AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
-RACION INDUSTRIALIZADA (BARRANCABERMEJA)-

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4897-23
CDP:
FECHA: 30-01-2024

CONTRATO DE SUMINISTRO: 4890-23
BODEGA / OFICINA: calle 58 # 15B-55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
RACION INDUSTRIALIZADA	concentrado de fruta La Vitta Sabor Manzana LOTE: 120086 012324	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	concentrado de fruta La Vitta Sabor manzana LOTE: 120086012624	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Luisa Martinez

FIRMA Y CC: Luisa Martinez 1050104456

~~0000349~~

0000402

Gmail

Grase Perez <grase1106@gmail.com>

Fwd: Solicitud aprobación minuta contingencia semana ejecución del 22 al 26 enero

2 mensajes

barrancabermeja@asdelvalle.com <barrancabermeja@asdelvalle.com> 19 de enero de 2024, 1:06 p.m.
Para: greeicy <grase1106@gmail.com>

-------- Mensaje Original --------
Asunto: Fwd: Solicitud aprobación minuta contingencia semana ejecución del 22 al 26 enero
Fecha: 2024-01-19 11:30
De: Unión Temporal BCA INNOVA <utbcainnova@gmail.com>
Destinatario: barrancabermeja@asdelvalle.com

Buen día adjunto reenvío información para su conocimiento y demás fines pertinentes.

---------- Forwarded message ---------
De: Angel Giovanni Ramirez Niño <angel.ramirez@barrancabermeja.gov.co>
Date: lun, 15 ene 2024 a las 15:08
Subject: RE: Solicitud aprobación minuta contingencia semana ejecución del 22 al 26 enero
To: Unión Temporal BCA INNOVA <utbcainnova@gmail.com>, Secretaría de Educación <secretariaeducacion@barrancabermeja.gov.co>, Maribel Benitez Perea <maribel.benitez@barrancabermeja.gov.co>

Señores UT BCA INNOVA

De acuerdo a su solicitud de aprobación de minuta de contingencia semana ejecución del 22 al 26 de enero, me permito manifestarles que la Unidad de Cobertura Educativa, se permita dar el visto bueno a tal solicitud.
De igual manera me permito adjuntar archivo 6A para la focalización que inicial el 22 de enero de 2024

Atentamente,

ANGEL JOHANY RAMIREZ NIÑO
Líder del Área de Cobertura
Secretaría de Educación
Distrito de Barrancabermeja

De: Unión Temporal BCA INNOVA <utbcainnova@gmail.com>
Enviado: viernes, 12 de enero de 2024 8:39 a. m.
Para: Secretaría de Educación <secretariaeducacion@barrancabermeja.gov.co>; Maribel Benitez Perea <maribel.benitez@barrancabermeja.gov.co>; Angel Giovanni Ramirez Niño <angel.ramirez@barrancabermeja.gov.co>
Asunto: Solicitud aprobación minuta contingencia semana ejecución del 22 al 26 enero

Barrancabermeja, enero 12 de 2023

Doctor

MARIBEL BENÍTEZ

Secretaria de Educación

0000403 0000350

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

Referencia: Contrato de suministro No. 4870 de 2023, cuyo objeto es "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER"

Asunto: Solicitud aprobación minuta contingencia semana ejecución del 22 al 26 enero.

Cordial saludo.

La UT BCA INNOVA como operador del Programa de Alimentación Escolar – PAE en el Distrito de Barrancabermeja para la vigencia 2024, nos dirigimos a su despacho para solicitar comedidamente la aprobación de una minuta de contingencia de ración industrializada para inicio del contrato y calendario escolar, para todos los beneficiarios del programa para los días de ejecución comprendidos del 22 al 26 de enero; lo anterior se solicita debido a que:

1. Históricamente los inicios de operaciones en anteriores ejecuciones, la asistencia de los beneficiarios a clases desde el inicio del calendario escolar no es al 100% con relación a los estudiantes matriculados y focalizados.

2. De acuerdo a conversación con algunos rectores el ingreso a clases principalmente para los estudiantes de bachillerato se realiza de manera escalonada; por tanto, la asistencia no será completa desde el primer día de clases.

3. La logística de compras, despacho de proveedores, entrega en bodega y distribución en las sedes, tienen unos tiempos establecidos para poder garantizar las entregas oportunamente y el ofrecimiento del programa de alimentación escolar a conformidad desde el día 22 de enero a beneficiarios; estos tiempos de pedidos son de alrededor de 10 a 15 días antelación, para lograr disponer del producto en bodega y ser distribuido a sedes. Por lo anterior, desde el día de hoy 12 de enero debemos iniciar los procedimientos de ordenes de compras y demás y a la fecha se continúa en procesos de matrícula y sin certezas claras de la totalidad de beneficiarios atender para la primera semana del calendario académico.

Así las cosas y una vez expuestas cada una de las razones arriba descritas y con el objetivo principal como operadores de entregar el programa de alimentación escolar desde el primer día del calendario académico y en aras de evitar pérdidas de productos perecederos como las verduras, frutas y panificados entre otros; y para garantizar que se mantenga el equilibrio económico del contrato, se solicita iniciar el programa de alimentación escolar para las dos primeras de ejecución 22 al 26 enero y del 29 enero al 2 de febrero todas las sedes en la modalidad de ración industrializada; y para la semana del 22 al 26 enero se solicita aprobación de entrega de una minuta ración industrializada de contingencia así:

_NOTA:__ Para el panificado entregado durante esta primera semana de ejecución se tomará el gramaje del grupo escolar de número 3 que corresponde a los grados 4 y 5. Para el caso de los demás productos que componen la ración los gramajes para todos los grupos escolares es el mismo._

Se adjunta al presente oficio, ciclo de menú de contingencia, análisis químico y nutricional, que garantiza el cumplimiento nutricional ajustado a los requerimientos de la Resolución 335 y al

Contrato 4870.

Así las cosas, quedamos atentos a la respuesta sobre la aprobación de la modificación temporal de la minuta de la ración industrializada por las razones ya expuestas.

Atentamente,

SERGIO ENRIQUE DELGADO

Representante Legal

UT BCA INNOVA

ANEXO 6A 11 DE NERO DE 2023 - FOCALIZACIÓN 1 2024.xlsx
11556K

---

barrancabermeja@asdelvalle.com <barrancabermeja@asdelvalle.com> 19 de enero de 2024, 1:06 p.m.
Para: greeicy <grase1106@gmail.com>

-------- Mensaje Original --------
Asunto: Fwd: Solicitud aprobación minuta contingencia semana ejecución del 22 al 26 enero
Fecha: 2024-01-19 11:29
[Texto citado oculto]

1. Minuta de Contingencia 22 a 26 enero.pdf
80K

0000405 ~~0000352~~

Gmail

Grase Perez <grase1106@gmail.com>

Fwd: PROYECCION ENTREGA DE RACIONES - SEMANA 22 A 26 ENERO

2 mensajes

Unión Temporal BCA INNOVA <utbcainnova@gmail.com> 26 de enero de 2024, 10:08 a.m.
Para: grase1106@gmail.com

---------- Forwarded message ---------
De: **Unión Temporal BCA INNOVA** <utbcainnova@gmail.com>
Date: vie, 19 ene 2024 a las 11:21
Subject: PROYECCION ENTREGA DE RACIONES - SEMANA 22 A 26 ENERO
To: <haydee.castillo@barrancabermeja.gov.co>, <angel.ramirez@barrancabermeja.gov.co>, <secretariaeducacion@barrancabermeja.gov.co>
Cc: <barrancabermeja@asdelvalle.com>

Barrancabermeja, enero 19 de 2023

Doctora
MARIBEL BENÍTEZ
Secretaria de Educación
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

Referencia: Contrato de suministro No. 4870 de 2023, cuyo objeto es "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER"

Asunto: Solicitud aprobación proyección de entrega de raciones semana ejecución del 22 al 26 enero.

