche (base y tapa). El producto que está en bandejas sueltas, sin ningún tipo de empaque adicional, se denomina producto a granel y no requiere ser rotulado.

Identificación de lote: Para toda la producción de Incubadora Santander S.A se define como lote de producción todo el huevo clasificado en un día calendario, el cual corresponde a la misma fecha de empaque.

REQUISITOS NORMATIVOS

Decreto 3075 de 1997
Resolución 2674 de 2013
Norma técnica colombiana 1240: Cumplimiento de requisitos de producto
Resolución 5109 de 2005: Requisitos de rotulado
Concepto sanitario de establecimientos: emitido por la secretaría de salud del municipio correspondiente, con frecuencia anual.

Registro sanitario: De acuerdo a lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013, en su artículo 37, el huevo entero en cáscara se exceptúa de dicho requisito, por ser alimento de origen animal, que no ha sido sometido a ningún proceso de transformación.

COMO DISPONER NUESTRO RESIDUO KIKES

Residuos ordinarios	Son aquellos producidos en cualquier lugar y en desarrollo de su actividad, que no presentan riesgo para la salud humana y el medio ambiente. Por esto se dispone en el contenedor de basura que se encuentra en nuestras casas. Estos residuos son:



Bandejas de cartón



Cáscaras de huevo



Rótulos

Residuos reciclables	Son aquellos que no se descomponen fácilmente y pueden volver a ser transformados para ser incluidos en procesos productivos como materia prima o ser reutilizados para diferentes actividades. Por esto se dispone con los materiales que reciclamos en nuestras casas. Estos residuos son:



Bandeja Pet





Etiqueta de cartón



Zuncho



Cajas de cartón

LABALIME
Laboratorio Bacteriologico de Alimentos
Aprobación M.S.P. Res. 01320 de 1986

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*75223*
Muestra	*LECHE EN POLVO ENTERA "DOÑA VACA" X 900 g(P.TERMINADO)*
Empresa	*TROPICAL FRESS S.A.*
Fecha de Recepción (año-mes-dia)	*2020-04-23 08:00:00*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Planta*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Lote	*E 7017110420*
Fecha de vencimiento	*2021-04-11*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesófilos	130	Menos de 10	10.000	ufc/g	Rcto en placa
Coliformes totales	11	Menos de 3	11	mic/g	NMP
Coliformes Fecales	Menos de 3	Menos de 3	Menos de 3	mic/g	NMP
Estafilococo coagulasa positiv	Menos de 100	Menos de 100	100	ufc/g	Rcto en placa BP
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	1.000	ufc/g	Rcto en placa Mossel
Mohos y levaduras	Menos de 10	Menos de 10	500	ufc/g	Rcto en placa YGC
Salmonella	Negativo	Negativo	Negativo	ufc/25g	Salmosyst

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: DECRETO 616/06

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

Fábio Anaya Payares
Director Técnico

Calle 33 No 20-29 Piso 2 - labalime@hotmail.com - Teléfonos: 6424296 - 6700506

LABALIME S.A.S
Laboratorio Bacteriologico de Alimentos
Aprobación M.S.P. Res. 01320 de 1986

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No.	*75220*
Muestra	*LECHE EN POLVO ENTERA x 380g "DOÑA VACA (P.TERMINADO)*
Empresa	*TROPICAL FRESS S.A*
Fecha de llegada	*Abril 23 del 2020*
Objeto del análisis	*Control de calidad fisicoquímica*
Lugar de recolección	*Planta*
Responsable del muestreo	*El Solicitante*
Lote Int	*E7015140420*
Fecha de Vencimiento	*11/04/21*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDADES	TÉCNICA
Grasa	26,23	%	*NTC 668*
Proteína	24,65	%	*NTC 4657*

"Válido únicamente para la muestra analizada"

OBSERVACIONES

Análisis subcontratado.

Fabio Anaya Payares
Director

Calle 33 20-29 2º piso Teléfono: 6424296-6700506
Bucaramanga

LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINAS A Y D	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Leche en Polvo Entera Fortificada con Hierro y Vitaminas A y D
MARCA	DOÑA VACA
NOMBRE DEL FABRICANTE	COOLECHES
UBICACIÓN DEL FABRICANTE	KM 1 VIA ALVARADO - IBAGUE (TOLIMA) TELÉFONOS: -3183060377 - 3134669953
NIT	9000467665
REGISTRO SANITARIO	RSAT02I7514
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Leche en polvo entera de color blanco crema, con percepción visual homogénea, de olor y sabor característico al producto fresco, de textura y consistencia suave. Sin presencia de preservativos, edulcorantes, sustancias tóxicas ni residuos de drogas o medicamentos.
INGREDIENTES	Leche higienizada entera, Hierro aminoquelado y Vitaminas A y D. No contiene ningún tipo de suero lácteo, azúcar, conservantes o neutralizantes.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	El producto es obtenido por la eliminación del agua que constituye la leche entera mediante el proceso de atomización con aire caliente, adquiriendo un polvo ultra fino con sabor característico a la leche con granulometría de malla 120 y mezclado con hierro aminoquelado y vitaminas A y D, de tal forma que no se afecten las propiedades cualicuantitativas del producto terminado.
REQUISITOS NORMATIVOS	Cumpliendo con los requisitos estipulados según la NTC 1036 en la última actualización, además de las Resoluciones 683 de 2012, 333 de 2011, 5109 de 2005, 4506 de 2013, el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 que lo modifica, junto al Decreto 616 de 2006 y el Decreto 60 de 2002, normatividad colombiana vigente aplicable en la industria láctea.

REQUISITOS ESPECIFICOS

FISICOQUÍMICOS

Requisitos	**Mínimo**	**Máximo**
Materia grasa, en % m/m	26	33
Humedad, en % m/m	-	4,0
Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0,9	1,30
Índice de insolubilidad en cm^3	-	1,0
Cenizas, en % m/m	-	6,0
Proteínas, en % m/m (1)	24,5	-
Proteínas de leche en sólidos no grasos de la leche (Nx6,38), % m/m (2)	34	-
Sodio (Na), en % m/m	-	0,42
Potasio (K), en % m/m	-	1,3
Lactosa, en % m/m	34	44
Lactosa residual en los sólidos lácteos no grasos en leche deslactosada, % m/m (3)	-	8,5

(1) El % de proteínas está calculado con base en las proteínas en los sólidos no grasos de la leche.
(2) Las proteínas de la leche en los sólidos no grasos de la leche basadas en la norma Codex Stan 207.
(3) La lactosa residual en sólidos no lácteos de la leche deslactosada es un dato teórico.
Fuente: Decreto 616 de 2006 pag, 20.

MICROBIOLOGICOS

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento de microorganismos mesófilos UFC/G</td><td>3</td><td>1000</td><td>10000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>NMP Recuento de coliformes UFC/G</td><td>3</td><td><3</td><td>11</td><td>1</td></tr>
<tr><td>NMP Recuento de coliformes fecales UFC/G</td><td>3</td><td><3</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC/G</td><td>3</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus Aureuscoagulasa Positivo UFC/G</td><td>3</td><td><100</td><td>100</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento Bacillus Cereus UFC/G</td><td>3</td><td>100</td><td>1000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella /25G</td><td>3</td><td>0</td><td>-</td><td>0</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS ESPECIFICOS</td><td>
n = Número de muestras que se van a analizar.
m = Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M = Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.
C = El número de muestras permitidas con resultado entre m y M.
NMP = Número Más Probable (técnica utilizada en productos de baja carga microbiana).
NUTRICIONALES
<table>
<tr><th colspan="2">En 25 gramos de producto:</th><th></th><th></th><th>Valor Diario</th></tr>
<tr><td colspan="2">Calorías</td><td></td><td></td><td>65</td></tr>
<tr><td colspan="2">Calorías de la grasa</td><td></td><td></td><td>17</td></tr>
<tr><td>Grasa Total</td><td></td><td>6 g</td><td></td><td>9%</td></tr>
<tr><td></td><td>Grasa Saturada</td><td></td><td>2 g</td><td>10%</td></tr>
<tr><td></td><td>Grasa Trans</td><td></td><td>0 g</td><td></td></tr>
<tr><td>Colesterol</td><td></td><td>29 mg</td><td></td><td>10%</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td></td><td>0 g</td><td></td><td>0%</td></tr>
<tr><td>Carbohidrato Total</td><td></td><td>9 g</td><td></td><td>3%</td></tr>
<tr><td></td><td>Fibra Dietaria</td><td></td><td>0 g</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Azúcares</td><td></td><td>6 g</td><td></td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td></td><td>7 g</td><td></td><td></td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>Vitamina A</td><td>10%</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Vitamina D</td><td>10%</td><td>Calcio</td><td>10%</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>0%</td><td>Hierro</td><td>10%</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE</td><td>BOLSAS LAMINADAS:
<u>PRIMARIO:</u> Empaque de material flexible laminado a base de aluminio al vacío de PET metalizado+ PET impreso, dando buena protección a la humedad y la luz, el volumen ocupado por el producto empacado al vacío, no es menor de 90% de la capacidad del empaque.<u>SECUNDARIO:</u> Caja de cartón de doble lámina lisa adherida interiormente con una fase corrugada para mayor soporte, incluyendo un divisor en el mismo material permitiendo mantener la ubicación inicial del producto.</td></tr>
<tr><td>PRESENTACION COMERCIAL</td><td>Cajas de cartón con unidades de 380g, 900g.</td></tr>
<tr><td>ROTULADO</td><td>Compuesto por los siguientes ítems: Marca Comercial, Nombre del Producto, Contenido Neto, Fabricado por, Para, Ingredientes, Lote, Fecha de Vencimiento, Conservación de Producto, Instrucciones de Uso, Precausiones de Uso, Tabla Nutricional y finalmente el Código de Barras.</td></tr>
<tr><td>USOS Y APLICACIONES</td><td>Usado principalmente como precursor en otros productos alimenticios de alta ingesta.</td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL ESTIMADA</td><td>El producto tiene una vida útil de 12 meses almacenado en óptimas condiciones.</td></tr>
</table>

CARACTERÍSTICAS DE ACEPTACIÓN O RECHAZO	Debidamente rotulado, conforme se estipula en la normatividad vigente. El producto empacado No deberá presentar abombamiento, fisuras o despegue en su estructura. El color, el olor y el sabor debe corresponder a las carasterísticas del producto en estado fresco. No deberá presentar impurezas, particulas extrañas o ajenas al producto. El peso neto contenido debe corresponder al indicado en el empaque. El producto con fecha de vencimiento menor a dos (2) meses, no deberá comercializarce.
CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Disponer el producto sobre estibas plásticas, en un lugar fresco, seco, ventilado, iluminación adecuada, en zonas libres de contaminación por olores, humedad y demás condiciones higiénicas que aseguren la inocuidad del producto. El vehículo de transporte de alimentos debe tener concepto sanitario vigente, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto debe ser almacenado a una temperatura ≤ 30°C y a una humedad relativa ≤ 60% para mantener las características propias del producto terminado.

ELABORÓ: FEBRERO 2020	REVISÓ: FEBRERO 2020	APROBÓ: FEBRERO 2020
HEIDY GUEVARA *- Control de Calidad*	***PILAR DUARTE*** *- Líder de Inocuidad*	***ANGELMIRO+A66:I70 SANABRIA SO+A63:I70LER - Gerente General***

LABALIME
Laboratorio Bacteriologico de Alimentos
Aprobación M.S.P. Res. 01320 de 1986

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*75220*
Muestra	*LECHE EN POLVO ENTERA "DOÑA VACA" X 380 g(P.TERMINADO)*
Empresa	*TROPICAL FRESS S.A.*
Fecha de Recepción (año-mes-dia)	*2020-04-23 08:00:00*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Planta*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Lote	*E 7015140420*
Fecha de vencimiento	*2021-04-11*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesófilos	520	Menos de 10	10.000	ufc/g	Rcto en placa
Coliformes totales	11	Menos de 3	11	mic/g	NMP
Coliformes Fecales	Menos de 3	Menos de 3	Menos de 3	mic/g	NMP
Estafilococo coagulasa positiv	Menos de 100	Menos de 100	100	ufc/g	Rcto en placa BP
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	1.000	ufc/g	Rcto en placa Mossel
Mohos y levaduras	20	Menos de 10	500	ufc/g	Rcto en placa YGC
Salmonella	Negativo	Negativo	Negativo	ufc/25g	Salmosyst

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: DECRETO 616/06

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

Fábio Anaya Payares
Director Técnico

Calle 33 No 20-29 Piso 2 - labalime@hotmail.com - Teléfonos: 6424296 - 6700506

FICHA TÉCNICA

GRANOVIT NTX 1112 CO - 3599

CÓD. PRODUCTO: PROTO3599

PRODUCTO

GRANOVIT NTX 1112 CO - 3599
Mezcla vitaminas y mineral.
Producto apto para consumo humano.

INGREDIENTES

Carbonato de calcio, maltodextrina, vitamina A palmitato y vitamina D3.

DESCRIPCIÓN

Polvo homogéneo de libre fluidez y ausencia de materias extrañas

APLICACIÓN

Mezcla de vitaminas y mineral para Colombia. El cliente es responsable por las pruebas de aplicación, estabilidad y verificación analítica que son necesarias para garantizar los nutrientes en el producto final deseado. Producto formulado y fabricado en conformidad con la solicitud y especificaciones entregadas por el cliente.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Composición por kilo de Granovit:

Nutriente	Fuente Comercial	Unidad	Composición
Vitamina A	Palmitato 250.000 UI/gr	MIU/kg	0,7648
Vitamina D	Vitamina D3 100000 UI/gr	MIU/kg	0,0565
Calcio	Carbonato de calcio	g/kg	283,2353
Hierro (g/kg)	Hierro aminoquelado	g/kg	171.7957
	Vehículo c.s.p.	g	1000,0000

DOSIFICACIÓN

Estipulada por cliente.

PARÁMETROS METALES PESADOS

Plomo (Pb)	2,0 ppm máx.
Arsénico (As)	1,0 ppm máx.
Mercurio (Hg)	2,0 ppm máx.

