

CONSTELACION INDUSTRIAL DEL ASEO SAS	FICHA TÉCNICA VARSOL ORIÓN	Versión : 01
		Fecha de aprobación Febrero de 2017

1. PRODUCTO: VARSOL ORIÓN

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Mezcla de hidrocarburos. Disolvente usado en la fabricación de barnices y esmaltes, en la elaboración de ceras, resinas, betunes, y muchos otros productos de la industria. Usado en lavandería como quita manchas y limpieza en general.

3. COMPOSICIÓN

Mezcla de hidrocarburos alifáticos y aromáticos.

4. PROPIEDADES FISICOQUIMICAS

APARIENCIA	Traslúcido
COLOR	Incoloro o ligeramente amarillo
OLOR	Característico

5. INSTRUCCIONES DE USO

Como disolvente de pinturas utilizar la cantidad de Varsol que requiera. Como quita manchas utilizar una porción directamente sobre la misma y luego lavar la superficie. Como limpiador de ropa, cortinas y muebles utilizar una porción de Varsol directamente sobre las prendas.

6. PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS

- No devolver sobrantes al recipiente original.
- Altamente inflamable.
- Es nocivo por ingestión. En caso de ingestión, consultar al médico de inmediato.
- Usar guantes, gafas de seguridad y tapabocas.
- En caso de contacto con los ojos o la piel lavar con abundante agua, sin presión, por 15 minutos, si la irritación persiste, consultar al médico.
- No comer, beber, ni fumar mientras se usa el producto.
- Mantener fuera del alcance de los niños.

7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO SAS	FICHA TÉCNICA VARSOL ORIÓN	Versión : 01
		Fecha de aprobación Febrero de 2017

- Almacenar en lugar fresco y seco, con excelente ventilación y evitar la exposición directa a los rayos solares.
- No mezclar con limpiadores ni diluir.
- Evitar daños en el envase.
- Se recomienda estibar según observaciones descritas en la caja de cartón.

8. MATERIAL DE EMPAQUE PRIMARIO Y PRESENTACIONES

Envases de polietileno de alta densidad recuperado, en presentaciones de 500, 1000, 2000, 3000, 3750, 4000 ml, garrafa de 10 y 20 litros, tambor de 200 litros; con tapa rosca hermética, del diámetro correspondiente a cada envase; con etiqueta de papel autoadhesiva.

Se entrega empacado en cajas de cartón, diseñadas especialmente para las unidades requeridas, con la resistencia a la compresión vertical adecuada, según el caso.

9. TRAZABILIDAD

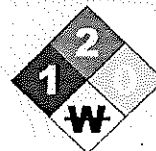
La formulación está diseñada para ser conservada en condiciones normales y según las recomendaciones del fabricante.

Cada una de las unidades de fabricación es identificada en la etiqueta, con el número de lote y la fecha de fabricación. El número del lote es un consecutivo relacionado con la orden de producción.

Actualizado por:
Director Técnico

HOJA DE SEGURIDAD DE MATERIALES (MSDS)

Elaborada de acuerdo a los requerimientos establecidos por la NTC 4435 del
Instituto Colombiano de Normas Técnicas ICONTEC
Versión 3 vigente desde Febrero 2017



VAR SOL

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO Y DE LA EMPRESA

Nombre del producto: **VAR SOL**

Características y usos: Mezcla de hidrocarburos alifáticos. Disolvente usado en la fabricación de barnices y esmaltes, en la elaboración de ceras, resinas, betunes, y otros. Utilizado para lavandería y limpieza en general.

Fabricante: **CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO S.A.S.**
Carrera 59 No. 5A - 77/85 Bogotá D. C., Colombia
Teléfono: (1) 4069777 Bogotá, D.C., Colombia

Número de emergencia de la empresa: 4069777, L-V 7am-5pm, S 7am-12m
Bomberos Bogotá: 119, 24 horas.
Emergencias químicas y toxicológicas.
Cisproquim (Bogotá): 2 886012, asistencia gratuita 24 horas.
Cisproquim (Fuera de Bogotá): 01 8000 916012, asistencia gratuita 24 horas.

2. COMPOSICIÓN E INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES

Solvente alifático.

3. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

Inhalación: Los vapores tienen bajo grado de toxicidad, pero las nieblas pueden causar pulmonía, garganta seca con tos, congestión de pecho a baja concentración, somnolencia, mareo, dolor de cabeza. Puede producir grave depresión del sistema nervioso.

Ingestión: Produce náuseas y vómito. Cantidades minúsculas que absorban los pulmones y produzcan vómito, pueden causar daños severos a pulmones. Inconsciencia. Convulsión.

Contacto con la piel: Dermatitis. Efectos Crónicos: En contacto prolongado y repetido con la piel puede resultar en dermatitis.

Contacto con los ojos: Irritante a los ojos pero no daña sus tejidos. Enrojecimiento.

4. PRIMEROS AUXILIOS

Inhalación: Trasladar al aire fresco. Si no respira administrar respiración artificial. Si respira con dificultad suministrar oxígeno. Mantener la víctima abrigada y en reposo. Buscar atención médica inmediatamente.

HOJA DE SEGURIDAD DE MATERIALES (MSDS)

Elaborada de acuerdo a los requerimientos establecidos por la NTC 4435 del
Instituto Colombiano de Normas Técnicas ICONTEC
Versión 3 vigente desde Febrero 2017



VAR SOL

Ingestión: Lavar la boca con agua, si está consciente. No inducir el vómito. Buscar atención médica inmediatamente.

Contacto con la piel: Retirar la ropa y calzado contaminados. Lavar la zona afectada con abundante agua y jabón, mínimo durante 15 minutos. Si la irritación persiste repetir el lavado. Buscar atención médica.

Contacto con los ojos: Lavar con abundante agua, mínimo durante 15 minutos. Levantar y separar los párpados para asegurar la remoción del químico. Si la irritación persiste repetir el lavado. Buscar atención médica.

5. MEDIDAS CONTRA INCENDIOS

Punto de inflamación (°C): 43

Temperatura de auto ignición (°C): 50

Límites de inflamabilidad (%V/V): 0.6 - 8

Peligros de incendio o explosión: Líquido inflamable. Los contenedores pueden explotar cuando se calientan. Sus vapores viajan rápidamente hasta la fuente de ignición y pueden retornar envueltos en llamas. Por encima de 43°C forma mezcla explosiva vapor-aire.

Productos peligrosos de la combustión: No hay información disponible.

Precauciones para evitar incendio o explosión: Eliminar toda fuente de ignición. Ventilar espacios confinados y zonas bajas. Retirar los materiales incompatibles. Mantener cerrados los recipientes. No fumar en el lugar de trabajo. Conectar a tierra los recipientes para evitar descargas electrostáticas. Los equipos eléctricos, de iluminación y ventilación deben ser a prueba de explosiones.

Procedimiento en caso de incendio o explosión: Evacuar o aislar el área de peligro. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Estar a favor del viento. Usar equipo de protección personal.

Medios de extinción apropiados: Polvo químico seco y espuma.

6. MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

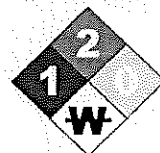
Evacuar o aislar el área de peligro. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Estar a favor del viento. Usar equipo de protección personal. Ventilar el área. Eliminar toda fuente de ignición. Usar agua en forma de rocío para reducir los vapores.

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Almacenamiento: Lugares ventilados, frescos y secos. Lejos de fuentes de calor e ignición. Separado de materiales incompatibles. Rotular los recipientes adecuadamente y mantenerlos bien cerrados.

HOJA DE SEGURIDAD DE MATERIALES (MSDS)

Elaborada de acuerdo a los requerimientos establecidos por la NTC 4435 del
Instituto Colombiano de Normas Técnicas ICONTEC
Versión 3 vigente desde Febrero 2017



VAR SOL

Manipulación: Usar siempre protección personal así sea corta la exposición o la actividad que realice con el producto. Mantener estrictas normas de higiene, no fumar, ni comer en el sitio de trabajo. Usar las menores cantidades posibles. Conocer en dónde está el equipo para la atención de emergencias. Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar el producto. Rotular los recipientes adecuadamente.

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN / PROTECCIÓN PERSONAL

Uso Normal: Guantes largos de seguridad, monogafas de seguridad y máscara con filtro para vapores orgánicos, botas de caucho (con puntera de acero en caso de manejo de tambores).

Control de Emergencias: Equipo de respiración autónomo (SCBA) y ropa de protección TOTAL.

Controles de Ingeniería: Ventilación local y general, para asegurar que la concentración no exceda los límites de exposición ocupacional o se mantenga lo más baja posible. Considerar la posibilidad de encerrar el proceso. Garantizar el control de las condiciones del proceso. Suministrar aire de reemplazo continuamente para suplir el aire removido. Disponer de duchas y estaciones lavaojos.

9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

APARIENCIA	Líquido traslúcido
COLOR	Incoloro o ligeramente amarillo
OLOR	Característico
pH	No aplica
DENSIDAD	No aplica

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Estabilidad: Estable bajo condiciones normales.

Incompatibilidades o materiales a evitar:

Agua: No **Aire:** No **Otras:** Cloro, Oxígeno y agentes oxidantes.

11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

Moderadamente tóxico por inhalación. Puede causar dermatitis por el contacto repetido o prolongado. Cuando es ingerido hay riesgo de broncoaspiración. No se reportan índices de mortalidad.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

DEPARTMENT OF THE HISTORY OF ARTS
AND ARCHITECTURE

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
DEPARTMENT OF THE HISTORY OF ARTS
AND ARCHITECTURE
THE UNIVERSITY OF CHICAGO
DEPARTMENT OF THE HISTORY OF ARTS
AND ARCHITECTURE

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

HOJA DE SEGURIDAD DE MATERIALES (MSDS)

Elaborada de acuerdo a los requerimientos establecidos por la NTC 4435 del
Instituto Colombiano de Normas Técnicas ICONTEC
Versión 3 vigente desde Febrero 2017



VARSO

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA

Puede ser perjudicial para la vida acuática. Datos de toxicidad no reportados.

13. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Los residuos de absorción pueden incinerarse en forma controlada o se puede enterrar en un relleno sanitario adecuado.

14. INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE

Etiqueta roja. Líquido combustible. No transporte con sustancias explosivas, tóxicos o venenos, sólidos de combustión espontánea, comburentes o peróxidos orgánicos, materiales radiactivos, sustancias incompatibles ni sustancias con riesgo de incendio.

15. INFORMACIÓN REGULATORIA

Este producto ha sido empacado siguiendo las normas de fabricación de productos químicos para aseo a las que se refiere el decreto 1545 y resolución 3113 del 1998 del ministerio de salud. Invima: certificado de capacidad de producción. Decisión 721 de la Comisión de la Comunidad Andina. No Requiere Notificación Sanitaria Obligatoria.

16. INFORMACIÓN ADICIONAL

Las hojas de datos de seguridad deben ser manejadas por personal técnico entrenado en salud ocupacional, quien a su vez deberá impartir educación a los trabajadores. La información suministrada en esta hoja de seguridad de materiales es una guía para el manejo del producto, sin embargo **CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO S.A.S.**, no se hace responsable del efecto de un uso diferente al recomendado en la etiqueta o este documento.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
DIVISION OF THE PHYSICAL SCIENCES
DEPARTMENT OF CHEMISTRY

PROFESSOR OF CHEMISTRY
JAMES H. HARRIS

1954-1955

1955-1956

1956-1957

1957-1958

1958-1959

1959-1960

1960-1961

[<< Atras](#)

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20088857	Nombre producto	DENTRIFICO + ELIXIR 2EN1			
Registro Sanitario	NSOC63935-15CO	Vencimiento	2022/02/09	Modalidad	IMPORTAR Y VENDER	Estado Registro Vigente
Observaciones	CS,3048916					
Marcas	VALENTINA					

Datos de Interes

Grupos Amparados	MENTA, FRESA, CLOROFILA
Usos	
Precauciones	
Forma Cosmética	CREMA

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Presentacion comercial: 100 mL

Roles por Producto

Rol	Tipo,Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	País	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Consecutivo	7812032	LASCARAY S.A.	CALLE PORTAL DE ARRIAGA N°48 C	ESPAÑA			
IMPORTADOR	Consecutivo	9006225377	JIN MAO S.A.S.	CALLE 13 N° 16 A - 03	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	chvalentina46@gmail.com
RESPONSABLE	Consecutivo	9006225377	JIN MAO S.A.S.	CALLE 13 N° 16 A - 03	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	chvalentina46@gmail.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Consecutivo	3048916	CRUZ ALBERTO CASAS PALACIOS	CL 13 N 16 A 03	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	

[Imprimir << Atras](#)

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO Y COMPAÑIA

JABÓN LÍQUIDO PARA MANOS Y CUERPO



Fabricado por: CONSTELACIÓN INDUSTRIAL
DEL ASEO S.A.S
Carrera 59 No. 5A - 77/85 Bogotá, Colombia
PBX: (1) 4069777 - 3132526836

Producto de alta viscosidad, elaborado con una mezcla de agentes tensoactivos aniónicos y no iónicos, agentes suavizantes y estabilizantes en solución acuosa que permiten una limpieza profunda. Producto Biodegradable.

Número de emergencia de la empresa: 4069777, L-V 7am-5pm, S 7am-12m
Bomberos Bogotá: 119, 24 horas.
Emergencias químicas y toxicológicas.
Cisproquim (Bogotá): 2 886012, asistencia gratuita 24 horas.
Cisproquim (Fuera de Bogotá): 01 8000 916012, asistencia gratuita 24 horas.



2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

- Contacto con los ojos: moderadamente irritante para los ojos.
- Contacto con la piel: no debe generar ningún efecto adverso.
- Inhalación: no genera vapores, ni olores que sean nocivos.
- Ingestión: ligeramente nocivo si se ingiere.

3. COMPOSICIÓN E INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES PELIGROSOS

water, sodium lauryl sulfate, carboxymethyl hydroxyethylcellulose, glycerin, dmdm hydantoin, citric acid, dodecylbenzene sulfonic acid, sodium hidroxide y parfum. Y puede contener Cl. 42090, Cl. 19140, Cl. 16255, Cl. 42090-19140, Cl. 16255-42090, Cl. 16255-19140.

CAS	COMPONENTES PELIGROSOS	Cantidad % (<=)
68155-07-7	Amides, C8-18 (even numbered) and C18-unsatd., N,N-bis(hydroxyethyl)	1

4. PRIMEROS AUXILIOS

- Contacto con la piel: No genera medidas de primeros auxilios, pero se recomienda enjuagar bien después de su uso para que no queden residuos de tenso activos que puedan generar resequedad posterior en la piel.
- Contacto con los ojos: Lavar con abundante agua, pero sin presión para no generar una irritación mayor por el golpe del agua. Si la irritación persiste acudir al medico.
- Inhalación: No genera medidas, porque no desprende vapores nocivos.
- Ingestión: En caso de pequeñas cantidades, enjuagar la boca con agua, si está consciente y consultar al médico. En caso de grandes cantidades acudir al médico y presentar este documento o comentar el uso del producto.

5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

- Medios de extinción apropiados: El adecuado para el fuego circundante.
- Peligros de incendio o explosión: Producto base agua, no combustible, no presenta riesgo de inestabilidad química que pueda generar una explosión.
- Equipo de protección contra incendio: No aplica.

6. MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

Recoger la mayor cantidad posible y enjuagar con agua o recoger con material absorbente. Tener precaución actuar con cuidado porque el piso queda muy liso por ser un jabón.

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

- Manipulación: No requiere medidas especiales de manipulación. Después de su uso dejar los envases tapados y evitar retornar producto al envase porque se

puede generar contaminación que genere la degradación del producto.

- Almacenamiento: la luz deteriora los colores, por lo tanto almacenar en lugar fresco, protegido de la luz directa del sol.

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN - EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL

- Protección para los ojos: Por el uso del producto no requiere protección especial, pero se recomienda evitar el contacto con los ojos.

- Protección respiratoria: No requiere

- Protección de la piel: No requiere

- Medidas de higiene: No requiere

9. PROPIEDADES FISICOQUIMICAS

Parametro	Metodo	Min	Max	Especificacion Cualitativa
Densidad (pic)	Picnometro (gr/cm3)	1	1,014	
Ph (directo 20°C)	pHmetro (1-14)	6	7	
Viscosidad (3X12 c	Vis/metro Brookfield	6500	7500	
Color				Incoloro
Olor				Inodoro

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

- Estabilidad química: no genera inestabilidad, que produzca algún riesgo.

- Incompatibilidad con otros materiales: con agentes oxidantes.

- Productos peligrosos de descomposición por combustión: no aplica.

- Polimerización peligrosa: no ocurrirá.

11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA:

Por el uso y la aplicación del producto no se cuenta con un estudio o datos de toxicidad del producto.

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA:

De acuerdo al uso y aplicación del producto no debe generar daño al medio ambiente ya que no genera residuos líquidos que lleguen a las aguas residuales y adicionalmente la toxicidad de las fragancias es baja. De acuerdo con análisis de biodegradabilidad realizado por un laboratorio externo, este presenta una biodegradabilidad del 72%.

13. ELIMINACION DE RESIDUOS:

En lo posible realizar tratamiento a los residuos para disminuir carga orgánica aunque, la biodegradabilidad del producto es muy alta. Seguir las regulaciones locales.

14. INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE: Numero de las naciones unidad UN: **NA**

No requiere identificación especial para su transporte ni cuenta con restricción alguna.

15. INFORMACIÓN REGULATORIA:

Este producto ha sido empacado siguiendo las normas de fabricación de productos químicos para aseo a las que se refiere el decreto 1545 y resolución 3113 del 1998 del ministerio de salud. Invima: certificado de capacidad de producción. Decisión 721 de la Comisión de la Comunidad Andina. Tiene Notificación Sanitaria Obligatoria.

SISTEMA GLOBALMENTE ARMONIZADO

Codigo

Peligro

16. INFORMACIÓN ADICIONAL:

Las hojas de datos de seguridad deben ser manejadas por personal técnico entrenado en salud ocupacional, quien a su vez deberá impartir educación a los trabajadores. La información suministrada en esta hoja de seguridad de materiales es una guía para el manejo del producto, sin embargo CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO S.A.S., no se hace responsable del efecto de un uso diferente al recomendado en la etiqueta o este documento.

UNIVERSAL CLORORESISTENTE

PART. ARAN. UNICOLOR : 54.07.69.00.00.

PART. ARAN. ESTAMPADO : 54.07.69.00.00.

INFORMACIÓN TÉCNICA			
BASE : 22967		TEJIDO : Tejido Plano	
ANCHO:	150 ± 3	cm	ASTM D3774
ANCHO CORTABLE:	148 ± 3	cm	ASTM D3774
PESO (MASA/UNIDAD DE AREA):	133 ± 7	g/m2	ASTM D3776 OPC. C
REPELENCIA AGUA :	Min	90.00 e	AATCC 22
REPELENCIA AGUA (50 LAV):	Min	80.00 e	AATCC 22 / AATCC 124
MALLAS O PASADAS:	30.5 ± 1	hilo/cm	ASTM D3775 / ASTM D8007
CERTIFICADO DE ORIGEN CUMPLE:	e		VER BENEFICIOS*
DERECHO TELA:	e		VER CUIDADOS*
COMPOSICIÓN :	100.00 % FILAMENTO DE POLIESTER		

TECNOLOGÍA		
NOMBRE	DESCRIPCION	NORMA
 + ANTICLORO	Tecnología que permite mayor protección del color al ser expuesto al cloro.	AATCC 61
 + ANTIFLUÍDO/ REPELENCIA	Tecnología que repele el agua y evita el paso de salpicaduras accidentales, la cual permanece a través de los lavados, actuando como un escudo protector de la piel.	AATCC 22 AATCC 22 / AATCC 124
 + PROTECCIÓN SOLAR	Tecnología que evita el paso de los rayos UV , actuando como un escudo protector de la piel.	AATCC 183

USOS	
BLUSAS, BATAS	
BLUSAS, CAMISAS	
CHAQUETAS, CHALECOS	
DELANTALES, BATAS LAB, OVEROLES, DOCENTES, VOCACIONALE	
FALDAS, PANTALONES, SASTRES, CHALECOS	
FALDAS, PANTALONES, VESTIDOS, SCRUBS	

OVEROLES, PANTALONES, SASTRES, FALDAS	
PANTALONETAS	
SUDADERAS	

BENEFICIOS

- * CUMPLE CON REQUISITOS DE ORIGEN PARA EXPORTACIONES DESDE COLOMBIA A BOLIVIA, ARGENTINA, CANADA, CHILE, COSTA RICA, ECUADOR, EEUU, MEXICO, PERU, UNION EUROPEA, VENEZUELA.
- Base con certificación OEKO-TEX STD 100.
- Base con excelente tacto, resistente al rasgado y decoloración al cloro.
- Base con tecnologías garantizadas por 20 ciclos de esterilización en autoclave (Ver Instrucciones de Cuidado).
- Base con tecnología antifluido garantizada en los primeros 50 lavados caseros
- Colores resistentes a soluciones de Hipoclorito de Sodio (Cloro) con concentraciones hasta 3000 ppm: 4 cucharadas (60 ml) de hipoclorito comercial al 5.25% en un litro de agua.
- Con buen toque y caída
- Cumple los requerimientos de barrera NIVEL 1 según AAMI PB70.
- Es suave y confortable al contacto con la piel.
- Gracias a la tecnología de protección solar, protege al usuario final contra los rayos UV, con factor de protección UPF 50.
- Lafayette identifica el derecho de la tela con el fin de informar a sus clientes el lado que ha sido inspeccionado y testeado, además, es el lado sugerido para realizar los procesos de confección.
- Tela de toque suave, liviana y fresca ideal para todo tipo de climas.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO

- * LADO SALIDA DE LAS AGUJAS

- En el proceso de desinfección preparar la solución con agua e Hipoclorito de Sodio máximo 3000 ppm o Amonio Cuaternario máximo al 30%, esta puede aplicarse como aspersión o proceso de lavado.

- Con el fin de garantizar el correcto desempeño del producto confeccionado en colores oscuros y de alta visibilidad, se recomienda realizar un lavado antes del primer uso.

- En lavado industrial, no superar los 60 grados Celsius durante 15 minutos (Evaluado en 20 ciclos de lavado).

UNIVERSAL CLORORESISTENTE

- En lavados caseros, se recomienda lavar a máquina, temperatura máxima 40 grados Celsius. Proceso delicado.

- No aplicar desinfectante directamente sobre la tela.

- Las prendas de color blanco se deben lavar separadamente

- No adicionar suavizante para telas.

- No dejar residuos de detergente, puede afectar el acabado Antifluído.



- No retorcer ni exprimir.



- Secado a la sombra.

- Evite el roce con superficies ásperas o aristas vivas para no generar ganchos en la superficie de la tela.

- En procesos con autoclave, esterilizar a una temperatura máxima de 134 grados Celsius durante 30 minutos.

- Se recomienda lavar y desinfectar antes del proceso de esterilización.

- Lavar con colores similares.

- No almacenar en húmedo.

- No remojar



- Se puede secar en máquina. Secar ajustado a una temperatura más baja y ciclo normal.



- Planchar a una temperatura máxima de la base de 110 grados celsius.

RECOMENDACIONES DE CORTE Y CONFECCIÓN

Nota: La información consignada en este documento son valores recomendados que pueden variar dependiendo las condiciones y máquinas utilizadas en los diferentes procesos (confección, sublimación, bordado y fusionado). Se recomienda realizar pruebas previas a la producción e identificar las variables y condiciones en cada proceso, garantizando su productividad y las características del textil.