Cordial saludo.

De conformidad a lo conversado durante las reuniones y de acuerdo a las llamadas realizadas a los rectores, para el inicio de la operación de la semana del 22 al 26 enero teniendo en cuenta la minuta de contingencia ya aprobada previamente; nos permitimos socializar la proyección de entrega de las raciones a cada una de las sedes educativas.

Para definir las raciones a entregar, se tuvo en cuenta la información reportada por los rectores y donde no se nos confirmaron cantidades exactas, se proyectó las cantidades de acuerdo al anexo 6A para focalización enviada el día 15 de enero.

Como aún es incierto las cantidades de beneficiarios a atender para la primera semana de ejecución, la indicación dada al personal manipulador en aras de evitar pérdida de productos teniendo en cuenta la minuta ya aprobada; es dar salida a prioridad de los productos más perecederos como la torta, el pan y la fruta. Por lo tanto si en una sede el día lunes lo programado fueron 500 raciones y solo asistieron 300, las 200 raciones sobrantes se entregarán el día martes y así sucesivamente; de forma tal que si sobra producto sea de los menús programados para jueves y viernes.

Así las cosas, quedamos atentos a la respuesta y/o observaciones de acuerdo a lo expuesto anteriormente. Se adjunta cuadro donde se relacionan las raciones a entregar en las sedes educativas.

Sin otro particular, lo anterior para su conocimiento y demás fines pertinentes.

0000406 ~~0000353~~

Atentamente,

SERGIO ENRIQUE DELGADO
Representante Legal
UT BCA INNOVA

Cc. Firma interventora.

Entrega de raciones 22 a 26 enero-PAE BARRANCA.xlsx
16K

Unión Temporal BCA INNOVA <utbcainnova@gmail.com> 26 de enero de 2024, 10:09 a.m.
Para: grase1106@gmail.com

---------- Forwarded message ---------
De: **pae** <pae@barrancabermeja.gov.co>
Date: vie, 19 ene 2024 a las 14:53
Subject: RE: PROYECCION ENTREGA DE RACIONES - SEMANA 22 A 26 ENERO
To: Unión Temporal BCA INNOVA <utbcainnova@gmail.com>
Cc: AS DEL VALLE SAS BARRANCABERMEJA <asdelvallebarranca@gmail.com>, barrancabermeja@asdelvalle.com <barrancabermeja@asdelvalle.com>, Angel Giovanni Ramirez Niño <angel.ramirez@barrancabermeja.gov.co>

Cordial saludo,

Deseando se encuentre muy bien, en atención al asunto de la referencia en el correo que precede desde el equipo se continua a dar respuesta afirmativa y autorización a la proyección de entrega de raciones semana ejecución del 22 al 26 enero y lo mencionado en el cuerpo del correo.

Quedamos atentos a cualquier novedad

Atentamente,

EQUIPO PAE SED

De: Unión Temporal BCA INNOVA <utbcainnova@gmail.com>
Enviado: viernes, 19 de enero de 2024 14:48
Para: pae <pae@barrancabermeja.gov.co>
Asunto: Fwd: PROYECCION ENTREGA DE RACIONES - SEMANA 22 A 26 ENERO

[Texto citado oculto]

0000407 ~~0000354~~

Gmail

Grase Perez <grase1106@gmail.com>

Fwd: MINUTA 29 ENERO A 2 FEBRERO 2024

4 mensajes

barrancabermeja@asdelvalle.com <barrancabermeja@asdelvalle.com> 25 de enero de 2024, 2:34 p.m.
Para: greeicy <grase1106@gmail.com>, luisa alejandra Pallares <lupadi2017@gmail.com>

-------- Mensaje Original --------
Asunto: MINUTA 29 ENERO A 2 FEBRERO 2024
Fecha: 2024-01-25 14:24
De: Unión Temporal BCA INNOVA <utbcainnova@gmail.com>
Destinatario: haydee.castillo@barrancabermeja.gov.co, pae@barrancabermeja.gov.co
Cc: barrancabermeja@asdelvalle.com, Juanamolinasan@hotmail.com

Barrancabermeja, enero 25 de 2023

Doctor

MARIBEL BENÍTEZ

Secretaria de Educación

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

Referencia: Contrato de suministro No. 4870 de 2023, cuyo objeto es "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER"

Asunto: Minuta semana ejecución del 29 de enero a 2 febrero.

Cordial saludo.

La UT BCA INNOVA como operador del Programa de Alimentación Escolar – PAE en el Distrito de Barrancabermeja para la vigencia 2024, nos dirigimos a su despacho para solicitar aprobación de la minuta de ración industrializada para la semana de atención del 29 enero al 2 febrero.

Lo anterior se solicita teniendo en cuenta lo conversado en la reunión llevada a cabo el día 24 enero del año en curso, donde se expuso que el pedido de productos realizado inicialmente para la semana de atención descrita en el asunto se proyectó sobre 15.000 raciones diarias con los gramajes del tercer grupo escolar en ración industrializada debido al ausentismo escolar esperado por inicio de calendario académico; sin embargo, durante la ejecución de esta primera semana de ejecución (22 a 26 enero) los rectores y/o coordinadores de las sedes educativas han manifestado verbalmente que ya para la segunda semana del calendario se espera estudiantes con normalidad; siendo necesario realizar pedidos adicionales de productos para garantizar la prestación del servicio a los beneficiarios matriculados y focalizados.

Así las cosas y en aras de responder a las necesidades de entrega del programa aumentando la cobertura de 15.000 a 28.451 de acuerdo a lo solicitado, se requiere implementar la minuta de la siguiente manera:

1. Todas las sedes van con la modalidad ración industrializada tal

0000408 0000355

como se había acordado y había sido aprobado en la solicitud enviada el día 12 enero del año en curso.

2. Los panificados a entregar todos corresponden al gramaje del tercer grupo escolar de acuerdo a lo notificado en el correo enviado el día viernes 19 de enero del año en curso.

3. De acuerdo al pedido inicialmente realizado a los proveedores sobre 15.000 unidades, los cuales ya se encuentran en su mayoría en la bodega principal, se generó la necesidad de reorganizar el pedido de forma tal que las unidades faltantes que son 13.451 diarios de cada producto puedan ser llegados a bodega entre los días lunes 29 enero y martes 30 enero para su correspondiente despacho sin alterar la prestación del servicio:

NOTAS:

- Para realizar los pedidos de panificados, dulces y lácteos, en su mayoría se tomó como base los productos establecidos en la semana 2 de la minuta entregada en el proceso precontractual el cual fuimos adjudicados.

- LACTEO: En los días lunes y miércoles se colocan dos opciones de lácteo, la primera opción descrita es la que se entregará hasta agotar existencias, en caso que se requiere producto para alguna sede, el faltante se completará con la segunda opción.

- TORTAS, PANES Y GALLETAS: En todos los días de la semana se establecen dos opciones de panificado, la primera opción descrita es la que se entregará hasta agotar existencias, con la segunda opción se completará las raciones. Durante el ensamble de las raciones de acuerdo a la existencia de productos, algunas sedes se les realizará entrega de ambas opciones.