V.1	Elaborado:	06-06-2019	Modificado:	--	Revisado:	06-06-2019

FICHA TÉCNICA

GRANOVIT NTX 1112 CO - 3599

CÓD. PRODUCTO: PROTO3599

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	Hongos	< 1000 UFC/g
	Levaduras	< 500 UFC/g
	Salmonella	Ausencia/ 50 g
PARÁMETROS MICOTOXINAS	Aflatoxinas Totales	< 10 ppb
	Zearalenona	< 200 ppb
	Ocratoxina	< 5 ppb
	Deoxinivalenol	< 750 ppb
	Fumonisinas	< 1000 ppb

SEGURIDAD Para su manipulación utilizar guantes y mascarilla. Acorde a condiciones establecidas en hoja de seguridad del producto.

DURACIÓN 12 meses en envase original cerrado y bajo condiciones de almacenamiento especificadas.

ENVASE 25 kg netos de producto, en caja de cartón con bolsa de polietileno transparente y azul en su interior.

PAÍS DE ORIGEN Chile

ALMACENAMIENTO Mantener los envases cerrados cuando no estén en uso.
Almacenar el producto a temperaturas no mayores de 30°C en lugar seco protegido de luz solar.

V.1	Elaborado:	06-06-2019	Modificado:	--	Revisado:	06-06-2019

PROSPERIDAD PARA TODOS

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCIÓN No. 2014007675 DE 21 de Marzo de 2014
Por la cual se concede un Registro Sanitario

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 del 2012 , con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, el Decreto Reglamentario 3075 de 1997 y Decreto Reglamentario 612 de 2000, y Decreto Reglamentario 612 de 2000

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Conceder REGISTRO SANITARIO por el término de 10 años al producto que se describe a continuación:

REGISTRO SANITARIO No.:	RSAT02I7514 **VIGENTE HASTA:** 11 ABR 2024
EXPEDIENTE:	20074338 **RADICACIÓN:** 2014029980
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	LECHE ENTERA EN POLVO, LECHE ENTERA EN POLVO FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D, LECHE ENTERA EN POLVO FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D, HIERRO Y CALCIO, LECHE ENTERA EN POLVO FORTIFICADA CON VITAMINAS A / D Y HIERRO, LECHE ENTERA EN POLVO FORTIFICADA CON HIERRO, LECHE ENTERA EN POLVO INSTANTANEA, LECHE ENTERA EN POLVO INSTANTANEA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D, LECHE ENTERA EN POLVO INSTANTANEA FORTIFICADA CON VITAMINAS A / D Y HIERRO, LECHE ENTERA EN POLVO INSTANTANEA FORTIFICADA CON VITAMINA A/D, HIERRO Y CALCIO, LECHE ENTERA EN POLVO INSTANTANEA FORTIFICADA CON HIERRO.
MARCA:	LA IBAGUEREÑA, MI TOLIMA, LA COSTEÑA, NUTRILAC, LA PASTUSA, EL HOGAR, COOLECHES, LA DUQUESA, DEL CAMPO, PURA LECHE, DE DELEITE, LA CABAÑA, NUTRILECHE, LA RIVERA, LA HACIENDA, CREMOSITA, ALPELAC, SABROSITA, GUSTOSITA, HELTYLAY
PRESENTACIONES COMERCIALES:	30 g,50 g, 100 g, 150 g 200 g, 250 g, 300 g, 350 g, 380 g, 400 g,450 g, 500 g,800 g, 850 g, 900 g, 1000 g, 20 kilos, 25 kilos.
TITULAR(ES):	COOLECHES S.A.S. con domicilio en IBAGUE - TOLIMA
FABRICANTE(S):	COOLECHES S.A.S. con domicilio en IBAGUE - TOLIMA

ARTICULO SEGUNDO:- Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante EL DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA dentro de los DIEZ (10) días siguientes a la notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. Una vez ejecutoriado quedará culminado el procedimiento administrativo.

ARTICULO TERCERO:- Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos al control posterior que debe realizar el INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 2 del Decreto 612 de 2000.

ARTICULO CUARTO:-La presente resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

COMUNIQUESE, NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C. el 21 de Marzo de 2014

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

HARRY ALBERTO SILVA LLINAS
DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Revisión Técnica: Erika Elizabeth Araque Mieth 1356
Revisión Legal: Sandra Milena Alba Mancipe. Codigo 1476

RESOLUCION No. 2015049004 DE 4 de Diciembre de 2015
Por la cual se Modifica una Resolución

El Director de Alimentos y Bebidas (E) del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

EXPEDIENTE: 20074338 **RADICACIÓN:** 2015159426 **FECHA:** 30/11/2015
REGISTRO SANITARIO: RSAT02I7514 **VIGENCIA** 11/04/2024

ANTECEDENTES

MEDIANTE RESOLUCION Nº 2014007675 DE 21 DE MARZO DE 2014, EL INVIMA CONCEDE REGISTRO SANITARIO Nº RSAT02I7514 PARA FABRICAR Y VENDER EL PRODUCTO: LECHE ENTERA EN POLVO,LECHE ENTERA EN POLVO FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D, LECHE ENTERA EN POLVO FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D, HIERRO Y CALCIO, LECHE ENTERA EN POLVO FORTIFICADA CON VITAMINAS A/ D Y HIERRO, LECHE ENTERA EN POLVO FORTIFICADA CON HIERRO, LECHE ENTERA EN POLVO INSTANTANEA, LECHE ENTERA EN POLVO INSTANTANEA FORTIFICADA CON VITAMINAS A / D Y HIERRO, LECHE ENTERA EN POLVO INSTANTANEA FORTIFICADA CON VITAMINAS A/D, HIERRO Y CALCIO, LECHE ENTERA EN POLVO INSTANTANEA FORTIFICADA CON HIERRO. MARCA: LA IBAGUEREÑA, MI TOLIMA, LA COSTEÑA, NUTRILAC, LA PASTUSA, EL HOGAR,COOLECHES, LA DUQUESA, DEL CAMPO, PURA LECHE, DE DELEITE, LA CABAÑA, NUTRILECHE, LA RIVERA, LA HACIENDA, CREMOSITA, ALPELAC, SABROSITA, GUSTOSITA HELTYLAY. PRESENTACION COMERCIAL: 30g,50g,100g,150g,200g,250g,300g,350g,380g,400g,450g,500g,800g,850g,900g,1000g,20kilos , 25kilos. TITULAR: COOLECHES S.A.S. con domicilio en IBAGUE- TOLIMA
FABRICANTE: COOLECHES S.A.S. con domicilio en IBAGUE- TOLIMA

Resolución No 2015008484 de 4 de Marzo de 2015, EL INVIMA 1. Adición de la siguiente marca comercial: TOTAL, COSMOLAC, FORTILECHE, UNICA, MANA, DELI MILK, NATIO, HATOLECHE, MYMUU.autorizó

Mediante Resolución No 2015014602 de 16 de Abril de 2015, EL INVIMA autorizó 1. Adición de las marcas comerciales: MERCALDAS, AMA.

Mediante escrito radicado bajo el número 2015159426 de fecha 30/11/2015, la Señora MARTHA AMPARO FONSECA FIERRO, actuando en calidad de Apoderada, presentó solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.

En el sentido que se autorice:

1. Adición de Marca Comercial

CONSIDERACIONES

Una vez evaluada la documentación técnico-legal aportada por el peticionario se pudo constatar que cumple con lo establecido en el artículo 43 de la Resolución 2674 de 2013, y la resolución 3168 de 2015, y en consecuencia La Dirección de Alimentos y Bebidas.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: MODIFICAR la Resolución No. 2014007059 fecha 17/03/2014 que concedió Registro Sanitario número RSAT02I7514 para FABRICAR Y VENDER, el producto LECHE ENTERA EN POLVO, LECHE ENTERA EN POLVO FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D, LECHE ENTERA EN POLVO FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D, HIERRO Y CALCIO, LECHE ENTERA EN POLVO FORTIFICADA CON VITAMINAS A / D Y HIERRO, LECHE ENTERA EN POLVO FORTIFICADA CON HIERRO, LECHE ENTERA EN POLVO INSTANTANEA, LECHE ENTERA EN POLVO INSTANTANEA FORTIFICADA CON

El Director de Alimentos y Bebidas (E) del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

VITAMINAS A Y D, LECHE ENTERA EN POLVO INSTANTANEA FORTIFICADA CON VITAMINAS A / D Y HIERRO, LECHE ENTERA EN POLVO INSTANTANEA FORTIFICADA CON VITAMINA A/D, HIERRO Y CALCIO, LECHE ENTERA EN POLVO INSTANTANEA FORTIFICADA CON HIERRO., marcas LA IBAGUEREÑA, MI TOLIMA, LA COSTEÑA, NUTRILAC, LA PASTUSA, EL HOGAR, COOLECHES, LA DUQUESA, DEL CAMPO, PURA LECHE, DE DELEITE, LA CABAÑA, NUTRILECHE, LA RIVERA, LA HACIENDA, CREMOSITA, ALPELAC, SABROSITA, GUSTOSITA, HELTYLAY, MERCALDAS, AMA., TOTAL, COSMOLAC, FORTILECHE, UNICA, MANA, DELI MILK, NATIO, HATOLECHE, MYMUU., ALEGRIA. a favor de COOLECHES S.A.S. con domicilio en IBAGUE - TOLIMA

En el sentido de autorizar

1. Adicionar las siguientes Marca Comercial: **EL TAMBO, SAN NICOLAS.**

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar La presente Resolución advirtiéndole que contra ella procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO TERCERO:- Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos a la revisión posterior que debe realizar LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

ARTÍCULO CUARTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 04 de diciembre de 2015

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



Firma válida

Digitally signed by SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Date: 2015.12.04 18:51:41 GMT
Reason: Invima
Location: Bogota, CO

SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (E).
Proyecto Juliet Sierra

Ciudad/Depto	ALVARADO/TOLIMA	Fecha	13 de Agosto de 2019	Acta No.	2

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	9004676657-1	Dirección	KM 1 VIA ALVARADO - UR EL GRAN CAÑON
Razón Social	COOLECHES SAS	Teléfonos	3164951487;3183060377
NIT - CC	9004676657	Correo electrónico	calidadcooleches@gmail.com
Representante Legal	MARTHA CECILIA LOZANO ROLDAN	Fax	NO APLICA
GTT	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3.	Oficio comisorio	7304-0763-19
Objetivo de la Visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a Seguimiento Oficial o priorización y Atención a solicitud de vigilancia sanitaria Radicado No 20193004591 de fecha 31/05/2019 con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial: Resoluciones 2674 de 2013, 2310 de 1986, 5109 de 2005, Decreto 616 de 2006 y demás normatividad sanitaria vigente y concordante.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	14	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquilas	Latti, Seletti, Cooleches, La Duquesa, Surtiplaza,Mercacentro, Doña vaca, Mario, Hatoleche, Novaleche,Fortileche, Delimilk, VitalecheMercaldas		
SUBCATEGORIAS EVALUADAS	1.4.1 Leches en polvo y crema de leches en polvo		
	1.9.2 Lactosueros en polvo y productos cuyo contenido de lactosueros en polvo es al menos 20% m/m, excluídos los de 1.4.3 y 1.8.1		

LINEAS DE SUBCATEGORIA DE ALIMENTO	Volumen / año
Leche en polvo entera, semidescremada, descremada	148000.00 kilogramos / mes
Alimento en polvo con lactosuero	70000.00 kilogramos / mes

SUBCATEGORIA 1: 1.4.1 Leches en polvo y crema de leches en polvo

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10	Se evidencian espacios sin protección en puertas de ingreso a bodegas de almacenamiento. Existe una puerta de acceso directo desde el exterior que comunica el área de proceso con el área de recepción de leche cruda, la cual se abre en el momento de sacar la manguera y el mezclador utilizados en la recepción de la leche, pudiendo permitir contaminación del ambiente del área de proceso.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num 2.3	ar	10	Se evidencia espacio insuficiente en áreas de almacenamiento de materias primas y material de empaque.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num 5	a	10	
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res 2674 Art. 7 num 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10	
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10	
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num 6.3 y 6.5. Art 20, num 6	ar	5	La estación para limpieza de botas no garantiza paso obligatorio de los operarios.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res 2674 de 2013 Art. 7 num 1.3, 1,4	a	10	
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto. Res 2674 de 2013 Art 8 num 5.1, 5.4 y Art. 33 num 5 y 6	a	10	
	Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)			15

2. EQUIPOS REQUERIDOS

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res 2674 num 8, Art. 10 num 3	a	30	
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res 2674, Art 9 num 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num 4, Art 18 num 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num 1,1	ar	12	El recipiente utilizado para almacenar temporalmente las averías que salen de la máquina envasadora de leche en polvo en presentaciones menores a 1 kilogramo no cuenta con certificados en los que se soporte que los materiales con los que está construido se encuentran dentro las listas positivas.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 2. Art. 10 num 5	a	25	
2.4	Calibración de equipos de medición. Res 2674 de 2013 Art. 25	ar	10	Se cuenta con certificados de calibración sin embargo no se dispone de registros de verificación de grameras y termómetros.
	Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)			11.63

3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25	
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num 5, Art. 26 num 2	a	25	

3.3	Programa de control integral de plagas. Res. 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art. 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art. 28 num 7	ar	12	No se está analizando la información obtenida en los registros.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)				17.5

4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	ar	17	No se evidencia capacitación específica del personal de acuerdo a las funciones y responsabilidades durante el proceso.
4.2	Prácticas higienicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14	a	33	
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art 11 ; Art. 14 num 12	a	33	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)				8.3

5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num 1; Art. 28 num 1,3,4,5 Art. 29 num 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20	
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res 2674 de 2013 Art 18 Num 5: Art 20 num 1 y 4.	ar	10	Se observa que el personal encargado de la recepción de la leche cruda, posteriormente ingresa a áreas de proceso sin realizar cambio de uniformes, pudiendo permitir contaminación cruzada, evidenciando que el establecimiento no tiene totalmente establecidas las medidas de autocontrol en el tema de circulación del personal.
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 2; Art. 18 num 1 y 2	a	20	
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res. 2674 de 2013, Art. 18	ar	5	En la tolva de envasadora de presentaciones menores a 1 kilogramo, se observan amarres en cinta plástica, material que no permite una adecuada limpieza.
5.5	Control de envasado y embalaje. Res. 683 de 2012, 2674 de 2013 Art. 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013	a	10	
5.6	Sistema de Aseguramiento Calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 16078 de 1985	a	20	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)				17