Corte	Desenrollar y reposar mínimo 4 horas, extender sin generar tensión, extender máximo 30 capas utilizar papel entre ellas, trazar mínimo a 1 cm del orillo, Utilizar cuchillas en óptimas condiciones, mantener una velocidad constante y moderada al cortar, darle adecuado manejo a las piezas cortadas.
Costura	<p>Ajustar: tensiones en máquinas para equilibrar puntadas y presión del pie para lograr un correcto arrastre del textil. Utilizar: ajuste adecuado según el tipo de textil, pie prensatela adecuado para cada operación, hilo y aguja recomendados en óptimas condiciones. Margen de costura mínimo 1.0 cm.</p> <p>Calibre de Aguja : 70/10</p> <p>Punta de Aguja : R o RS</p> <p>Calibre Hilo : Tex 24</p> <p>Puntadas por Pulgada : 10</p> <p>Tipo de Máquina : plana y fileteadora</p>
Fusionado	<p>Pre-encoger a 140 grados Celsius, 90 psi, por 20 segundos. Utilizar entretela fusionable con características similares al textil, revisar que la temperatura, presión y tiempo se mantengan en toda la base de la plancha.</p> <p>Tiempo : 10 - 12 s</p> <p>Temperatura : 120 - 145 oC</p> <p>Presión : 90 psi</p> <p>Entre Tela : 100% poliéster, tejido plano, no tejido</p>
Sublimacion	Utilizar papel especial para sublimación, revisar que la temperatura, presión y tiempo se mantengan en toda la base de la plancha.

Tiempo : 40 s

Temperatura : 190 oC

Presión : 90 - 110 psi



CARETA VISOR PROTECTOR FACIAL POLICARBONATO

FICHA TÉCNICA

Bio720
PILOT

Descripción

Careta, Visor, Protector Facial Antifluido policarbonato de seguridad, con buen cubrimiento de la cara evitando el contagio con la salpicadura de fluidos, además como barrera de protección frente a la emisión de fluidos bucales, mucosidad o saliva, gracias a su forma ergonómica y correa que cubre el rededor de la cabeza. Adaptable a cualquier tipo de rostro. Termoformado con un gran ángulo para evitar deformaciones en el campo visual.

Características

- Visor Abatible: En Policarbonato (PC) al 100% de alta densidad de 2.5 mm de grosor. Resistencia al impacto extremadamente elevada. Resistencia a líquidos irritantes o corrosivos. Material Lavable y con mejor respuesta de antiaño y sistema de anti-rayones básico. Ancho: 45.5 cms (Cubrimiento de la cara horizontal): 40 cms. Alto (Cubrimiento de la cara verticalmente): 18 cm.
- La correa de sujeción cubre alrededor de la cabeza ajustable a todas las tallas y la conforman dos partes. La Parte frontal de la correa (Balaca) es Fija para mayor estabilidad. Elaborado en PP "polipropileno". La Parte trasera de la correa es Elástica y ajustable, para adaptarse a cualquier talla de buen cómodo ajuste en la cabeza. Elaborado en Elástico poliéster.
- Diseño ergonómico, Ligero y Cómodo.
- Reutilizable indefinidamente.
- Peso: 195 Gramos.
- Colores Disponibles: Transparente & Silver.

Aplicaciones

Este producto es de uso:

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Principalmente para el Sector de la Salud; ✓ Centros Educativos; ✓ Centros de Estética y Belleza; ✓ Industria en general; ✓ Industria de alimentos; ✓ Industrias Plásticas o Químicos; ✓ Manipulación de alimentos; ✓ Manufactura en general; | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Empresarial; ✓ Restaurantes; ✓ Hotelería y Turismo; ✓ Teatros y Cines; ✓ Gimnasios; ✓ Supermercados; ✓ Transporte Público; ✓ Personal de atención al cliente ✓ Comercio en general y Personas en General. |
|--|---|

Instrucciones

De Limpieza

La Careta, Visor, Protector Facial Antifluido policarbonato de seguridad se debe limpiar con abundante agua y jabón de manos o neutro, Frotar con la mano suavemente y enjuagar con abundante agua. Para secarlas use un paño suave, preferiblemente que no desprenda motas.



Lafayette

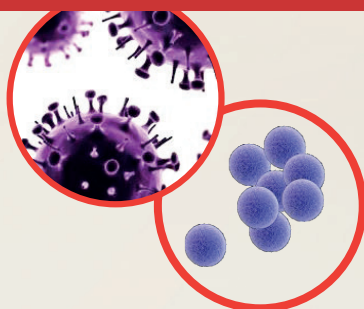
**Seguimos innovando
para que nada nos detenga**

Lafayette presenta:

NUEVA

**UNIVERSAL
V-SAFE**

Tecnología comprobada por HeiQ en laboratorio
demostrando una reducción del **99.99%** de virus que tienen
envoltura incluyendo SARS-CoV-2 (COVID-19)



HEIQ
V-BLOCK
www.heiq.com

Lafayette
uni for me

LAFAYETTE UNI FOR me

En Lafayette nos mantenemos a la vanguardia en el desarrollo de soluciones textiles inteligentes, tanto a través de nuestros procesos, como en la inclusión de los últimos avances tecnológicos desarrollados por las empresas más importantes de la industria textil a nivel mundial.

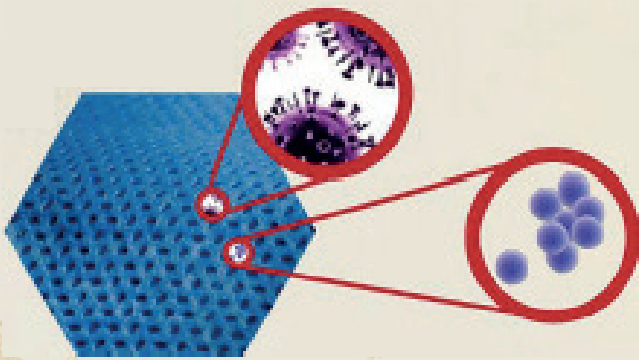
Hoy nos llena de emoción y orgullo presentar nuestro nuevo textil Universal V-SAFE, el cual incluye la tecnología antimicrobial HeiQ V-Block NPJ03.

Esta tecnología ha sido desarrollada por HeiQ, empresa Suiza líder mundial en innovación de insumos para textiles, la cual ha probado la efectividad de HeiQ V-Block NPJ03 tecnología sobre los virus que tienen envoltura **inhibiéndolos hasta en un 99,99%** al contacto con las telas que han sido tratadas con este componente.

Nos honra poder llevar este nuevo desarrollo textil a todos nuestros clientes y de esta forma contribuir con el aumento de los niveles de protección para las personas que llevan prendas confeccionadas con nuestras telas.

RIESGOS DE CONTAGIO A TRAVÉS DE LAS TELAS

Las telas proveen un amplio campo para albergar virus y bacterias. Se han hecho estudios que indican que estos patógenos pueden vivir en las telas desde 2 días hasta dos meses [1].



Investigaciones han demostrado que el coronavirus humano SARS-CoV puede persistir hasta 2 días en una bata quirúrgica a temperatura ambiente [2].

Existe un riesgo de infección al tocarse la cara después de haber entrado en contacto con superficies que alberguen virus.



1) A.Kramer, I.Schwebke, G.Kampf(2006) "Howlongdo nosocomialpathogenspersiston inanimatesurfaces? A systematicreview", BMC InfectiousDiseases, 6(130).

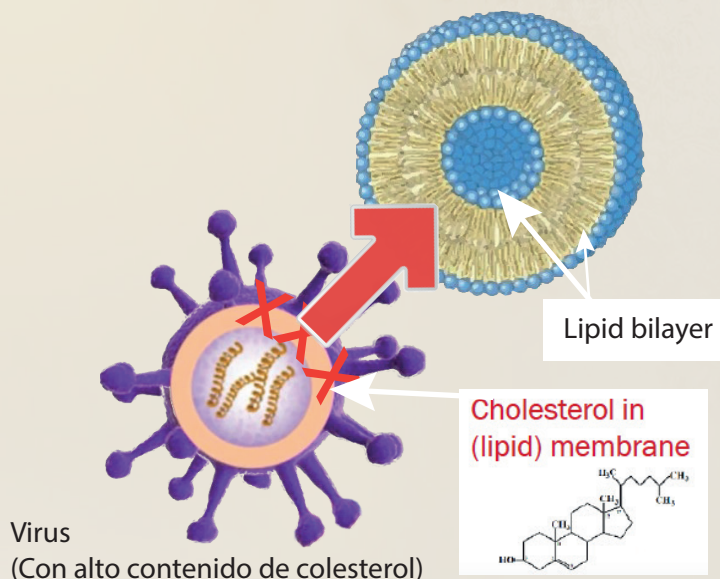
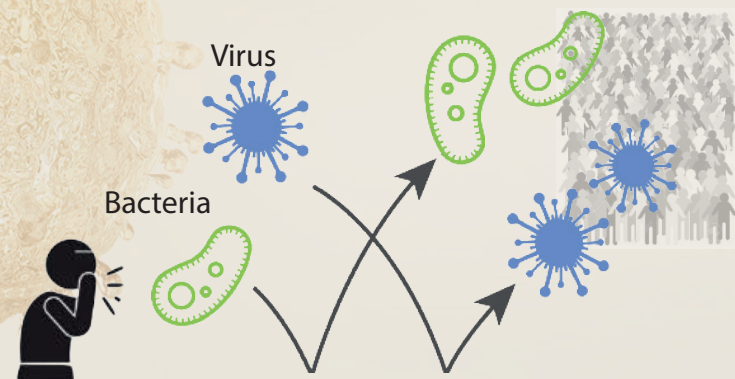
2) Kampf, G., Todt, D., Pfaender, S. and Steinmann, E., 2020. Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and its inactivation with biocidal agents. Journal of Hospital Infection.

CÓMO FUNCIONA HEIQ V-BLOCK NP J03

Combinación de dos tecnologías: HeiQ de partículas de plata y vesicular de HeiQ.

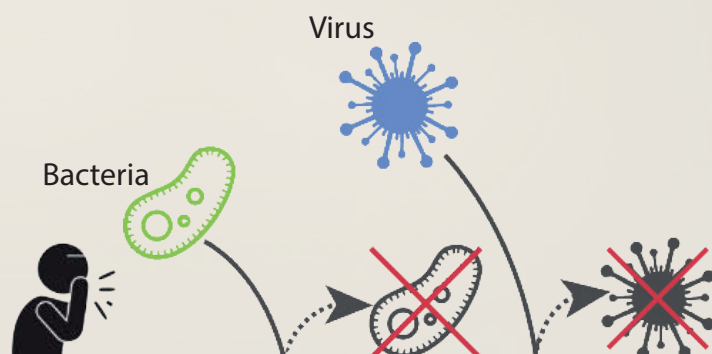
Las partículas de plata tienen una carga magnética opuesta a la del virus para atraerlo y adherirse a él.

La tecnología vesicular, que no contiene colesterol, destruye la membrana de grasa con la que está recubierto el virus. Esta funciona como un potenciador para que la plata actúe sobre el material genético del virus.



TEXTIL NO TRATADO

- Los textiles proveen una superficie para el alojamiento de virus y bacterias.
- Los virus y las bacterias pueden ser retransmitidos desde el textil (al contacto con otras superficies)



TEXTIL TRATADO CON HeiQ V-BLOCK

Los textiles tratados con HeiQ V-Block NP J03 inhiben virus y bacterias al entrar en contacto con la superficie de la tela. Al minimizar su cantidad se reduce el potencial de retransmisión de los patógenos presentes en las mismas.

Advertencia: El uso de textiles tratados con la tecnología HeiQ V-Block NPJ03 no exime de acatar las recomendaciones de bioseguridad destinadas a reducir el riesgo de infección por coronavirus SARS-CoV-2 (COVID-19) tales como lavarse las manos a fondo y con frecuencia, evitar tocarse los ojos, la boca y la nariz, mantener una distancia de al menos un metro con las demás personas, evitar el contacto con personas enfermas y uso de tapabocas/mascarilla, entre otras recomendadas por los ministerios de salud de cada país.

LAFAYETTE

UNIVERSAL V-SAFE



Base: 23169

Ancho: 150.00 cm

Peso gr: 133 gr/m2

Composición: 100% pol

Colores disponibles:

Blanco 110601- Azul 193921



TECNOLOGÍAS*



Antifluido/
Repelencia



Protección
Solar



NUEVO
Antimicrobial



NUEVO
HEIQ
V-BLOCK

OEKO-TEX®
CONFIDENCE IN TEXTILES
STANDARD 100 

USOS:



SCRUBS



BATA
MÉDICA



CHAQUETAS



CAMISAS



TAPABOCAS



OVEROLES

*Con el objetivo de asegurar un correcto desempeño de las tecnologías se debe seguir las instrucciones de cuidado que se encuentran detalladas en la ficha técnica.

uni for me
TECH+PLUS

LaFAYETTE

UNIVERSAL V-SAFE

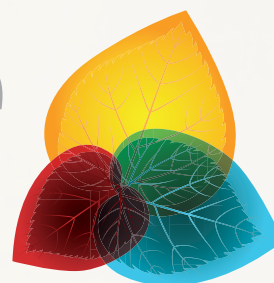


- + **AMMI PB70** Niveles de barrera para ropa protectora y campos quirúrgicos para uso en instituciones prestadoras de servicios de salud.
- + **UNE 0065** - Europa. Mascarillas higiénicas reutilizables para adultos y niños.
- + **END 150** - Colombia. Mascarillas para uso en ambientes diferentes al sector salud.
- + **NTC 5623** - Características a evaluar y requisitos de las prestaciones para las batas quirúrgicas.
- + **NTC 5624** - Características a evaluar y requisitos de las prestaciones para los paños quirúrgicos.
- + **CPE INEM 31** - Ecuador. Mascarillas de uso reutilizable.

LaFAYETTE
UNI FOR ME

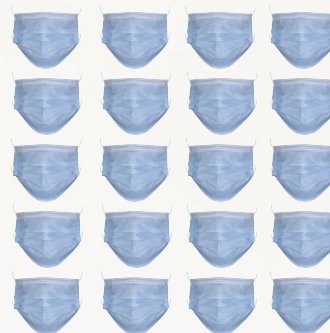
Lafayette

Lafayette
SOSTENIBLE



**1 MASCARILLA
REUTILIZABLE**

=



**20 MASCARILLAS
DESECHABLES**

OEKO-TEX®
CONFIDENCE IN TEXTILES
STANDARD 100



Lafayette
uni for me

Lafayette

GRACIAS

Las pruebas para evaluar la efectividad contra el coronavirus SARS-CoV-2 (COVID-19) han sido llevadas a cabo por HeiQ Materials AG en conjunto con el Instituto Peter Doherty para la infección e inmunidad de Melbourne Australia (Instituto Doherty). HeiQ V-Block NPJ03 está diseñado para inhibir, en la superficie de las telas, el crecimiento y la persistencia de bacterias y virus que tienen envoltura. Es una combinación única de la tecnología de partículas de plata de HeiQ que brindan un efecto antibacterial-antiviral y la tecnología vesicular de HeiQ que funciona como potenciador. Para más información consulta www.heiq.com

El uso de textiles tratados con la tecnología HeiQ V-Block NPJ03 no exime de acatar las recomendaciones de bioseguridad destinadas a reducir el riesgo de infección por coronavirus SARS-CoV-2 (COVID-19) tales como lavarse las manos a fondo y con frecuencia, evitar tocarse los ojos, la boca y la nariz, mantener una distancia de al menos un metro con las demás personas, evitar el contacto con personas enfermas y uso de tapabocas/mascarilla, entre otras recomendadas por los ministerios de salud de cada país. La eficacia de la tecnología HeiQ V-Block NPJ03 ha sido comprobada en textiles lavables demostrando un alto desempeño hasta por 20 lavadas caseras. El lavado se debe realizar a una temperatura de 27° siguiendo las recomendaciones de la norma AATCC 135 - 2015. Para más información consulta nuestras fichas técnicas a través de uno de nuestros asesores.

Lafayette
Uni For me



(+57) 1 514 1082 |



Telas Lafayette



servicioalcliente@lafayette.com



lafayette.com

uniformelafayette.com



@telaslafayette

INTELIGENCIA TEXTIL
QUE PROTEGE LA VIDA.



Descripción	Trajes de Protección KLEENGUARD® A40+
Composición	100% Poliolefinas (84% filme laminado Polietileno (PE) y 16% SMS (PP))
Marca	KLEENGUARD®
País de Origen	China

Actualización: Febrero 2019

Código	Código LAO SAP	Presentación	Formato	Código EAN 13	Código ITF 14	Peso Bruto (kg)	Dimensiones de Caja (cm)
9791-080	30200366	Caja de 25 unidades	Talla M	0360000979172	10036000097914	6.2	40.6 X 30.5 X 32.7
9792-080	30200367	Caja de 25 unidades	Talla L	036000097924	10036000097921	6.7	40.6 X 30.5 X 32.7
9793-080	30200369	Caja de 25 unidades	Talla XL	036000097931	10036000097938	7.1	40.6 X 30.5 X 32.7
9794-080	30200368	Caja de 25 unidades	Talla XXL	036000097948	10036000097945	7.7	40.6 X 30.5 X 32.7

› Información General

Los trajes KLEENGUARD® A40+ son de uso limitado y están diseñados para brindar protección ante aerosoles líquidos, aerosol, y salpicaduras leves, donde el riesgo de exposición química está definido como Bajo Riesgo. Está aprobado como un producto de Diseño Complejo (Categoría 3), ofreciendo protección para los niveles especificados por el Tipo 6 (Salpicaduras Limitadas) y Tipo 5 (Partículas), según el comité de normalización europeo.

El traje A40+ cuenta con un film laminado que ofrece muy buenos niveles de protección para repelencia a polvos y líquidos indicados. Su diseño integra elásticos en muñeca, tobillos, cintura y capucha; y cuenta con solapa de 1" al frente para cubrir el área del cierre. Material de construcción libre de silicón ideal para aplicaciones de pintura en aerosol. Los códigos descritos en esta ficha no tienen botines.

Su empaque compacto individual reduce el espacio de almacenamiento proporcionando un sistema de auto dispensado. Las bolsas individuales selladas minimizan cualquier riesgo de contaminación. Pasa la prueba EN 1073-2 en un nivel 1 para protección de polvo radiactivo (1).

Las propiedades de la tela se presentan a continuación:

Resumen de Propiedades de la Tela			
Pruebas a la Tela		Método de Prueba	Clase o Resultados
Propiedades Físicas	Resistencia a la abrasión	EN 530 Método 2	1 de 6
	Resistencia al cuarteado por flexión	ISO 7854 Método B	5 de 6
	Resistencia trapezoidal al rasgado	ISO 9073-4	2 de 6
	Resistencia a la punción	EN 863	1 de 6

El producto descrito en esta ficha técnica cumple con las especificaciones internas de Kimberly-Clark. Para asegurar el cumplimiento de estas especificaciones, se utiliza un sistema de inspección en línea e inspección por lote. Estas especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso. Derechos reservados de Kimberly Clark Professional. Prohibida su reproducción o vinculación



	Resistencia a la tensión	EN ISO 13934-1	1 de 6
Protección de la Tela	Repelencia a líquidos	EN 6530: 10% NaOH (Hidróxido de Sodio), 30% H ₂ SO ₄ (Ácido Sulfúrico), Xileno, Butanol	(3, 3, 1, 1) de 3
	Resistencia a la penetración		(3, 3, 3, 3) de 3
	Resistencia a la ignición	EN 13274- 4 Método 3	Pasa
	Resistencia en la costura	EN ISO 13935-2	3 de 6
Protección de Traje completo	Resistividad contra electricidad estática en la superficie	EN 1149-5	<5 x 1010 Ohm
	Determinación de la resistencia de los trajes a la penetración por aerosoles y partículas finas	EN ISO 13982-2	Promedio Total de Fuga al Interior 0.46%
	Polvo radiactivo	EN 1073-2	1
Las Pruebas han sido realizadas con cinta en las muñecas, tobillos y capuchas			
(1) No proporciona protección contra radiaciones ionizantes (radiactivas)			
(2) Conforme se especifica en el Estándar Europeo en los documentos EN 13034:2005 y EN ISO 13982-1:2004			

› Características del Material

Los trajes KLEENGUARD® A40+ están elaborados con la tecnología SFL* (Spunbond Film Laminated o Film microporoso Laminado). La capa interna está hecha con fibras no tejidas de polipropileno, la cual está especialmente diseñada para proveer una combinación de suavidad, fortaleza, durabilidad y protección.

La capa externa es un recubrimiento de spunbond con una película laminada de polietileno, el cual proporciona protección contra líquidos bajo presión y > 99% de retención de partículas con tamaño de 1 micra y superiores. Adicionalmente, la capa externa laminada permite un bajo nivel de generación de pelusa, haciendo que el traje sea recomendable en aplicaciones donde este atributo es crítico (preparación de superficies, aplicación de pintura, entre otras).

Además, previene la generación de chispas por descargas que pueden actuar como fuentes de ignición para incendios o explosiones en ambientes con altas concentración de vapores combustibles.

Brinda protección contra salpicadura de químicos y partículas. Cuenta con una tecnología con un film laminado que proporciona una excelente barrera contra varios químicos (consultar tabla anexa de resistencia a químicos).

La capucha diseñada para ser compatible con protección respiratoria y brindar libertad de movimientos. El largo completo del cierre permite la fácil colocación y fácil remoción del traje. El film laminado y las costuras internas hacen que el traje tenga un índice muy bajo de pelusa. Cuenta con cumplimiento del estándar EN 1149-5 para áreas críticas. Material libre de silicón ideal para aplicaciones de pintura en aerosol. Pasa la prueba EN 1073-2 en un nivel 1 para protección de polvo radiactivo (1). El empaque compacto individual reduce el espacio de almacenamiento. Las bolsas individuales selladas minimizan cualquier riesgo de contaminación.

En el estándar ISO 6530:2005- relativo a “Resistencia de los materiales a la penetración de químicos líquidos de baja volatilidad”, se mide una cantidad del químico de prueba y se aplica en el material en forma de un flujo o chorro. Se mide la cantidad de químico que penetra y es repelido por el material. Existen 3 clasificaciones para penetración y repelencia (como se define en la EN 14325:2004) de la siguiente forma:

Clase	Penetración	Repelencia
1	<10%	>80%

2	<5%	>90%
3	<1%	>95%

Para cumplir con este estándar el producto debe cumplir con lo siguiente: Clase 3 para repelencia para al menos uno de los cuatro químicos de prueba abajo indicados y Clase 2 para penetración para al menos uno de los cuatro químicos de prueba abajo indicados.

Los cuatro químicos definidos son: Sosa cáustica NaOH (10%), ácido Sulfúrico (30%), orto-xileno y butan-1-ol son los químicos de prueba identificados en el estándar como representativos de un rango de químicos pero no cubre todo tipo de químicos ni todas las concentraciones.

Se han probado químicos adicionales que están indicados con sus resultados en la tabla siguiente:

Guía de Protección Química para KLEENGUARD® A40				
Desempeño de Tela de Traje KLEENGUARD® A40+ conforme Estándar ISO 6530:2005- Resistencia de los materiales a la penetración de químicos líquidos de baja volatilidad				
Substancia	Número de CAS	Concentración	Resultado de Penetración	Resultado de Repelencia
Acido Acético	64-19-7	40%	3	3
Acetona	67-64-1	100%	3	1
Acetofenona	98-86-2	100%	3	3
Etanol	64-17-5	95%	3	2
Formaldehído	50-00-0	37%	3	2
Acido fórmico	64-18-6	40%	3	3
Heptano	142-82-5	100%	3	0
Acido Nítrico	7697-37-2	40%	3	3
Ácido Hidroclórico	7647-01-0	37%	3	2
Hidróxido de Sodio	1310-73-2	48%	3	2
Acido Sulfúrico	7664-93-9	35%	3	3

Desempeño del material y Costuras

Tela de Alto Desempeño: Su Film o capa externa, es un recubrimiento que resiste salpicaduras y neblinas de diversos líquidos y partículas secas. Su capa Interna de poliolefina tiene resistencia contra la abrasión con fabricación por el método spunbond de polipropileno.