- FRUTA: En los días martes y miércoles se establecen tres opciones de fruta; fruta de mano, concentrado de fruta (la cual se solicita autorización temporal para entrega) y fruta empacada al vacío. La primera opción descrita es la que se entregará hasta agotar existencias, luego se continuará con la segunda opción y posteriormente con la tercera hasta garantizar la totalidad de atención.

4. Teniendo en cuenta que durante esta primera semana de ejecución algunas sedes no tuvieron servicio los 5 días de la semana, dichas sedes cuentan con menús guardados, los cuales serán descontados para la entrega de la semana de ejecución del 29 enero al 2 febrero quedando así:

Se adjunta al presente oficio, el listado de las sedes con las raciones a entregar teniendo en cuenta la focalización enviada a corte del día 19 enero y lo manifestado por rectores y/o coordinadores de las sedes educativas. Es importante tener en cuenta que con la minuta anteriormente descrita se garantiza el cumplimiento nutricional ajustado a los requerimientos de la Resolución 335 y al Contrato 4870.

Sin otro particular, quedamos atentos a la respuesta sobre la aprobación de la modificación temporal de la minuta de la ración industrializada por las razones ya expuestas.

Atentamente,

SERGIO ENRIQUE DELGADO

Representante Legal

UT BCA INNOVA

0000409 ~~0000356~~

c.c. Interventoría AS DEL VALLE

2. Minuta 29 enero a 2 febrero.pdf
233K

Unión Temporal BCA INNOVA <utbcainnova@gmail.com>
Para: grase1106@gmail.com

25 de enero de 2024, 2:44 p.m.

Buenas tardes doc, para su conocimiento.

---------- Forwarded message ---------
De: **Unión Temporal BCA INNOVA** <utbcainnova@gmail.com>
Date: jue, 25 ene 2024 a las 14:24
Subject: MINUTA 29 ENERO A 2 FEBRERO 2024
To: <haydee.castillo@barrancabermeja.gov.co>, <pae@barrancabermeja.gov.co>
Cc: <barrancabermeja@asdelvalle.com>, <Juanamolinasan@hotmail.com>

Barrancabermeja, enero 25 de 2023

Doctor
MARIBEL BENÍTEZ
Secretaria de Educación
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

Referencia: Contrato de suministro No. 4870 de 2023, cuyo objeto es "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER"

Asunto: Minuta semana ejecución del 29 de enero a 2 febrero.

Cordial saludo.

La UT BCA INNOVA como operador del Programa de Alimentación Escolar – PAE en el Distrito de Barrancabermeja para la vigencia 2024, nos dirigimos a su despacho para solicitar aprobación de la minuta de ración industrializada para la semana de atención del 29 enero al 2 febrero.

Lo anterior se solicita teniendo en cuenta lo conversado en la reunión llevada a cabo el día 24 enero del año en curso, donde se expuso que el pedido de productos realizado inicialmente para la semana de atención descrita en el asunto se proyectó sobre 15.000 raciones diarias con los gramajes del tercer grupo escolar en ración industrializada debido al ausentismo escolar esperado por inicio de calendario académico; sin embargo, durante la ejecución de esta primera semana de ejecución (22 a 26 enero) los rectores y/o coordinadores de las sedes educativas han manifestado verbalmente que ya para la segunda semana del calendario se espera estudiantes con normalidad; siendo necesario realizar pedidos adicionales de productos para garantizar la prestación del servicio a los beneficiarios matriculados y focalizados.

Así las cosas y en aras de responder a las necesidades de entrega del programa aumentando la cobertura de 15.000 a 28.451 de acuerdo a lo solicitado, se requiere implementar la minuta de la siguiente manera:

1. Todas las sedes van con la modalidad ración industrializada tal como se había acordado y había sido aprobado en la solicitud enviada el día 12 enero del año en curso.
2. Los panificados a entregar todos corresponden al gramaje del tercer grupo escolar de acuerdo a lo notificado en el correo enviado el día viernes 19 de enero del año en curso.

3. De acuerdo al pedido inicialmente realizado a los proveedores sobre 15.000 unidades, los cuales ya se encuentran en su mayoría en la bodega principal, se generó la necesidad de reorganizar el pedido de forma tal que las unidades faltantes que son 13.451 diarios de cada producto puedan ser llegados a bodega entre los días lunes 29 enero y martes 30 enero para su correspondiente despacho sin alterar la prestación del servicio:

SEMANA No. 2				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
LECHE SABORIZADA UHT / LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA CON LECHE UHT / LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT
MUFFIN CON SABOR A FRESA / GALLETA CASERA	PAN CHOCOLATE / PAN SIETE GRANOS	GALLETA COMBINADA / GALLETA COCO	PAN SIETE GRANOS / PAN CON MANTEQUILLA	GALLETA ARCOIRIS / GALLETA CASERA
FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA / CONCENTRADO DE FRUTA (3.490 unidades) / FRUTA EMPACADA (3.261 unidades)	FRUTA DE COSECHA / CONCENTRADO DE FRUTA (12.269 unidades) / FRUTA EMPACADA (4.504 unidades)		
			BOCADILLO DE GUAYABA CON MAILLAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)	BOCADILLO DE GUAYABA

NOTAS:

- Para realizar los pedidos de panificados, dulces y lácteos, en su mayoría se tomó como base los productos establecidos en la semana 2 de la minuta entregada en el proceso precontractual el cual fuimos adjudicados.
- **LACTEO:** En los días lunes y miércoles se colocan dos opciones de lácteo, la primera opción descrita es la que se entregará hasta agotar existencias, en caso que se requiere producto para alguna sede, el faltante se completará con la segunda opción.
- **TORTAS, PANES Y GALLETAS:** En todos los días de la semana se establecen dos opciones de panificado, la primera opción descrita es la que se entregará hasta agotar existencias, con la segunda opción se completará las raciones. Durante el ensamble de las raciones de acuerdo a la existencia de productos, algunas sedes se les realizará entrega de ambas opciones.
- **FRUTA:** En los días martes y miércoles se establecen tres opciones de fruta; fruta de mano, concentrado de fruta (la cual se solicita autorización temporal para entrega) y fruta empacada al vacío. La primera opción descrita es la que se entregará hasta agotar existencias, luego se continuará con la segunda opción y posteriormente con la tercera hasta garantizar la totalidad de atención.

4. Teniendo en cuenta que durante esta primera semana de ejecución algunas sedes no tuvieron servicio los 5 días de la semana, dichas sedes cuentan con menús guardados, los cuales serán descontados para la entrega de la semana de ejecución del 29 enero al 2 febrero quedando así:

SEDE EDUCATIVA	
ESCUELA RURAL LA FORTUNA	NO SE ENVIARA EL MENÚ DEL VIERNES, PUESTO QUE TIENEN EN INVENTARIO UN MENÚ: LECHE ENTERA UHT + GALLETA COMBINADA + DULCE DE LECHE
SEDE ZARZAL LA Y	
SEDE ALVARO BONILLA LOPEZ	
SEDE ANTONIO JOSE RESTREPO	
SEDE BELGICA	
SEDE LA GLORIA	
ESC RUR PUEBLO REGAO	
ESC RUR SEÑOR DE LOS MILAGROS	
ESC RUR CAMPO 16	
ESC RUR QUEMADERO	
ESCUELA CAMPO GALA	
ESCUELA PENJAMO	
ESCUELA ASTILLEROS	
COL MIXTO MPAL CAMILO TORRES RESTREPO	