6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12	Existe un programa de muestreo en el cual no se tienen establecidas las acciones correctivas en caso tal de presentarse resultados por fuera de lo establecido en la norma para superficies, ambientes, agua potable.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15	Se realizan análisis microbiológicos y organolépticas; están pendientes de recibir resultados de análisis de vida útil en cámara acelerada.
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15	

6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15	Ver anexo protocolo evaluación de rotulado general.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num 6	a	15	
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)				13.13

PORCENTAJE CUMPLIMIENTO SUBCATEGORIA 1: 1.4.1 Leches en polvo y crema de leches en polvo	82.55

SUBCATEGORIA 2: 1.9.2 Lactosueros en polvo y productos cuyo contenido de lactosueros en polvo es al menos 20% m/m, excluídos los de 1.4.3 y 1.8.1

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10	Existen espacios sin protección en puertas de ingreso pudiendo permitir ingreso de plagas. Existe una puerta de acceso directo desde el exterior que comunica el área de proceso connel área de recepción de leche cruda, pudiendo permitir contaminación del ambiente de proceso.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num 2.3	ar	10	Se observa espacio insuficiente en bodegas de almacenamiento de materias primas y material de empaque.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num 5	a	10	
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res 2674 Art. 7 num 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10	Se evidencia deterioro en pisos de las áreas de proceso.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10	
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num 6.3 y 6.5. Art 20, num 6	ar	5	La estación de limpieza de calzado no es de paso obligado para los operarios.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res 2674 de 2013 Art. 7 num 1.3, 1,4	a	10	
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto. Res 2674 de 2013 Art 8 num 5.1, 5.4 y Art. 33 num 5 y 6	a	10	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)				15

2. EQUIPOS REQUERIDOS

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res 2674 num 8, Art. 10 num 3	a	30	
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res 2674, Art 9 num 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num 4, Art 18 num 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num 1,1	ar	12	El recipiente utilizado para almacenamiento de averías de producto empacado que posteriormente será reprocesado no cuenta con certificado que soporte la aptitud para estar contacto con alimentos.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 2. Art. 10 num 5	a	25	
2.4	Calibración de equipos de medición. Res 2674 de 2013 Art. 25	ar	10	No se llevan registros de verificación de las grameras y termómetros. Se cuenta con certificados de calibración vigentes.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)				11.63

3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25	
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num 5, Art. 26 num 2	a	25	
3.3	Programa de control integral de plagas. Res. 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art. 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art. 28 num 7	ar	12	No se evidencia interpretación de resultados de los registros de control de plagas.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)				17.5

4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	ar	17	No se evidencia capacitación específica del personal de proceso de acuerdo a las funciones y responsabilidades asignadas.
4.2	Prácticas higienicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14	a	33	
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art 11 ; Art. 14 num 12	a	33	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)				8.3

5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num 1; Art. 28 num 1,3,4,5 Art. 29 num 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20	Se evidencia falta de control de las condiciones de almacenamiento (temperatura y humedad) establecidas por los fabricantes de las materias primas (especialmente de la grasa vegetal)
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res 2674 de 2013 Art 18 Num 5: Art 20 num 1 y 4.	ar	10	No se tienen establecidas las medidas de autocontrol en cuanto a flujo de personal, evidenciando que no se hace cambio de uniformes cuando se pasa de áreas sucias a limpias.
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 2; Art. 18 num 1 y 2	a	20	
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res. 2674 de 2013, Art. 18	ar	5	En la tolva de la máquina empacadora se observan amarres con cinta pegante
5.5	Control de envasado y embalaje. Res. 683 de 2012, 2674 de 2013 Art. 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013	a	10	
5.6	Sistema de Aseguramiento Calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 16078 de 1985	a	20	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)				17

6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12	En el programa de muestreo no se tienen establecidas las acciones correctivas en caso tal de que los parámetros se encuentren por fuera de norma en análisis de ambientes, superficies, agua potable.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15	Se realizan análisis microbiológicos y organolepticos. Se está a la espera de los resultados de análisis de vida útil en camara acelerada.

6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15	
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15	
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num 6	a	15	
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)				13.13

PORCENTAJE CUMPLIMIENTO SUBCATEGORIA 2: 1.9.2 Lactosueros en polvo y productos cuyo contenido de lactosueros en polvo es al menos 20% m/m, excluídos los de 1.4.3 y 1.8.1	82.55

CONVENCIONES:

Evaluación:

Aceptable (a)

Aceptable con requerimientos (ar)

Inaceptable (i)

SUMATORIA TOTAL DEL PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO			82.55
Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida aplicada	NO APLICA
Se tomo muestras para análisis de laboratorio?	NO		

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: Favorable

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

1.9.2 Lactosueros en polvo y productos cuyo contenido de lactosueros en polvo es al menos 20% m/m, excluídos los de 1.4.3 y 1.8.1
1.1,1.2,1.6,2.2,2.4,3.3,4.1,5.2,5.4,6.1,1.1,1.2,1.6,2.2,2.4,3.3,4.1,5.2,5.4,6.1

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular Resoluciones 2674 de 2013, 2310 de 1986, 5109 de 2005, Decreto 616 de 2006 y demás normatividad sanitaria vigente y concordante.

EXIGENCIAS ADICIONALES

Ninguna

EXIGENCIAS ADICIONALES ESPECÍFICAS DE PRODUCTO O PROCESO

Ninguna

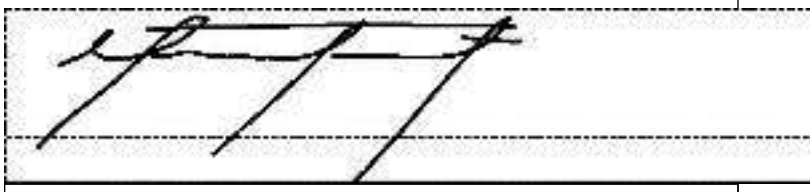
OBSERVACIONES O MANIFESTACIÓN DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Nos gustaría dejar una observación en referencia a la visita del día 4 y 5 de julio dado que para nosotros la presencia del invima es una oportunidad para mejorar los procesos acatando siempre las recomendaciones que nos suministran, sin embargo en esta oportunidad la visita se tornó en un ambiente incómodo e intimidante dado que el inspector Fernando Vargas realizó las anotaciones a su criterio y no tuvimos el tiempo ni el espacio para presentar los documentos y las aclaraciones como es el caso del rotulado de nuestro alimento lacteo, la graduación de los tanques de almacenamiento , el control de temperatura y presión de nuestro proceso además que declara en el acta, no haber observado el descargue de leche cruda pero no especifica que el día 5 de julio se recibo leche cruda de dos carrotanques donde los funcionarios del invima presenciaron está actividad. Tampoco permitió entregar evidencias de rotulación y trazabilidad.

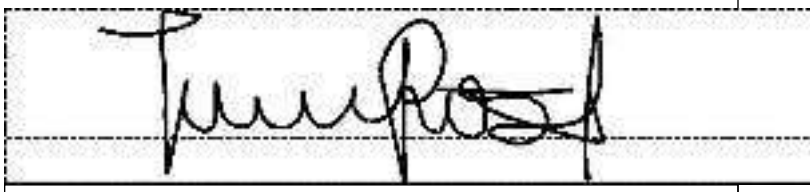
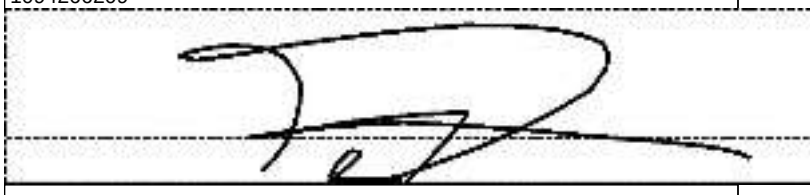
OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

La planta se encuentra en proceso de reestructuración física toda vez que ya fue aprobado un crédito para ésta actividad. En esta visita participó el funcionario de la DAB, Gustavo Fula Sotelo. A la presente acta se anexan copias de trazabilidad y registros sanitarios sobre las observaciones contempladas en la visita de 4 y 5 de julio del presente año.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma	
Nombre	Monica Andrea Tello Castro
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia	Dirección de Operaciones Sanitarias

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma	
Nombre	Jennifer Alexandra Pinto Mayorga
Cargo	Representante legal
C.C.	1094266209
Firma	
Nombre	Pablo Duque Duque
Cargo	Jefe de calidad
C.C.	5824425

Invima

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

AUTO COMISORIO No. 709-1516-16

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

EL COORDINADOR DEL GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1 DE LA DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

En uso de las facultades otorgadas en el artículo 4 numerales 1, 3, 10 y 11 del Decreto 2078 de 2012 y en los artículos 2 y 3 numeral 11.5 de la Resolución 2012033945 del 15 de noviembre de 2012

CONSIDERANDO

Que se hace necesario realizar visitas de Inspección, Vigilancia y Control a los establecimientos y productos competencia del INVIMA.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Comisionar a partir de la fecha 15/11/2016 hasta 18/11/2016 a los funcionarios ANGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL Profesional Universitario Y ERWIN HERNANDEZ DE CROUSAZ, Profesional Especializado, para realizar INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL al establecimiento INDUNILO SAS ubicado en CL 73 N° 41W-250 LT 16-17 / PARQUE INDUSTRIAL PROVINCIA DE SOTO II BR EL BUENo, en el municipio de BUCARAMANGA - SANTANDER. ATENCION A SOLICITUD DE VISITA DEL GRUPO DE APOYO NARIÑO DE LA DIRECCION DE OPERACIONES DEL INVIMA RADICADO 16084194 DE FECHA 08/08/2016, RADICADO INVIMA NO 16107230 DE FECHA 10/10/2016, RADICADO INVIMA NO 16118483 DE FECHA 04/11/2016 Y TOMA DE MUESTRAS DE LECHE EN POLVO SEGÚN PLAN Y VERIFICACION DE ROTULADO NUTRICIONAL ACORDE CON LA RESOLUCION 333 DE 2011 (SI APLICA)

ARTICULO SEGUNDO: El desarrollo de la presente diligencia se llevará a cabo con el apoyo de ==========; en calidad de contratista.

ARTICULO TERCERO: Los funcionarios comisionados quedan investidos de amplias facultades de control y vigilancia, en virtud de los cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias y levantamiento de pruebas.

ARTÍCULO CUARTO: El Director de Operaciones Sanitarias y el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1, se encuentran facultados para intervenir en la presente diligencia, cuando lo estimen conveniente.

Dado en Bucaramanga, el día 11 de noviembre de 2016.

CÚMPLASE

17-Nov/2016.

CARLOS IGNACIO SALAMANCA FORERO
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Dirección de Operaciones Sanitarias – INVIMA

Proyectó: Gustavo Adolfo Reyes Quintero
Dirección Operaciones Sanitarias

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Carrera 10 N.° 64/28
PBX: 2948700

Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co

Scanned by CamScanner

Marcar con una X ÚNICAMENTE una opción de las siguientes

Planta de Beneficio de Bovinos Clase I, II, III, IV y mínimo		Fábrica de Alimentos	X
Planta de Beneficio de Porcinos Clase I, II, III y IV		Fábrica de Bebidas Alcohólicas	
Planta de Beneficio de Aves Clase I, II y III		Trapiches Paneleros	
Planta de Beneficio de Equinos Clase I, II, III, IV y mínimo		Centros de Acopio de leche	
Planta de Beneficio de Conejos Clase I, II, III y IV y mínimo		Fábrica de aditivos	
Planta de Beneficio de Ovinos y Caprinos Clase I, II, III y IV y mínimo		Materiales, objetos, envases o equipamientos destinados a contacto con alimentos o bebidas	

CIUDAD Y FECHA: Bucaramanga, 17 de Noviembre de 2016

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

RAZÓN SOCIAL: Indunilo Sociedad Anónima Simplificada por Acciones – INDUNILO SAS Código: 804009833-1

DIRECCIÓN: Calle 73 No. 41W – 250 Lote 16-17 Parque Industrial Comercial Provincia de Soto II Barrio El Bueno

NIT: 804.009.833-6 Email: indunilosas@gmail.com

TELÉFONOS: 6372020 FAX: ----------

CIUDAD: Bucaramanga DEPARTAMENTO: Santander

REPRESENTANTE LEGAL: Jorge Emiro Arciniegas Arciniegas

ACTIVIDAD INDUSTRIAL: Fabricación o producción, la adquisición y venta de leche en cualquiera de sus estados, el procesamiento y transformación de la leche y sus derivaciones y su correspondiente comercialización.

PRODUCTOS QUE ELABORA

Leche en polvo entera variedades y mezclas lácteas en polvo.

Scanned by CamScanner

OBJETIVO DE LA VISITA: *Verificación del cumplimiento de las exigencias formuladas en el acta de inspección sanitaria de fecha: 13 de mayo del 2016.*
Realizar visita de Inspección Sanitaria con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en el establecimiento y productos competencia del INVIMA, principalmente Decreto 616 de 2006 y Resolución 2674 de 2013 en atención a Solicitud de visita del grupo de apoyo de Nariño de la dirección de Operaciones Sanitarias Radicado 16084194 de fecha 08/08/2016, Radicado Invima No 16107230 de fecha 10/10/2016, Radicado Invima 16118483 de Fecha 04/11/2016 y Toma de muestras de Leche en Polvo según Plan de Muestreo para verificación de parámetros microbiológicos y fisicoquímicos establecidos para la leche en polvo en el Decreto 616 de 2006 y verificación de rotulado nutricional acorde a la Resolución 333 de 2011.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICARON LA VISITA. NOMBRE, CARGO Y GRUPO O DEPENDENCIA.

Ángela Marcela Becerra Español-Profesional Universitario-GTTCO1-DIROS-INVIMA
Erwin Hernández de Crousaz –Profesional Especializado-GTTCO1-DIROS-INVIMA

AUTO COMISORIO No. 709-1516-16

ATENDIÓ LA VISITA POR PARTE DE LA EMPRESA - NOMBRE Y CARGO.

Jorge Emiro Arciniegas Arciniegas-Gerente Indunilo SAS; Jairo Carrascal Villegas-Jefe de envasado; Alcides José Molina Orozco-Jefe de control de calidad; Andres David Arciniegas Hoyos-Jefe de Mantenimiento.