Las costuras de los trajes KLEENGUARD® A40 son fileteadas. Este tipo básico de costura y es apropiado para exposición a sustancias no peligrosas. La superposición de costuras proporciona resistencia y durabilidad.



Medidas en el Diseño del Traje

El diseño de las prendas tiene mayor longitud en las extremidades para brindar más comodidad al usuario.

Todos los trajes KLEENGUARD® A40+ se encuentran conforme a las especificaciones de tamaños del estándar EN 340. A continuación, la tabla de medidas para cada talla.

Medidas (cm)		
Talla	Altura	Contorno de Pecho
M	170-176	104-112
L	176-182	112-120

Medidas (cm)		
Talla	Altura	Contorno de Pecho
XXL	188-194	128-136
XXXL	194-200	136-144

XL	182-188	120-128
----	---------	---------

Modelo

Los trajes KLEENGUARD® A40+ tienen capucha, cremallera frontal y elásticos en manillas y tobillos. Los códigos descritos en esta ficha no tienen botines.

Usos Típicos

Tareas de limpieza de tanques y calderas. Lavado a presión. Tareas forenses. Aplicación de abonos o herbicidas en aerosol. Veterinarias, avícolas y plantas de beneficio de ganado. Manufactura con fibra de vidrio. Manipulación de líquidos. Mantenimiento y limpieza general. Aplicación de pintura automotriz e industrial. Procesamiento de alimentos de alta calidad.

Estándares y Certificaciones

CE Kimberly Clark Profesional (KCP) ha sido acreditada con el marcado CE de un diseño Complejo (Categoría 3) para su Traje de Uso limitado KLEENGUARD® A40+ por SGS United Kingdom Ltd (Asignado como un ente de notificación europeo EC con Número 0120). Esto pudo cumplirse por estar en conformidad con los requisitos de examinación de productos y sistemas de calidad exigidos por la legislación Europea (EU).

Los símbolos de Cumplimiento Europeo correspondientes al cumplimiento con la legislación Europea (EU) son los siguientes:

Marcado	Explicación	Normatividad que se Cumple
	Tipo 5 Protección contra partículas. Determinación de la resistencia de los trajes a la penetración por aerosoles y partículas finas	EN ISO 13982-1
	Tipo 6 Protección limitada contra salpicaduras. Repelencia a líquidos Conforme se especifica en el Estándar Europeo en los documentos EN 13034 y EN ISO 13982-1	EN 13034
CE 0120	Cumplimiento de Certificación Europea CE. El traje está en conformidad con los requisitos de examinación de productos y sistemas de calidad exigidos por la legislación Europea (EU) para cumplir con la especificación de Producto de Diseño Complejo Categoría 3	CE 0120
	Producto Antiestático. Resistividad contra electricidad estática en la Superficie	EN 1149-5
	Se cumple con las pruebas de esta normativa más No proporciona protección contra radiaciones ionizantes (radiactivas)	EN 1073-2

El nivel de protección de los símbolos de este traje KLEENGUARD® de KCP indica que se cumple con los requerimientos de la Directiva Europea CE antes indicados y que se incluye como sistema de identidad del producto los siguientes puntos:

El producto descrito en esta ficha técnica cumple con las especificaciones internas de Kimberly-Clark. Para asegurar el cumplimiento de estas especificaciones, se utiliza un sistema de inspección en línea e inspección por lote. Estas especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso. Derechos reservados de Kimberly Clark Professional. Prohibida su reproducción o vinculación



- Símbolos estándar para indicar que los productos cumplen o exceden los requerimientos de especificación de los Estándares Europeos
- Información en diversos idiomas para el usuario
- Empaque para proteger los trajes hasta su uso

› Advertencias

El uso inapropiado del producto puede causar lesiones personales graves e incluso la muerte. El producto se debe conservar alejado de fuentes de calor, chispas y flamas, ya que la tela fundida puede causar quemaduras graves. Este producto no se debe reutilizar ni lavar. Mantener el producto alejado de llamas, chispas o fuentes de ignición. La tela se empieza a derretir a 120°C aproximadamente. El traje no se debe lavar ni planchar. No se recomiendan el lavado en seco ni el secado en máquina. No usar blanqueadores a base de cloro.

Se debe reemplazar el traje de protección inmediatamente si resulta roto, descosido, desgastado o perforado. El traje no se debe utilizar para la manipulación de químicos peligrosos. Es responsabilidad del usuario evaluar los tipos de peligros y los riesgos asociados con la exposición y luego decidir sobre el producto de protección personal adecuado que se necesita en cada caso. La información suministrada dentro de este documento se refiere al desempeño de la tela en el laboratorio bajo condiciones controladas. Kimberly-Clark no hace ninguna declaración en el sentido que sus productos proporcionarán protección completa contra la exposición de contaminantes.

› Instrucciones de Almacenamiento y Disposición Final

Los trajes KLEENGUARD® A40 deben almacenarse en un lugar fresco y seco y bien ventilado lejos de fuentes de ignición lejos de humedad y en lugares de entre -5°C a 32°C de temperatura. Se sugieren los métodos de disposición en rellenos sanitarios e incineración como alternativas para eliminar el producto contaminado. El comportamiento del material luego de desechado en rellenos sanitarios está ligado al potencial de biodegradabilidad del traje y de los contaminantes que este haya adquirido.

› Garantía

Kimberly-Clark garantiza que sus productos cumplen con las especificaciones estándar de K-C desde la fecha de envío a los distribuidores. Esta garantía es en lugar de todas las demás garantías, expresas o implícitas, incluyendo cualquier garantía de comerciabilidad o adecuación para un propósito particular. K-C no es responsable bajo esta garantía de ningún tipo de daños especiales, incidentales, o consecuenciales. La responsabilidad de K-C por incumplimiento de contrato, responsabilidad extracontractual o cualquier otro fundamento no excederá el precio de compra del producto. Se considera que los compradores y usuarios han aceptado la garantía anterior y la limitación de responsabilidad, y no pueden cambiar los términos mediante acuerdo verbal o por acuerdo escrito que no sea firmado por K-C.

› MSDS – Hoja de Seguridad

Los Trajes de protección KLEENGUARD® no requieren de una Hoja de Seguridad o MSDS (Material Safety Data Sheet). Este producto es un "Artículo" según la definición de la regulación OSHA 29 CFR 1910.1200, sección "c". No tiene ni representa riesgos químicos bajo las condiciones de uso normal para el cual está diseñado. Como lo establece la sección "B", subsección "5", el estándar de comunicación de riesgos no aplica para este tipo de artículos.

PART. ARAN. UNICOLOR : 54.07.69.00.00.

PART. ARAN. ESTAMPADO : 54.07.69.00.00.

INFORMACIÓN TÉCNICA				
BASE : 23180			TEJIDO : Tejido Plano	
ANCHO:		150 ± 3	cm	ASTM D3774
ANCHO CORTABLE:		148 ± 3	cm	ASTM D3774
PESO (MASA/UNIDAD DE AREA):		133 ± 7	g/m2	ASTM D3776 OPC. C
REPELENCIA AGUA :		Min	90.00 e	AATCC 22
REPELENCIA AGUA (50 LAV):		Min	80.00 e	AATCC 22 / AATCC 124
REDUCCION ACTIVIDAD ANTIMIC-DIN % 20 LAVADOS:		Min	80.00 %	ASTM E2149
REDUCCION ACTIVIDAD ANTIMICROBIAL-DINAMICA:		Min	99.90 %	ASTM E2149
MALLAS O PASADAS:		30 ± 1	hilo/cm	ASTM D3775 / ASTM D8007
CERTIFICADO DE ORIGEN CUMPLE:		e		VER BENEFICIOS*
DERECHO TELA:		e		VER CUIDADOS*
COMPOSICIÓN :		100.00 % FILAMENTO DE POLIESTER		

TECNOLOGÍA			USOS	
NOMBRE	DESCRIPCION	NORMA		
 *ANTIFLUÍDO/ REPELENCIA	Tecnología que repele el agua y evita el paso de salpicaduras accidentales, la cual permanece a través de los lavados, actuando como un escudo protector de la piel.	AATCC 22 AATCC 22 / AATCC 124	BLUSAS, BATAS	
 *ANTIMICROBIAL	Tecnología que inhibe el crecimiento y reproducción de bacterias gram-positivas, gram-negativas y Levaduras	ASTM E2149	BLUSAS, CAMISAS	
 *PROTECCIÓN SOLAR	Tecnología que evita el paso de los rayos UV, actuando como un escudo protector de la piel.	AATCC 183	CHAQUETAS, CHALECOS	
			DELANTALES, BATAS LAB, OVEROLES, DOCENTES, VOCACIONALE	
			FALDAS, PANTALONES, SASTRES, CHALECOS	

NOMBRE	DESCRIPCION	NORMA		
	HeiQ Viroblock NPJ03 es una combinación de las tecnologías de partículas de plata y vesicular de HeiQ la cual, según estudios realizados en laboratorio por HeiQ, demuestra que inhibe el crecimiento de bacterias y virus con envoltura que entran en contacto con telas tratadas con esta tecnología (HeiQ Viroblock NPJ03)		FALDAS, PANTALONES, VESTIDOS, SCRUBS	
			OVEROLES, PANTALONES, SASTRES, FALDAS	
			PANTALONETAS	
			SUDADERAS	

BENEFICIOS

- * CUMPLE CON REQUISITOS DE ORIGEN PARA EXPORTACIONES DESDE COLOMBIA A BOLIVIA, ARGENTINA, CANADA, CHILE, COSTA RICA, ECUADOR, EEUU, MEXICO, PERU, UNION EUROPEA, VENEZUELA.
- * El uso de textiles tratados con la tecnología HeiQ V-Block NPJ03 no exime de acatar las recomendaciones de bioseguridad destinadas a reducir el riesgo de infección por coronavirus SARS-CoV-2 (COVID-19) tales como lavarse las manos a fondo y con frecuencia, evitar tocarse los ojos, la boca y la nariz, mantener una distancia de al menos un metro con las demás personas, evitar el contacto con personas enfermas y uso de tapabocas/mascarilla, entre otras
- * recomendadas por los Ministerios de Salud de cada país.
- Base con tecnología antifuído garantizada en los primeros 50 lavados caseros
- Cumple los requerimientos de barrera NIVEL 1 según AAMI PB70.
- Gracias a la tecnología de protección solar, protege al usuario final contra los rayos UV, con factor de protección UPF 50.
- La tecnología HEIQ V-Block se garantiza en los primeros 20 lavados caseros según instrucciones de cuidado.
- Lafayette identifica el derecho de la tela con el fin de informar a sus clientes el lado que ha sido inspeccionado y testeado, además, es el lado sugerido para realizar los procesos de confección.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO

- * Derecho tela: Lado Marcado
- En lavados caseros, se recomienda lavar a máquina, temperatura máxima 30 grados Celsius. Proceso normal.
- Con el fin de garantizar el correcto desempeño del producto confeccionado en colores oscuros y de alta visibilidad, se recomienda realizar un lavado antes del primer uso.
- No aplicar desinfectante directamente sobre la tela.

- No usar productos clorados ni blanqueadores.

- Las prendas de color blanco se deben lavar separadamente

- Lavar con colores similares.

- No adicionar suavizante para telas.

- No almacenar en húmedo.

- No dejar residuos de detergente, puede afectar el acabado Antifluído.

- No remojar



- No retorcer ni exprimir.



- Se puede secar en máquina. Secar ajustado a una temperatura más baja y ciclo normal.



- Secado a la sombra.



- Planchar a una temperatura máxima de la base de 110 grados celsius.

- Evite el roce con superficies ásperas o aristas vivas para no generar ganchos en la superficie de la tela.

RECOMENDACIONES DE CORTE Y CONFECCIÓN

Nota: La información consignada en este documento son valores recomendados que pueden variar dependiendo las condiciones y máquinas utilizadas en los diferentes procesos (confección, sublimación, bordado y fusionado). Se recomienda realizar pruebas previas a la producción e identificar las variables y condiciones en cada proceso, garantizando su productividad y las características del textil.

Corte	Desenrollar y reposar mínimo 4 horas, extender sin generar tensión, extender máximo 30 capas utilizar papel entre ellas, trazar mínimo a 1 cm del orillo, utilizar cuchillas en óptimas condiciones, mantener una velocidad constante y moderada al cortar, darle adecuado manejo a las piezas cortadas.
Costura	<p>Ajustar: tensiones en máquinas para equilibrar puntadas y presión del pie para lograr un correcto arrastre del textil. Utilizar: ajuste adecuado según el tipo de textil, pie prensatela adecuado para cada operación, hilo y aguja recomendados en óptimas condiciones. Margen de costura mínimo de 1 cm.</p> <p>Calibre de Aguja : 70/10</p> <p>Punta de Aguja : R o RS</p> <p>Calibre Hilo : Tex 24</p> <p>Puntadas por Pulgada : 10</p> <p>Tipo de Máquina : Plana y Fileteadora</p>
Fusionado	<p>Pre-encoger a 140 grados Celsius, 90 psi por 20 segundos. Utilizar entretela fusionable con características similares al textil, verificar que la temperatura y presión recomendadas sean uniformes en toda la base de la plancha, controlar el tiempo de exposición según lo recomendado.</p> <p>Tiempo : 10 - 12 s</p> <p>Temperatura : 120 - 145 oC</p> <p>Presión : 90 - 90 psi</p> <p>Entre Tela : 100% poliéster, tejido plano, no tejido</p>



HOJA DE SEGURIDAD
ALCOHOL GLICERINADO 70%

Fecha de actualización:
Noviembre de 2019

Versión: 1

Página: 1 de 6

HOJA DE SEGURIDAD
ALCOHOL GLICERINADO 70%

1. Identificación del producto y de la empresa.

- a. NOMBRE DEL PRODUCTO: **ALCOHOL GLICERINADO 70%.**
- b. USO RECOMENDADO Y RESTRICCIONES DE USO: Líquido incoloro, inflamable y volátil. Utilizado como antiséptico de uso externo para lavado en seco y desinfección.
- c. DATOS DEL PROVEEDOR: POWER ANDINA S.A.S
Cra 64 # 5ª – 38
Bogotá, Colombia
Tel: 583 89 45
- d. NÚMERO DE TELÉFONO EN CASO DE EMERGENCIA: 583 89 45

2. Identificación de peligros.

- a. PRECAUCIONES PARA UNA MANIPULACIÓN SEGURA: No ingerir. Utilice gafas protectoras para manipulación prolongada.
- b. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO SEGURO: Almacenar en un lugar ventilado y seco a una temperatura no superior a 25 °C, libre de la luz solar o fuentes de calor e ignición. Mantener fuera del alcance de los niños y las mascotas. No almacenar con sustancias incompatibles como agentes oxidantes fuertes, ácido nítrico, ácido sulfúrico, nitrato de plata, nitrato mercúrico, perclorato de magnesio, cromatos y peróxidos. Depositar en contenedores herméticamente cerrados.

3. Composición/Información sobre los componentes.

Agua, alcohol 96% No Cas. 64-17-5, humectante No. CAS 56-81-5 y preservante.

4. Primeros auxilios

- a. MEDIDAS NECESARIAS:
- INHALACIÓN: Aislarse del sitio y respirar aire fresco.

APROBADO POR
NOMBRE: JAVIER CABEZAS
CARGO: GERENTE GENERAL



HOJA DE SEGURIDAD
ALCOHOL GLICERINADO 70%

Fecha de actualización:

Noviembre de 2019

Versión: 1

Página: 2 de 6

- **CONTACTO CON LA PIEL:** Retirar la ropa y lavar con abundante agua mínimo por 15 minutos.
 - **CONTACTO CON LOS OJOS:** Lavar los ojos con abundante agua mínimo por 15 minutos, manteniendo los párpados abiertos.
 - **INGESTIÓN:** Lavar la boca. Si la persona está consciente, provocar vómito.
- b. **SÍNTOMAS/EFFECTOS MÁS IMPORTANTES:** En caso de contacto directo y prolongado con los ojos y la piel, puede llegar a causar irritación, comezón, lagrimeo y sensación de quemadura. En caso de ingestión, actúa al principio como estimulante seguido de depresión, dolor de cabeza, visión borrosa, somnolencia e inconsciencia. Grandes cantidades, afectan el aparato gastrointestinal. En caso de inhalación, altas concentraciones de vapor pueden causar somnolencia, tos y/o dolor de cabeza.

5. Medidas de lucha contra incendios.

- a. **MEDIOS ADECUADOS DE EXTINCIÓN:** Polvo químico seco o espuma a prueba de alcohol.
- b. **PELIGROS ESPECÍFICOS DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS:** Producto inflamable.
- c. **EQUIPO PROTECTOR ESPECIAL Y PRECAUCIONES ESPECIALES PARA LOS EQUIPOS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS:** Use aparato respiratorio y equipo de protección personal en caso de incendio. Evacuar o aislar el área de peligro. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Eliminar todas las fuentes de ignición (no fumar, evitar chispas y llamas en los alrededores).

6. Medidas que deben tomarse en caso de vertido accidental.

- a. **PRECAUCIONES INDIVIDUALES, EQUIPOS DE PROTECCIÓN Y PROCEDIMIENTOS DE EMERGENCIA:** Mantenga alejado al personal que no sea necesario y sin la debida protección. Eliminar toda fuente de ignición. Use guantes, gafas y ropa de protección apropiadas durante la limpieza.
- b. **PRECAUCIONES MEDIOAMBIENTALES:** No permitir que caiga en fuentes de agua y alcantarillas. Absorber el líquido residual con un material inerte para su posterior disposición.
- c. **MÉTODOS Y MATERIALES DE AISLAMIENTO Y LIMPIEZA:** Utilice el equipo protector personal apropiado para absorber el material líquido. Use una herramienta para recoger el material sólido o absorbido y colóquelo en un recipiente debidamente rotulado. Use un enjuague de agua para la limpieza final. Nunca regrese el producto derramado al envase original para reutilizarlo.

APROBADO POR

NOMBRE: JAVIER CABEZAS

CARGO: GERENTE GENERAL



HOJA DE SEGURIDAD
ALCOHOL GLICERINADO 70%

Fecha de actualización:
Noviembre de 2019

Versión: 1

Página: 3 de 6

7. Manipulación y almacenamiento.

- a. PRECAUCIONES PARA UNA MANIPULACIÓN SEGURA: No ingerir. Utilice guantes y gafas protectoras para su manipulación.
- b. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO SEGURO: Almacenar en un lugar ventilado y seco a una temperatura no superior a 25 °C, libre de la luz solar o fuentes de calor e ignición. Mantener fuera del alcance de los niños y las mascotas. No almacenar con sustancias incompatibles como agentes oxidantes fuertes, ácido nítrico, ácido sulfúrico, nitrato de plata, nitrato mercurico, perclorato de magnesio, cromatos, peróxidos. Depositar en contenedores herméticamente cerrados.

8. Controles de exposición/protección personal.

- a. PARÁMETROS DE CONTROL: No aplica.
- b. MEDIDAS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL:
 - Uso normal: Guantes largos y monogafas.
 - Control de emergencias: Ropa de protección total, que incluya guantes, gafas de seguridad y respirador para vapores.

9. Propiedades físicas y químicas.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
Apariencia	Líquido incoloro	Organoléptico
Olor	Característico	Organoléptico
pH	6 - 8	Papel indicador AO KE XIN GAI NIAN
Densidad	0.8 – 0.9 g/mL	Picnómetro BRIXCO
Solubilidad en gua	Soluble	Organoléptico

10. Estabilidad y reactividad

- a. REACTIVIDAD: No es reactivo en condiciones normales de uso, almacenamiento y transporte.
- b. ESTABILIDAD QUÍMICA: Estable en condiciones normales de uso, almacenamiento y transporte.

APROBADO POR
NOMBRE: JAVIER CABEZAS
CARGO: GERENTE GENERAL



HOJA DE SEGURIDAD
ALCOHOL GLICERINADO 70%

Fecha de actualización:

Noviembre de 2019

Versión: 1

Página: 4 de 6

- c. POSIBILIDAD DE REACCIONES PELIGROSAS: Reacciona violentamente con agentes oxidantes fuertes, ácido nítrico, ácido sulfúrico, nitrato de plata, nitrato mercúrico, perclorato de magnesio, cromatos y peróxidos. Reacciona ligeramente con hipoclorito de calcio, óxido de plata y amoníaco.
- d. CONDICIONES QUE DEBEN EVITARSE: Calor, llama, fuentes de ignición e incompatibilidad.
- e. MATERIALES INCOMPATIBLES: Mantener alejado de agentes oxidantes fuertes, ácido nítrico, ácido sulfúrico, nitrato de plata, nitrato mercúrico, perclorato de magnesio, cromatos, peróxidos, hipoclorito de calcio, óxido de plata y amoníaco.
- f. PRODUCTOS DE DESCOMPOSICIÓN PELIGROSOS: Vapores tóxicos como el Monóxido y el Dióxido de Carbono.

11. Información toxicológica.

- a. INFORMACIÓN SOBRE LAS VÍAS PROBABLES DE EXPOSICIÓN:

PELIGROS FÍSICOS:

Pictograma:



Palabra de advertencia: Peligro.

Indicación de peligro: Líquido y vapores muy inflamables.

PELIGROS PARA LA SALUD:

- INHALACIÓN: Altas concentraciones de vapor pueden causar somnolencia, tos y/o dolor de cabeza.
- CONTACTO CON LOS OJOS Y LA PIEL:

Pictograma:

APROBADO POR
NOMBRE: JAVIER CABEZAS
CARGO: GERENTE GENERAL



HOJA DE SEGURIDAD
ALCOHOL GLICERINADO 70%

Fecha de actualización:
Noviembre de 2019

Versión: 1

Página: 5 de 6



Palabra de advertencia: Atención.

Indicación de peligro: Provoca irritación cutánea e irritación ocular grave.

• **INGESTIÓN:**



Palabra de advertencia: Atención.

Indicación de peligro: Nocivo en caso de ingestión.

- b. **SÍNTOMAS RELACIONADOS CON LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y TOXICOLÓGICAS:**
En caso de contacto directo y prolongado con los ojos y la piel, puede llegar a causar irritación, comezón, lagrimeo y sensación de quemadura. En caso de ingestión, actúa al principio como estimulante seguido de depresión, dolor de cabeza, visión borrosa, somnolencia e inconciencia. Grandes cantidades, afectan el aparato gastrointestinal. En caso de inhalación, altas concentraciones de vapor pueden causar somnolencia, tos y/o dolor de cabeza.
- c. **EFFECTOS INMEDIATOS Y RETARDADOS Y TAMBIÉN EFECTOS CRÓNICOS PRODUCIDOS POR UNA EXPOSICIÓN A CORTO Y LARGO PLAZO:** A largo plazo, irrita la piel (dermatitis) y el tracto respiratorio superior.

12. Información ecotoxicológica.

Es biodegradable, sin embargo, es nocivo para peces.

13. Información relativa a la eliminación de los productos.

- a. **DESCRIPCIÓN DE LOS RESIDUOS E INFORMACIÓN SOBRE LA MANERA DE MANIPULARLOS SIN PELIGRO Y SUS MÉTODOS DE ELIMINACIÓN, INCLUIDA LA ELIMINACIÓN DE LOS RECIPIENTES CONTAMINADOS:** No desechar el producto a fuentes hídricas, usar el producto completamente de acuerdo con su uso. Los envases con restos del producto deben manejarse con cuidado.

14. Información relativa al transporte.

- a. **PELIGROS PARA EL MEDIO AMBIENTE:**

APROBADO POR
NOMBRE: JAVIER CABEZAS
CARGO: GERENTE GENERAL



HOJA DE SEGURIDAD
ALCOHOL GLICERINADO 70%

Fecha de actualización:
Noviembre de 2019

Versión: 1

Página: 6 de 6

Contaminante marino: Sí.

15. Información sobre la reglamentación.

- a. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS SOBRE SEGURIDAD, SALUD Y MEDIO AMBIENTE PARA EL PRODUCTO DE QUE SE TRATE: Ley 769/2002. Código Nacional de Transporte Terrestre. Artículo 32: La carga de un vehículo debe estar debidamente empacada, rotulada, embalada y cubierta conforme a la normatividad técnica nacional.