SEDE EDUCATIVA	
ESC RUR CAMPO 16	NO SE ENVIARÁ EL MENU DE JUEVES Y VIERNES, PUESTO QUE TIENEN EN INVETARIO DOS MENÚS: 1. LECHE SABORIZADA UHT + GALLETA ARCOIRIS + BOCADILLO GUAYABA. 2. LECHE ENTERA UHT + GALLETA COMBINADA + DULCE DE LECHE
ESCUELA PENJAMO	
ESCUELA ASTILLEROS	

[Texto citado oculto]

2. Minuta 29 enero a 2 febrero.pdf
233K

0000411 0000358

Unión Temporal BCA INNOVA <utbcainnova@gmail.com> 25 de enero de 2024, 2:45 p.m.
Para: grase1106@gmail.com

Buenas tardes doc, para su conocimiento.
Gracias

---------- Forwarded message ---------
De: **pae** <pae@barrancabermeja.gov.co>
Date: jue, 25 ene 2024 a las 14:42
Subject: RE: MINUTA 29 ENERO A 2 FEBRERO 2024
To: Unión Temporal BCA INNOVA <utbcainnova@gmail.com>, Haydee Castillo Barrera <haydee.castillo@barrancabermeja.gov.co>
Cc: barrancabermeja@asdelvalle.com <barrancabermeja@asdelvalle.com>, juanamolinasan <juanamolinasan@hotmail.com>

Cordial saludo,

Deseando se encuentre muy bien, dando respuesta al correo que me precede desde este despacho autorizamos la Minuta del 29 de enero al 2 de febrero como se enuncia en el oficio anterior.

Quedamos atentos a cualquier inquietud y/o novedad.

Atentamente,

EQUIPO PAE

De: Unión Temporal BCA INNOVA <utbcainnova@gmail.com>
Enviado: jueves, 25 de enero de 2024 14:24
Para: Haydee Castillo Barrera <haydee.castillo@barrancabermeja.gov.co>; pae <pae@barrancabermeja.gov.co>
Cc: barrancabermeja@asdelvalle.com <barrancabermeja@asdelvalle.com>; juanamolinasan <juanamolinasan@hotmail.com>
Asunto: MINUTA 29 ENERO A 2 FEBRERO 2024

[Texto citado oculto]

---

barrancabermeja@asdelvalle.com <barrancabermeja@asdelvalle.com> 25 de enero de 2024, 3:49 p.m.
Para: greeicy <grase1106@gmail.com>

-------- Mensaje Original --------
Asunto: RE: MINUTA 29 ENERO A 2 FEBRERO 2024
Fecha: 2024-01-25 14:42
De: pae <pae@barrancabermeja.gov.co>
Destinatario: Unión Temporal BCA INNOVA <utbcainnova@gmail.com>, Haydee Castillo Barrera <haydee.castillo@barrancabermeja.gov.co>
Cc: "barrancabermeja@asdelvalle.com" <barrancabermeja@asdelvalle.com>, juanamolinasan <juanamolinasan@hotmail.com>

Cordial saludo,

Deseando se encuentre muy bien, dando respuesta al correo que me precede desde este despacho autorizamos la Minuta del 29 de enero al 2 de febrero como se enuncia en el oficio anterior.

0000412 0000359

Quedamos atentos a cualquier inquietud y/o novedad.

Atentamente,

EQUIPO PAE

[Texto citado oculto]
[Texto citado oculto]
[Texto citado oculto]

0000413 0000360

Gmail

Grase Perez <grase1106@gmail.com>

Fwd: MINUTA CAMPO 23 - SEMANA 30 ENERO A 2 FEBRERO

2 mensajes

barrancabermeja@asdelvalle.com <barrancabermeja@asdelvalle.com> 29 de enero de 2024, 3:50 p.m.
Para: greeicy <grase1106@gmail.com>

-------- Mensaje Original --------
Asunto: MINUTA CAMPO 23 - SEMANA 30 ENERO A 2 FEBRERO
Fecha: 2024-01-29 15:44
De: Unión Temporal BCA INNOVA <utbcainnova@gmail.com>
Destinatario: haydee.castillo@barrancabermeja.gov.co, pae@barrancabermeja.gov.co, barrancabermeja@asdelvalle.com

Barrancabermeja, enero 29 de 2023

Doctora

MARIBEL BENÍTEZ

Secretaria de Educación

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

Señores

EQUIPO PAE

Secretaria de Educación

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

Referencia: Contrato de suministro No. 4870 de 2023, cuyo objeto es "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER"

Asunto: Solicitud aprobación minuta sede educativa CAMPO 23.

Respetada Dra. y señores Equipo PAE,

Cordial saludo.

Como es de conocimiento por parte de ustedes, la sede educativa CAMPO 23 de la I.E. Pueblo Regao la semana del 22 al 26 enero estuvo en paro académico por tanto no se realizaron entregas de las raciones programadas para dicha semana; quedando los productos de inventario. Se programó la recogida de los productos, pero no dejaron sacarlos, por tanto, cada unos de los alimentos que componen la ración se encuentran en la sede educativa siendo necesario dar de baja los alimentos más perecederos como el PAN y la FRUTA.

Para la presente semana de ejecución (29 enero al 2 febrero) el día de hoy lunes continuaron en paro, y se espera que el día de mañana se levanten el paro.

Así las cosas, y teniendo en cuenta lo anterior y que a su vez hay

0000381
0000414

productos en la sede educativa que requieren darse salida; la minuta a ofrecerse en caso de levantarse el paro académico el día de mañana sería la siguiente:

MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

AVENA: BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CANELA
LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A FRESA, VAINILLA, AREQUIPE O CHOCOLATE
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA

TORTA CON SABOR A NARANJA / GALLETA COMBINADA
GALLETA VARIEDADES SABOR A COCO
PAN MANTEQUILLA / GALLETA COMBINADA
GALLETA VARIEDADES ARCOIRIS

MANZANA

GRANOLA

BOCADILLO DE GUAYABA
DULCE CON LECHE

NOTA: La fruta manzana y el pan mantequillla, son productos programados para esta semana por lo tanto aún se encuentran en bodega disponibles para enviarse a la sede educativa.

Sin otro particular, agradecemos la atención prestada y la pronta respuesta a la presente solicitud.

Atentamente,

SERGIO ENRIQUE DELGADO

Representante Legal

UT BCA INNOVA

---

barrancabermeja@asdelvalle.com <barrancabermeja@asdelvalle.com> 29 de enero de 2024, 3:54 p.m.
Para: greeicy <grase1106@gmail.com>

-------- Mensaje Original --------
Asunto: RE: MINUTA CAMPO 23 - SEMANA 30 ENERO A 2 FEBRERO
Fecha: 2024-01-29 15:53
De: pae <pae@barrancabermeja.gov.co>
Destinatario: Unión Temporal BCA INNOVA <utbcainnova@gmail.com>, Haydee Castillo Barrera <haydee.castillo@barrancabermeja.gov.co>, "barrancabermeja@asdelvalle.com" <barrancabermeja@asdelvalle.com>

Cordial saludo,

Deseando se encuentre muy bien, dando respuesta al correo que me precede desde este despacho autorizamos la Minuta de la sede Campo 23 del 30 de enero al 2 de febrero como se enuncia en el oficio anterior.

Quedamos atentos a cualquier inquietud y/o novedad.