ASPECTOS A VERIFICAR SEGÚN ACTA ANTERIOR

No. de orden	EXIGENCIA	CONDICIÓN ENCONTRADA
2.-	**CONDICIONES DE SANEAMIENTO**	
2.3	**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)**	
2.3.1	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. *(numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)* **OBSERVACIONES:** El procedimiento escrito no indica la manera como se dispone los residuos peligrosos generados en la actividad industrial. Los registros asociados a estas actividades se encuentran desactualizados	Cumple
2.3.5	De generarse residuos peligrosos, la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición. *(numeral 5.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* **OBSERVACIONES:** No se tiene claramente descrita la forma de disposición de los residuos sólidos peligrosos.	Cumple parcialmente: No se ha descrito la disposición de los residuos químicos generados en el laboratorio.

Scanned by CamScanner

2.4	**CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)**	
2.4.2*	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas. (*numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)* **OBSERVACIONES:** Se observó la presencia de hormigas en pared del área de mezcla o línea 3	Cumple
2.5	**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**	
2.5.1	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. *(numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)* **OBSERVACIONES:** Para algunos desinfectantes no están definido el tiempo de contacto	Cumple
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	
3.2	**EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN**	
3.2.3*	Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas. *(Artículo 13, Resolución 2674 de 2013)* **OBSERVACIONES:** Se evidencia debilidad en el conocimiento y aplicación de hábitos higiénicos de parte de algunos empleados teniendo en cuenta que se encontraron residuos de alimentos en los equipos utilizados para la fabricación de las mezclas lácteas o Línea 3 y según se pudo establecer la última producción se realizó el 22 de Abril de 2016 y un elemento de protección (tapabocas) en una de las superficies del área de envasado de este producto	Cumple
4.-	**CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN**	
4.1	**DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN**	
4.1.1	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje. *(numerales 1.1 y 1.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* **OBSERVACIONES:** Los pisos de algunas áreas de proceso evidencian desprendimiento del material de recubrimiento.	Cumple
4.1.3	Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado. *(numeral 2.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* **OBSERVACIONES:** Algunas secciones de pared del área denominada acopio presentan deterioro y desprendimiento de pintura lo que no facilitan la limpieza y desinfección	Cumple
4.1.4	Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad. *(numeral 2.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* **OBSERVACIONES:** En el área denominada acopio se observa una unión no redondeada entre la viga y los calados permitiendo la acumulación de residuos y suciedad.	Cumple
4.1.6	No existe evidencia de condensación, formación de	Cumple

Scanned by CamScanner

	hongo y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas. *(numeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* **OBSERVACIONES:** En el área denominada acopio se observa desprendimiento de pintura en sección de pared donde se une con el techo.	
4.1.8	Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas. *(numerales 4.2 y 5.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* **OBSERVACIONES:** El acrílico ubicado en la venta del área de empaque de leche en polvo para la salida de los bultos presenta rotura.	Cumple
4.1.9	Las ventanas que comunican al exterior están provistas de malla anti-insecto y los vidrios que están ubicados en áreas de proceso cuentan con la protección en caso de ruptura. *(numeral 4.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* **OBSERVACIONES:** Los vidrios de la ventana ubicada en el área de mezclas lácteas próxima a la mezcladora no cuentan con protección en caso de ruptura.	Cumple parcialmente: Se realizó protección al vidrio de esta ventana, no obstante se observó falta de protección en el vidrio de la ventana ubicada en el área de envasado.
4.2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	
4.2.2	Todas las superficies de contacto con el alimento cumplen con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 *(numeral 2 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013)* **OBSERVACIONES:** El establecimiento no dispone de documentación que indique que los materiales de las superficies en contacto con el alimento, son aptos para contacto con alimentos y bebidas y cumplen con lo establecido en la Resolución 683 de 2012 y lo descrito en las Resoluciones 4142 y 4143 de 2012.	Cumple: Equipos instalados en planta son acero inoxidable grado alimenticio (S.S.)
5	**REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN**	
5.1	**MATERIAS PRIMAS E INSUMOS**	
5.1.5	Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas. *(numerales 6 y 7 del artículo 16 - numerales 3 y 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)* **OBSERVACIONES:** Se observó disposición de insumos (hierro) en el área de almacenamiento de empaques.	Cumple
6.-	**ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD**	
6.1	**SISTEMAS DE CONTROL**	
6.1.5	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. *(Artículo 22 numeral 2 - Artículo 25, Resolución 2674 de 2013)* **OBSERVACIONES:** No existe un manual de procedimiento para servicio y mantenimiento de equipos. Cuentan con cronograma, fichas técnicas y hojas de vida de los equipos.	Cumple

EXIGENCIAS FRENTE A NUEVA SITUACIÓN SANITARIA

Scanned by CamScanner

Ninguna

Se informa que en el marco de la lucha contra la ilegalidad, el INVIMA habilitó la línea anticorrupción Tel: 2948725 ó 2948700 ext 3606. Los ciudadanos podrán hacer uso de esta línea para realizar denuncias frente a hechos de corrupción, y la comisión de acciones de ilegalidad sobre los productos competencia del INVIMA.

CONCEPTO:

FAVORABLE __X__ Cumple las condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias

FAVORABLE _____ **CON OBSERVACIONES**, las cuales son consignadas como exigencias en el numeral 7 de la presente Acta. No se encuentra afectada la inocuidad.

DESFAVORABLE _____ No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIÓN DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA:

Agradecemos la visita por los Funcionarios del Invima.

Alexy Molina.

OTROS COMPONENTES TECNICOS ADICIONALES:

1. En atención a solicitud del grupo de apoyo de Nariño de la Dirección de Operaciones Sanitarias del Invima, bajo radicado Invima No 16084194 de fecha 08/08/2016, el establecimiento INDUNILO SAS instaló equipo INKJET marca LINK ref. CJ 400 en noviembre 03 del 2016 establece certificación VT-02-01 de le empresa VERPACKEN-Tecnología en empaque de su instalación y puesta en marcha del equipo descrito obteniendo resultados en cuanto tamaño del texto y calidad de la impresión, adherencia del sustrato (laminado impreso) el cual no permite su borrado. Bajo la presenta acta; en la visita se evidencio el sistema de codificación utilizado por el establecimiento en el producto marca Lacto Leche para leche en polvo entera por 380 gramos, el cual no permite su retiro de la impresión de codificación en el lado derecho inferior de la bolsa.
Así mismo se realiza verificación de rotulado nutricional acorde a la Resolución 333 de 2011 y Rotulado General Resolución 5109 de 2005, para el mismo producto .
2.Se realiza toma de muestras de Leche en Polvo según Plan de Muestreo para verificación de parámetros microbiológicos y fisicoquímicos establecidos para la leche en polvo en el Decreto 616 de 2006 (producto marca Lacto

Scanned by CamScanner

Leche para leche en polvo entera por 380 gramos, , Lote: 313103 10:15 FV: 08 Nov 2017)

3. En atención a solicitud radicado No 16107230 de fecha 10/10/2016 el establecimiento INDUNILO SAS informa a GTTCO1 de la fecha sugerida para visita, posterior a mantenimiento equipos por fuga de amoniaco. Se evidenció registro del mantenimiento realizado.

4. En atención a solicitud radicado No 1618483 de fecha 04/11/2016 el establecimiento INDUNILO SAS informa sobre instalación del equipo de codificación INKJET marca LINK ref. CJ 400 y solicitud de visita. Se verifica su adecuado funcionamiento.

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 17 del mes de Noviembre del año 2016, en la ciudad de Bucaramanga.

De la presente acta se deja copia en poder el interesado, representante legal, responsable de la planta o quien atendió la visita.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma

Nombre Ángela Marcela Becerra Español

C.C. 46.376.105

Cargo Profesional Universitario

Grupo o Dependencia GTTCO1-INVIMA

Firma

Nombre Erwin Hernández de Crousaz

C.C. 9.523.301

Cargo Profesional Especializado

Grupo o Dependencia GTTCO1-INVIMA

Firma

Nombre

C.C.

Cargo

Grupo o Dependencia

Firma

Nombre

C.C.

Cargo

Grupo o Dependencia

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Scanned by CamScanner

Firma		Firma	
Nombre	Jairo Carrascal Villegas	Nombre	Alcides José Molina Orozco
C.C.	88.139.775	C.C.	1065.565.662
Cargo	Jefe de envasado.	Cargo	Jefe de control de calidad

Scanned by CamScanner

LECHE EN POLVO ENTERA			
NOMBRE DEL PRODUCTO	Leche en Polvo Entera		
MARCA	NUTRALAC		
NOMBRE DEL FABRICANTE	INDUNILO S.A.S		
UBICACIÓN DEL FABRICANTE	Calle 73 # 41W - 250 Barrio El Bueno, Parque Industrial Comercial Provincia De Soto 2 - Bodega 16 Teléfono: (097) 6372020 - 6378805 Bucaramanga, Santander.		
NIT	804.009.833-6		
REGISTRO SANITARIO	RSAJ02I15409		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Leche en polvo entera de color blanco crema, con percepción visual homogénea, de olor y sabor característico al producto fresco, de textura y consistencia suave. Sin presencia de preservativos, edulcorantes, sustancias tóxicas ni residuos de drogas o medicamentos.		
INGREDIENTES	Leche higienizada entera en polvo. No contiene ningún tipo de suero lácteo, edulcorantes, conservantes o neutralizantes.		
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	El producto es obtenido por la eliminación del agua que constituye la leche entera mediante el proceso de atomización con aire caliente, adquiriendo un polvo ultra fino con sabor característico a la leche con granulometría de malla 120 micras, de tal forma que no se afecten las propiedades cualitativas del producto terminado.		
REQUISITOS NORMATIVOS	Cumpliendo con los requisitos estipulados según la NTC 1036 en la última actualización, además de las Resoluciones 683 de 2012, 333 de 2011, 5109 de 2005, 4506 de 2013, el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 que lo modifica, junto al Decreto 616 de 2006 y el Decreto 60 de 2002, normatividad colombiana vigente aplicable en la industria láctea.		
REQUISITOS ESPECIFICOS	**FISICOQUÍMICOS**		
	Requisitos	**Mínimo**	**Máximo**
	Materia grasa, en % m/m	26	33
	Humedad, en % m/m	-	4,0
	Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0,9	1,30
	Índice de insolubilidad en cm^3	-	1,0
	Cenizas, en % m/m	-	6,0
	Proteínas, en % m/m	24,5	-
	Lactosa, en % m/m	34	44
	MICROBIOLOGICOS		
	Requisitos	**m**	**M**
	Recuento de microorganismos Mesófilos UFC/g	1000	10000
	NMP Recuento de Coliformes UFC/g	<3	11
	NMP Recuento de Coliformes fecales UFC/g	<3	-

	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	100	500
	Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa Positivo UFC/g	<100	100
	Recuento Bacillus Cereus UFC/g	1000	100
	Detección de Salmonella /25g	0	-
	m = Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.		
	M = Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.		
	NMP = Número Más Probable (técnica utilizada en productos de baja carga microbiana).		

NUTRICIONALES	
En 25 gramos de producto	**Valor Diario**
Grasa Total 7g	**11%**
Grasa Saturada 4g	**20%**
Grasa Trans 0g	**0%**
Colesterol 25mg	**8%**
Sodio 100mg	**4%**
Carbohidrato Total 11g	**4%**
Fibra Dietaría 0g	**0%**
Azúcares (Lactosa) 11gr	
Proteína 6g	**12%**

Vitamina A 10%	Vitamina C 0%
Calcio 20%	Hierro 0%

EMPAQUE	**PRIMARIO:** Empaque de material flexible laminado a base de aluminio al vacío de PET metalizado+ PET impreso, dando buena protección a la humedad y la luz, el volumen ocupado por el producto empacado al vacío, no es menor de 90% de la capacidad del empaque. **SECUNDARIO:** Caja de cartón de doble lámina lisa adherida interiormente con una fase corrugada para mayor soporte, incluyendo un divisor en el mismo material permitiendo mantener la ubicación inicial del producto.
PRESENTACION COMERCIAL	380 gramos, 400 gramos, 500 gramos, 900 gramos.
ROTULADO	Compuesto por los siguientes ítems: Marca Comercial, Nombre del Producto, Contenido Neto, Fabricado por, Para, Ingredientes, Lote, Fecha de Vencimiento, Conservación de Producto, Instrucciones de Uso, Precauciones de Uso, Tabla Nutricional y finalmente el Código de Barras.
USOS Y APLICACIONES	Usado principalmente como precursor en otros productos alimenticios de alta ingesta.
VIDA ÚTIL ESTIMADA	El producto tiene una vida útil de 12 meses almacenado en óptimas condiciones.
CARACTERÍSTICAS DE ACEPTACIÓN	Debidamente rotulado, conforme se estipula en la normatividad vigente. El producto empacado No deberá presentar abombamiento, fisuras o despegue en su estructura. El color, el olor y el sabor deben corresponder a las características del producto en estado fresco. No deberá presentar impurezas, partículas extrañas o ajenas al producto. El peso neto contenido debe corresponder al indicado en el empaque.

CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Disponer el producto sobre estibas plásticas, en un lugar fresco, seco, ventilado, iluminación adecuada, en zonas libres de contaminación por olores, humedad y demás condiciones higiénicas que aseguren la inocuidad del producto. El vehículo de transporte de alimentos debe tener concepto sanitario vigente, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque.