16. Información adicional.

El producto es exclusivamente para su uso indicado.

APROBADO POR

NOMBRE: JAVIER CABEZAS

CARGO: GERENTE GENERAL

RESUMEN DE CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO (RCP) EN MEDICAMENTOS

Medicamento:	ALCOHOL ANTISEPTICO OSA							
Expediente:	20132665	Nro Registro:	INVIMA 2020M-0019704		Estado	Vigente		
Expedicion	2020/06/11	Vencimiento	2025/07/01	Modalidad	FABRICAR Y VENDER			
Forma Farmaceutica	SOLUCIONES			Generico? ✓	Franja	NINGUNA		
Tipo de medicamento	1		Concentr B	Inserto NO	Vida Util	2años		
Condicion Venta	SIN FORMULA FACULTATIVA		Norma Farmacologica	13.1.6.0.N10. Ac 20/2019, Numeral 3.1.13.2				
Bioequivalencia			Clasificacion Biologicos					
Observaciones	LAS CONTRAINDICACIONES Y ADVERTENCIAS DEBEN IR EN LAS ETIQUETAS Y EMPAQUES MÁS LA FECHA DE VENCIMIENTO Y EL NÚMERO DE LOTE. EL TITULAR, ENVASADOR Y FABRICANTE AUTORIZADO EN EL REGISTRO SANITARIO, ADQUIEREN LA OBLIGACIÓN DE MANTENER LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y ACTUALIZAR LAS ESPECIFICACIONES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO A LA ÚLTIMA VERSIÓN DE LAS FARMACOPEAS OFICIALES EN COLOMBIA, DURANTE LA VIGENCIA DEL REGISTRO SANITARIO. LO ANTERIOR SERÁ OBJETO DE VIGILANCIA POR PARTE DE ESTE INSTITUTO. LAS PRESENTACIONES COMERCIALES APROBADAS EN EL REGISTRO SANITARIO PODRÁN SER EMPLEADAS COMO PRESENTACIONES INSTITUCIONALES, SIEMPRE Y CUANDO EN LAS ETIQUETAS Y EMPAQUES DE LOS PRODUCTOS FABRICADOS CON DESTINO A LAS ENTIDADES DE PREVISIÓN, ASISTENCIA O SEGURIDAD SOCIAL Y SIMILARES, SE ENCUENTREN MARCADAS CON UNA LEYENDA QUE ESPECIFIQUE TAL CONDICIÓN O EXCLUSIVIDAD, DE MODO QUE NO OCULTE LA INFORMACION APROBADA EN LOS ARTES. "TODA INFORMACIÓN CIENTÍFICA, PROMOCIONAL O PUBLICITARIA SOBRE LOS MEDICAMENTOS DEBERÁ SER REALIZADA CON ARREGLO A LAS CONDICIONES DEL REGISTRO SANITARIO Y A LAS NORMAS TÉCNICAS Y LEGALES PREVISTAS EN EL ARTÍCULO 79 DEL DECRETO 677 DE 1995."							
Indicaciones	Nota Farmacovigilancia LOS REPORTES DE EVENTOS ADVERSOS DEBEN REALIZARSE EN EL FORMATO DE REPORTE DE EVENTOS ADVERSOS ASOCIADOS AL USO DE MEDICAMENTOS - FOREAM, MEDIANTE LA PLATAFORMA DE REPORTE EN LINEA DISPUESTA PARA TAL FIN, SEGUN LO ESTABLECIDO EN LA CIRCULAR 600-7758-15 DEL 3 DE AGOSTO DE 2015, TENIENDO EN CUENTA LA PERIODICIDAD ESTABLECIDA EN LA RESOLUCIÓN N° 2004009455 DEL 28 DE MAYO DE 2004.							
ANTISEPTICO PARA USO EXTERNO								
Contraindicaciones	Condición de Almacenamiento HIPERSENSIBILIDAD AL ALCOHOL ETÍLICO O A CUALQUIERA DE LOS EXCIPIENTES. ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES: SOLO PARA USO EXTERNO. ES UNA SOLUCIÓN FÁCILMENTE INFLAMABLE. SE RECOMIENDA MANTENER EL RECIPIENTE BIEN CERRADO Y PROTEGIDO DEL CALOR Y DE FUENTES DE IGNICIÓN. NO FUMAR DURANTE SU APLICACIÓN. NO PONER EN CONTACTO CON LAS MUCOSAS, DEBIDO A QUE ES MUY IRRITANTE. EL USO PROLONGADO PUEDE PRODUCIR IRRITACIÓN Y SEQUEDAD EN LA PIEL. PUEDE PRODUCIR DERMATITIS DE CONTACTO. EN CASO DE INGESTIÓN, SE DEBE BUSCAR ATENCIÓN MÉDICA INMEDIATA. NO SE RECOMIENDA APLICAR SOBRE HERIDAS PROFUNDAS Y EXTENSAS. NO APLICAR SOBRE HERIDAS, PORQUE IRRITA EL TEJIDO DAÑADO Y PUEDE FORMAR UN COÁGULO QUE PROTEGE A LAS BACTERIAS RESISTENTES. EVITAR EL CONTACTO CON LOS OJOS. SI ACCIDENTALMENTE SE PRODUCE CONTACTO CON LOS OJOS, LAVAR ABUNDANTEMENTE CON AGUA Y CONSULTAR A UN OFTALMÓLOGO SI FUESE NECESARIO.							
Dosificacion	Interaccion							
Efectos								
Via Administracion: TOPICA (EXTERNA)								
Consec	Termino	Unidad Medida	Cantidad	Presentacion Comercial	Fecha Inscripcion	Cup Estado	Fecha Inactivo	Muestra Medica?
1	0247	U	1.00	1A1019851001100. ALCOHOL ETILICO 72,9000 ml OTRAS SOLUCIONES TOPICA (OSA) FRASCO 120,0000ml / FRASCO X 1. (Frasco x 120 mL en Polietileno de Alta Densidad - PEAD).	2018/05/07	Activo		0
2	0247	U	1.00	1A1019851001101. ALCOHOL ETILICO 72,9000 ml OTRAS SOLUCIONES TOPICA (OSA) FRASCO 345,0000ml / FRASCO X 1. (Frasco x 345 mL en Polietileno de Alta Densidad - PEAD).	2019/05/07	Activo		0
3	0247	U	1.00	1A1019851001102. ALCOHOL ETILICO 72,9000 ml OTRAS SOLUCIONES TOPICA (OSA) FRASCO 360,0000ml / FRASCO X 1. (Frasco x 360 mL en Vidrio Tipo III).	2019/05/07	Activo		0
Atc	Sustancia Quimica	Sistema Organico	Grupo Farmacologico	Subgrupo Farmaco	Subgrupo Quimico			
D08AX08	ETANOL	DERMATOLOGICO S	ANTISEPTICOS Y DESINFECTANTES	ANTISEPTICOS Y DESINFECTANTES	OTROS ANTISEPTICOS Y DESINFECTANTES			
Orden	Componente		Cantidad	Unidad Medida				
1	ALCOHOL ANTISEPTICO 96%		72.90000	ml				

rol	Identificacion / Tipo Ident	Nombre / Razon Social	Direccion / Pais	Depto / Ciudad
TITULAR REGISTRO SANITARIO	NI	LABORATORIOS OSA S.A.S.	CRA 30 N° 10 - 250 COLOMBIA	VALLE YUMBO
FABRICANTE	NI	LABORATORIOS OSA S.A.S.	CRA 30 N° 10 - 250 COLOMBIA	VALLE YUMBO

La publicación de Información de medicamentos aprobados por el INVIMA se hace exclusivamente con fines de Información y en aras de promover una cultura para uso racional del medicamento.

La actualización de esta información está supeditada a las actualizaciones del Registro Sanitario, incluidas la renovación.

El consumo responsable de medicamentos incluye al INVIMA, a las empresas farmacéuticas al cuerpo médico y al consumidor final del medicamento, el estar informados es un derecho de todos y el uso responsable de los medicamentos también es un deber de todos. Esta información no pretende sustituir la consulta médica, ni estimular la automedicación.

El consumo de los medicamentos aquí publicados requiere siempre de concepto y prescripción médica, por tanto esta información no sustituye el deber y el derecho de consultar al médico o al especialista. Siga siempre las indicaciones del medico tratante o el Farmacéutico para un consumo adecuado de medicamentos.

Recuerde La automedicación y la auto prescripción son prácticas nocivas para la salud individual y la Salud pública.

Señor usuario infórmenos si existe cualquier discrepancia entre lo aquí publicado y su medicamento formulado. De igual manera cualquier ampliación a la información solicítela al correo: invima@invima.gov.co



Pañitos Húmedos

0 020

Información Técnica

FORMULA CUALITATIVA Y DECLARACIÓN DE SUSTANCIAS DE USO RESTRINGIDO

Cada paño de poliéster purificado de contiene 1,75 g ($\pm$ 0,25 g) de solución de limpieza, de la cual, cada 100 mililitros contienen:

INCI name	Cantidad (g)	Restricciones /Referencias	Observaciones
<i>Aqua</i>	96,45	Ninguna	Cumple
<i>Glycerin</i>	2,00	Ninguna	Cumple
<i>Phenoxyethanol</i>	0,60	VI/1,29 Concentración maxima permitida 1,00% p/v	Cumple
<i>Ammonium Chloride</i>	0,50	Ninguna	Cumple
<i>Didecyldimonium chloride</i>		Ninguna	Cumple
<i>Tocopherol</i>	0,10	Ninguna	Cumple
<i>Sodium Citrate</i>	0,10	Ninguna	Cumple
<i>Polysorbate 80</i>	0,10	Ninguna	Cumple
<i>Bronopol</i> (2-bromo-2-nitropropane-1,3-diol)	0,10	VI/21 Máxima concentración permitida 0,10% p/v	Cumple
<i>Citric acid</i>	0,02	Ninguna	Cumple
<i>Aloe barbadensis leaf</i>	0,01	Ninguna	Cumple
<i>Lanolin</i>	0,01	Ninguna	Cumple
<i>Chamomilla recutita flower oil</i>	0,01	Ninguna	Cumple



Pañitos Húmedos

0 021

Información Técnica

**ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS Y ORGANOLÉPTICAS
DE PRODUCTO TERMINADO**

Nombre: PAÑITOS HÚMEDOS

Código: COS-PT- 08

FABRICANTE: AnHui Hanbon Daily Chemical Co. Ltd

Otros Nombres o marcas: BABY VALENTINA
– PAÑALERA VALENTINA

Registro Sanitario:
EN TRAMITE

Método

Ensayo

Especificación

1. De la solución absorbida

CTFA

-pH

Entre 5,50 y 6,50

CTFA

Densidad (gravedad
específica a 25°C

Entre 1,050 y 1,150

2. Del Paño

ORGANOLÉPTICO

Aspecto/ color / olor

Paño estriado húmedo al tacto, color
blanco, ligeramente perfumado con la
fragancia característica

METROLÓGICO

Dimensiones

20,0 cms ($\pm 0,5$ cms) x 18 cms ($\pm 0,5$)
(360 cm² $\pm 2\%$)

GRAVIMÉTRICO (EN
PROCESO DE
FABRICACIÓN)

Peso del paño
(360 cm²)

2,2 g $\pm 0,11$ g

GRAVIMÉTRICO

Peso del paño impregnando
con solución de limpieza
(paño de 360 cm²)

3,5 g $\pm 0,25$ gramos

ORGANOLÉPTICO

Contenido en unidades

No menos del 100% del número de
unidades indicado en la etiqueta



Pañitos Húmedos

022

Información Técnica

**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS
DE PRODUCTO TERMINADO**

Nombre: PAÑITOS HÚMEDOS

Código: COS-PT- 08

FABRICANTE: AnHui Hanbon Daily Chemical Co. Ltd

Otros Nombres o marcas:
BABY VALENTINA – PAÑALERA VALENTINA

Registro Sanitario:
EN TRÁMITE

Método	Ensayo	Especificación
BP 2014/ Ph. Eur 9.0 th (2015)	Recuento total de microorganismos mesófilas aerobios	Menos de 100 ufc/ g
	Hongos y levaduras	Menos de 10 ufc/ g
	Prueba de <i>Candida albicans</i>	Ausente
	Agentes Patógenos	Ausente
	<i>Escherichia. Coli</i>	
	<i>Salmonella spp</i>	
	<i>Pseudomona aeruginosa</i>	
	<i>Staphylococcus. Aureus</i>	
	<i>Clostridia</i>	
	<i>Bacteria Gram-negativa bilis-tolerante</i>	
	<i>Candida albicans</i>	

 Pañalera Valentina	Pañitos Húmedos
	Información Técnica

0 023

INSTRUCCIONES DE USO

<p>Espacio para diagrama</p> <p>1. Levanta la tapa</p>	<p>Espacio para diagrama</p> <p>2. Levanta, despega y retira el protector adhesivo</p>	<p>Espacio para diagrama</p> <p>3. Retira uno a uno los pañitos que necesites</p>	<p>Espacio para diagrama</p> <p>4. Después de usar cierra bien la tapa para conservar la humedad de los pañitos</p>
--	--	---	---

USO EXTERNO EXCLUSIVAMENTE

PRECAUCIONES: Evita el contacto con los ojos. Después de usar, no arrojes las toallitas al sanitario, deséchalos en el bote de basura de residuos sanitarios u orgánicos.





Baby Wipes – Toallitas Húmedas
Pañitos Húmedos

Información Técnica

0 024

BOCETO DE ETIQUETAS Y ROTULADO

(CARA PRINCIPAL PAÑITOS)



	Pañitos Húmedos
	Información Técnica

0 025

(CARA OPUESTA)

Toallitas húmedas para limpieza de tu bebé con ingredientes naturales, agentes emolientes, y humectantes que suavizan y protegen la piel dejando un suave aroma

Sin Alcohol - Acolchaditos

Ingredientes: *Aqua, Glycerin, Phenoxyethanol, Ammonium Chloride, Didecyldimonium chloride, Tocopherol, Sodium Citrate, Polysorbate 80, Bronopol, Citric acid, Aloe barbadensis leaf, Lanolin, Chamomilla recutita flower oil*

INSTRUCCIONES DE USO

<p>Espacio para diagrama</p> <p>1. Levante la tapa</p>	<p>Espacio para diagrama</p> <p>2. Levanta, despega y retir el adhesivo</p>	<p>Espacio para diagrama</p> <p>3. Retira uno a uno las toallitas que necesites</p>	<p>Espacio para diagrama</p> <p>4. Después de usar cierra bien la tapa para conservar la humedad de las toallitas</p>
--	---	---	---

USO EXTERNO EXCLUSIVAMENTE

PRECAUCIONES: Evita el contacto con los ojos. Después de usar, no arrojes las toallitas al sanitario, deséchalos en el bote de basura de residuos sanitarios u orgánicos.

MANTÉNGASE FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS

Almacenar en lugar fresco, seco, a temperatura inferior de 30°C, protegido de la luz solar y de las fuentes de calor.

Fabricado Por:

AnHui Hanbon Daily Chemical Co. Ltd - Hefei (Anhui) R.P. China.
Exportador: Hefei Erwei International CO. LTD - Hefei (Anhui) R.P. China

Importado Por:

JIN MAO S.A.S. Calle 13 No. 16 A 03 Bogotá - COLOMBIA

TEL: (571)3351637 jinmaosas@gmail.com

www.panaleravalentina.com

NSOCXYXYX-16CO

Lote: _____ Vence: _____

Cantidad: 120 unidades

 Pañalera Valentina	Pañitos Húmedos
	Información Técnica

0 026

JUSTIFICACIÓN DE LAS BONDADES Y PROCLAMAS DE CARÁCTER COSMÉTICO ATRIBUIBLES AL PRODUCTO.

Las características de sus componentes le confieren al producto las bondades cosméticas de limpieza y perfume, humectante y protector de la piel

INCI name	Funciones (COSING)
<i>Aqua</i>	<i>Solvent</i>
<i>Glycerin</i>	<i>Humectant – Masking – Perfuming – Skin protection- Viscosity Controlling</i>
<i>Phenoxyethanol</i>	<i>Preservative</i>
<i>Ammonium Chloride</i>	<i>Buffering – masking- surfactant</i>
<i>Didecyldimonium chloride</i>	<i>Antistatic- emulsifying –surfactant</i>
<i>Tocopherol</i>	<i>Antioxidant – Skin Conditioning</i>
<i>Sodium Citrate</i>	<i>Buffering Chelating – Masking</i>
<i>Polysorbate 80</i>	<i>Emulsifying – surfactant</i>
<i>Bronopol</i> <i>(2-bromo-2-nitropropane-1,3-diol</i>	<i>Preservative</i>
<i>Citric acid</i>	<i>Buffering Chelating – Masking</i>
<i>Aloe barbadensis leaf</i>	<i>Skin conditioning – masking</i>
<i>Lanolin</i>	<i>Emollient – Skin Conditioning – Antistatic- Surfactant – Emulsifying</i>
<i>Chamomilla recutita flower oil</i>	<i>Skin Conditioning – Masking</i>

 Pañalera Valentina	Pañitos Húmedos
	Información Técnica

0 027

MATERIAL DE ENVASE PRIMARIO.

El envase primario según presentación tiene los siguientes materiales:

Presentación	Material
Paquete por 10 unidades	Polietileno/ Poliestireno
Paquete por 20 unidades	
Paquete por 24 unidades	
Paquete por 40 unidades	
Paquete por 80 unidades	
Paquete por 100 unidades	
Paquete por 120 unidades	
Paquete por 200 unidades	

Presentación	Material
Caja por 60 unidades	Polietileno alta densidad PEHD o PET o PVC
Caja por 80 unidades	
Caja por 100 unidades	
Caja por 120 unidades	
Caja por 200 unidades	

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

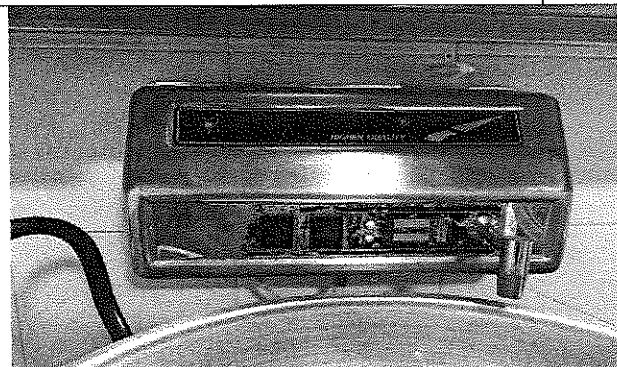
FILTROS DE AGUA.

FUNDACIÓN
OTERO LEVANO

22

IDENTIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES DE EQUIPO

Nombre del Equipo o Maquinaria:	Filtro Purificador de Agua
Código:	
Responsable del Equipo:	Cocina principal
Marca, referencia y modelo:	HIGHER QUALITY
Serie y lote:	AP200 Poliden Carbón activado
IP, Mascara, DNS:	
Otras características:	Procesador: _____ Disco duro: _____ Memoria: _____ Monitor: _____ Teclado: _____ Parlantes: _____ Cámara: _____ Otras: _____
Licencias No.:	
Fecha de puesta en funcionamiento:	.
Cuenta con Manual: SI ☐ NO ☒	
Proveedor:	LINEARES DISTRIBUCIONES G.C



CONTROL DE ACTIVIDADES

I: Inspección, M: Mantenimiento.

FECHA	I	M	Observaciones	Responsable
29/01/2019		X	Se realiza cambio del filtro purificador	Hernán Linarez
04/04/2019	X		Se verifica estado general del filtro purificador	Hernán Linarez
04/06/2019		X	Se realiza cambio del filtro purificador	Hernán Linarez
05/07/19	X		Se verifica estado general del filtro	Hernán Linarez
2/08/19	X		Se verifica estado general del filtro	Hernán Linarez
17/09/19		X	Se realiza cambio del filtro Purificador	Hernán Linarez
31/10/19		X	Cambio de manguera y cónicas.	Hernán Linarez
19/02/20		X	Se realiza cambio del filtro purificador	Hernán Linarez

Angélica Barrera

Elaborado Por:

David Páez

Revisado Por:

Comité de Gestión Documental.

Aprobado Por:

Cód: DAF/ADM-MTO-FO-087

Fecha: 14/02/2019

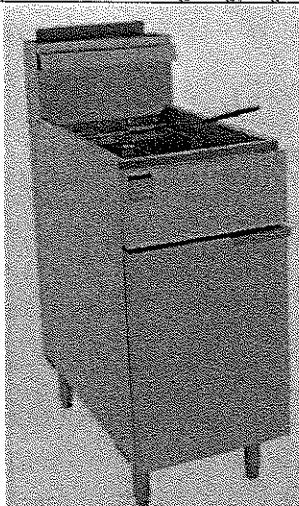
Versión: 02

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS



IDENTIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES DE EQUIPO

Nombre del Equipo o Maquinaria:	Freidora industrial
Código:	
Responsable del Equipo:	Wendy Aroca
Marca, referencia y modelo:	COOK RITE
Serie y lote:	
IP, Mascara, DNS:	
Otras características:	Procesador: Disco duro: Memoria: Monitor: Teclado: Parlantes: Cámara: Otras:
Licencias No.:	
Fecha de puesta en funcionamiento:	Adquisición: 02/09/2020
Cuenta con Manual: SI ☐ NO ☒ X	
Proveedor:	DIDEMAS SAS



CONTROL DE ACTIVIDADES

I: Inspección, M: Mantenimiento.

FECHA	I	M	Observaciones	Responsable
29/08/2022		x	Se realiza revisión de funcionamiento y operación	Didemas
01/07/2022		x	limpieza de platos y termopila, descausado de quemadores, limpieza de asos y pruebas de funcionamiento.	Didemas

Angélica Barrera

Elaborado Por:

David Páez

Revisado Por:

Comité de Gestión Documental

Aprobado Por:

FICHA TÉCNICA

FREIDORA A GAS 26 LTS

MARCA: COOKRITE (China)

Estructura interior y exterior en
acero inoxidable

Capacidad: 26 lts (40Lbs)

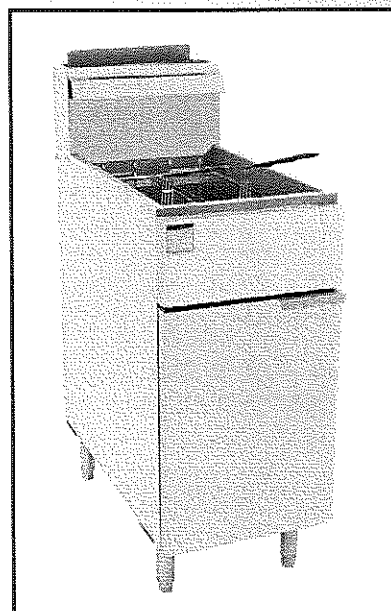
Gas Natural 102.000 BTU

Gas propano 90.000 BTU

3 Quemadores de 34.000 BTU

Termostato Robert Shaw Válvula a
gas

Control adicional Robert Shaw



Peso: Peso 61 kg

Dimensiones

Ext: 39.5 x 76.5 x 88.5 cm

Tanque: 35.5 x 59 x 41 cm

Balanza
BBG

Cód: DAF/ADM-MTO-FO-087

Fecha: 14/02/2019

Versión: 02

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS



IDENTIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES DE EQUIPO

Nombre del Equipo o Maquinaria:	Gramera BBG
Código:	
Responsable del Equipo:	Wendy Aroca – (Cocina)
Marca, referencia y modelo:	
Serie y lote:	
IP, Mascara, DNS:	
Otras características:	Procesador: _____ Disco duro: _____ Memoria: _____ Monitor: _____ Teclado: _____ Parlantes: _____ Cámara: _____ Otras: _____
Licencias No.:	
Fecha de puesta en funcionamiento:	Junio - 2013
Cuenta con Manual: SI ☐ NO ☒	
Proveedor:	



CONTROL DE ACTIVIDADES

I: Inspección, M: Mantenimiento.