0000362

0000415

Atentamente,

EQUIPO PAE

□

□ Responder

□ Responder a todos

□ Reenviar

[Texto citado oculto]

Gmail

Grase Perez <grase1106@gmail.com>

6000416

NOVEDADES MINUTA - MARTES 23 ENERO

2 mensajes

Unión Temporal BCA INNOVA <utbcainnova@gmail.com>
Para: barrancabermeja@asdelvalle.com, grase1106@gmail.com

22 de enero de 2024, 3:54 p.m.

Barrancabermeja, enero 22 de 2024

Señores
EQUIPO PAE
Secretaria de Educación
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

Doctor
CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
Representante Legal – Gerente General
Interventoría Alimentos Saludables del Valle

REFERENCIA: Contrato de suministro No. 4870 de 2023, cuyo objeto es "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA SANTANDER"

ASUNTO: Novedades minutas MARTES 23 ENERO

Cordial saludo.

Adjunto envío oficio donde se relacionan las novedades necesarias a implementar en las sedes para la prestación del servicio el día martes 23 enero del año en curso

Sin otro particular, gracias por su atención

Novedades 23 enero 2024.pdf
104K

Grase Perez <grase1106@gmail.com>
Para: barrancabermeja@asdelvalle.com

22 de enero de 2024, 4:25 p.m.

Buenas tardes.

Ingeniero SERGIO ENRIQUE DELGADO, UT BCA INNOVA
/ Contrato de suministro No 4870-23

Cordial saludo.

Teniendo en cuenta su solicitud para el cambio en las sedes INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR DE COMERCIO JORNADA TARDE - ESCUELA LA INDEPENDENCIA - INSTITUCION EDUCATIVA JONH F KENNEDY - INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL se aprueba para mañana la entrega de DULCE CON LECHE COCO GUAYABA y la entrega de fruta correspondiente para esta semana en dichas sedes.

Atentamente,

As del Valle SAS - Interventoría PAE 2024

Área Nutrición

0000384

0000417

las sedes INSTITUTO
TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO JORNADA TARDE - ESCUELA LA INDEPENDENCIA - INSTITUCION EDUCATIVA JONH F KENNEDY - INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL.
[Texto citado oculto]

0000385
0000418

Gmail

Grase Perez <grase1106@gmail.com>

NOVEDADES MINUTA - MARTES 30 ENERO

3 mensajes

Unión Temporal BCA INNOVA <utbcainnova@gmail.com> 29 de enero de 2024, 5:49 p.m.
Para: haydee.castillo@barrancabermeja.gov.co, pae@barrancabermeja.gov.co, barrancabermeja@asdelvalle.com
CC: grase1106@gmail.com

Barrancabermeja, enero 29 de 2024

Señores
EQUIPO PAE
Secretaria de Educación
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

Doctor
CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
Representante Legal – Gerente General
Interventoría Alimentos Saludables del Valle

REFERENCIA: Contrato de suministro No. 4870 de 2023, cuyo objeto es "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA SANTANDER"

ASUNTO: Novedades minutas MARTES 30 ENERO

Cordial saludo.

Adjunto envío oficio donde se relacionan las novedades necesarias a implementar en las sedes para la prestación del servicio el día martes 30 enero del año en curso

Sin otro particular, gracias por su atención

Novedades 30 enero 2024.pdf
105K

barrancabermeja@asdelvalle.com <barrancabermeja@asdelvalle.com> 29 de enero de 2024, 5:53 p.m.
Para: greeicy <grase1106@gmail.com>

-------- Mensaje Original --------
Asunto: NOVEDADES MINUTA - MARTES 30 ENERO
Fecha: 2024-01-29 17:49
De: Unión Temporal BCA INNOVA <utbcainnova@gmail.com>
Destinatario: haydee.castillo@barrancabermeja.gov.co, pae@barrancabermeja.gov.co, barrancabermeja@asdelvalle.com
Cc: grase1106@gmail.com
[Texto citado oculto]

Novedades 30 enero 2024.pdf
105K

Grase Perez <grase1106@gmail.com> 29 de enero de 2024, 6:19 p.m.

Para: barrancabermeja@asdelvalle.com

0000386
0000419

Buenas tardes.

Ingeniero SERGIO ENRIQUE DELGADO, UT BCA INNOVA
/ Contrato de suministro No. 4870 - 23

Cordial saludo.

Para la sede educativa Instituto Técnico Superior Industrial el día de mañana se entregará el panificado pan mantequilla con el gramaje ya aprobado anteriormente, teniendo en cuenta las novedades presentadas con la cobertura.

Atentamente,

As del Valle SAS - Interventoría PAE 2024
Área de Nutrición

[Texto citado oculto]

0000307
0000420

Gmail

Grase Perez <grase1106@gmail.com>

Fwd: NOVEDADES MINUTA - MIERCOLES 31 ENERO

3 mensajes

Unión Temporal BCA INNOVA <utbcainnova@gmail.com> 30 de enero de 2024, 5:35 p.m.
Para: grase1106@gmail.com

---------- Forwarded message ---------
De: **Unión Temporal BCA INNOVA** <utbcainnova@gmail.com>
Date: mar, 30 ene 2024 a las 17:33
Subject: NOVEDADES MINUTA - MIERCOLES 31 ENERO
To: <pae@barrancabermeja.gov.co>, <haydee.castillo@barrancabermeja.gov.co>, <barrancabermeja@asdelvalle.com>

Barrancabermeja, enero 30 de 2024

Señores
EQUIPO PAE
Secretaria de Educación
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

Doctor
CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
Representante Legal – Gerente General
Interventoría Alimentos Saludables del Valle

REFERENCIA: Contrato de suministro No. 4870 de 2023, cuyo objeto es "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA SANTANDER"

ASUNTO: Novedades minutas MIÉRCOLES 31 ENERO

Cordial saludo.

Adjunto envío oficio donde se relacionan las novedades necesarias a implementar en las sedes para la prestación del servicio el día miércoles 31 enero del año en curso

Sin otro particular, gracias por su atención

Novedades 31 enero 2024.pdf
106K

---

barrancabermeja@asdelvalle.com <barrancabermeja@asdelvalle.com> 30 de enero de 2024, 5:36 p.m.
Para: greeicy <grase1106@gmail.com>

-------- Mensaje Original --------
Asunto: NOVEDADES MINUTA - MIERCOLES 31 ENERO
Fecha: 2024-01-30 17:33
De: Unión Temporal BCA INNOVA <utbcainnova@gmail.com>
Destinatario: pae@barrancabermeja.gov.co, haydee.castillo@barrancabermeja.gov.co, barrancabermeja@asdelvalle.com
[Texto citado oculto]

0000421

Novedades 31 enero 2024.pdf
106K

Grase Perez <grase1106@gmail.com>
Para: barrancabermeja@asdelvalle.com

30 de enero de 2024, 8:14 p.m.

Buenas noches.