Indunilo S.A.S.
NIT. 804.009.833-6

JORGE ARCINIEGAS ARCINIEGAS
GERENTE GENERAL

Indunilo Pura leche, pura vida	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	FTQ - 04 VERSION: 1 Pag. 1 de 1

LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON HIERRO

NOMBRE DEL PRODUCTO	Leche en Polvo Entera Adicionada con Hierro
MARCA	NUTRALAC
NOMBRE DEL FABRICANTE	INDUNILO SOCIEDAD ANÓNIMA SIMPLIFICADA POR ACCIONES (INDUNILO S.A.S.)
UBICACIÓN DEL FABRICANTE	CALLE 73 N° 41W - 250 BARRIO EL BUENO. PARQUE INDUSTRIAL COMERCIAL PROVINCIA DE SOTO 2 BODEGA 16-17. TELÉFONO: (097) 6372020 - 6378805 BUCARAMANGA, SANTANDER.
NIT	804.009.833-6
REGISTRO SANITARIO	RSAJ02I15409
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Leche en polvo entera adicionada con hierro, de color blanco crema, con percepción visual homogénea, de olor y sabor propio al producto fresco, con textura y consistencia suave. Sin presencia de preservativos, edulcorantes, sustancias tóxicas ni residuos de drogas o medicamentos. Se realiza la fortificación del producto con Hierro Aminoquelado Biglicinado de manera voluntaria, con el fin de ofrecer variedades de productos en nuestro portafolio comercial.
INGREDIENTES	Leche higienizada entera en polvo y Hierro Aminoquelado. No contiene ningún tipo de suero lácteo, edulcorantes, conservantes o neutralizantes.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	El producto es obtenido por la eliminación del agua que constituye la leche entera mediante el proceso de atomización con aire caliente, adquiriendo un polvo ultra fino con sabor característico a la leche con granulometría de malla 120 µm y mezclado con hierro elemental, de tal forma que no se afecten las propiedades cualicuantitativas del producto terminado.
REQUISITOS NORMATIVOS	Cumpliendo con los requisitos estipulados según la NTC 1036 en la última actualización, además de las Resoluciones 683 de 2012, 333 de 2011, 5109 de 2005, 4506 de 2013, el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 que lo modifica, junto al Decreto 616 de 2006 y el Decreto 60 de 2002, normatividad colombiana vigente aplicable en la industria láctea.

REQUISITOS ESPECIFICOS

FISICOQUÍMICOS

Requisitos	Minimo	Maximo
Materia grasa, en % m/m	26	33
Humedad, en % m/m	-	4,0
Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0,9	1,30
Índice de insolubilidad en cm³	-	1,0
Cenizas, en % m/m	-	6,0
Proteínas, en % m/m	24,5	-
Sodio (Na), en % m/m	-	0,42
Potasio (K), en % m/m	-	1,3
Lactosa, en % m/m	34	44

MICROBIOLOGICOS

Requisitos	m	M
Recuento de microorganismos mesófilos UFC/G	1000	10000
NMP Recuento de coliformes UFC/G	<3	11
NMP Recuento de coliformes fecales UFC/	<3	-
Recuento de mohos y levaduras UFC/G	100	500
Recuento de Staphylococcus Aureuscoagu	<100	100
Recuento Bacillus Cereus UFC/G	1000	100
Detección de Salmonella /25G	0	-

m = Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M = Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.
NMP = Número Más Probable (técnica utilizada en productos de baja carga microbiana).

CONTENIDO NUTRICIONAL

En 25 gramos de producto:				Valor Diario
Grasa Total		7 g		**11%**
	Grasa Saturada		4 g	**20%**
	Grasa Trans		0 g	**0%**
Colesterol		20 mg		**7%**
Sodio		90 mg		**4%**
Carbohidrato Total		10 g		**3%**
	Fibra Dietaria		0 g	**0%**
	Azúcares (Lactosa)		9 g	
Proteína		7 g		**14%**
Vitamina A	0%		Vitamina C	2%
Calcio	26%		Hierro	20%

EMPAQUE	***BOLSAS LAMINADAS:*** *PRIMARIO:* Empaque de material flexible laminado a base de aluminio al vacío de PET metalizado+ PET impreso, dando buena protección a la humedad y la luz, el volumen ocupado por el producto empacado al vacío, no es menor de 90% de la capacidad del empaque. *SECUNDARIO:* Caja de cartón de doble lámina lisa adherida interiormente con una fase corrugada para mayor soporte, incluyendo un divisor en el mismo material permitiendo mantener la ubicación inicial del producto.
PRESENTACION COMERCIAL	Cajas de cartón con 30 unidades de 400 gramos.
ROTULADO	Compuesto por los siguientes ítems: Marca Comercial, Nombre del Producto, Contenido Neto, Fabricado por, Ingredientes, Lote, Fecha de Vencimiento, Conservación de Producto, Instrucciones de Uso, Tabla Nutricional, Registro Sanitario y finalmente el Código de Barras.
USOS Y APLICACIONES	Usado principalmente como precursor en otros productos alimenticios de alta ingesta.
VIDA ÚTIL ESTIMADA	El producto tiene una vida útil de 12 meses almacenado en óptimas condiciones.
CARACTERÍSTICAS DE ACEPTACIÓN	Debidamente rotulado, conforme se estipula en la normatividad vigente. El producto empacado debe estar bien sellado. Su color, olor y sabor ser el propio con respecto al producto. El peso neto contenido debe corresponder al indicado en el empaque.
CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Disponer el producto sobre estibas plásticas, en un lugar fresco, seco, ventilado, iluminación adecuada, en zonas libres de contaminación por olores, humedad y demás condiciones higiénicas que aseguren la inocuidad del producto. El vehículo de transporte de alimentos deberá transportar unicamente este tipo de productos, de tal forma que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque.

COPIA NO CONTROLADA

PROSPERIDAD PARA TODOS

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2014022367 DE 18 de Julio de 2014
Por la cual se Modifica una Resolución

El Director(A) de Cosméticos, Aseo, Plaguicidas y Productos de Higiene Domestica con asignación de funciones de la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 del 2012 , con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, el Decreto Reglamentario 3075 de 1997 y Ley 1437 de 2011.

EXPEDIENTE: 20012918 **RADICACIÓN:** 2014081641 **FECHA:** 07/07/2014
REGISTRO SANITARIO: RSAJ02I15409 **VIGENCIA** 20/11/2019

ANTECEDENTES

MEDIANTE RESOLUCION NO. 2009034137 DE 09/11/2009 EL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, CONCEDIO REGISTRO SANITARIO No.: RSAJ02I15409 PARA FABRICAR Y VENDER EL PRODUCTO: LECHE ENTERA EN POLVO Y LECHE ENTERA EN POLVO ADICIONADA CON HIERRO MARCA: NILO, LACTOLECHE, MIRAMONTE A FAVOR DE INDUNILO LIMITADA CON DOMICILIO EN BUCARAMANGA - SANTANDER.

MEDIANTE RESOLUCION No. 2010004274 DE 23 de Febrero de 2010 ESTE INSTITUTO REVOCO PARCIALMENTE LA RESOLUCIÓN NO. 2009034137 DE 09/11/2009 EN SU ARTÍCULO PRIMERO, EN LO REFERENTE AL FABRICANTE DEL PRODUCTO A: FRESKALECHE S.A., CON DOMICILIO EN AGUACHICA - CESAR.

QUE MEDIANTE RESOLUCION NO. 2010018283 DE FECHA 21/06/2010 ESTE INSTITUTO AUTORIZÓ 1.ADICION DE MARCA : NATIO. ADICION DE PRESENTACION COMERCIAL.

MEDIANTE RESOLUCION No. 2010033811 DE 19 de Octubre de 2010 ESTE INSTITUTO AUTORIZÓ CAMBIO DE MARCA COMERCIAL, QUEDANDO EN ADELANTE: DEL NILO, LACTOLECHE, MIRAMONTE Y POWDER MILK. CAMBIO DE PRESENTACION COMERCIAL.

MEDIANTE RESOLUCION No. 2010033811 DE 19 de Octubre de 2010 ESTE INSTITUTO AUTORIZÓ CAMBIO DE MARCA COMERCIAL, QUEDANDO EN ADELANTE: DEL NILO, LACTOLECHE, MIRAMONTE , POWDER MILK, POWDER MILK ALDEANA, CAMBIO DE PRESENTACION COMERCIAL, QUEDANDO EN ADELANTE: BULTO DE 25 Kg, CAJA DE CARTÓN 60 UNIDADES x 200 g, DISPLAY DE 10 x 32 g, 30 UNIDADES x 400 g, 12 UNIDADES x 900 g.

Mediante Resolución No. 2012018299 de 3 de Julio de 2012 este Instituto autorizó Cambio de Fabricante, quedando en adelante autorizado: INDUNILO LIMITADA, con domicilio en CALLE 73 No. 41 W - 250 LOTE 16-17 PARQUE INDUSTRIAL COMERCIAL PROVINCIA DE SOTO 2 BARRIO EL BUENO. BUCARAMANGA-SANTANDER, Cambio de Ubicación del Titular, quedando en adelante: CALLE 73 No. 41 W - 250 LOTE 16-17 PARQUE INDUSTRIAL COMERCIAL PROVINCIA DE SOTO 2 BARRIO EL BUENO. BUCARAMANGA-SANTANDER, 3. Cambio de Marca Comercial, quedando en adelante: DEL NILO, LACTOLECHE, MIRAMONTE, NUTRALAC, NORMANDIA, ANDINA, LECHE SUR, BONALECHE, SURALAC., 4. Cambio en la Presentación Comercial.

Mediante Resolución No 2012022544 DE 8 de Agosto de 2012, el INVIMA autorizo el Cambio de la Marca Comercial, quedando en adelante: DEL NILO, LACTOLECHE, MIRAMONTE, NUTRALAC, ÉXITO, CARULLA, SURTIMAX, UNICA, y la Adición de

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2014022367 DE 18 de Julio de 2014
Por la cual se Modifica una Resolución

El Director(A) de Cosméticos, Aseo, Plaguicidas y Productos de Higiene Domestica con asignación de funciones de la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 del 2012 , con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, el Decreto Reglamentario 3075 de 1997 y Ley 1437 de 2011.
MIRAMONTE, NUTRALAC, ÉXITO, CARULLA, SURTIMAX, UNICA, PURALECHE, THE CANTARO.

Que mediante Resolución No. 2013008498 de 5 de Abril de 2013 el INVIMA autorizo 1.Adicion de marca comercial

Que mediante Resolución No. 2013016286 de 12 de Junio de 2013 el INVIMA autorizo 1.Adición de la marca comercial, quedando en adelante autorizadas: DEL NILO, LACTOLECHE, MIRAMONTE, NUTRALAC, ÉXITO, CARULLA, SURTIMAX, UNICA, PURALECHE, THE CANTARO, UNILAC, Mr Quick, 2.Cambio del nombre del producto por adición de variedades: LECHE EN POLVO ENTERA VARIEDADES , LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON HIERRO , LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON VITAMINA A Y D3, LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON ZINC , LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON HIERRO Y ZINC.3.Adición de la nueva Composición para la variedad

Que mediante escrito radicado bajo el número 2014081641 de fecha 07/07/2014, el Señor Jorge E Arciniegas Arciniegas, actuando en calidad de representante legal, presentó solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.

En el sentido que se autorice:

1. Adición de marca comercial

CONSIDERANDO

Que el interesado allega la respectiva documentación técnico/legal, para acceder a lo solicitado y en consecuencia la Dirección de Alimentos y Bebidas,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: MODIFICAR la Resolución No. 2009034137 fecha 09/11/2009 que concedió Registro Sanitario número RSAJ02I15409 para FABRICAR Y VENDER, el producto LECHE EN POLVO ENTERA VARIEDADES , LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON HIERRO , LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON VITAMINA A Y D3, LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON ZINC , LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON HIERRO Y ZINC., marcas SURTIMAX, UNICA, PURALECHE, THE CANTARO, UNILAC, MR QUICK, MR QUICK, DEL NILO, LACTOLECHE, MIRAMONTE, NUTRALAC, ÉXITO, CARULLA, a favor de INDUNILO LIMITADA con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER

En el sentido de autorizar

1. Adición de las marcas comerciales: LACTEOS DEL FONCE, MANA.

PROSPERIDAD PARA TODOS

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2014022367 DE 18 de Julio de 2014
Por la cual se Modifica una Resolución

El Director(A) de Cosméticos, Aseo, Plaguicidas y Productos de Higiene Domestica con asignación de funciones de la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 del 2012 , con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, el Decreto Reglamentario 3075 de 1997 y Ley 1437 de 2011.

de los)DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO TERCERO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

COMUNÍQUESE, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 18 de Julio de 2014

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

LUZ HELENA FRANCO CHAPARRO
DIRECTOR(A) DE COSMETICOS, ASEO, PLAGUICIDAS Y PRODUCTOS DE HIGIENE DOMESTICA CON ASIGNACIÓN DE FUNCIONES DE LA DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Proyecto : Leonela Ortiz

Vo Bo Coordina : Nubia Martínez
VoBo Legal : Iván Salazar

Marcar con una X ÚNICAMENTE una opción de las siguientes

Planta de Beneficio de Bovinos Clase I, II, III, IV y mínimo		Fábrica de Alimentos	X
Planta de Beneficio de Porcinos Clase I, II, III y IV		Fábrica de Bebidas Alcohólicas	
Planta de Beneficio de Aves Clase I, II y III		Trapiches Paneleros	
Planta de Beneficio de Equinos Clase I, II, III, IV y mínimo		Centros de Acopio de leche	
Planta de Beneficio de Conejos Clase I, II, III y IV y mínimo		Fábrica de aditivos	
Planta de Beneficio de Ovinos y Caprinos Clase I, II, III y IV y mínimo		Materiales, objetos, envases o equipamientos destinados a contacto con alimentos o bebidas	

CIUDAD Y FECHA: **Bucaramanga, Veinte y Veintitrés (20 y 23), de Noviembre de Dos Mil Dieciocho (2018)**

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

RAZÓN SOCIAL **INDUNILO S.A.S.** Código **8040098336-3**

DIRECCIÓN **Calle 73 No. 41 W- 250 LT 16-17/ parque Industrial Provincia de Soto II barrio El Bueno**

NIT **804009833-6** Email: indunilosas@gmail.com

TELÉFONOS **6372020-6378805** FAX **No cuenta**

CIUDAD **Bucaramanga** DEPARTAMENTO **Santander**

REPRESENTANTE LEGAL **Jorge Emiro Arciniegas Arciniegas**

ACTIVIDAD INDUSTRIAL **Elaboración de productos lácteos (CIIU: 1040)**

PRODUCTOS QUE ELABORA **Leche en polvo en diferentes variedades; leche en polvo azucarada y Mezclas lácteas en polvo.**

OBJETIVO DE LA VISITA: ***Verificación del cumplimiento de las exigencias formuladas en las actas de inspección sanitaria de fechas: 27 de febrero de 2018 y 24 de mayo de 2018;*** **REALIZAR VISITA DE INSPECCON, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCION A GESTION DEL RIESGO- PLAN DE VISITAS CUARTO TRIMESTRE, SOLICITUD DE LA DIRECCION DE ALIMENTOS BEBIDAS DEL INVIMA (MINISTERIO DE AGRICULTURA), POR RESULTADOS RECHAZADOS Y TOMA DE MUESTRA DE LECHE EN POLVO IMPORTADA Y VERFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVDAD SANITARIA EN EL ESTABLECIMIENTO, EN ESPECIAL LA LEY 9 DE 1979, RESOLUCION 2674 DE 2013, RESOLUCION 5109 DE 2005 Y RESOLUCION 333 DE 2011 SI APLICA.**

FUNCIONARIOS QUE PRACTICARON LA VISITA. NOMBRE, CARGO Y GRUPO O DEPENDENCIA.