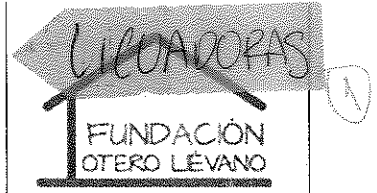
FECHA	I	M	Observaciones	Responsable
2020-06-30		X	Certificado No. SH20-37655	SERVIHOY
2021-06-23		X	Certificado No. SH21-42500	SERVIHOY
2022-08-02		X	Certificado No. SH22-48807	SERVIHOY

Cód: DAF/ADM-MTO-FO-087

Fecha: 14/02/2019

Versión: 02

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS



IDENTIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES DE EQUIPO

Nombre del Equipo o Maquinaria:	Licuadora Industrial 25 Lts ✓
Código:	N/A
Responsable del Equipo:	Supervisora Cocina
Marca, referencia y modelo:	Didemas – LICIND25LT
Serie y lote:	N/A
IP, Mascara, DNS:	N/A
Otras características:	Procesador: _____ Disco duro: _____ Memoria: _____ Monitor: _____ Teclado: _____ Parlantes: _____ Cámara: _____ Otras: _____
Licencias No.:	N/A
Fecha de puesta en funcionamiento:	Fecha de adquisición: 06/08/2020 ✓
Cuenta con Manual: SI ☒ NO ☐	Ubicación: AZ-Manual_Equipos
Proveedor:	Didemas SAS



CONTROL DE ACTIVIDADES

I: Inspección, M: Mantenimiento.

FECHA	I	M	Observaciones	Responsable	Supervisa
01/07/2022		✓	Se arma equipo, reparación puntos cuchillas, motor y sistema eléctrico.	Didemas	

Angélica Barrera	David Páez	Comité de Gestión Documental.
Elaborado Por:	Revisado Por:	Aprobado Por:

FICHA TÉCNICA

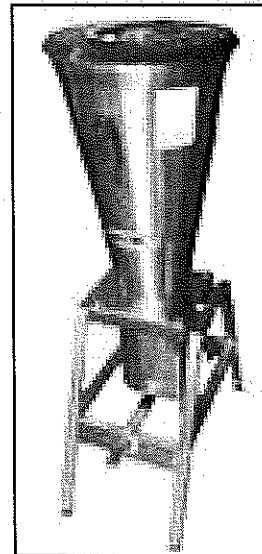
LICUADORA INDUSTRIAL 25 LTS

MARCA: Nacional

Licuadora industrial de sistema basculante.
Vaso en acero inoxidable cónico.
Una velocidad.

Capacidad: 25 lts
Potencia: Monofásica, 2 H.P.

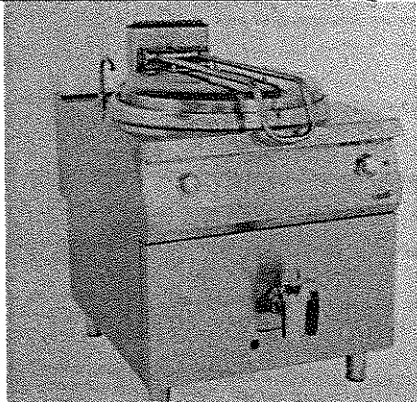
Dimensiones: 30 x 50 x 114 cm.



HOJA DE VIDA DE EQUIPOS



IDENTIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES DE EQUIPO

Nombre del Equipo o Maquinaria:	Marmita
Código:	
Responsable del Equipo:	Wendy Aroca
Marca, referencia y modelo:	Didemas 7855-8 Marca: OZTI
Serie y lote:	
IP, Mascara, DNS:	
Otras características:	Procesador: Disco duro: Memoria: Monitor: Teclado: Parlantes: Cámara: Otras:
Licencias No.:	
Fecha de puesta en funcionamiento:	Adquisición: 02/07/2020
Cuenta con Manual: SI ☐ NO ☐ X	
Proveedor:	DIDEMAS SAS.
	

CONTROL DE ACTIVIDADES

I: Inspección, M: Mantenimiento.

FECHA	I	M	Observaciones	Responsable
29/08/2022			Se realiza verificación de funcionamiento y operación	Didemas
12/07/2022			Se verifica y corrige fuga por válvula	Didemas

FICHA TÉCNICA

MARMITA A GAS FUEGO INDIRECTO

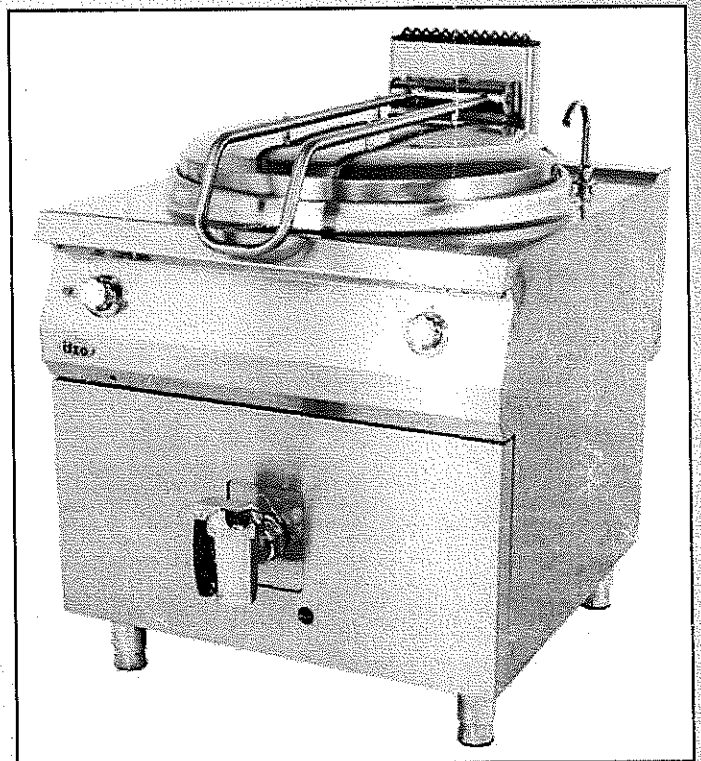
MARCA: OZTI (Turquía)

Mueble y tanque en acero inoxidable 304. Dotado con válvula de seguridad y piloto; grifo de llenado para agua. Tapa abatible. Encendido eléctrico. Quemadores indeformables de alto rendimiento. Control manual de temperatura. Válvula de desagüe. Fuego indirecto.

Capacidad: 150 Litros.

Potencia: 75.000 BTU/h, a gas.

Dimensiones: 80 x 90 x 100 cm.



FICHA TÉCNICA

MARMITA A GAS FUEGO INDIRECTO

Requerimientos técnicos

La Marmita debe ser conectada a las siguientes presiones de gas:

Gas Natural: 20 mbar - 200 mm u 8" columna de agua.

Gas Propano: 28 mbar - 280 mm u 11" columna de agua.

Entrada de gas de $\frac{3}{4}$ pulgada.

Lado derecho de la Marmita Entrada de agua de $\frac{1}{2}$ pulgada.

Lado izquierdo de la Marmita Para el encendido:

- Antes de encender la marmita debe abrir el grifo inferior izquierdo para llenar el tanque interno de agua.
- A continuación debe abrir el grifo superior derecho y esperar a que salga agua por el grifo inferior (mientras se llena el tanque interno de la marmita).
- Luego proceda a cerrar el grifo superior y a continuación el inferior.

Recomendaciones

Procure que el equipo se encuentre en un sitio con buena ventilación o extracción de aire.

Para evitar daños en el acero de la marmita, nunca la use sin líquido en el tanque

Se recomienda tener un drenaje cerca para el desagüe para facilitar la limpieza.

La marmita no es un equipo para freír.

La marmita de fuego indirecto permite todo tipo de cocciones, incluso las que requieren alto nivel de precisión.

Se debe limpiar con agua y jabón y evitar productos que contengan hipoclorito.

Tenga en cuenta que la válvula de seguridad controla el piloto.

El encendido se realiza por medio de chispa de choque.

Manual de Uso

Le será debidamente proporcionado al adquirir su marmita.

Cód: DAF/ADM-MTO-FO-087

Fecha: 14/02/2019

Versión: 02

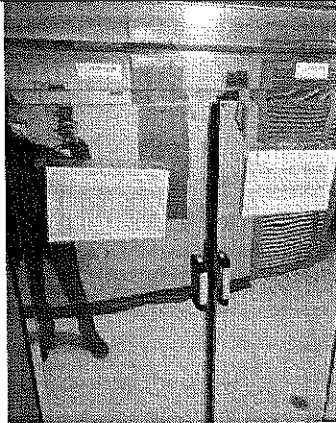
HOJA DE VIDA DE EQUIPOS



10

IDENTIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES DE EQUIPO

Nombre del Equipo o Maquinaria:	Nevera industrial No. 1 - Jardín
Código:	
Responsable del Equipo:	Supervisora de cocina
Marca, referencia y modelo:	CASINO FOL
Serie y lote:	N/A
IP, Mascara, DNS:	N/A
Otras características: N/A	Procesador: _____ Disco duro: _____ Memoria: _____ Monitor: _____ Teclado: _____ Parlantes: _____ Cámara: _____ Otras: _____
Licencias No.:	N/A
Fecha de puesta en funcionamiento:	Julio 2012
Cuenta con Manual: SI ☐ NO ☒	
Proveedor:	



CONTROL DE ACTIVIDADES

I: Inspección, M: Mantenimiento.

FECHA	I	M	Observaciones	Responsable
12/05/2020		X	Se realizó limpieza general, se validó la toma del consumo de energía, se tomó la presión del gas refrigerante, se cambió el termostato y se cambiaron los empaques de las 2 puertas.	SERTEC - COLOMBIA
17/07/2021		X	Se realizó limpieza general, se validó la toma del consumo de energía, se tomó la presión del gas refrigerante y se remplazaron tornillos con óxido.	SERTEC - COLOMBIA
07/07/2022		X	Se realiza mantenimiento preventivo, detección fugas, revisión tuberías, limpieza general.	Servec-Colombia

Cód: DAF/ADM-MTO-FO-087

Fecha: 14/02/2019

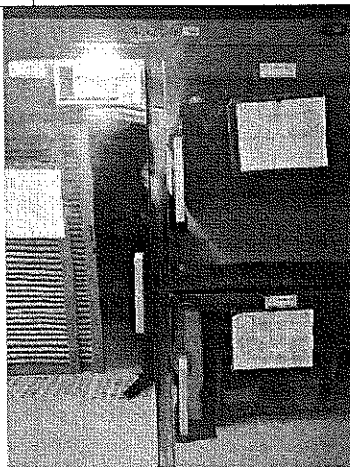
Versión: 02

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS



IDENTIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES DE EQUIPO

Nombre del Equipo o Maquinaria:	Nevera industrial No. 2 – Refrigeración y congelación
Código:	
Responsable del Equipo:	Supervisora de cocina
Marca, referencia y modelo:	CASINO REF Y CONG FOL
Serie y lote:	N/A
IP, Mascara, DNS:	N/A
Otras características: N/A	Procesador: _____ Disco duro: _____ Memoria: _____ Monitor: _____ Teclado: _____ Parlantes: _____ Cámara: _____ Otras: _____
Licencias No.:	N/A
Fecha de puesta en funcionamiento:	Febrero - 2013
Cuenta con Manual: SI ☐ NO ☒	
Proveedor:	



CONTROL DE ACTIVIDADES

I: Inspección, M: Mantenimiento.

FECHA	I	M	Observaciones	Responsable
20/02/2020		X	Se realizó limpieza general, se validó la toma del consumo de energía, se tomó la presión del gas refrigerante.	SERTEC - COLOMBIA
17/07/2021		X	Se realizó limpieza general, se validó la toma del consumo de energía, se tomó la presión del gas refrigerante y se remplazaron tornillos con óxido.	SERTEC - COLOMBIA
07/07/2022		X	Se realiza mantenimiento preventivo, detección de fugas, revisión de tuberías, limpieza de tuberías.	SRT-Soluciones

Cód: DAF/ADM-MTO-FO-087

Fecha: 14/02/2019

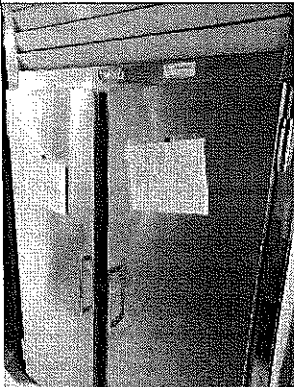
Versión: 02

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS



12

IDENTIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES DE EQUIPO

Nombre del Equipo o Maquinaria:	Nevera industrial No. 3
Código:	
Responsable del Equipo:	Supervisora de cocina
Marca, referencia y modelo:	CASINO FUNDACIÓN
Serie y lote:	N/A
IP, Mascara, DNS:	N/A
Otras características: N/A	Procesador: _____ Disco duro: _____ Memoria: _____ Monitor: _____ Teclado: _____ Parlantes: _____ Cámara: _____ Otras: _____
Licencias No.:	N/A
Fecha de puesta en funcionamiento:	
Cuenta con Manual: SI ☐ NO ☒	
Proveedor:	
	

CONTROL DE ACTIVIDADES

I: Inspección, M: Mantenimiento.

FECHA	I	M	Observaciones	Responsable
02/02/2020		X	Se realizó limpieza general, se validó la toma del consumo de energía, se tomó la presión del gas refrigerante.	SERTEC - COLOMBIA
17/07/2021		X	Se realizó limpieza general, se validó la toma del consumo de energía, se tomó la presión del gas refrigerante y se remplazaron tornillos con óxido.	SERTEC - COLOMBIA
07/07/2022		X	Se realiza mantenimiento preventivo, detección de fugas, revisión de tuberías, limpieza de tuberías.	SRT- Soluciones

Cód: DAF/ADM-MTO-FO-087

Fecha: 14/02/2019

Versión: 02

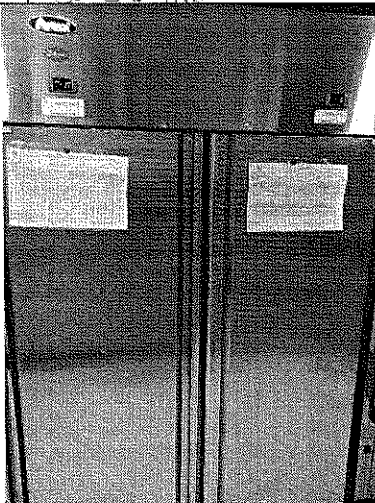
HOJA DE VIDA DE EQUIPOS



13

IDENTIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES DE EQUIPO

Nombre del Equipo o Maquinaria:	Nevera industrial No. 4 - 1er d/h
Código:	
Responsable del Equipo:	Supervisora de cocina
Marca, referencia y modelo:	Didemas Atosa – EPF3495
Serie y lote:	YBF9239CO4100319080500Z20006
IP, Mascara, DNS:	N/A
Otras características: N/A	Procesador: _____ Disco duro: _____ Memoria: _____ Monitor: _____ Teclado: _____ Parlantes: _____ Cámara: _____ Otras: _____
Licencias No.:	N/A
Fecha de puesta en funcionamiento:	06/08/2020
Cuenta con Manual: SI ☒ NO ☒	Ubicación: AZ-Manual_Equipos
Proveedor:	DIDEMAS



CONTROL DE ACTIVIDADES

I: Inspección, M: Mantenimiento.

FECHA	I	M	Observaciones	Responsable
07/01/2021		X	Se realizó una revisión en la parte superior de la nevera para verificar si había una pieza suelta, se conecta la nevera y se pone en funcionamiento	Didemas
25/02/2021		X	Se realiza colocación de fluiters a la caja de la unidad en zona de congelación	Didemas
07/07/2022		X	Se realiza mtdo preventivo, detección de fugas, revisión de tuberías, limpieza tuberías.	SRT-Soluciones

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS



IDENTIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES DE EQUIPO

Nombre del Equipo o Maquinaria:	Plancha Asadora
Código:	N/A
Responsable del Equipo:	Supervisora Cocina
Marca, referencia y modelo:	Didemas – PL-97
Serie y lote:	N/A
IP, Mascara, DNS:	N/A
Otras características:	Procesador: _____ Disco duro: _____ Memoria: _____ Monitor: _____ Teclado: _____ Parlantes: _____ Cámara: _____ Otras: _____
Licencias No.:	N/A
Fecha de puesta en funcionamiento:	Fecha de adquisición: 06/08/2020
Cuenta con Manual: SI ☒ NO ☐	Ubicación: AZ-Manual Equipos
Proveedor:	Didemas SAS



CONTROL DE ACTIVIDADES

I: Inspección, M: Mantenimiento.

FECHA	I	M	Observaciones	Responsable	Supervisa
01/07/2022		X	Limpieza quemadores y Pistos, lubricación de válvulas.	Didemas	

Angélica Barrera	David Páez	Comité de Gestión Documental.
Elaborado Por:	Revisado Por:	Aprobado Por:

FICHA TÉCNICA

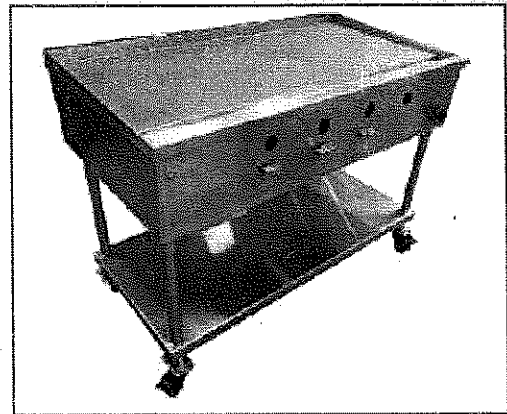
PLANCHA INDUSTRIAL

MARCA: Nacional

Estructura exterior Acero inoxidable cal 18 y 16 304,
Estructura interior Acero inoxidable 304. Patas en tubo de acero inox. de 1,5" de diametro ajustes de nivel importados, piso en lamina de acero inox. cal 20 ref. 304.

Gas Natural/ Gas propano
Plancha en HR de 1/2"
Controles manuales independientes y quemadores tipo flauta.

Dimensiones: 96 x 78 x 90 cm.



HOJA DE VIDA DE EQUIPOS



IDENTIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES DE EQUIPO

Nombre del Equipo o Maquinaria:	PROCESADOR DE ALIMENTOS
Código:	
Responsable del Equipo:	COCINA PRINCIPAL
Marca, referencia y modelo:	PREPAL (CHINA)
Serie y lote:	
IP, Mascara, DNS:	
Otras características:	Procesador: _____ Disco duro: _____ Memoria: _____ Monitor: _____ Teclado: _____ Parlantes: _____ Cámara: _____ Otras: Potencia 750W, velocidad del motor 300 RPM y capacidad 180 Kg/Hr, además incluye 5 discos intercambiables.
Licencias No.:	
Fecha de puesta en funcionamiento:	Junio - 2020
Cuenta con Manual: SI NO X	
Proveedor:	DIDEMAS S.A.S. NIT 9013350141



CONTROL DE ACTIVIDADES

I: Inspección, M: Mantenimiento.

FECHA	I	M	Observaciones	Responsable

FICHA TÉCNICA

Fichas
Técnicas

PROCESADOR DE ALIMENTOS

MARCA: PREPAL (China) ✓

Estructura en acero inoxidable.
Posee interruptor de seguridad de
enclavamiento y tolva de
alimentación tipo luna llena.
Fácil desarme para limpieza.

Potencia: 750 W ✓

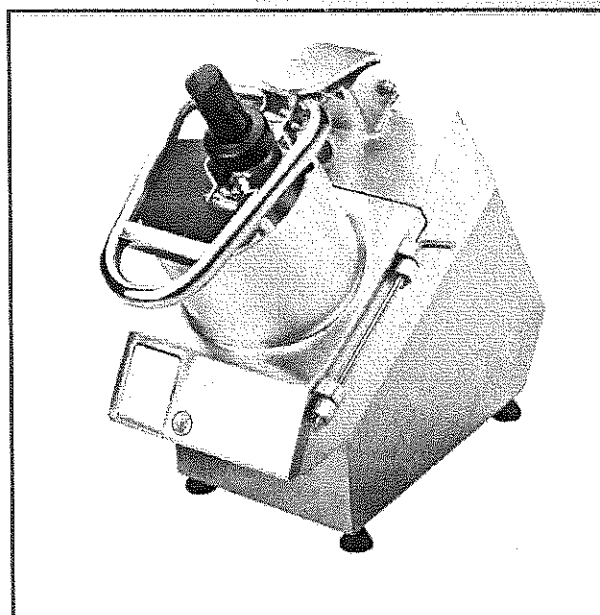
Velocidad motor: 300 RPM ✓

Capacidad: 180 Kg/Hr ✓

Incluye 5 discos intercambiables
para cortes en cuadritos, julianas,
astillados y rallados de frutas y
vegetales

Peso: 28Kg

Dimensiones: 65.5 x 32.5 x 54.5cm



Cód: DAF/ADM-MTO-FO-087

Fecha: 14/02/2019

Versión: 02

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS



IDENTIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES DE EQUIPO

Nombre del Equipo o Maquinaria:	Termómetro Brixco B21XCO
Código:	
Responsable del Equipo:	Cocina principal
Marca, referencia y modelo:	
Serie y lote:	
IP, Mascara, DNS:	
Otras características:	Procesador: _____ Disco duro: _____ Memoria: _____ Monitor: _____ Teclado: _____ Parlantes: _____ Cámara: _____ Otras: _____
Licencias No.:	
Fecha de puesta en funcionamiento:	- Agosto - 2019
Cuenta con Manual: SI ☐ NO ☒ X	
Proveedor:	



CONTROL DE ACTIVIDADES

I: Inspección, M: Mantenimiento.

FECHA	I	M	Observaciones	Responsable
2020-06-17		X	Certificado No. IC-SH20-5711	SERVIHOY
2021-06-23		X	Certificado No. IC-SH21-6279	SERVIHOY

Cód: DAF/ADM-MTO-FO-087

Fecha: 14/02/2019

Versión: 02

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS



IDENTIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES DE EQUIPO

Nombre del Equipo o Maquinaria:	Termómetro Digital
Código:	TEMPE-009
Responsable del Equipo:	Supervisora de Servicios Generales
Marca, referencia y modelo:	TEMCA, TEMCA 100
Serie y lote:	A10954
IP, Mascara, DNS:	N/A
Otras características:	Procesador: _____ Disco duro: _____ Memoria: _____ Monitor: _____ Teclado: _____ Parlantes: _____ Cámara: _____ Otras: _____
Licencias No.:	
Fecha de puesta en funcionamiento:	- Junio - 2022
Cuenta con Manual: SI ☐ NO ☐ X ☒	
Proveedor:	



Angélica Barrera
Elaborado Por:

David Páez
Revisado Por:

Comité de Gestión Documental.
Aprobado Por:

Cód: DAF/ADM-MTO-FO-087

Fecha: 14/02/2019

Versión: 02

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS



IDENTIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES DE EQUIPO

Nombre del Equipo o Maquinaria:	Termómetro Digital
Código:	TEMPE-009
Responsable del Equipo:	Supervisora de Servicios Generales
Marca, referencia y modelo:	TEMCA, TEMCA 100
Serie y lote:	A10954
IP, Mascara, DNS:	N/A
Otras características:	Procesador: _____ Disco duro: _____ Memoria: _____ Monitor: _____ Teclado: _____ Parlantes: _____ Cámara: _____ Otras: _____
Licencias No.:	
Fecha de puesta en funcionamiento:	Junio - 2022
Cuenta con Manual: SI ☐ NO ☐ X	
Proveedor:	



Angélica Barrera

Elaborado Por:

David Páez

Revisado Por:

Comité de Gestión Documental.