Ingeniero SERGIO ENRIQUE DELGADO, UT BCA INNOVA
/ Contrato de suministro No. 4870 - 23

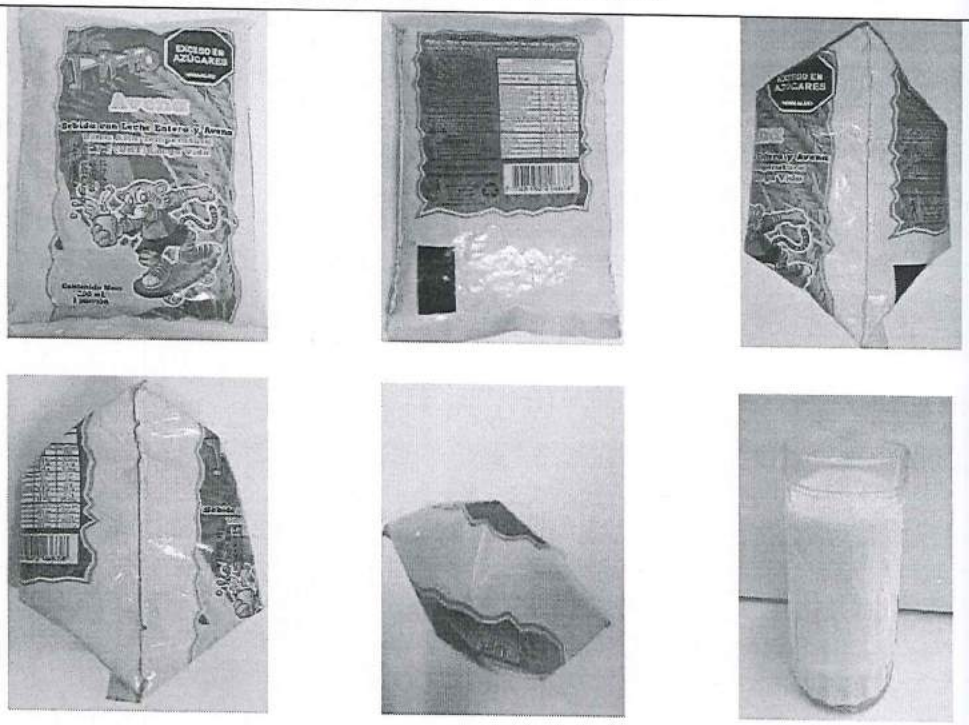
Cordial saludo.

Considerando el aumento en la cobertura de las sedes educativas, se aprueba para el día de mañana las siguientes sedes ofrezcan como panificado con el gramaje del 3 grupo lo siguiente:
- Instituto técnico superior industrial: Galleta arcoíris.
- Sede educativa Mary Villamizar: Pan multicereal.

Atentamente,

As del Valle SAS - Interventoría PAE 2024
Área de Nutrición

[Texto citado oculto]

NOMBRE DEL ALIMENTO	**AVENA: BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CANELA MARCA MR. PIPPO**
FOTO DEL PRODUCTO REAL	
NOMBRE DEL FABRICANTE	**Alimentos PIPPO S.A.S**
NIT	**900031833-6**
REGISTRO SANITARIO	**RSA-0009096-2019**
CALIDAD	El producto cumple la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 5109 de 2005 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 810 de 2021 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2492 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 254 de 2023 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 00335 de 23 Diciembre 2021 • NTC 5246 de 2004. • NTC 4433 de 2015. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Es el producto higienizado, dulce y refrescante, obtenido a partir de la mezcla de leche entera con otros ingredientes y aditivos permitidos, que ha sido sometida a una higienización en adecuada relación de tiempo y temperatura, de tal manera que aseguren la ausencia de todas las formas de microorganismos vegetativos y esporulados, seguido inmediatamente de enfriamiento y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada
INGREDIENTES	Leche de vaca higienizada, agua, Azúcar, harina de avena, leche en polvo, emulsificante (Carragenina), sabor artificial a canela, sal, estabilizante (Tripolifosfato de sodio).
CARACTERISTICAS TOXICOLOGICAS Y DECLARACION DE ALERGENOS	Contiene lactosa como componente natural de la leche y gluten como componente natural de la avena y como materia prima del producto puede ser alérgeno y cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios para lo cual se tienen fichas técnicas soporte.

Industria Láctea

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION NTC 5246	CUMPLIMIENTO
Grasa Total	AOAC 2000.18 (Gerber)	2,5	g/100g	Mínimo 1,5	SI
Densidad	AOAC 925.22 Ed 20:2016 (Picnómetria)	1,050	g/mL	*	NO APLICA

Resultado según INFORME DE ANALISIS No. F-20-19843 de BIOTRENDS LABORATORIOS SAS. * Parámetro no requerido en especificación

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud*	CUMPLIMIENTO
Crecimiento en aerobiosis a 32°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
Crecimiento en anaerobiosis a 32°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
Crecimiento en aerobiosis a 55°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI

Resultado según INFORME DE ANALISIS No. M-20-19842-2 de BIOTRENDS LABORATORIOS SAS * NTC 5246/2004 -Bebida láctea con avena ultrapasteurizada UAT/UHT-"

INFORMACION NUTRICIONAL

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud*	CUMPLIMIENTO
Humedad	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	81,2	g/100g	*	NO APLICA
Sólidos Totales	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	18,8	g/100g	*	NO APLICA
Grasa total	AOAC 2000.18 (Gerber)	2,5	%m/m o g/100g	Mín. 1.5	SI
Proteína Total	ISO 1871:2009.(Kjeldahl) Acreditado	2,7	g/100g	*	NO APLICA
Fibra Cruda	AOAC 962.09 (Hidrólisis ácida, alcalina y calcinación)	0,0	g/100g	*	NO APLICA
Cenizas	AOAC 990.20. Ed 20:2016 (Calcinación).	0,6	g/100g	*	NO APLICA
Carbohidratos Totales	Cálculos por Diferencia	11	g/100g	*	NO APLICA
Calorías	Determinación Indirecta Factor Atwater	82	Kcal./100g	*	NO APLICA
Grasa Saturada	ISO 5508/5509 (Cromatografía de Gases	2,0	g/100g	*	NO APLICA
Grasa Trans	ISO 5508/5509 (Cromatografía de gases)	0	g/100g	*	NO APLICA
Sodio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica). Acreditado	45	mg/100g	*	NO APLICA
Hierro	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica). Acreditado	0,1	mg/100g	*	NO APLICA
Calcio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica). Acreditado	97	mg/100g	*	NO APLICA
Azúcares reductores totales	AOAC 923.09. (Lane -Eynon)	9.7	g/100g	*	NO APLICA
Vitamina A(µg ER/100g)	AOAC 992.06	45	µg ER/100g	*	NO APLICA
Vitamina D3 HPLC	HPLC. P-ER-A-53	<0.300	µ/100g	*	NO APLICA
Zinc (Zn)	AOAC 985.35 Modificado, Digestión Microondas-Espectroscopia de Absorción Atómica	0.310	g/100g	*	NO APLICA

Valor nutricional según INFORME DE ANALISIS No. F-20-19843 de BIOTRENDS LABORATORIOS SAS ** NTC 5246/2004 - Capitulo III, Leche EnteraSaborizada Ultrapasteurizada (UHT)-." Son válidos únicamente sobre muestra analizada. * Parámetro no requerido en especificación.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

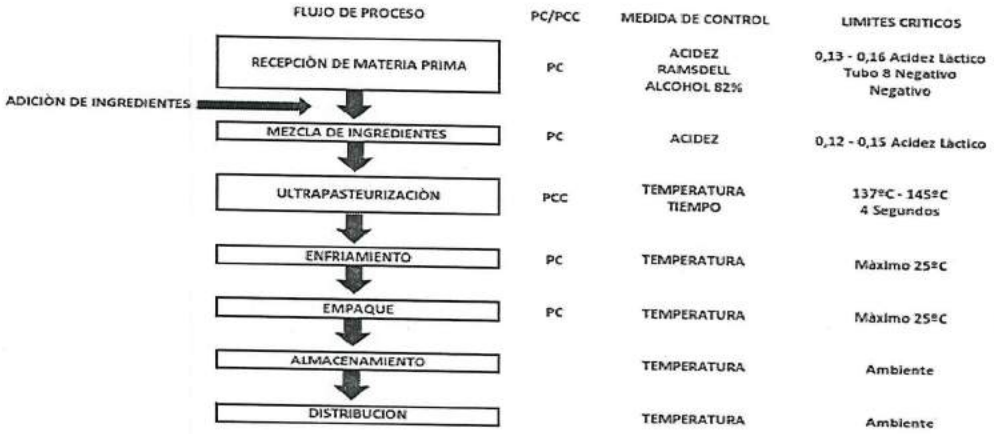
Color: Característico.
Olor: Característico.
Sabor: Característico.
Textura: Homogénea sin partículas quemadas o extrañas.
Apariencia: Homogénea, agradable.

CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE

Empaque coextruido multicapa de polietilenos, calibre 3.5 milésimas de pulgada +/- 7%, con una dimensión de 10 cm X 25 cm, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos. El empaque primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y la demás normas que la modifique o sustituya. El producto es empacado o envasado en empaque flexible no retornable, grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a la luz, gases y a la humedad, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, es resistente al sellado y fundido, es resistente a la impresión flexografica y fabricado con materiales amigables con el medio ambiente. El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2021 y 2492 de 2022 del Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. Las fechas de fabricación y vencimiento, número de lote, están resaltadas y legibles.

PRESENTACION

Refrigerio Tipo A Unidad x 200 mL ó cm3, Refrigerio Tipo B Unidad x 200 mL ó cm3, Refrigerio Tipo C y N Unidad x 200 mL ó cm3.
Presentaciones comerciales: 150 mL, 180 mL, 200 mL, 220 mL, 450 mL, 500 mL, 900 mL, 1000 mL, 1100 mL, 1200 mL. 2000 mL.
PORCIÓN RECOMENDADA: Tamaño de porción estipulado 200 mL Peso neto, establecido en la minuta Patrón del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible del PAE Resolución 00335 23 Diciembre 2021..
GRUPO POBLACIONAL: Dirigido a niños mayores de 4 años y población en general
FORMA DE CONSUMO: Para consumo directo, después de abierto consumase en el menor tiempo posible.

PROCESO DE ELABORACION	Pesado de ingredientes, mezcla, ultra pasteurización mediante proceso térmico con flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada con una temperatura 135°C a 150°C y tiempos de aplicación entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas Resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico.  Logística de distribución: No se utilizan plantas de distribución en Bogotá debido a que la planta de Alimentos Pippo S.A.S. queda ubicada en el Municipio de Guasca (Cundinamarca), muy cerca de Bogotá, contando con un centro de distribución ubicado en la misma planta, con una capacidad de almacenamiento de 2 millones de unidades de donde se envían los productos solicitado por la SED directamente a la planta del proveedor logístico. Los vehículos de transportecumplen la normatividad vigente para transporte de alimentos refrigerados.
VIDA UTIL, FECHA DE VENCIMIENTO	90 días, contados a partir de la fecha de producción en condiciones adecuadas de almacenamiento a temperatura ambiente. Fecha de vencimiento impresa en el empaque. Se entregara al operador logístico con mínimo el 50% de su vida útil, garantizando los microbiológicos de liberación completos.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Este producto puede mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura ambiente, en buenas condiciones higiénico sanitarias, evitando humedad sobre el producto, así como golpes en el mismo, por lo cual se debe impedir el maltrato del producto. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
CONSERVACION	El producto puede conservarse a temperatura ambiente. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	De conformidad con la Resolución 2674 de 2013, el vehículo de transporte debe ser aislado y cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la legislación sanitaria vigente. El producto debe estar estibado adecuadamente en canastillas plásticas, siempre y cuando se mantenga la integridad de los empaques, evitando golpes del mismo. Las condiciones de calidad deben conservarse desde el recibo de los productos en el proveedor logístico y hasta la entrega en el colegio.
CONTROLES ESPECIALES PARA LA ENTREGA AL PROVEEDOR LOGISTICO	Se da cumplimiento a lo establecido por la resolución 2674 de 2013.
FIRMA DEL RESPONSABLE	ERNESTO CARLOS STAVE PINTO REPRESENTANTE LEGAL ALIMENTOS PIPPO S.A.
DIRECCION Y TELEFONO FABRICANTE Y/O DISTRIBUIDOR	Finca Las flores Parque Agroindustrial Buenos Aires. Municipio de Guasca – Cundinamarca Teléfono (601) 6498970.

NOMBRE DEL ALIMENTO	Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida Entera Fortificada con Hierro Marca MR PIPPO
FOTO DEL PRODUCTO REAL	

NOMBRE DEL FABRICANTE	Alimentos PIPPO S.A.S
NIT	900031833-6
REGISTRO SANITARIO	RSA-0022866-2022
CALIDAD	El producto cumple la siguiente normatividad: Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Decreto 616 de 2006 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 5109 de 2005 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 810 de 2021 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 2492 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 254 de 2023 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 00335 de 2021 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. NTC 4433 de 2015. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. El producto tiene sabor, olor y color característico, es homogéneo y fresco.
INGREDIENTES	Leche Entera higienizada de vaca, estabilizante (tripolifosfato de sodio) Hierro aminoquelado.
CARACTERISTICAS TOXICOLOGICASY DECLARACION DE ALERGENOS	La leche como materia prima del producto puede ser alérgeno y cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en Cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios para lo cual se tienen fichas técnicas soporte.

Industria Láctea

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud*	CUMPLIMIENTO
Densidad	Lactodensímetro	1,030	g/mL	1,0295 - 1,0330	SI
Grasa	P-LF-101.V01. Fecha 2018-10-27 (Gerber). Acreditado	3,0	g/100g	Mínimo 3,0	SI
Sólidos totales o Extracto seco total	AOAC 990.20. Ed.20: 2016.	11,4	g/100g	Mínimo 11,20	SI
Sólidos lácteos no grasos o Extracto seco desengrasado	Cálculos por Diferencia	8,5	g/100g	Mínimo 8,2	SI
Fosfatasa Alcalina	P-LF-028 MÉTODO DE ENSAYO: ANÁLISIS CUALITATIVOS. Revisión 03 (Cualitativo (P-Nitrofenilfosfato))	Negativa	Sin unidades	Negativa	SI
Acidez Titulable Total	AOAC 947.05. Ed.20: 2016. Acreditado.	0,13	Ácido Láctico	0,13 - 0,17	SI
Peroxidasa	Cualitativa (Guayacol)	Negativa	Sin unidades	Negativo	NO APLICA
Índice Crioscopico	Crioscopia	-0,514	ºC	-0,540 a -0,510	SI

Resultado según INFORME DE ANALISIS No. F-22-19870 de BIOTRENDS LABORATORIOS SAS * Decreto 616/06. Cap.5. Art.19. Literal c - Leche UHT envasada en alta higiene tiene concepto Microbiológico. ** Parámetro no requerido en especificación.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud*	CUMPLIMIENTO
Crecimiento en aerobiosis a 32°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
Crecimiento en anaerobiosis a 32°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
Crecimiento en aerobiosis a 55°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI

Resultado según INFORME DE ANALISIS No. M-22-19860 de BIOTRENDS LABORATORIOS SAS *Resol.02310/86 Cap.3. Art.23. Numeral 2 Literal b –Leche saborizada ultrapasteurizada-"