Javier Humberto González Espadafor; Profesional Universitario – GTTCO1- DIROS- Invima
Ricardo Duarte Rodríguez; Profesional Universitario – GTTCO1- DIROS- Invima

	recubrimiento.	
6.1.5	Se observaron implementos utilizados en mantenimiento en diferentes áreas de la planta. En los procedimientos de mantenimiento no se han establecido instrucciones sobre los cuidados que se deben tener al realizar estas actividades.	**CUMPLE**

Se informa que en el marco de la lucha contra la ilegalidad, el INVIMA habilitó la línea anticorrupción Tel: 2948725 ó 2948700 ext 3606. Los ciudadanos podrán hacer uso de esta línea para realizar denuncias frente a hechos de corrupción, y la comisión de acciones de ilegalidad sobre los productos competencia del INVIMA.

CONCEPTO:

FAVORABLE _____ Cumple las condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias

FAVORABLE X **CON OBSERVACIONES**, las cuales son consignadas como exigencias en el numeral 7 de la presente Acta. No se encuentra afectada la inocuidad.

DESFAVORABLE _____ No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIÓN DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA:

Ninguna

Molina.

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy **VEINTITRES (23),** del mes de **NOVIEMBRE** del año **DOS MIL DIECIOCHO (2018)**, en la ciudad de **BUCARAMANGA**, departamento de **SANTANDER**.

De la presente acta se deja copia en poder el interesado, representante legal, responsable de la planta o quien atendió la visita.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma

Nombre **JAVIER HUMBERTO GONZALEZ ESPADAFOR**

C.C. **7.222.956**

Cargo **PROFESIONAL UNIVERSITARIO**

Grupo o Dependencia **GTTCO1; DIROS-Invima**

Firma

Nombre **RICARDO DUARTE RODRÍGUEZ**

C.C. **91.071.868**

Cargo **PROFESIONAL UNIVERSITARIO**

Grupo o Dependencia **GTTCO1; DIROS- Invima**

Firma

Nombre

C.C.

Cargo

Grupo o Dependencia

Firma

Nombre

C.C.

Cargo

Grupo o Dependencia

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma

Nombre **ANA MILENA PÁEZ SANGUINO**

C.C. **1.098.694.377**

Cargo **JEFE DE CALIDAD**

Firma

Nombre **ALCIDES JOSÉ MOLINA OROZCO**

C.C. **1.065.565.662**

Cargo **JEFE DE CALIDAD**

CERTIFICADO DE CALIDAD

FECHA DE EMISION: 15-Enero-2019	**N°** 104-19
TIPO DE MUESTRA: Producto Terminado	
PRODUCTO: Leche en Polvo Entera Nutralac	
LOTE: 359103	**FECHA DE VENCIMIENTO:** 24-Diciembre-2019
FECHA DE RECEPCION: 10-Enero-2019	**FECHA DE ANALISIS:** 10-Enero-2019
CANTIDAD DE MUESTRA: 380 gramos	
ENVASE O EMPAQUE: Bolsa metalizada, completamente sellada	
ASPECTO: Polvo fino, homogéneo, libre de partículas extrañas.	

INFORME DE RESULTADOS

ANALISIS FISICOQUÍMICO					
PARAMETROS	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**TECNICA**	**VALORES DE REFERENCIA**	
Humedad	3.7	%	AOAC 927.05	-	Max. 4.0%
Cenizas	5.1	%	AOAC 930.30	-	Max. 6.0%
Proteína	24.8	%	ISO 1871:2009	Min. 24.5%	-
Grasa	26.2	%	AOAC 932.06	26.00%	33.00%
Acidez (Ácido Láctico)	1.11	%	NTC 4978	0.90%	1.30%

ANALISIS MICROBIOLÓGICO					
PARAMETROS	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**TECNICA**	**VALORES DE REFERENCIA**	
Recuento de Mesofilos	3	UFC/g	NTC 4519	1000	10000
Recuento de Coliformes	< 3	UFC/g	NTC 4516	-	11
Recuento de Coliformes Fecales	< 3	UFC/g	NTC 4516	-	< 3
Recuento de *Stafilococos Aureus* Coagulasa Positiva	< 10	UFC/g	NTC 4779	-	100
Recuento *Bacillus Cereus*	< 100	UFC/g	NTC 4679	100	1000
Salmonella spp	Negativo	UFC/g	ISO 6579	-	Negativo
Recuento de Mohos y Levaduras	10	UFC/g	NTC 5698-2	-	500

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO		
PARAMETROS	**ESPECIFICACIONES**	**RESULTADO**
Sabor	Fresco y puro característico	Propio característico
Olor	Fresco y puro característico	Propio característico
Color	Uniforme, blanco o cremoso claro	Propio característico
Textura	Polvo suelto sin presencia de grumos	Propio característico

CONCLUSION

La muestra recibida y analizada en el laboratorio, cumple para los parámetros evaluados de acuerdo con lo establecido en el decreto 616 de 2016.

NOTA

- Este resultado corresponde, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el laboratorio
- Informe firmado digitalmente. Este informe no puede ser reproducido total ni parcialmente sin autorización de INDUNILO S.A.S.

Ana Milena Páez Sanguino
Jefe de Calidad
Microbióloga Industrial
Esp. Sistemas Integrados de Gestión

FIN DE INFORME

LENTEJA SECA

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Nombre del producto: Lenteja.

Denominación técnica: *Lens culinaris.*

Marca: DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO

Certificado No obligatoriedad: No. 2010001404.

Origen del producto: Colombia

Presentaciones comerciales:
Paquetes de 250g, 454g, 460g y 500g.
Sacos por 50Kg.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La lenteja está conformada por semillas redondas, secas y limpias, de tonalidades verde y marrón, de tamaño entre 0.6 a 0.8 mm.

INGREDIENTES

Lenteja seca en grano. El producto no contiene ingredientes, colorantes, saborizantes, conservantes ni aditivos de ninguna clase.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:

Color: verde y marrón
Olor: característico
Sabor: característico
Aspecto: semillas duras homogéneas

Físicas:

Humedad:	13% Máximo
Impurezas, en fracción de masa expresada como %	1,0 % Máximo
Materias duras	0,1 % Máximo
Granos dañados (%)	1.0 % Máximo
Granos abiertos (%)	1.0 % Máximo
Granos partidos (%)	1.0 % Máximo
Tipos de contraste	2.0
Granos con materia extraña:	Ausencia

Según NTC 937 Lentejas secas Grado 1 de calidad

Químicas:

Plomo expresado como Pb	0.2 mg/Kg*
Residuos de plaguicidas	Menor a límites permitidos**

*Según Resolución 4506 de 2013 por el cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.

**Según Resolución 2906 de 2009 por el cual se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.

CONDICIONES DEL ETIQUETADO Y EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario para unidades de 250 g, 454 g, 460 g y 500 g

Material: bolsa de polietileno baja densidad.
Calibre: 2,20 x 10^{-3} pulgadas para unidades

Especificaciones del empaque secundario para paquetes de 25 uds y 50 uds.

Material: bolsa de polietileno baja densidad transparente.
Calibre: 1,9 x 10^{-3} pulgadas para paquetes de 25 unidades y 50 unidades.

Especificaciones del empaque para sacos

Material: polipropileno laminado impreso a dos caras.
Gramaje: 60,3 g/m^2 (+/-5%)

	CÓDIGO GTIN 13	*CÓDIGO GTIN 14*
LENTEJA SOBERANA X 250 G:	7702910351243	27702910351247
LENTEJA SOBERANA X 454 G:	7702910351465	67702910351467
LENTEJA SOBERANA X 460 G:	7702910354213	67702910354215
LENTEJA SOBERANA X 500 G:	7702910354220	67702910454229

IDENTIFICACION DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

Para paquetes por 250g, 454g, 460g y 500g: La fecha de vencimiento se rotula en los paquetes siguiendo la codificación DIA-MES-AÑO, seguido del lote indicado por la letra L y tres números que indican el código de la maquina empacadora. Ej: 19 SEP 2016 L:111
Para sacos por 50 Kg: La fecha de envasado se rotula en el saco por el mes y el año de la cosecha y el consecutivo del turno de empaque.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Para presentación de 250 g:

Información Nutricional	
Tamaño por porción:1/4 taza (60 g)	
Porciones por envase: 4 aprox.	
Cantidad por porción	
Calorías 210	Calorías de grasa 10
	Valor Diario *
Grasa Total 1 g	**2%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 5 g	**0%**
Carbohidrato total 36 g	**12%**
Fibra dietaria 18 g	72%

Azucares 1 g	
Proteína 16 g	**32%**
Vitamina A 0%	Vitamina C 4%
Calcio 2%	Hierro 30%

Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Source: Nutrient data for this listing was provided by USDA SR-21.

Para presentación por 454 g, 460 g y 500 g.

Información Nutricional	
Tamaño por porción:1/4 taza (60 g)	
Porciones por envase: 8 aprox.	
Cantidad por porción	
Calorías 210	Calorías de grasa 10
	Valor Diario *
Grasa Total 1 g	**2%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 5 g	**0%**
Carbohidrato total 36 g	**12%**
Fibra dietaria 18 g	72%
Azucares 1 g	
Proteína 16 g	**32%**
Vitamina A 0%	Vitamina C 4%
Calcio 2%	Hierro 30%

Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Source: Nutrient data for this listing was provided by USDA SR-21

MODO DE CONSUMO

Remojar las lentejas a preparar con 24 hr. de anticipación.
Cocinar a fuego alto o medio por el tiempo requerido, de acuerdo con el tipo de preparación deseada.

POBLACION OBJETIVO

Toda la población.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION

Almacenamiento: guardar al ambiente en lugar limpio, seco y fresco preferentemente. Mantenga libre de la exposición directa a los rayos solares, de la humedad, y alejado de agentes contaminantes y olores extraños. Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general.
Una vez abierta la bolsa, manténgala muy bien cerrada mientras consume el producto, para evitar ingreso de plagas contaminantes.

Para los sacos a granel se debe almacenar sobre estibas por encima del suelo, alejado de las paredes.
El sitio de almacenamiento o bodega, debe estar libre de insectos y plagas, así como de productos contaminantes, en ambientes fumigados y controlados.
Distribución: vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, debidamente fumigado, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de insectos o microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

VIDA ÚTIL

24 meses en las condiciones de conservación y almacenamiento recomendadas.

CONDICIONES DE RECHAZO

El rechazo se aplica ante el incumplimiento al recibo, de una o más características que se enuncian en la presente ficha técnica, olor, sabor y color objetables, presencia de impurezas o de partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia en el rotulado, o por cualquier otro incumplimiento señalado en la normatividad vigente.

REGLAMENTACIÓN ALICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:
Norma Técnica Colombiana NTC 937 Lentejas secas.
Resolución 2674 del 2013. Buenas Prácticas de Manufactura.
Resolución 4506 de 2013 "Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones".
Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
Resolución 333 de 2011 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".
Resolución 683 de 2012 "Por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".
Resolución 4143 de 2012 "Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".
Resolución 2906 de 2009 por el cual se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
	Shirley Mosquera **Jefe Control de Calidad**	

1 de Marzo de 2018

COMERCIALIZADORA LUHOMAR SAS	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO F-018
		VIGENCIA OCT-21
	NOMBRE DEL FORMATO FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTO	VERSION 02
		CONSECUTIVO

PRODUCTO / NOMBRE
LENTEJA

MARCA COMERCIAL DEL PRODUCTO
LUHOMAR

NOMBRE COMERCIAL
LENTEJA

DIRECCION - TELEFONO
Carrera 12 A No 15 - 32 las violetas II - Pasto (Nariño)

PRESENTACION





REQUISITOS GENERALES	Clasificacion	Leguminosa
	Descripcion del Producto	Grano procedente de la especie Lens suculenta <moench, de forma de lente de textura lisa sin pliegues, ni rugosidades de color marron terroso, tirando a pardo limpias, de las cuales el 97% minimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5.95mm.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Requisitos Fisicoquimicos	

REQUISITOS	% Maximo en Masa
Grado	1.0
Materia dura	0.1
Granos Dañados	1.0
Granos Partidos	1.0
Granos Abiertos	1.0
Variedad de Contratastes	2.0

	Requisitos Microbiologicos	La Lenteja no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius, debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega, no debe presentar olores objetables, ni que estén infestados o infectado por hongo.
	Requisitos Nutricionales	N/A
	Requisitos Normativos	Cumple con la norma NTC 937. Lentejas.
	Ingredientes	N/A
	Otras Caracteristicas del Producto	Lenteja de Consumo Tipo1 Grado 1.

EMPAQUE - ROTULADO - CONSERVACION	Primario	El mateial es en polietileno de baja densidad, transparente calibre 2,25 e impreso a 5 tintas.
	Rotulado	El rotulado del empaque cumple con lo dispuesto en la Resolucion 5109 de 2005, 333 de 2011 y el Decreto 3075 de 1997.
	Vida Util	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas despues de la produccion. Minimo 10 meses de vida util a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atencion
	Presentacion	Paquete de 500 y 450 gr. 45.36 Y 50 KGS
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El vehiculo de transporte de alimentos debe contar con concepto sanitario vigente, que no ocasione riesgo de contaminacion y/o proliferacion de microorganismos. El producto no debe tener ningun tipo de contacto con el piso del vehiculo, debe ir en estibas plasticas evitando la contaminacion y el deterioro del material del empaque. El tranporte de alimentos, los operarios, trasportadores y auxiliares del vehiculo debera cumplir lo establecido en la Resolucion 2674 de 2013 y las demas que las sustituyan, modifiquen o adiciones
		El producto se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilacion, libre de humedad, bien iluminado, retirado de los focos de contaminacion, protegido del ingreso de insectos y roedores. Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. El almacenamiento y conservaciones de los alimentos, debera cumplir lo establecido en la Resolucion 2674 de 2013 y las demas que las sustituyan, modifiquen o adiciones

NOTIFICACION SANITARIA	Notificacion Sanitaria 003017-2017 con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamieto de alimentos y bebidas - concepto favorable.