Aprobado Por:



Cód: DAF/ADM-MTO-FO-087

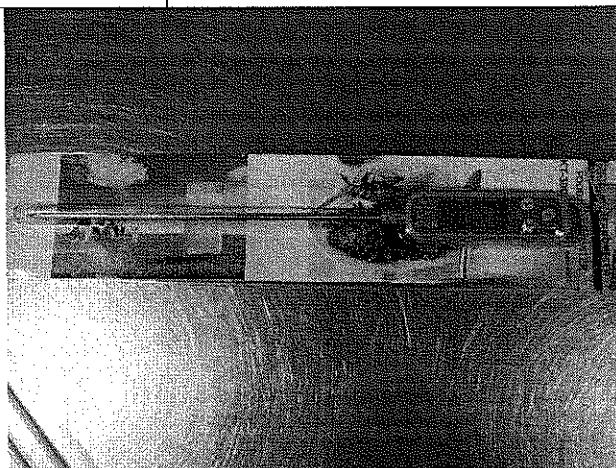
Fecha: 14/02/2019

Versión: 02

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

IDENTIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES DE EQUIPO

Nombre del Equipo o Maquinaria:	Termómetro Digital Thermometer KT-300		
Código:			
Responsable del Equipo:	Cocina principal		
Marca, referencia y modelo:			
Serie y lote:			
IP, Mascara, DNS:			
Otras características:	Procesador: _____	Disco duro: _____	
	Memoria: _____	Monitor: _____	
	Teclado: _____	Parlantes: _____	
	Cámara: _____	Otras: _____	
Licencias No.:			
Fecha de puesta en funcionamiento:	Agosto - 2019		
Cuenta con Manual: SI ☐ NO ☒			
Proveedor:			



CONTROL DE ACTIVIDADES

I: Inspección, M: Mantenimiento.

FECHA	I	M	Observaciones	Responsable
2020-06-17		X	Certificado No. IC-SH20-5721	SERVIHOY
2021-06-23		X	Certificado No. IC-SH21-6269	SERVIHOY
2022-08-08		X	Certificado No. IC-SH22-4881	SERVIHOY

Termómetro
TP101

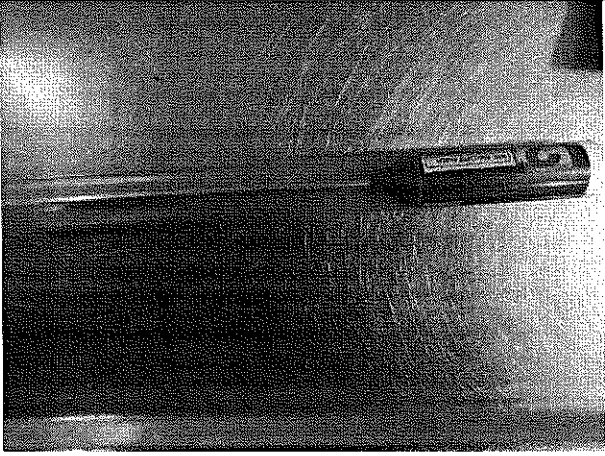


Cód: DAF/ADM-MTO-FO-087

Fecha: 14/02/2019

Versión: 02

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

IDENTIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES DE EQUIPO	
Nombre del Equipo o Maquinaria:	Termómetro TP 101 SN/2
Código:	
Responsable del Equipo:	Cocina principal
Marca, referencia y modelo:	
Serie y lote:	
IP, Mascara, DNS:	
Otras características:	Procesador: _____ Disco duro: _____ Memoria: _____ Monitor: _____ Teclado: _____ Parlantes: _____ Cámara: _____ Otras: _____
Licencias No.:	
Fecha de puesta en funcionamiento:	Marzo - 2019
Cuenta con Manual: SI ☐ NO ☒ X	
Proveedor:	
	

CONTROL DE ACTIVIDADES				
I: Inspección, M: Mantenimiento.				
FECHA	I	M	Observaciones	Responsable
2020-06-17		X	IC-SH20-5744	SERVIHOY
2021-06-23		X	IC-SH21-8450	SERVIHOY
2022-08-08		X	IC-SH22-40002	SERVIHOY

Termómetro
TP101



Cód: DAF/ADM-MTO-FO-087

Fecha: 14/02/2019

Versión: 02

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

IDENTIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES DE EQUIPO

Nombre del Equipo o Maquinaria:	Termómetro TP 101 SN/1
Código:	
Responsable del Equipo:	Cocina principal
Marca, referencia y modelo:	
Serie y lote:	
IP, Mascara, DNS:	
Otras características:	Procesador: _____ Disco duro: _____ Memoria: _____ Monitor: _____ Teclado: _____ Parlantes: _____ Cámara: _____ Otras: _____
Licencias No.:	
Fecha de puesta en funcionamiento:	Marzo - 2019
Cuenta con Manual: SI ☐ NO ☒ X	
Proveedor:	



CONTROL DE ACTIVIDADES

I: Inspección, M: Mantenimiento.

FECHA	I	M	Observaciones	Responsable
2020-06-17		X	Certificado No. IC-SH20-5700	SERVIHOY
2021-06-23		X	Certificado No. IC-SH21-8449	SERVIHOY
2022-08-08		X	Certificado No. IC-SH22-48883	SERVIHOY

Cód: DAF/ADM-MTO-FO-087

Fecha: 14/02/2019

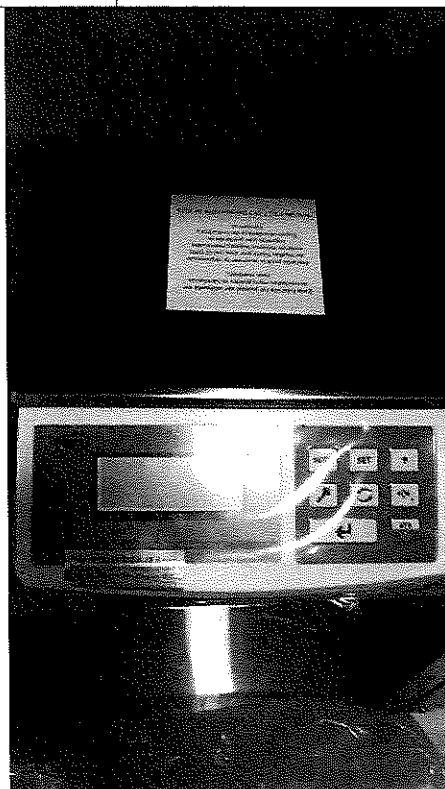
Versión: 02

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS



IDENTIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES DE EQUIPO

Nombre del Equipo o Maquinaria:	Balanza Electrónica
Código:	
Responsable del Equipo:	Supervisora servicios generales
Marca, referencia y modelo:	Marca: LEXUS - Modelo Fenix
Serie y lote:	YS210100
IP, Mascara, DNS:	N/A
Otras características:	Procesador: _____ Disco duro: _____ Memoria: _____ Monitor: _____ Teclado: _____ Parlantes: _____ Cámara: _____ Otras: _____
Licencias No.:	
Fecha de puesta en funcionamiento:	03/11/2021
Cuenta con Manual: SI ☐ NO ☒	
Proveedor:	



Angélica Barrera	David Páez	Comité de Gestión Documental.
Elaborado Por:	Revisado Por:	Aprobado Por:

Baño de María

Cód: DAF/ADM-MTO-FO-087

Fecha: 14/02/2019

Versión: 02

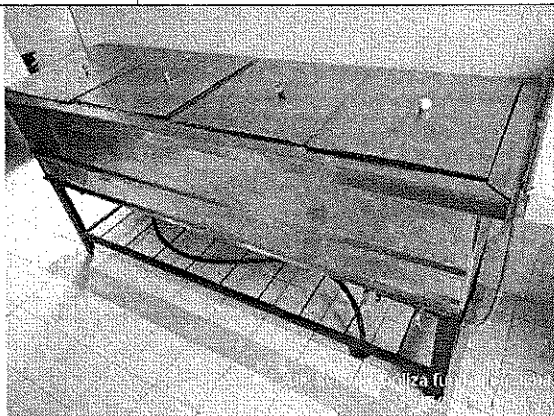
HOJA DE VIDA DE EQUIPOS



⑥

IDENTIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES DE EQUIPO

Nombre del Equipo o Maquinaria:	Baño de maría
Código:	
Responsable del Equipo:	Supervisora de cocina
Marca, referencia y modelo:	
Serie y lote:	
IP, Mascara, DNS:	
Otras características:	Procesador: _____ Disco duro: _____ Memoria: _____ Monitor: _____ Teclado: _____ Parlantes: _____ Cámara: _____ Otras: _____
Licencias No.:	
Fecha de puesta en funcionamiento:	Enero - 2013
Cuenta con Manual: SI ☐ NO ☐ X ☐	
Proveedor:	



CONTROL DE ACTIVIDADES

I: Inspección, M: Mantenimiento.

FECHA	I	M	Observaciones	Responsable	Supervisa
26/09/2019		X	Se realiza mantenimiento general y revisión del nivel de monóxido de carbono	AIP Service SAS	
15/10/2019		X	Se realiza cambio de quemadores	AIP Service SAS	
26/05/2021		X	Se realiza mantenimiento, Limpieza y Ajustes	AIP Service SAS.	
7/07/2021		X	Se realiza cambio de 2 flujos Se cambian 7 válvulas del anillo	AIP Service SAS.	

1

Angélica Barrera

David Páez

Comité de Gestión Documental.

Elaborado Por:

Revisado Por:

Aprobado Por:

Cód: DAF/ADM-MTO-FO-087

Fecha: 14/02/2019

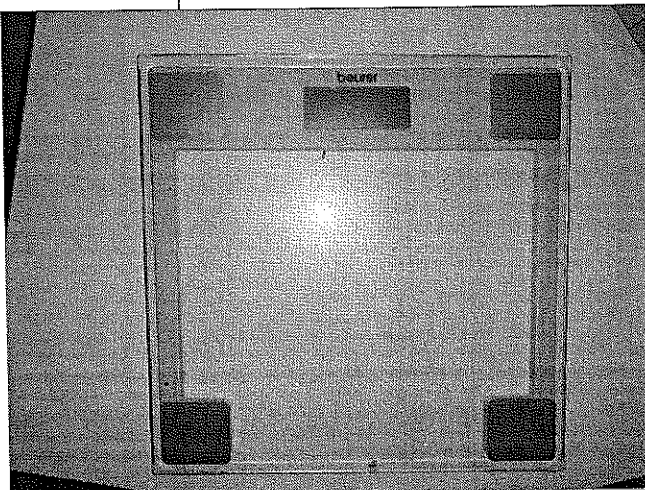
Versión: 02

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS



IDENTIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES DE EQUIPO

Nombre del Equipo o Maquinaria:	Báscula Digital Beurer
Código:	
Responsable del Equipo:	Hernán Arenas - Nutrición
Marca, referencia y modelo:	
Serie y lote:	
IP, Mascara, DNS:	
Otras características:	Procesador: _____ Disco duro: _____ Memoria: _____ Monitor: _____ Teclado: _____ Parlantes: _____ Cámara: _____ Otras: _____
Licencias No.:	
Fecha de puesta en funcionamiento:	
Cuenta con Manual: SI ☐ NO ☒	
Proveedor:	



CONTROL DE ACTIVIDADES

I: Inspección, M: Mantenimiento.

FECHA	I	M	Observaciones	Responsable
2020-06-17		X	Certificado No. SH20-37462	SERVIHOY
2021-06-23		X	Certificado No. SH21-42504	SERVIHOY
2022-08-02		X	Certificado No. SH22-48804	SERVIHOY

Angélica Barrera

Elaborado Por:

David Páez

Revisado Por:

Comité de Gestión Documental.

Aprobado Por:

Cód: DAF/ADM-MTO-FO-087

Fecha: 14/02/2019

Versión: 02

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS



IDENTIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES DE EQUIPO

Nombre del Equipo o Maquinaria:	Báscula Electrónica
Código:	
Responsable del Equipo:	Supervisora Servicios Generales
Marca, referencia y modelo:	Marca BBG - Modelo: Logistic - s
Serie y lote:	21 01 000001 36
IP, Mascara, DNS:	N/A
Otras características:	Procesador: _____ Disco duro: _____ Memoria: _____ Monitor: _____ Teclado: _____ Parlantes: _____ Cámara: _____ Otras: _____
Licencias No.:	N/A
Fecha de puesta en funcionamiento:	03/11/2021
Cuenta con Manual: SI ☐ NO ☒	
Proveedor:	



Angélica Barrera

Elaborado Por:

David Páez

Revisado Por:

Comité de Gestión Documental.

Aprobado Por:

Cód: DAF/ADM-MTO-FO-087

Fecha: 14/02/2019

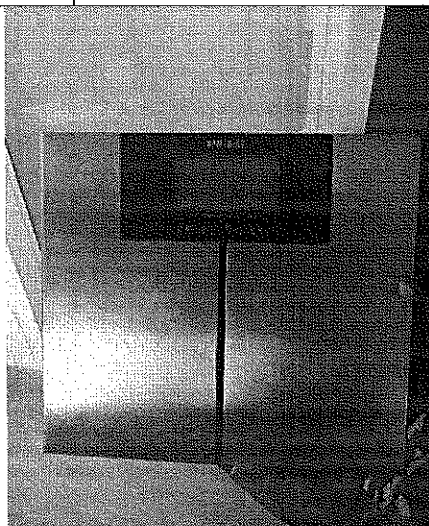
Versión: 02

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS



IDENTIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES DE EQUIPO

Nombre del Equipo o Maquinaria:	Báscula Homedics
Código:	
Responsable del Equipo:	Hernán Arenas - (Nutrición)
Marca, referencia y modelo:	
Serie y lote:	
IP, Mascara, DNS:	
Otras características:	Procesador: _____ Disco duro: _____ Memoria: _____ Monitor: _____ Teclado: _____ Parlantes: _____ Cámara: _____ Otras: _____
Licencias No.:	
Fecha de puesta en funcionamiento:	
Cuenta con Manual: SI ☐ NO ☒ X	
Proveedor:	



CONTROL DE ACTIVIDADES

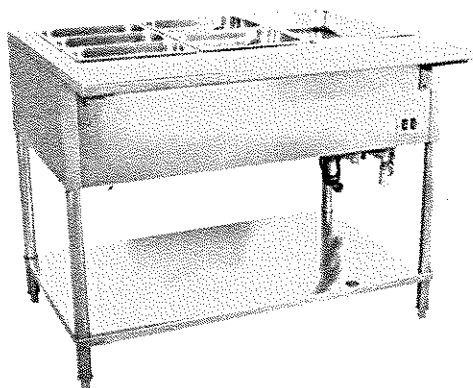
I: Inspección, M: Mantenimiento.

FECHA	I	M	Observaciones	Responsable
2021-06-23		X	Certificado No. SH21-42503	SERVIHOY
2022-08-02		X	Certificado No. SH22-48805	SERVIHOY

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

IDENTIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES DE EQUIPO

Nombre del Equipo o Maquinaria:	Estación de ensaladas
Código:	
Responsable del Equipo:	Wendy Aroca
Marca, referencia y modelo:	ATOSA
Serie y lote:	
IP, Mascara, DNS:	
Otras características:	Procesador: Disco duro: Memoria: Monitor: Teclado: Parlantes: Cámara: Otras:
Licencias No.:	
Fecha de puesta en funcionamiento:	Adquisición: 02/09/2020
Cuenta con Manual: SI ☐ NO ☒ X	
Proveedor:	DIDEMAS SAS



Equipo Nuevo MH-2022

CONTROL DE ACTIVIDADES

I: Inspección, M: Mantenimiento.

FECHA	I	M	Observaciones	Responsable
01/07/2022		X	Mantenimiento y limpieza, grada temperatura.	Didemas

FICHA TÉCNICA

ESTACIÓN DE ENSALADAS. PLANCHA INDUSTRIAL

MARCA: ATOSA (China)

- Estructura exterior en acero inoxidable 430 y estructura interior en acero inoxidable 304.

Incluye 2 parrillas plastificadas interiores de 33x57cm

Capacidad de 300 Litros, No frost (aire forzado)

Temperatura: $+1^{\circ}\text{C}$ - $+8^{\circ}\text{C}$

Energía de 110v / 60hz

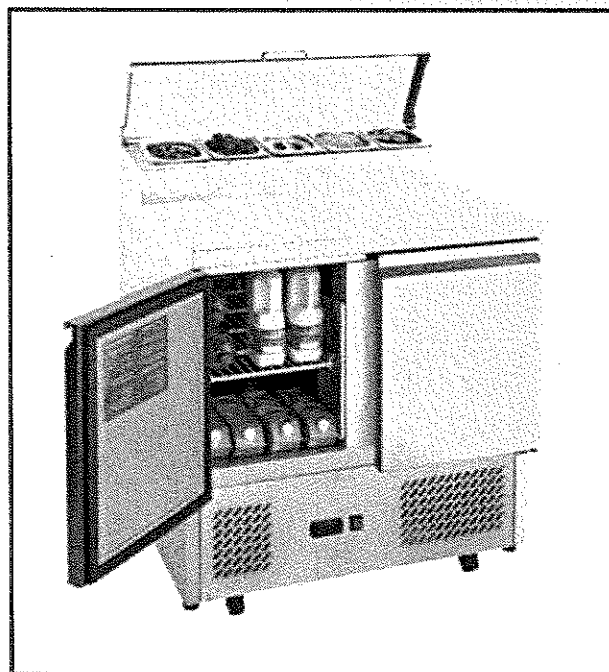
- Potencia de 250W

Compresor (HP): 1/4 Embraco

Peso: 112 kg

Dimensiones: 90 x 70 x 101 cm

Mesón de trabajo: 90 x 43.5 cm



Cód: DAF/ADM-MTO-FO-087	HOJA DE VIDA DE EQUIPOS	
Fecha: 14/02/2019		
Versión: 02		

IDENTIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES DE EQUIPO	
Nombre del Equipo o Maquinaria:	Estufa de seis fogones
Código:	BGTA-FOL-001-04
Responsable del Equipo:	Cocina principal
Marca, referencia y modelo:	KADELL
Serie y lote:	
IP, Mascara, DNS:	
Otras características:	Procesador: _____ Disco duro: _____ Memoria: _____ Monitor: _____ Teclado: _____ Parlantes: _____ Cámara: _____ Otras: _____
Licencias No.:	
Fecha de puesta en funcionamiento:	
Cuenta con Manual: SI ☐ NO ☒	
Proveedor:	



CONTROL DE ACTIVIDADES					
I: Inspección, M: Mantenimiento.					
FECHA	I	M	Observaciones	Responsable	Supervisa
26/07/2019		X	Se realiza mantenimiento general y revisión del nivel de monóxido de carbono.	AIP SERVITEC SAS	
15/10/2019		X	Se cambia válvula y transpirador. Se realiza rectificación de rosca en flauta de conexión.	AIP SERVITEC SAS	
26/05/2021		X	Se realiza mantenimiento, limpieza y ajustes.	Sete Gas CURIAS	Nelly Velasco
7/04/2021		X	Se cambian las válvulas de la estufa y se cambian los quemadores.	Servitec Gas	

Angélica Barrera	David Páez	Comité de Gestión Documental.
Elaborado Por:	Revisado Por:	Aprobado Por:



PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081



Ficha técnica del producto

NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN TAJADO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de harina fermentada por acción de la levadura al degradar el azúcar, que en conjunto con los demás ingredientes logran una masa característica que es colocada en moldes y después de una hora y treinta minutos de crecimiento es homeada, para luego ser tajado.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlin.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 320% Proteínas 42.44% Grasa15, 58%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso la corteza debe ser dorado ligeramente moreno, uniforme no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor. Debe ser característico al pan horneado, cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables, Textura: la miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	8 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero



...
...
...
...
...
...
...
...
...

...
...

...
...
...

...

...
...
...

...

...
...

...
...
...

...

...
...
...
...
...

...
...
...

...

...
...

...

...
...
...
...
...

...

...



PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

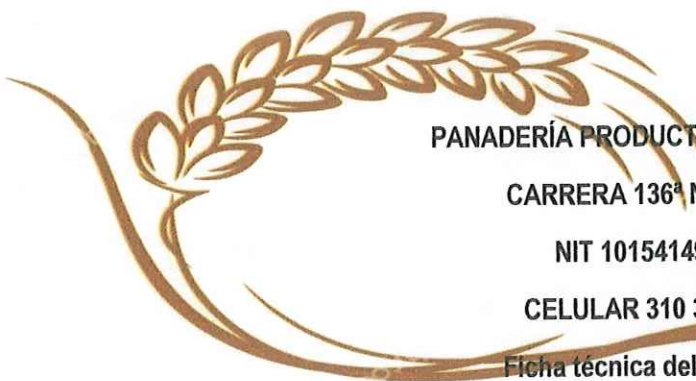
NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081



Ficha técnica del producto

NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN BLANDITO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado que contiene levadura y se elabora a base harina de trigo, sal, margarina, huevos, esencia de mantequilla y agua, su forma es cilíndrica.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 312% Proteínas 41.35% Grasa15, 18%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables,. Textura: la miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable, ni pegajosa.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	8 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero



PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	BROWNIES
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un batido que se elabora a partir de harina de trigo, huevos, azúcar, cocoa, polvo de hornear con cobertura de chocolate y margarina, esencia de ponqué y canela
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 199% Proteínas 26.44% Grasa 9, 71%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: café oscuro Olor: característico a chocolate Sabor: característico a chocolate Textura: Blanda
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero



to the extent that the Board of Directors
has determined that it is in the best
interests of the Corporation to
make such payment.

The Board of Directors has determined
that it is in the best interests of the
Corporation to make such payment.

Very truly yours,
[Signature]

By: [Signature]

Witness my hand and seal this
[Date] day of [Month], [Year].
[Signature]

In testimony whereof, I have hereunto
set my hand and seal this [Date] day of [Month], [Year].
[Signature]

Very truly yours,
[Signature]

By: [Signature]

Witness my hand and seal this [Date] day of [Month], [Year].
[Signature]

Very truly yours,
[Signature]

By: [Signature]

Witness my hand and seal this [Date] day of [Month], [Year].
[Signature]

Very truly yours,
[Signature]

In testimony whereof, I have hereunto
set my hand and seal this [Date] day of [Month], [Year].
[Signature]

Very truly yours,
[Signature]

By: [Signature]

Witness my hand and seal this [Date] day of [Month], [Year].
[Signature]

Very truly yours,
[Signature]



PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081



Ficha técnica del producto

NOMBRE DEL PRODUCTO	TOSTADA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto homeado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de harina fermentada por acción de la levadura al degradar el azúcar, que en conjunto con los demás ingredientes logran una masa característica que es colocada en moldes y después de una hora y veinticinco minutos en el cuarto de crecimiento es horneada, luego es tajada y se ingresa nuevamente al horno a una temperatura de 160 grados.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 320% Proteínas 42.44% Grasa 15, 58%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: Debe ser crocante porosa y uniforme
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	20 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero

PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	PONQUE
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El ponqué es un batido que se elabora a partir de harina de trigo, margarina, huevos, azúcar, polvo para hornear, esencia de ponqué y vainilla, posteriormente se moldea de forma rectangular y se hornea
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 153% Proteínas 20.36% Grasa 7, 47%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme suave, no desmenuzable Se le adicionan uvas pasas.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero



PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081



Ficha técnica del producto

NOMBRE DEL PRODUCTO	MANTECADA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La mantecada es un batido que se elabora a partir de harina de trigo, harina de maíz, huevos, azúcar, polvo para hornear, agua, esencia de vainilla y naranja, posteriormente se moldea de forma rectangular y se hornea
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 153% Proteínas 20.36% Grasa 7, 47%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme suave, no desmenuzable.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero



PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081



Ficha técnica del producto

NOMBRE DEL PRODUCTO	MOGOLLA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un producto homeado que contiene levadura y se elabora a base harina de trigo, sal, agua, margarina, azúcar, y huevos su forma es cilíndrica
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 153% Proteínas 20.36% Grasa 7, 47%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan homeado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme suave, no desmenuzable. Se le adiciona salvado
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero



PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

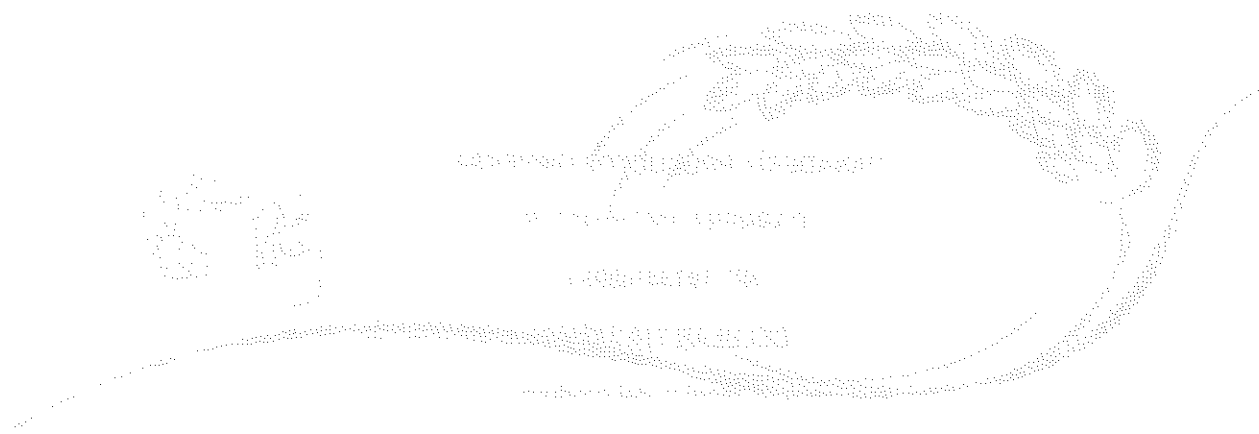
NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081



Ficha técnica del producto

NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN HOJALDRE
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un producto homeado que contiene levadura y se elabora a base harina de trigo, sal, agua, margarina, azúcar, y huevos su forma es cilíndrica,
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 155% Proteínas 20.36% Grasa 30 %
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan homeado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme, no desmenuzable, crocante.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero



...
...
...
...
...

...
...
...

...
...
...
...

...

...
...
...

...

...

...
...
...

...
...
...
...
...
...
...
...
...

...

...
...
...
...

...

...
...
...

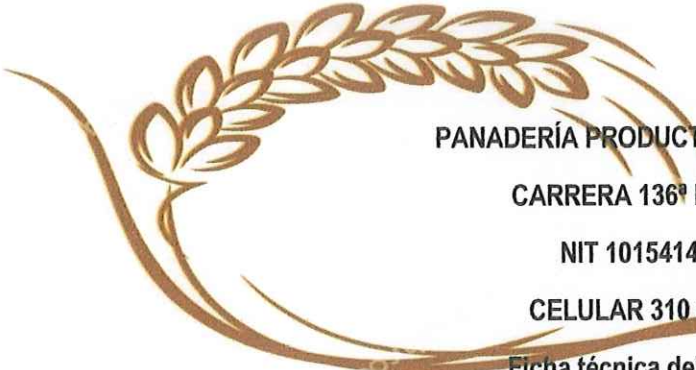
...

...
...
...

...

...
...

...



PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081



Ficha técnica del producto

NOMBRE DEL PRODUCTO	CROISSAN
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un producto horneado que contiene levadura y se elabora a base harina de trigo, sal, agua, margarina, azúcar, y huevos su forma es cilíndrica, dentro de su interior hay bocadillo
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 155% Proteínas 22.36% Grasa 40 %
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme, no desmenuzable, crocante, el bocadillo debe ser compacto y suave
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero



PANADERIA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN ROLLO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado que contiene levadura y se elabora a base harina de trigo, sal, margarina, huevos, esencia de mantequilla, y agua, su forma es cilíndrica,
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 312% Proteínas 41.35% Grasa 16, 18%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable, ni pegajosa.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	8 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero



1. The first part of the document is a general introduction to the subject matter. It discusses the importance of the topic and the scope of the study. The introduction also mentions the objectives of the research and the methods used to collect data.

2. The second part of the document is a detailed description of the study area. It provides information about the location, size, and characteristics of the area. This section also includes a map of the study area and a list of the locations visited during the study.

3. The third part of the document is a description of the data collection methods. It explains how the data was collected and the instruments used. This section also includes a list of the data sources and a description of the data collection process.

4. The fourth part of the document is a description of the data analysis methods. It explains how the data was analyzed and the statistical tests used. This section also includes a list of the data analysis methods and a description of the data analysis process.

5. The fifth part of the document is a description of the results of the study. It presents the findings of the research and discusses the implications of the results. This section also includes a list of the results and a description of the results presentation process.

6. The sixth part of the document is a conclusion and a list of references. The conclusion summarizes the main findings of the study and provides a final statement on the importance of the research. The references list the sources of information used in the study.

7. The seventh part of the document is a list of appendices. The appendices contain additional information that is not included in the main body of the document. This section also includes a list of the appendices and a description of the appendix content.

8. The eighth part of the document is a list of figures and tables. The figures and tables contain visual representations of the data collected during the study. This section also includes a list of the figures and tables and a description of the figure and table content.

9. The ninth part of the document is a list of footnotes. The footnotes contain additional information that is not included in the main body of the document. This section also includes a list of the footnotes and a description of the footnote content.

10. The tenth part of the document is a list of acknowledgments. The acknowledgments thank the individuals and organizations that provided support and assistance during the study. This section also includes a list of the acknowledgments and a description of the acknowledgment content.

11. The eleventh part of the document is a list of references. The references list the sources of information used in the study. This section also includes a list of the references and a description of the reference content.

12. The twelfth part of the document is a list of appendices. The appendices contain additional information that is not included in the main body of the document. This section also includes a list of the appendices and a description of the appendix content.

13. The thirteenth part of the document is a list of figures and tables. The figures and tables contain visual representations of the data collected during the study. This section also includes a list of the figures and tables and a description of the figure and table content.

14. The fourteenth part of the document is a list of footnotes. The footnotes contain additional information that is not included in the main body of the document. This section also includes a list of the footnotes and a description of the footnote content.

15. The fifteenth part of the document is a list of acknowledgments. The acknowledgments thank the individuals and organizations that provided support and assistance during the study. This section also includes a list of the acknowledgments and a description of the acknowledgment content.

16. The sixteenth part of the document is a list of references. The references list the sources of information used in the study. This section also includes a list of the references and a description of the reference content.

17. The seventeenth part of the document is a list of appendices. The appendices contain additional information that is not included in the main body of the document. This section also includes a list of the appendices and a description of the appendix content.

18. The eighteenth part of the document is a list of figures and tables. The figures and tables contain visual representations of the data collected during the study. This section also includes a list of the figures and tables and a description of the figure and table content.



PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

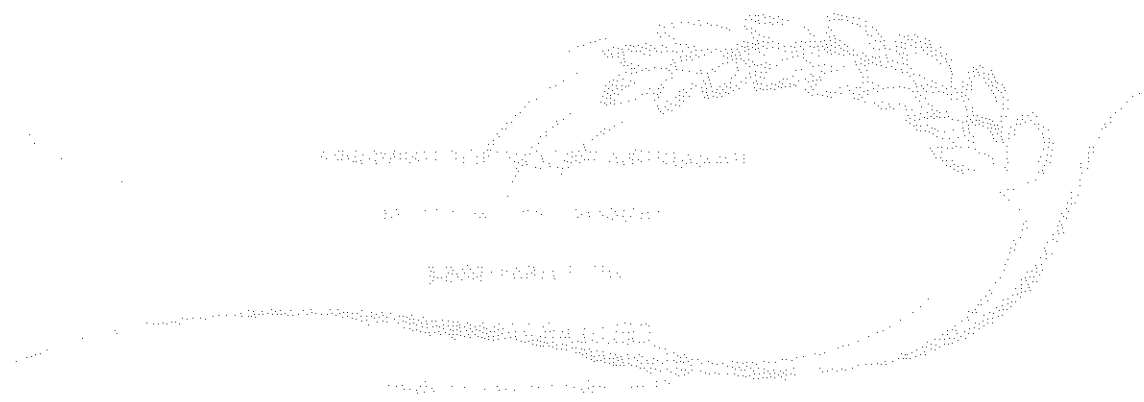
NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3334081



Ficha técnica del producto

NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN DE MAIZ
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado que contiene levadura y se elabora a base harina de trigo y harina de maíz, sal, margarina, huevos, esencia de mantequilla, queso y agua, su forma es cilíndrica,
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 312% Proteínas 41.35% Grasa 16, 18%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es de color blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables., Textura: la miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable, ni pegajosa.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	8 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero



THE
OFFICE OF THE
SECRETARY OF THE
NAVY
WASHINGTON, D. C.

NAVY DEPARTMENT
WASHINGTON, D. C.

NAVY DEPARTMENT
WASHINGTON, D. C.

NAVY DEPARTMENT
WASHINGTON, D. C.

NAVY DEPARTMENT
WASHINGTON, D. C.

NAVY DEPARTMENT
WASHINGTON, D. C.

NAVY DEPARTMENT
WASHINGTON, D. C.

NAVY DEPARTMENT
WASHINGTON, D. C.

NAVY DEPARTMENT
WASHINGTON, D. C.

NAVY DEPARTMENT
WASHINGTON, D. C.

NAVY DEPARTMENT
WASHINGTON, D. C.

NAVY DEPARTMENT
WASHINGTON, D. C.

NAVY DEPARTMENT
WASHINGTON, D. C.

NAVY DEPARTMENT
WASHINGTON, D. C.

NAVY DEPARTMENT
WASHINGTON, D. C.

NAVY DEPARTMENT
WASHINGTON, D. C.

NAVY DEPARTMENT
WASHINGTON, D. C.

NAVY DEPARTMENT
WASHINGTON, D. C.

NAVY DEPARTMENT
WASHINGTON, D. C.



PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

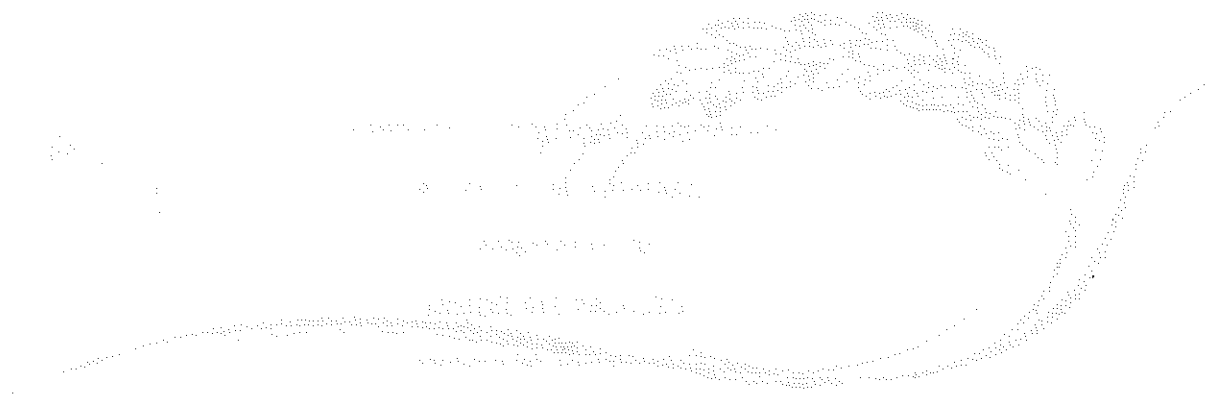
NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081



Ficha técnica del producto

NOMBRE DEL PRODUCTO	TORTA DE QUESO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La torta de queso es un batido que se elabora a partir de queso crema, pre mezcla de satín pudin (levapan), leche condensada, crema de leche, huevos, agua, esencia de queso y aceite vegetal, posteriormente se moldea de forma rectangular y se hornea
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 153% Proteínas 25.36% Grasa 5%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica - lata
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme suave, no desmenuzable.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero



THESE ARE THE
REMARKS OF THE
CAPTAIN OF THE
SHIP, MADE
DURING THE
Voyage.

THESE ARE THE
REMARKS OF THE
CAPTAIN OF THE
SHIP, MADE
DURING THE
Voyage.

THESE ARE THE
REMARKS OF THE
CAPTAIN OF THE
SHIP, MADE
DURING THE
Voyage.

THESE ARE THE
REMARKS OF THE
CAPTAIN OF THE
SHIP, MADE
DURING THE
Voyage.

THESE ARE THE
REMARKS OF THE
CAPTAIN OF THE
SHIP, MADE
DURING THE
Voyage.

THESE ARE THE
REMARKS OF THE
CAPTAIN OF THE
SHIP, MADE
DURING THE
Voyage.

THESE ARE THE
REMARKS OF THE
CAPTAIN OF THE
SHIP, MADE
DURING THE
Voyage.

THESE ARE THE
REMARKS OF THE
CAPTAIN OF THE
SHIP, MADE
DURING THE
Voyage.

THESE ARE THE
REMARKS OF THE
CAPTAIN OF THE
SHIP, MADE
DURING THE
Voyage.

THESE ARE THE
REMARKS OF THE
CAPTAIN OF THE
SHIP, MADE
DURING THE
Voyage.

THESE ARE THE
REMARKS OF THE
CAPTAIN OF THE
SHIP, MADE
DURING THE
Voyage.

THESE ARE THE
REMARKS OF THE
CAPTAIN OF THE
SHIP, MADE
DURING THE
Voyage.

THESE ARE THE
REMARKS OF THE
CAPTAIN OF THE
SHIP, MADE
DURING THE
Voyage.

THESE ARE THE
REMARKS OF THE
CAPTAIN OF THE
SHIP, MADE
DURING THE
Voyage.

THESE ARE THE
REMARKS OF THE
CAPTAIN OF THE
SHIP, MADE
DURING THE
Voyage.

THESE ARE THE
REMARKS OF THE
CAPTAIN OF THE
SHIP, MADE
DURING THE
Voyage.



PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081



Ficha técnica del producto

NOMBRE DEL PRODUCTO	TORTA DE QUINUA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La torta es un batido que se elabora a partir de harina de quinua, satín pudin cake, huevos, aceite vegetal, polvo para hornear, agua, inclusión de semillas de quinua blanca, posteriormente se moldea de forma rectangular y se hornea
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 153% Proteínas 25.36% Grasa 7, 47%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica - lata
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme suave, no desmenuzable.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero



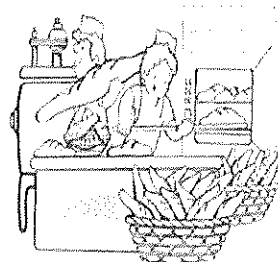
PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN BLANDITO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado que contiene levadura y se elabora a base harina de trigo, sal, margarina, huevos, esencia de mantequilla y agua, su forma es cilíndrica.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panaderia productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 312% Proteínas 41.35% Grasa15, 18%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables,. Textura: la miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable, ni pegajosa.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	8 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero



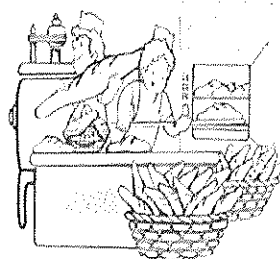
PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

NIT 1015414995-6

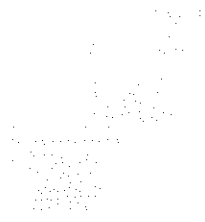
CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto

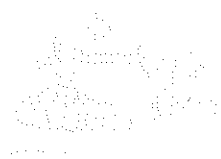


NOMBRE DEL PRODUCTO	MOGOLLA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un producto homeado que contiene levadura y se elabora a base harina de trigo, sal, agua, margarina, azúcar, y huevos su forma es cilíndrica
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlin.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 153% Proteínas 20.36% Grasa 7, 47%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme suave, no desmenuzable. Se le adiciona salvado
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero

PROJEKT ZADANIA



Ministerstwo Edukacji i Nauki
Instytut Technologii
ul. ...
00-000 Warszawa



Wzrost i rozwój człowieka
Wzrost i rozwój człowieka to proces, który trwa przez całe życie. Wzrost fizyczny trwa do około 25 roku życia, a rozwój psychiczny trwa do końca życia.

Wzrost i rozwój człowieka

Wzrost i rozwój człowieka
Wzrost i rozwój człowieka to proces, który trwa przez całe życie. Wzrost fizyczny trwa do około 25 roku życia, a rozwój psychiczny trwa do końca życia.

Wzrost i rozwój człowieka

Wzrost i rozwój człowieka
Wzrost i rozwój człowieka to proces, który trwa przez całe życie. Wzrost fizyczny trwa do około 25 roku życia, a rozwój psychiczny trwa do końca życia.

Wzrost i rozwój człowieka

Wzrost i rozwój człowieka
Wzrost i rozwój człowieka to proces, który trwa przez całe życie. Wzrost fizyczny trwa do około 25 roku życia, a rozwój psychiczny trwa do końca życia.

Wzrost i rozwój człowieka

Wzrost i rozwój człowieka
Wzrost i rozwój człowieka to proces, który trwa przez całe życie. Wzrost fizyczny trwa do około 25 roku życia, a rozwój psychiczny trwa do końca życia.

Wzrost i rozwój człowieka

Wzrost i rozwój człowieka
Wzrost i rozwój człowieka to proces, który trwa przez całe życie. Wzrost fizyczny trwa do około 25 roku życia, a rozwój psychiczny trwa do końca życia.

Wzrost i rozwój człowieka

Wzrost i rozwój człowieka
Wzrost i rozwój człowieka to proces, który trwa przez całe życie. Wzrost fizyczny trwa do około 25 roku życia, a rozwój psychiczny trwa do końca życia.

Wzrost i rozwój człowieka

Wzrost i rozwój człowieka
Wzrost i rozwój człowieka to proces, który trwa przez całe życie. Wzrost fizyczny trwa do około 25 roku życia, a rozwój psychiczny trwa do końca życia.

Wzrost i rozwój człowieka

Wzrost i rozwój człowieka
Wzrost i rozwój człowieka to proces, który trwa przez całe życie. Wzrost fizyczny trwa do około 25 roku życia, a rozwój psychiczny trwa do końca życia.

Wzrost i rozwój człowieka



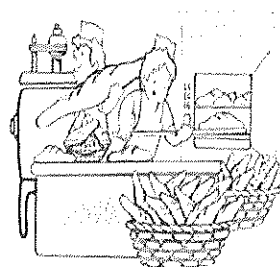
PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN HOJALDRE
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un producto homeado que contiene levadura y se elabora a base harina de trigo, sal, agua, margarina, azúcar, y huevos su forma es cilíndrica,
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlin.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 155% Proteínas 20.36% Grasa 30 %
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme, no desmenuzable, crocante.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero



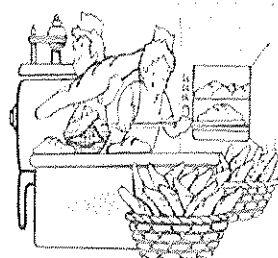
PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	MANTECADA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La mantecada es un batido que se elabora a partir de harina de trigo, harina de maíz, huevos, azúcar, polvo para hornear, agua, esencia de vainilla y naranja, posteriormente se moldea de forma rectangular y se hornea
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 153% Proteínas 20.36% Grasa 7, 47%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme suave, no desmenuzable.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero



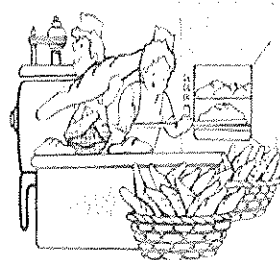
PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	TORTA DE QUESO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La torta de queso es un batido que se elabora a partir de queso crema, pre mezcla de satín pudin (levapan), leche condensada, crema de leche, huevos, agua, esencia de queso y aceite vegetal, posteriormente se moldea de forma rectangular y se hornea
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 153% Proteínas 25.36% Grasa 5%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme suave, no desmenuzable.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero



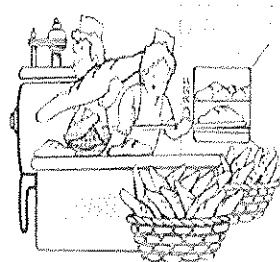
PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN DE MAIZ
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado que contiene levadura y se elabora a base harina de trigo y harina de maíz, sal, margarina, huevos, esencia de mantequilla, queso y agua, su forma es cilíndrica,
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 312% Proteínas 41.35% Grasa 16, 18%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es de color blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables,. Textura: la miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable, ni pegajosa.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	8 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero



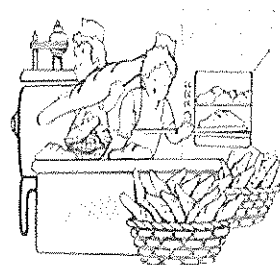
PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	PONQUE
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El ponqué es un batido que se elabora a partir de harina de trigo, margarina, huevos, azúcar, polvo para hornear, esencia de ponqué y vainilla, posteriormente se moldea de forma rectangular y se homea
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 153% Proteínas 20.36% Grasa 7, 47%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme suave, no desmenuzable Se le adicionan uvas pasas.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero



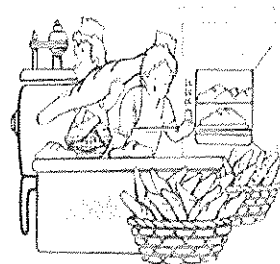
PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	BROWNIES
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un batido que se elabora a partir de harina de trigo, huevos, azúcar, cocoa, polvo de hornear con cobertura de chocolate y margarina, esencia de ponqué y canela
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlin.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 199% Proteínas 26.44% Grasa 9, 71%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: café oscuro Olor: característico a chocolate Sabor: característico a chocolate Textura: Blanda
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero



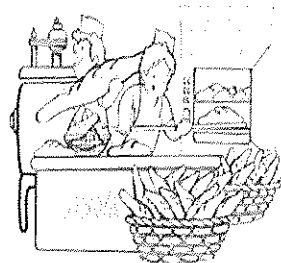
PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

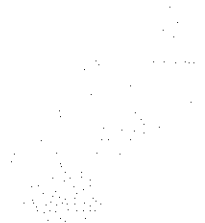
NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	TORTA DE QUINUA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La torta es un batido que se elabora a partir de harina de quinua, satín pudin cake, huevos, aceite vegetal, polvo para hornear, agua, inclusión de semillas de quinua blanca, posteriormente se moldea de forma rectangular y se homea
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 153% Proteínas 25.36% Grasa 7, 47%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme suave, no desmenuzable.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero



UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE

WASHINGTON, D. C. 20250

OFFICE OF THE SECRETARY

WASHINGTON, D. C. 20250

Telephone: (202) 725-1000



AGRICULTURE
The Department of Agriculture is the lead agency for the Federal Government in the area of food, fiber, and conservation. It is responsible for the production, distribution, and consumption of agricultural products. The Department also plays a major role in the conservation of natural resources and the promotion of rural development.

DEPARTMENT OF AGRICULTURE
WASHINGTON, D. C. 20250

For more information, contact the
Department of Agriculture, Office of the Secretary,
Washington, D. C. 20250.

DEPARTMENT OF AGRICULTURE

For more information, contact the
Department of Agriculture, Office of the Secretary,
Washington, D. C. 20250.

DEPARTMENT OF AGRICULTURE

For more information, contact the
Department of Agriculture, Office of the Secretary,
Washington, D. C. 20250.

DEPARTMENT OF AGRICULTURE
WASHINGTON, D. C. 20250

For more information, contact the
Department of Agriculture, Office of the Secretary,
Washington, D. C. 20250.

For more information, contact the
Department of Agriculture, Office of the Secretary,
Washington, D. C. 20250.

DEPARTMENT OF AGRICULTURE

For more information, contact the
Department of Agriculture, Office of the Secretary,
Washington, D. C. 20250.