FIRMA GERENTE

OMAR TOBAR PORTILLA

	COMERCIAGRANOS **COMERCIALIZADORA DE GRANOS**	**PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.**
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO NATURAL	**F.T. BPA** **F.T. BPM**
	APROBADO POR: COMITÉ DE CALIDAD COMERCIAGRANOS — **FECHA: 02/01/2020**	**VERSION 2** **ELABORÓ: M.P.M.**

LENTEJA



DESCRIPCION	REQUERIMIENTO
NOMBRE COMERCIAL	LENTEJA PARA CONSUMO
CALIDAD O NOMBRE TECNICO	TIPO 1 GRADO 1. NTC - 937
VARIEDAD	LENTEJA MARRON
NOMBRE CIENTIFICO	LENS ESCULENTA MOENCH
FAMILIA	FABACEAE O PAPILONACEAE
GENERO	LENS
ESPECIE	LENS CULINARIS MEDIKUS
PERIODO VEGETATIVO	365 DÍAS
CATEGORIA	AGRICOLA
PRESENTACION	Bulto x 50 kilos o re empacado en bolsas de polietileno de 500 g ó 454 gramos, paca x 25 unidades; o la presentación que se requiera.
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Es un grano redondo en forma de una lente, sin pliegues ni rugosidades, textura lisa.

INFORMACION NUTRICIONAL

VALOR NUTRICIONAL EN 100 GRAMOS							
ENERGIA	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	POTASIO	ZINC	CALCIO	HIERRO
350 Kcal.	25.8 g	0.3 g	19.5 g	710 mg	3.5 mg	38.0 mg	8.2 mg
COLESTEROL: 0 mg. FIBRA:10 g. VITAMINAS: A, B1,B2,B3,B6, Y ACIDO FOLICO							

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

No perder el control en cada una de sus etapas: Recolección, control de entrada, pre limpieza, triarvejón, aspiración, cribado y calibrado, separación por densidad, control de limpieza, empaque, almacenamiento y conservación.

Forma: Redonda en forma de lente
Color: Marrón terroso acercándose a pardo

Cra. 4C No. 26-96 B/Hipódromo – Ibagué – Tolima. Telefax: 2668494 – 314 355 0242
E-mail:comerciagranos@hotmail.com

Olor: Conserva el fuerte olor característico de las leguminosas.
Tamaño promedio: 3 – 5.9 mm de diámetro. El 97% mínimo debe quedar retenido en una criba con orificios circulares de 5.95 mm (15/64)
Textura: lisa al tacto.
Sin olores objetables ni con residuos de materiales tóxicos. Libre de materiales extraños, arvenses e impurezas. Libre de infestación en cualquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pupas o adultos), infectación y afectación.
Método de medición: Visual
Frecuencia: Permanente

PARAMETROS FISICOQUIMICOS

GRADO		1
% MAXIMO EN MASA	MATERIAS DURAS	0.1
	GRANOS DAÑADOS	1.0
	GRANOS PARTIDOS	1.0
	GRANOS ABIERTOS	1
	VARIEDADES CONTRASTANTES	2.0
HUMEDAD MAXIMA 13 %		
DIAMETRO: 5.95 mm	pH (20°C) :5.8	IMPUREZAS: MENOR 1%

CARACTERIZACION MICROBIOLOGICA Y CALIDAD: Cumple Norma Sanitaria Colombiana Ley 09 de 1979. NTC 937, Decreto 3075 de 1997 y en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social donde se establece que todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario o Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA; pero se exceptúa a todo alimento natural que no sea sometido a ningún proceso de transformación como los granos, esto es amparado en la Resolución 719 de 2015, la cual establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
El firme propósito de la normativa o legislación alimentaria - es asegurar la inocuidad de los alimentos, es decir que los alimentos no sean un riesgo para la salud pública.
"La Seguridad Alimentaria es una responsabilidad compartida"

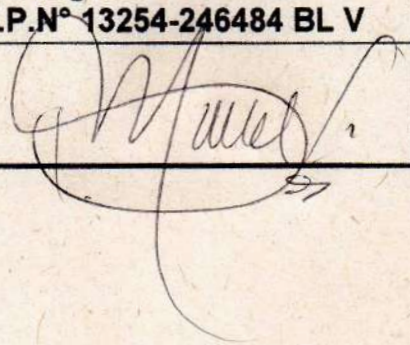
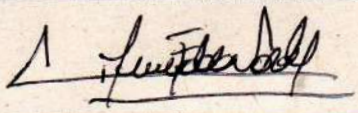
CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO	Almacenamiento a temperatura ambiente, fresco, lugar en condiciones garantizadas de limpieza, seco, libre de humedad; ventilación e iluminación. Control de vectores. El producto se debe colocar sobre estibas a 15 cm de elevación del piso (no puede estar en contacto directo con el piso), y a 60 cm con respecto a las paredes; las áreas de almacenamiento deben estar claramente identificadas, señalizadas, aireadas y en perfecto orden. Asegurar la inocuidad de este alimento por parte de todo el personal implicado, responsable, el cual debe cumplir con todo lo establecido en la Resolución 2674 de julio 22

	de 2013 y las demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen.
CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE	Primario: contacto directo con el alimento, atóxico. Polietileno de baja densidad para alimentos, calibre 1.5, resistente a la manipulación continua. Cumple con la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de Febrero de 2011. Secundario: Este empaque debe asegurar que dicho producto esté debidamente protegido y conservado en su manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
CARACTERISTICAS DE TRANSPORTE	Vehículo exclusivo para transporte de alimentos, protegido de cualquier riesgo de contaminación: químico, físico, biológico. Debe contar con el concepto sanitario vigente (su respectiva Acta de Inspección Sanitaria del vehículo) emitida por la autoridad competente. Prohibido colocar los alimentos en contacto directo con el piso. El vehículo que transporte alimentos debe ser identificado claramente y en un lugar visible de su exterior la leyenda: "TRANSPORTE DE ALIMENTOS". Todas las partes actuantes y su personal responsable y comprometido debe cumplir estrictamente con lo dispuesto en la Resolución 2674 de julio 22 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
VIDA UTIL	12 meses en óptimas condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción; 10 meses mínimos de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
PRODUCCION	LIMPIA

Comercia Granos® Más calidad mejores precios	**COMERCIAGRANOS** COMERCIALIZADORA DE GRANOS	**PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.**
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO NATURAL	**F.T. BPA F.T. BPM**
	APROBADO POR: COMITÉ DE CALIDAD COMERCIAGRANOS / **FECHA: 02/01/2020**	**VERSION 2**
		ELABORÓ: M.P.M.

MARCA	COMERCIAGRANOS
NOTIFICACION SANITARIA	**NSA-003887-2017**

FICHA DE RESPONSABILIDADES

FECHA DE ELABORACIÓN	ELABORACIÓN FICHA TECNICA	RESPONSABLE DEL PRODUCTO
02/01/2020	**Melba Patiño Mejía Ing. de Alimentos T.P.N° 13254-246484 BL V**	**Marco Fabián Candil Propietario**
FIRMA		

Cra. 4C No. 26-96 B/Hipódromo – Ibagué – Tolima. Telefax: 2668494 – 314 355 0242
E-mail:comerciagranos@hotmail.com

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2019006602

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de **Notificación Sanitaria** , permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20191033547 de fecha 2019/02/25 el (la) Señor(a) JONSON SIVARES MUÑOZ IBARRA/TRAPICHE JR actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0006391-2019
VIGENTE HASTA:	2029/02/25
EXPEDIENTE:	20158993 **RADICACION:** 20191033547
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	PANELA EN BLOQUE, PANELA PASTILLA, PANELA PULVERIZADA, PANELA PULVERIZADA CON SABOR LIMO, MANDARINA, MARACUYA Y FRUTOS
MARCA:	PANELAS DE VILLAMANUELA-PANELA DANISA-PANELAS DOÑA TERESA-,
PRESENTACION COMERCIAL:	DESDE 8 G HASTA 50 KG,
TITULAR(ES):	JONSON SIVARES MUÑOZ IBARRA/TRAPICHE JR con domicilio en CONSACA - NARIÑO,
FABRICANTE(S):	JONSON SIVARES MUÑOZ IBARRA/TRAPICHE JR con domicilio en CONSACA - NARIÑO, JONSON SIVARES MUÑOZ IBARRA/TRAPICHE EL ARCO con domicilio en CONSACA - NARIÑO, JONSON SIVARES MUÑOZ IBARRA/TRAPICHE VILLAMANUELA con domicilio en SAN AGUSTIN - HUILA,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.



ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Notificación Sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 25 de Febrero de 2019

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2019/02/25 15:27:16 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia



CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2018002222 DE 23 de Enero de 2018
Por la cual se Modifica una Resolución

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

EXPEDIENTE: 20000241 **RADICACIÓN:** 2017172825 **FECHA:** 28/11/2017
REGISTRO SANITARIO: RSAV20I00700 **VIGENCIA:** 24/06/2020

ANTECEDENTES

Mediante Resolución No. 2010014610 del 24 de Mayo de 2010, el Invima concedió renovación al REGISTRO SANITARIO NO.: RSAV20I00700 para el PRODUCTO: PASTA ALIMENTICIA VARIEDADES: PASTA LARGA: ESPAGUETTIS, LINGUINOS, MACARRONES, TALLARINES, PASTA MEDIA: CANELONES, CANUTILLOS, CARACOLES, CONCHAS, FIDEOS Y LASAÑA, PASTA CORTA: ARGOLLAS, CANUTILLOS, CONCHITAS, ESTRELLAS, LETRAS, NUMEROS Y TORNILLOS. MARCA(S): VERONA. TIPO DE REGISTRO: FABRICAR Y VENDER. TITULAR(ES): ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A CON DOMICILIO EN BOGOTA - D.C. FABRICANTE(S): MOLINOS RICAURTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DE PROPIEDAD DE ORGANIZACIÓN SOLARTE Y CIA S.C.A CON DOMICILIO EN BOGOTA - D.C.; INDUSTRIA HARINERA CAPRI ESTABLECIEINTO DE COMERCIAL DE PROPIEDAD DE ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A CON DOMICILIO EN MADRID - CUNDINAMARCA; MOLINOS SAN NICOLAS CON DOMICILIO EN PASTO - NARIÑO; MOLINOS APOLO ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DE PROPIEDAD DE ORGANIZACIÓN SOLARTE Y CIA S.C.A CON DOMICILIO EN BOGOTA - D.C.; INDUSTRIA HARINERA DE LA COSTA ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DE PROPIEDAD DE ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A. CON DOMICILIO EN BARRANQUILLA - ATLANTICO; INDUSTRIA HARINERA DE OCCIDENTE ESTABLECIMIENTO COMERCIAL PROPIEDAD DE VICENTE ARTURO SOLARTE SOLARTE CON DOMICILIO EN YUMBO - VALLE CON DOMICILIO EN YUMBO - VALLE.

Que mediante escrito radicado bajo el número 2017172825 de fecha 28/11/2017, el Señor Vicente Arturo Solarte, actuando en calidad de Representante Legal, presentó solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.

En el sentido que se autorice:

1. Modificación del nombre del producto
2. Modificación de presentación comercial

CONSIDERANDO

Una vez revisada la documentación aportada por el interesado, el despacho observa que cumple con los requisitos establecidos en el Art. 43 de la Resolución 2674 de 2013, Por lo tanto es procedente autorizar la modificación del registro sanitario. Con fundamento en lo anterior, la Dirección de Alimentos y Bebidas.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: MODIFICAR la Resolución No. 2010014610 del 24 de Mayo de 2010 que concedió Registro Sanitario número RSAV20I00700 para FABRICAR Y VENDER, el producto PASTA ALIMENTICIA, marcas VERONA a favor de ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A con domicilio en BOGOTA - D.C.

MINSALUD Invima TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACION

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2018002222 DE 23 de Enero de 2018
Por la cual se Modifica una Resolución

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.
En el sentido de autorizar:

1. Cambio en el nombre del producto por adición de descriptor nutricional y variedades, quedando el siguiente: **PASTAS ALIMENTICIAS VERONA FORTIFICADA CON VITAMINAS B1, B2, B3, HIERRO Y ACIDO FOLICO VARIEDADES: PASTA LARGA: SPAGHETTI; PASTA CORTA: CODITO, CORBATICAS, CABELLO DE ANGEL, MACARRONCITO, OJO DE PERDIZ, CONCHITAS, PLUMA, TORNILLO, FIGURAS.**

2. Adición de presentación comercial, quedando en adelante las siguientes: **125g, 200g, 250g, 500g, 1000g.**

ARTÍCULO SEGUNDO: Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los)DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO TERCERO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 23 de Enero de 2018
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Vo.Bo. Coordinadora. Ing. Lady L. Ortiz Vivlescas. Proyectó: Ing. Victoria Castañeda. Vo.Bo. Legal. Francy Torrado

Firma válida

Firmado digitalmente por SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Fecha: 2018-01-23 09:08:
Razón: INVIMA
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

Ministerio de Salud y Protección Social

INVIMA
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

Prosperidad para todos

RESOLUCIÓN No. 2012011881 DE 2 de Mayo de 2012

Por la cual se concede LA RENOVACIÓN de un Registro Sanitario

El Subdirector de Registros Sanitarios del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Acuerdo 003 del 22 de enero de 1998 y con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Decreto Reglamentario 3075 de 1997

ANTECEDENTES

Que mediante Resolución No. 2004010854 de fecha 17/06/2004 el INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA concedió renovación al Registro Sanitario No. RSIAV20M03594 para fabricar y vender el producto PASTAS ALIMENTICIAS marca ZONIA a favor de VICENTE ARTURO SOLARTE SOLARTE, con domicilio en PASTO - NARIÑO.