DEPARTMENT OF AGRICULTURE

For more information, contact the
Department of Agriculture, Office of the Secretary,
Washington, D. C. 20250.

DEPARTMENT OF AGRICULTURE

For more information, contact the
Department of Agriculture, Office of the Secretary,
Washington, D. C. 20250.

DEPARTMENT OF AGRICULTURE



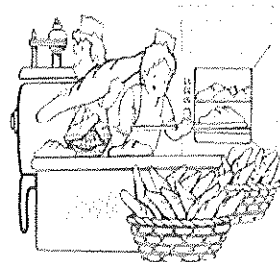
PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	CROISSAN
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un producto homeado que contiene levadura y se elabora a base harina de trigo, sal, agua, margarina, azúcar, y huevos su forma es cilíndrica, dentro de su interior hay bocadillo
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal. CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 155% Proteínas 22.36% Grasa 40 %
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan homeado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme, no desmenuzable, crocante, el bocadillo debe ser compacto y suave
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero



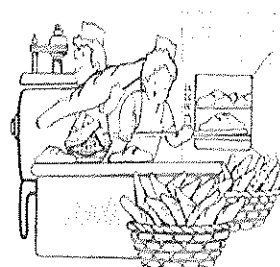
PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN ROLLO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto homeado que contiene levadura y se elabora a base harina de trigo, sal, margarina, huevos, esencia de mantequilla, y agua, su forma es cilíndrica,
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 312% Proteínas 41.35% Grasa 16, 18%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan homeado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable, ni pegajosa.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	8 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero



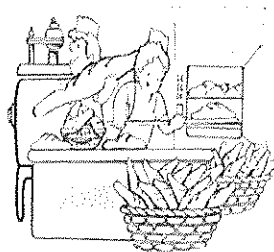
PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN TAJADO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de harina fermentada por acción de la levadura al degradar el azúcar, que en conjunto con los demás ingredientes logran una masa característica que es colocada en moldes y después de una hora y treinta minutos de crecimiento es horneada, para luego ser tajado.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 320% Proteínas 42.44% Grasa15, 58%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso la corteza debe ser dorado ligeramente moreno, uniforme no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor. Debe ser característico al pan horneado, cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables, Textura: la miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	8 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero



PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	TOSTADA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de harina fermentada por acción de la levadura al degradar el azúcar, que en conjunto con los demás ingredientes logran una masa característica que es colocada en moldes y después de una hora y veinticinco minutos en el cuarto de crecimiento es horneada, luego es tajada y se ingresa nuevamente al horno a una temperatura de 160 grados.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 320% Proteínas 42.44% Grasa 15, 58%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: Debe ser crocante porosa y uniforme
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	20 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero

LISTA DE PROVEEDORES 2018

PROVEEDOR	PRODUCTO
CARNES EL PARAISO	CARNE ,POLLO
LA RECETTA	ABARROTES
SANTA REYES	HUEVOS
FRUHORVE	FRUTAS , VERDURAS
PANADERIA DON CAMILO	PAN
EL RECREO	LECHE ,QUESO, YOGURT

CRONOGRAMA SEMANAL DE RECIBO ALIMENTOS 2018

PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA	HORA
CARNES EL PARAISO	CARNE Y POLLO	TODOS LOS LUNES	1000 AM
LA RECETTA	ABARROTES	TODOS LOS VIERNES	200 PM
SANTA REYES	HUEVOS	TODOS LO VIERNES	200 PM
FRUHORVE	FRUTA Y VERDURA	TODOS LOS SABADOS	900 AM
PANADERIA DON CAMILO	PAN	TODOS LOS DIAS	730 AM- 200PM
EL RECREO	LECHE, QUESO Y YOGURT	TODOS LOS LUNES	800 AM

10/1/2011

10/1/2011

10/1/2011

10/1/2011

10/1/2011

MAYONESA CASINO



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

RESOLUCIÓN No. 2004003616 DE 09/03/2004

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, 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.:
EXPEDIENTE:
MODALIDAD:
PRODUCTO:
MARCA:
TITULAR(ES):
FABRICANTE(S):

RSAD17120704 VIGENTE HASTA:
19943919 RADICACIÓN:

2004012012

FABRICAR Y VENDER
MAYONESA BAJA EN GRASA Y CALORIAS
DEL CASINO Y ACOMER
CONSERVAS DELCASINO LTDA con domicilio en BOGOTA - D.C.
CONSERVAS DELCASINO LTDA con domicilio en BOGOTA - D.C.

18 MAR 2014

ARTICULO SEGUNDO:- Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante EL SUBDIRECTOR(A) DE LICENCIAS Y REGISTROS 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 9 de Marzo de 2004

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

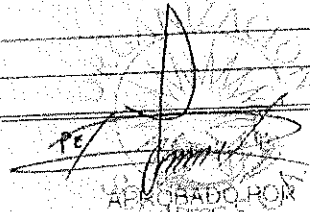
Claudia Guevara

CLAUDIA ISABEL GUEVARA PEREZ

SUBDIRECTOR(A) DE INSUMOS PARA LA SALUD Y PRODUCTOS VARIOS CON ASIGNACION DE FUNCIONES
DE LA SUBDIRECCION DE REGISTROS SANITARIOS

100

GOBIERNO	PROCESO GESTION CONTROL CALIDAD	Fecha de Actualización: 2013-01-25	Página No 1
GOBIERNO	FICHA TECNICA LENTEJA	Aprobación COMITÉ DE CALIDAD	Versión 1

NOMBRE DEL PRODUCTO	Lentejas secas		
MARCAS COMERCIALES	R.L.A.		
DESCRIPCION	Producto seleccionado y limpio con características propias de las Lentejas secas apto para el consumo.		
INGREDIENTES	Lentejas secas		
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS	Debe presentar color uniforme y característico del producto empacado, exento de sabor y color rancio, fermentado, rancio, amargo y cualquier otro objetable. Debe estar libre de elementos extraños e insectos o fragmentos de estos y exento de excremento de animales.		
ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS	Humedad	%	≤ 13
	Materia Dura	%	≤ 0.1
	Cuerpo Dañado	%	≤ 1
	Grano Partido	%	≤ 1
	Grano Abierto	%	≤ 1
	Variaciones	%	≤ 2
	Impurezas	%	≤ 1
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	Recuento de Mohos y Levaduras	UFC/g	máx. 5,000
	Recuento E. coli	UFC/g	Ausente
	Cultivos Fecales	UFC/g	≤ 10
	Contaminación del contenido de Aflatoxinas	ppb	<20
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Se consume en la preparación de recetas caseras e industriales.		
EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES	Las lentejas se se empaquen en bolsas de polietileno en presentación de 500 g. bajo la marca R.L.A. y es sobreempaquetado en arreas de 25 libras en polietileno transparente. El empaque cumple con las normas generales de rotulado y etiquetado.		
VIDA ÚTIL	Desde 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 producto hasta su despacho. Las lentejas deben transportarse en vehículos que cumplan con el decreto 3075, Capítulo VII.		
CONDICIONES DE CONSERVACION	Debe conservarse en lugar limpio, seco y fresco. Mantener lejos de olores fuertes. No dejar sobre el		
<div><div> Luisa Roldán APROBADO POR CONTROL DE CALIDAD</div><div> APROBADO POR GERENTE REGIONAL Luisa Roldán</div></div>			



	PROGRAMA DE DISTRIBUCION	Código	CM4PP-D20
		Versión	1
	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	Vigente desde:	06-2009
		Página	

NOMBRE PRODUCTO	MAYONESA DELCASINO – BAJA EN GRASA Y CALORIAS																												
DESCRIPCION	Producto resultante de la emulsión de aceite vegetal refinado, yema de huevo y vinagre natural, adicionado de sal, azúcar, especias, almidón y conservantes permitidos. ADITIVOS: Conservantes (Sorbato de Potasio y Benzoato de Sodio), Secuestrante (E.D.T.A.)																												
CARACTERISTICAS	ORGANOLÉPTICAS: Apariencia: Emulsión semisólida de consistencia uniforme. Olor: Característico del producto. Color: Blanco a crema. Sabor: Balance ácido-salado. FÍSICOQUÍMICO: <table><thead><tr><th></th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Cloruros, % (NaCl)</td><td>1.0</td><td>1.5</td></tr><tr><td>pH (20 °C)</td><td>3.5</td><td>4.0</td></tr><tr><td>Acidez, % (Acética)</td><td>0.5</td><td>0.7</td></tr></tbody></table> MICROBIOLOGICOS <table><tbody><tr><td>Recuento de mesófilos / g</td><td>500 – 1000 UFC/g</td></tr><tr><td>Recuento de hongos / levaduras /g</td><td>20 – 50 UFC/g</td></tr><tr><td>NMP Coliformes totales / g</td><td>< 3</td></tr><tr><td>NMP Coliformes fécales / g</td><td>< 3</td></tr><tr><td>Recuento de Estafilococos coagulasa positiva / g</td><td>< 100 UFC/g</td></tr><tr><td>Bacillus Cereus / g</td><td>< 100 UFC/g</td></tr><tr><td>Recuento de Samonella /25 g</td><td>Ausencia</td></tr></tbody></table>				Mínimo	Máximo	Cloruros, % (NaCl)	1.0	1.5	pH (20 °C)	3.5	4.0	Acidez, % (Acética)	0.5	0.7	Recuento de mesófilos / g	500 – 1000 UFC/g	Recuento de hongos / levaduras /g	20 – 50 UFC/g	NMP Coliformes totales / g	< 3	NMP Coliformes fécales / g	< 3	Recuento de Estafilococos coagulasa positiva / g	< 100 UFC/g	Bacillus Cereus / g	< 100 UFC/g	Recuento de Samonella /25 g	Ausencia
	Mínimo	Máximo																											
Cloruros, % (NaCl)	1.0	1.5																											
pH (20 °C)	3.5	4.0																											
Acidez, % (Acética)	0.5	0.7																											
Recuento de mesófilos / g	500 – 1000 UFC/g																												
Recuento de hongos / levaduras /g	20 – 50 UFC/g																												
NMP Coliformes totales / g	< 3																												
NMP Coliformes fécales / g	< 3																												
Recuento de Estafilococos coagulasa positiva / g	< 100 UFC/g																												
Bacillus Cereus / g	< 100 UFC/g																												
Recuento de Samonella /25 g	Ausencia																												
PRESENTACION Y CONTENIDO NETO	ENVASE PLASTICO CIERRE HERMETICO DE 3600 ENVASE DE VIDRIO 900g – 400g – 220g – 115g EMPAQUE FLEXIBLE 900g – 400g – 30g – 10g																												
EMBALAJE	Caja de cartón corrugada X 4, 12 y 24 unidades																												
IDENTIFICACIÓN DE LOTE	Fecha de vencimiento: VENCE: dd/mm/aa Fecha de Fabricación: FAB: dd/mm/aa Lote: LOTE: días del año/ ultimo digito del año																												
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION	TEMPERATURA AMBIENTE LUGAR FRESCO Y SECO, LIBRE DE LA LUZ, HUMEDAD Y CALOR UNA VEZ ABIERTO CONSERVESE EN REFRIGERACION ENTRE 0 Y 4°C APILE 4 CAJAS POR ARRUME DE CAJA POR 4 UNID. Y DE 6 CAJAS POR ARRUMES DE CAJA POR 12 Y 24 UNIDADES.																												
VIDA UTIL	1 AÑO																												
REGISTRO SANITARIO	- RSAD17I20704																												
CONSUMO FINAL O DESTINO	- Para comidas rápidas y restaurantes (uso de ensaladas, comidas rápidas como perros calientes, hamburguesas, sándwich)																												

Elaboro : CONSERVAS DEL CASINO Área de producción	Revisó/actualizó: Grupo CIA OE. Aseguramiento de la calidad	Aprobó: : Dirección Administrativa Dra. Andrea Montoya
Fecha :	Fecha: Junio de 2009	Fecha: Junio de 2009

	PROGRAMA DE DISTRIBUCION	Código	CM4PP-D20
		Versión	1
	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	Vigente desde:	06-2009
		Página	

CONDICIONES DE ACEPTACION Y/O RECHAZO	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación del envase - Tapa en perfecto estado - Rotulado conforme al producto - Vida Útil dentro de rango
LEGISLACIÓN QUE APLICA AL PRODUCTO	<ul style="list-style-type: none"> - Decreto 3075/97. - Resolución 5109 de 2005 requisitos de rotulado.
DATOS DEL FABRICANTE	<ul style="list-style-type: none"> - CONSERVAS DEL CASINO S.A. NIT 830 053 180-6 Av. Boyacá N° 37-95 Sur – Int 6 Tel 452 1006 - 451 1323 servicioalcliente@salsasdelcasino.com
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	<ul style="list-style-type: none"> - Ing. Rosmary Chirivi S. Asesor Aseguramiento de la Calidad Cel: 310 8151922 Mail: ciaoe@hotmail.com

Elaboro : CONSERVAS DEL CASINO Área de producción	Reviso/actualizo: Grupo CIA OE. Aseguramiento de la calidad	Aprobó : Dirección Administrativa Dra. Andrea Montoya
Fecha :	Fecha: Junio de 2009	Fecha: Junio de 2009

	PROGRAMA DE DISTRIBUCION	Código	CM4PP-D19
		Versión	1
	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	Vigente desde:	06-2009
		Página	1

NOMBRE PRODUCTO	MAYONESA ACOMER BAJA EN GRASA Y CALORIAS																												
DESCRIPCION	Producto resultante de la emulsión de aceite vegetal refinado, yema de huevo y vinagre natural, adicionado de sal, azúcar, especias, almidón y conservantes permitidos. ADITIVOS: Conservantes (Sorbato de Polasio y Benzoato de Sodio), Secuestrante (E.D.T.A.)																												
CARACTERISTICAS	<u>ORGANOLÉPTICAS:</u> Apariencia: Emulsión semisólida de consistencia uniforme. Olor: Característico del producto. Color: Blanco a crema. Sabor: Balance ácido-salado. <u>FÍSICOQUIMICO:</u> <table><thead><tr><th></th><th>Minimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Cloruros, % (NaCl)</td><td>1.0</td><td>1.5</td></tr><tr><td>pH (20 °C)</td><td>3.8</td><td>4.1</td></tr><tr><td>Acidez, % (Acética)</td><td>0.5</td><td>0.7</td></tr></tbody></table> <u>MICROBIOLOGICOS</u> <table><tbody><tr><td>Recuento de mesófilos / g</td><td>500 – 1000 UFC/g</td></tr><tr><td>Recuento de hongos / levaduras /g</td><td>20 – 50 UFC/g</td></tr><tr><td>NMP Coliformes totales / g</td><td>< 3</td></tr><tr><td>NMP Coliformes fécales / g</td><td>< 3</td></tr><tr><td>Recuento de Estafilococos coagulasa positiva / g</td><td>< 100 UFC/g</td></tr><tr><td>Bacillus Cereus / g</td><td>< 100 UFC/g</td></tr><tr><td>Recuento de Samonella /25 g</td><td>Ausencia</td></tr></tbody></table>				Minimo	Máximo	Cloruros, % (NaCl)	1.0	1.5	pH (20 °C)	3.8	4.1	Acidez, % (Acética)	0.5	0.7	Recuento de mesófilos / g	500 – 1000 UFC/g	Recuento de hongos / levaduras /g	20 – 50 UFC/g	NMP Coliformes totales / g	< 3	NMP Coliformes fécales / g	< 3	Recuento de Estafilococos coagulasa positiva / g	< 100 UFC/g	Bacillus Cereus / g	< 100 UFC/g	Recuento de Samonella /25 g	Ausencia
	Minimo	Máximo																											
Cloruros, % (NaCl)	1.0	1.5																											
pH (20 °C)	3.8	4.1																											
Acidez, % (Acética)	0.5	0.7																											
Recuento de mesófilos / g	500 – 1000 UFC/g																												
Recuento de hongos / levaduras /g	20 – 50 UFC/g																												
NMP Coliformes totales / g	< 3																												
NMP Coliformes fécales / g	< 3																												
Recuento de Estafilococos coagulasa positiva / g	< 100 UFC/g																												
Bacillus Cereus / g	< 100 UFC/g																												
Recuento de Samonella /25 g	Ausencia																												
PRESENTACION Y CONTENIDO NETO	ENVASE PLASTICO CIERRE HERMETICO DE 3700 ENVASE DE VIDRIO 900g – 400g – 220g EMPAQUE FLEXIBLE 900g – 400g – 30g – 10g																												
EMBALAJE	Caja de cartón corrugada X 4, 12 y 24 unidades																												
IDENTIFICACIÓN DE LOTE	Fecha de vencimiento: VENCE: dd/mm/aa Fecha de Fabricación: FAB: dd/mm/aa Lote: LOTE: días del año/ ultimo dígito del año																												
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION	TEMPERATURA AMBIENTE LUGAR FRESCO Y SECO, LIBRE DE LA LUZ, HUMEDAD Y CALOR UNA VEZ ABIERTO CONSERVESE EN REFRIGERACION ENTRE 0 Y 4°C. APILE 4 CAJAS POR ARRUME DE CAJA POR 4 UNID. Y DE 6 CAJAS POR ARRUMES DE CAJA POR 12 Y 24 UNIDADES.																												
VIDA UTIL	1 Año																												
REGISTRO SANITARIO	- RSAD17120704																												
CONSUMO FINAL O DESTINO	- Para comidas rápidas y restaurantes (uso de ensaladas, comidas rápidas como perros calientes, hamburguesas, sándwich)																												

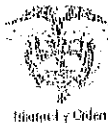
Elaboro : CONSERVAS DEL CASINO Área de producción	Reviso: Grupo CIA OE. Aseguramiento de la calidad	Aprobó : Dirección Administrativa Dra. Andrea Montoya
Fecha :	Fecha: Junio de 2009	Fecha: Junio de 2009

	PROGRAMA DE DISTRIBUCION	Código	CM4PP-D19
		Versión	1
	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	Vigente desde:	06-2009
		Página	2

CONDICIONES DE ACEPTACION Y/O RECHAZO	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación del envase - Tapa en perfecto estado - Rotulado conforme al producto - Vida Útil dentro de rango
LEGISLACIÓN QUE APLICA AL PRODUCTO	<ul style="list-style-type: none"> - Decreto 3075/97. - Resolución 5109 de 2005 requisitos de rotulado.
DATOS DEL FABRICANTE	<ul style="list-style-type: none"> - CONSERVAS DEL CASINO S.A. NIT 830 053 180-6 Av. Boyacá N° 37-95 Sur – Int 6 Tel 452 1006 - 451 1323 servicioalcliente@salsasdelcasino.com
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	<ul style="list-style-type: none"> - Ing. Rosmery Chirivi S. Asesor Aseguramiento de la Calidad

Elaboro : CONSERVAS DEL CASINO Área de producción	Reviso: Grupo CIA OE. Aseguramiento de la calidad	Aprobó : Dirección Administrativa Dra. Andrea Montoya
Fecha :	Fecha: Junio de 2009	Fecha: Junio de 2009

MAYONESA ACOMER



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

RESOLUCIÓN No. 2004003616 DE 09/03/2004

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, 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.:	RSAD1720704 VIGENTE HASTA:	18 MAR 2014
EXPEDIENTE:	19943919 RADICACIÓN:	2004012012
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER	
PRODUCTO:	MAYONESA BAJA EN GRASA Y CALORIAS	
MARCA:	DELCASINO Y ACOMER	
TITULAR(ES):	CONSERVAS DELCASINO LTDA con domicilio en BOGOTA - D.C.	
FABRICANTE(S):	CONSERVAS DELCASINO LTDA 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 LICENCIAS Y REGISTROS 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 9 de Marzo de 2004

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.


Claudia Isabel Guevara Perez

CLAUDIA ISABEL GUEVARA PEREZ

SUBDIRECTOR(A) DE INSUMOS PARA LA SALUD Y PRODUCTOS VARIOS CON ASIGNACION DE FUNCIONES
DE LA SUBDIRECCION DE REGISTROS SANITARIOS

Vida Útil.	12 meses a partir de la fecha de empaque.
Presentación comercial	500 gramos

DIRECCION Y TELEFONO DEL FABRICANTE:

Calle. 78 No.45 – 105 Bl-12 Local 22 Central Mayorista. Itagüí (Antioquia)

NOMBRE: JUAN DE JESUS LOAIZA PALACIO

C.C: 70.042.737

FIRMA:

Nota:

El contratista deberá presentar la ficha técnica del fabricante o productor de cada uno de los alimentos que conforman la Ración Para Preparar, con el respectivo membrete y firma de la (s) persona (s) competente(s).

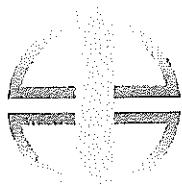
La ficha técnica de cada producto, debe contener la información específica aquí solicitada, independiente de la información adicional que presente.

Solo se aceptarán fichas técnicas elaboradas por los fabricantes o productores. En el caso de los alimentos importados se podrá presentar la ficha técnica del importador o en su defecto la ficha técnica del empacador o distribuidor.

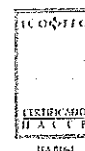
Se acepta fotocopia del original de la ficha técnica.

El contratista deberá presentar por cada marca de alimento ofertado, el registro sanitario, o en su defecto el certificado de no requerimiento.

El Contratista deberá presentar una muestra de todos los alimentos que conforman la Ración Para Preparar: arroz, pasta, lenteja, fríjol, avena en hojuela, harina de maíz pre-cocida, leche en polvo entera, atún y aceite, en su empaque original de comercialización, cumpliendo los requisitos de empaque establecidos en el anexo 1.



ENZIPAN LABORATORIOS S.A.
Tecnología al Servicio de la Industria Alimentaria



Desarrollo, desarrollo, producción y comercialización de formulaciones de alimentos para mascotas y suplementos en la industria de la salud y bienestar. Producción de alimentos para mascotas. Producción de alimentos de análisis de laboratorio. Producción de alimentos de laboratorio.

Desarrollo, desarrollo, producción y comercialización de formulaciones de alimentos para mascotas y suplementos en la industria de la salud y bienestar. Producción de alimentos para mascotas. Producción de alimentos de análisis de laboratorio. Producción de alimentos de laboratorio.

I-0156-12

CLIENTE SOBERANA S.A.S
DIRECCIÓN CERETE Km 1 VIA CIENAGA DE ORO
PRODUCTO FRIJOL LIMA X 500g
ID CLIENTE FV:22 DIC 2012 Lote: 14
ESTADO DE LA MUESTRA: NORMAL

FECHA DE RECEPCIÓN 2012-05-18
FECHA DE ANÁLISIS 2012-05-18
FECHA DE INFORME 2012-05-22
MUESTRA No. B8506

ANALISIS MICROBIOLÓGICOS
INVIMA. GRANOS DE CEREALES

PARAMETROS	UNIDAD MEDIDA	RESULTADOS	LIMITES		METODOS
			m	M	
Mesófilos aerobios	UFC/g	120	200.000	300.000	AACC 4211
Mohos y levaduras	UFC/g	50	3.000	5.000	INVIMA
Mohos	UFC/g	<10	3.000	5.000	INVIMA
Levaduras	UFC/g	50	3.000	5.000	INVIMA
Coliformes Fecales	NMP/g	<3	<3	-	INVIMA
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva	UFC/g	<100	< 100	-	NTC 4779
<i>Bacillus cereus</i>	UFC/g	<100	700	1.000	NTC 4679

CALIDAD: La calidad microbiológica dada al producto es **CONFORME**, ya que los resultados obtenidos para cada uno de los parámetros analizados se mantienen dentro de las especificaciones establecidas por el INVIMA, para este tipo de alimentos.

RESULTADOS VALIDOS UNICAMENTE PARA LAS MUESTRAS ANALIZADAS

Nota: Los resultados no podrán ser reproducidos sin la debida autorización de éste laboratorio.

Atentamente

ING. TIRSO TOVAR CALDERON
Gerente técnico

JEIMMY PINZON
Microbióloga