Que mediante escrito radicado bajo el número 2012018025 de fecha 17/02/2012, el doctor Vicente Arturo Solarte Solarte, actuando en calidad de representante legal, presentó solicitud de Renovación al Registro Sanitario en mención.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Que el interesado allegó la respectiva documentación técnico – legal y que una vez verificada para acceder a la renovación del mencionado registro dando cumplimiento a lo dispuesto en el articulo 52 del Decreto 3075 de 1997, y a las disposiciones generales que establece la legislación sanitaria en materia de productos alimenticios especificamente para el producto en cuestión enmarcadas en la Resolución 4393 de 1991, EL SUBDIRECTOR(A) DE REGISTROS SANITARIOS,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Renovar REGISTRO SANITARIO por el término de 10 años al

PRODUCTO: PASTAS ALIMENTICIAS
MARCA(S): ZONIA
REGISTRO SANITARIO No.: RSIAV20M03594 **VIGENTE HASTA:** 22 MAY 2022
TIPO DE REGISTRO: FABRICAR Y VENDER
EXPEDIENTE No.: 1988145
RADICACIÓN: 2012018025 **FECHA:** 17/02/2012
TITULAR(ES): ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A con domicilio en BOGOTA - D.C.
FABRICANTE(S): INDUSTRIA HARINERA DE OCCIDENTE con domicilio en YUMBO - VALLE; INDUSTRIA HARINERA CAPRI ESTABLECIEINTO DE COMERCIAL DE PROPIEDAD DE ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A con domicilio en MADRID - CUNDINAMARCA; MOLINOS SAN NICOLAS con domicilio en PASTO - NARIÑO; MOLINOS RICAURTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DE PROPIEDAD DE ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.; MOLINOS APOLO ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DE PROPIEDAD DE ORGANIZACIÓN SOLARTE Y CIA S.C.A con domicilio en BOGOTA - D.C.; INDUSTRIA HARINERA DE LA COSTA ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DE PROPIEDAD DE ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A. con domicilio en BARRANQUILLA – ATLÁNTICO.

ARTICULO SEGUNDO.- Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante EL SUBDIRECTOR(A) DE REGISTROS SANITARIOS,, dentro de los CINCO (5) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el código Contencioso Administrativo.

ARTICULO TERCERO.-La presente resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

COMUNIQUESE, NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C. a los 2 de Mayo de 2012
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



LUZ HELENA FRANCO CHAPARRO
SUBDIRECTOR(A) DE REGISTROS SANITARIOS

ORGANIZACION SOLARTE Y CIA. S.C.A	PROCESO GESTION CONTROL CALIDAD	Fecha de Actualización: 2015-04-24	Página No: 1 de 1
GQMA008	FICHA TÉCNICA PASTAS ALIMENTICIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO	Aprobación: COMITÉ INTEGRADO DE GESTIÓN	Versión: 5

NOMBRE DEL PRODUCTO	Pastas alimenticias fortificadas		
REGISTRO SANITARIO	RSIAV20M03594		
MARCAS COMERCIALES	Zonia		
DESCRIPCIÓN	Producto preparado mediante el secado apropiado de las figuras: Spaghetti, Cabello de ángel, Macarroncito, Ojo de perdiz, Codito, Conchita, Figura, Tornillo, corbatica y pluma; formadas a partir de la mezcla agua-harina de trigo duro (ingrediente obtenido a partir de la molturación del trigo) fortificada.		
INGREDIENTES	El ingrediente Harina de trigo, es fortificado con: Niacina (62,5mg/Kg., Hierro (67,5mg/Kg.), vitamina B1 (6.56 mg/Kg.), B2 (4.25mg/Kg.), y ácido fólico (1.75mg/Kg.) ; agua.		
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS	Color amarillo característico Consistencia: Dura Olor y sabor propios del producto		
ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS **NTC 1055 2014-06-18** **Sexta actualización**	Humedad	%	Máximo 13,0
	Cenizas	%	Máximo 0,8
	Proteína	%	Mínimo 10,5
	Acidez expresada como ácido láctico	%	Máximo 0,45
	Longitud	mm	250 +/- 10%
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS **NTC 1055 2014-06-18** **Sexta actualización**	Recuento de Escherichia coli	UFC/g	Ausente
	Recuento de Staphylococcus aureus coag. +	UFC/g	Máximo 200
	Recuento de Mohos y levaduras	UFC/g	Máximo 5.000
	Recuento de Bacillus cereus	UFC/g	Ausente
MICOTOXINAS **NTC 1055 2014-06-18** **Sexta actualización/Resolución 4506-2013**	Ocratoxina A	µg/Kg	Máximo 3,0
	Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	µg/Kg	Máximo 4
	DON-Deoxinivalenol	µg/Kg	Máximo 750
	Zearalenona	µg/Kg	Máximo 20
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Para Consumo como plato principal con su salsa favorita, preparación de ensaladas y sopas		
EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES	El producto es empacado en polipropileno láminado como empaque primario, material atoxico que asegura la buena conservación, cumpliendo con la Resolución 5109/2005 sobre rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, resolución 333 del 2011 sobre rotulado nutricional y resolución 683/2012 sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamentos destinados a entrar en contacto con alimentos destinados a consumo humano. Como empaque secundario el producto es sobre empacado en bolsa de polietileno garantizando su conservación, manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Es empacado en presentaciones de 125g, 200g, 250g y 500g. El producto es sobreempacado en paquetes de 24 unidades para las presentaciones de 200 y 250g para obtener paquetes de 4.8Kg y 6.0Kg respectivamente. En paquetes de 48 unidades para la presentación de 125g Y es sobreempacado en paquetes por 12 unidades para la presentación de 500g para obtener paquetes de 6.0Kg		
VIDA ÚTIL	1 Año a partir de la fecha de fabricación.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenamiento: El producto es almacenado en áreas establecidas para tal fin, manteniendo las condiciones de humedad y temperatura necesarias para la conservación del mismo hasta su despacho.		
	La pasta debe ser transportada en vehículos que cumplan con el decreto 3075, Capítulo VII. Artículo 33-- Resolución 2674/2013, Capitulo VII Articulo 29.		
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	Consérvese en lugar limpio, seco y fresco. Mantener lejos de olores fuertes. No dejar directamente sobre el piso.		



REVISADO POR:
LÍDER CONTROL CALIDAD

ORGANIZACION SOLARTE Y CIA. S.C.A	PROCESO GESTION CONTROL CALIDAD	Fecha de Actualización: 2018-08-21	Página No: 1 de 1
GQMA008	FICHA TÉCNICA PASTAS ALIMENTICIAS FORTIFICADAS	Aprobación: COMITÉ INTEGRADO DE GESTIÓN	Versión: 4

NOMBRE DEL PRODUCTO	Pastas alimenticias fortificadas		
MARCAS COMERCIALES	Verona		
DESCRIPCIÓN	Producto preparado mediante el secado apropiado de las figuras: Spaghetti, Cabello de ángel, Macarroncito, Ojo de perdiz, Codito, Conchita, Figura, Tornillo, corbatica y pluma; formadas a partir de la mezcla agua- semolato de trigo duro (ingrediente obtenido a partir de la molturacion del trigo) fortificado.		
INGREDIENTES	El ingrediente harina de trigo duro importado, es fortificado con: Niacina (100.73mg/Kg.), Hierro (89.56mg/Kg.), vitamina B1 (12.79 mg/Kg.), B2 (8.14mg/Kg.) y ácido fólico (3.45mg/Kg.) y agua		
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS	Color amarillo característico Consistencia: Dura Olor y sabor propios del producto		
ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS NTC 1055 2014-06-18 Sexta actualización	Humedad	%	Máximo 13,0
	Cenizas	%	Máximo 0,8
	Proteína (N*5,7) Fraccion de masa en base seca	%	Mínimo 10,5
	Acidez expresada como ácido láctico	%	Máximo 0,45
	Longitud	mm	250 +/- 10%
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS NTC 1055 2014-06-18 Sexta actualización	Recuento de Aeróbios Mesófilos	UFC/g	Máximo 1 x 10^{6}
	Coliformes Totales	UFC/g	Máximo 100
	Coliformes Fecales	UFC/g	Ausente
	Recuento de Staphylococcus aureus coag. +	UFC/g	Máximo 200
	Recuento de Mohos y levaduras	UFC/g	Máximo 5.000
	Recuento de Bacillus cereus	UFC/g	Máximo 100
MICOTOXINAS NTC 1055 2014-06-18 Sexta actualización/Resolución 4506-2013	Ocratoxina A	µg/Kg	Máximo 3,0
	Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	µg/Kg	Máximo 4
	DON-Deoxinivalenol	µg/Kg	Máximo 750
	Zearalenona	µg/Kg	Máximo 20
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Para Consumo como plato principal con su salsa favorita, preparación de ensaladas y sopas		
EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES	El producto es empacado en polipropileno láminado biorientado como empaque primario, material atoxico que asegura la conservación cumpliendo con la Resolución 5109/2005 sobre rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, resolución 333 del 2011 sobre rotulado nutricional y resolución 683/2012 sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamentos destinados a entrar en contacto con alimentos destinados a consumo humano. Como empaque secundario el producto es sobre empacado en bolsa de polietileno garantizando su conservación, manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Es empacado en presentaciones de 250g y 500g. El producto es sobreempacado en paquetes de 24 unidades por 250g y en paquetes por 12 unidades para la presentación de 500g, obeteniendo así paquetes de 6.0Kg. El empaque es reciclable		
VIDA ÚTIL	1 Año a partir de la fecha de fabricación.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenamiento: El producto es almacenado en áreas establecidas para tal fin, manteniendo las condiciones de humedad y temperatura necesarias para la conservación del mismo hasta su despacho.		
	La harina de trigo fortificada debe ser transportada en vehículos que cumplan con el Decreto 3075, Capítulo VII. Artículo 33 - Resolución 2674/2013, Capitulo VII Articulo 29.		
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	Consérvese en lugar limpio, seco y fresco. Mantener lejos de olores fuertes. No dejar directamente sobre el piso. Finalizada la vida útil del producto, disponerlo como residuo ordinario.		

REVISADO POR: LÍDER CONTROL CALIDAD	

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2018002222 DE 23 de Enero de 2018
Por la cual se Modifica una Resolución

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

EXPEDIENTE: 20000241 **RADICACIÓN:** 2017172825 **FECHA:** 28/11/2017
REGISTRO SANITARIO: RSAV20I00700 **VIGENCIA:** 24/06/2020

ANTECEDENTES

Mediante Resolución No. 2010014610 del 24 de Mayo de 2010, el Invima concedió renovación al REGISTRO SANITARIO NO.: RSAV20I00700 para el PRODUCTO: PASTA ALIMENTICIA VARIEDADES: PASTA LARGA: ESPAGUETTIS, LINGUINOS, MACARRONES, TALLARINES, PASTA MEDIA: CANELONES, CANUTILLOS, CARACOLES, CONCHAS, FIDEOS Y LASAÑA, PASTA CORTA: ARGOLLAS, CANUTILLOS, CONCHITAS, ESTRELLAS, LETRAS, NUMEROS Y TORNILLOS. MARCA(S): VERONA. TIPO DE REGISTRO: FABRICAR Y VENDER. TITULAR(ES): ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A CON DOMICILIO EN BOGOTA - D.C. FABRICANTE(S): MOLINOS RICAURTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DE PROPIEDAD DE ORGANIZACIÓN SOLARTE Y CIA S.C.A CON DOMICILIO EN BOGOTA - D.C.; INDUSTRIA HARINERA CAPRI ESTABLECIEINTO DE COMERCIAL DE PROPIEDAD DE ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A CON DOMICILIO EN MADRID - CUNDINAMARCA; MOLINOS SAN NICOLAS CON DOMICILIO EN PASTO - NARIÑO; MOLINOS APOLO ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DE PROPIEDAD DE ORGANIZACIÓN SOLARTE Y CIA S.C.A CON DOMICILIO EN BOGOTA - D.C.; INDUSTRIA HARINERA DE LA COSTA ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DE PROPIEDAD DE ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A. CON DOMICILIO EN BARRANQUILLA - ATLANTICO; INDUSTRIA HARINERA DE OCCIDENTE ESTABLECIMIENTO COMERCIAL PROPIEDAD DE VICENTE ARTURO SOLARTE SOLARTE CON DOMICILIO EN YUMBO - VALLE CON DOMICILIO EN YUMBO - VALLE.

Que mediante escrito radicado bajo el número 2017172825 de fecha 28/11/2017, el Señor Vicente Arturo Solarte, actuando en calidad de Representante Legal, presentó solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.

En el sentido que se autorice:

1. Modificación del nombre del producto
2. Modificación de presentación comercial

CONSIDERANDO

Una vez revisada la documentación aportada por el interesado, el despacho observa que cumple con los requisitos establecidos en el Art. 43 de la Resolución 2674 de 2013, Por lo tanto es procedente autorizar la modificación del registro sanitario. Con fundamento en lo anterior, la Dirección de Alimentos y Bebidas.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: MODIFICAR la Resolución No. 2010014610 del 24 de Mayo de 2010 que concedió Registro Sanitario número RSAV20I00700 para FABRICAR Y VENDER, el producto PASTA ALIMENTICIA, marcas VERONA a favor de ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A con domicilio en BOGOTA - D.C.

MINSALUD Invima TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACION

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2018002222 DE 23 de Enero de 2018
Por la cual se Modifica una Resolución

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.
En el sentido de autorizar:

1. Cambio en el nombre del producto por adición de descriptor nutricional y variedades, quedando el siguiente: **PASTAS ALIMENTICIAS VERONA FORTIFICADA CON VITAMINAS B1, B2, B3, HIERRO Y ACIDO FOLICO VARIEDADES: PASTA LARGA: SPAGHETTI; PASTA CORTA: CODITO, CORBATICAS, CABELLO DE ANGEL, MACARRONCITO, OJO DE PERDIZ, CONCHITAS, PLUMA, TORNILLO, FIGURAS.**

2. Adición de presentación comercial, quedando en adelante las siguientes: **125g, 200g, 250g, 500g, 1000g.**

ARTÍCULO SEGUNDO: Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los)DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO TERCERO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 23 de Enero de 2018
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Vo.Bo. Coordinadora. Ing. Lady L. Ortiz Vivlescas. Proyectó: Ing. Victoria Castañeda. Vo.Bo. Legal. Francy Torrado

Firma válida

Firmado digitalmente por SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Fecha: 2018-01-23 09:08:
Razón: INVIMA
Locación: BOGOTA D.C., Colombia