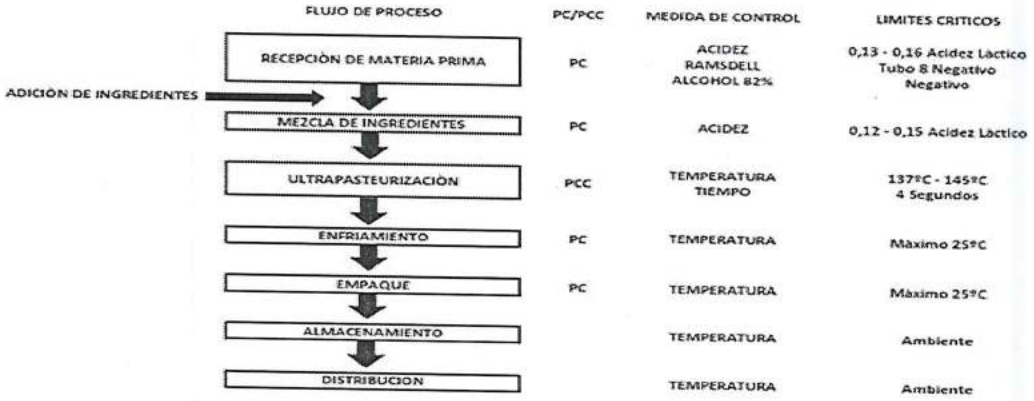
INFORMACION NUTRICIONAL

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud*	CUMPLIMIENTO
Humedad	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	88,6	g/100g	*	NO APLICA
Sólidos Totales	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	11,4	g/100g	*	NO APLICA
Grasa	AOAC 2000.18 (Gerber)	3,0	g/100g	Mínimo 3,0	SI
Proteína Total	ISO 1871:2009.(Kjeldahl) Acreditado	2,9	g/100g	Mínimo 2,9	SI
Fibra Cruda	AOAC 962.09 (Hidrólisis ácida, alcalina y calcinación)	0,0	g/100g	*	NO APLICA
Cenizas	AOAC 990.20. Ed 20:2016 (Calcinación).	0,7	g/100g	*	NO APLICA
Carbohidratos Totales	Cálculos por Diferencia	4,9	g/100g	*	NO APLICA
Calorías	Determinación Indirecta Factor Atwater	58	Kcal./100g	*	NO APLICA
Grasa Saturada	ISO 5508/5509 (Cromatografía de Gases	1.7	g/100g	*	NO APLICA
Grasa Trans	ISO 5508/5509 (Cromatografía de gases)	0	g/100g	*	NO APLICA
Sodio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica). Acreditado	57	mg/100g	*	NO APLICA
Hierro	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica). Acreditado	2.2	mg/100g	*	NO APLICA
Calcio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica). Acreditado	98	mg/100g	*	NO APLICA
Azúcares reductores totales	AOAC 923.09. (Lane -Eynon)	4,5	g/100g	*	NO APLICA
Vitamina A(µg ER/100g)	AOAC 992.06	45	µg ER/100g	*	NO APLICA
Vitamina D3 HPLC	HPLC. P-ER-A-53	0.300	µg/100g	*	NO APLICA
Zinc (Zn)	AOAC 985.35 Modificado, Digestión Microondas-Espectroscopia de Absorción Atómica	0.310	g/100g	*	NO APLICA

Valor nutricional según INFORME DE ANALISIS No. F-22-19870 de BIOTRENDS LABORATORIOS SAS ** Dec.616/06 Leche Entera UHT".

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color: Característico.
Olor: Característico.
Sabor: Característico.
Textura: homogénea sin partículas quemadas o extrañas.
Apariencia: suave y brillante.

CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE	Empaque coextruido multicapa de polietilenos, calibre 3.5 milésimas de pulgada +/- 7%, con una dimensión de 10 cm X 25 cm, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos. El empaque primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y la demás normas que la modifique o sustituya. El producto es empacado o envasado en empaque flexible no retornable, grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a la luz, gases y a la humedad, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, es resistente al sellado y fundido, es resistente a la impresión flexografica y fabricado con materiales amigables con el medio ambiente. El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2021 y 2492 de 2022 del Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. Las fechas de fabricación y vencimiento, número de lote, están resaltadas y legibles.
PRESENTACIÓN	Refrigerio Tipo A Unidad x 200 mL ó cm3, Refrigerio Tipo B Unidad x 200 mL ó cm3, Refrigerio Tipo C y N Unidad x 200 mL ó cm3. Refrigerio tipo A: 200 mL o cm^3, Refrigerio tipo B: 200 mL o cm^3, Refrigerio tipo C y N: 200 mL o cm^3. Presentaciones comerciales: de 100 mL a 1200 mL **PORCIÓN RECOMENDADA:** Tamaño de porción estipulado 200 mL Peso neto, establecido en la minuta Patrón del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible del PAE Resolución 00335 23 Diciembre 2021.. **GRUPO POBLACIONAL**: Dirigido a niños mayores de 4 años y población en general **FORMA DE CONSUMO:** Para consumo directo, después de abierto consumase en el menor tiempo posible.
PROCESO DE ELABORACION	Pesado de ingredientes, mezcla, ultra pasteurización mediante proceso térmico con flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada con una temperatura 135°C a 150°C y tiempos de aplicación entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas Resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico.  Logística de distribución: No se utilizan plantas de distribución en Bogotá debido a que la planta de Alimentos Pippo S.A.S. queda ubicada en el Municipio de Guasca (Cundinamarca), muy cerca de Bogotá, contando con un centro de distribución ubicado en la misma planta, con una capacidad de almacenamiento de 2 millones de unidades de donde se envían los productos solicitado por la SED directamente a la planta del proveedor logístico. Los vehículos de transporte cumplen la normatividad vigente para transporte de alimentos refrigerados.
VIDA UTIL, FECHA DE VENCIMIENTO	90 días, contados a partir de la fecha de producción en condiciones adecuadas de almacenamiento a temperatura ambiente. Fecha de vencimiento impresa en el empaque. Se entregara al operador logístico con mínimo el 50% de su vida útil, garantizando los microbiológicos de liberación completos.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Este producto puede mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura ambiente, en buenas condiciones higiénico sanitarias, evitando humedad sobre el producto, así como golpes en el mismo, por lo cual se debe impedir el maltrato del producto. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
CONSERVACION	El producto puede conservarse a temperatura ambiente. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	De conformidad con la Resolución 2674 de 2013, el vehículo de transporte debe ser aislado y cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la legislación sanitaria vigente. El producto debe estar estibado adecuadamente en canastillas plásticas, siempre y cuando se mantenga la integridad de los empaques, evitando golpes del mismo. Las condiciones de calidad deben conservarse desde el recibo de los productos en el proveedor logístico y hasta la entrega en el colegio.
CONTROLES ESPECIALES PARA LA ENTREGA AL PROVEEDOR LOGISTICO	Se da cumplimiento a lo establecido por la resolución 2674 de 2013.
FIRMA DEL RESPONSABLE	
DIRECCION Y TELEFONO FABRICANTE Y/O DISTRIBUIDOR	Finca Las flores Parque Agroindustrial Buenos Aires. Municipio de Guasca – Cundinamarca Teléfono (601) 6498970.

NOMBRE DEL ALIMENTO	**Leche entera Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) larga vida con sabor a fresa, vainilla, arequipe o chocolate Marca MR PIPPO**
FOTO DEL PRODUCTO REAL	    
NOMBRE DEL FABRICANTE	**Alimentos PIPPO S.A.S**
NIT	**900031833-6**
REGISTRO SANITARIO	**RSAD02I47606**
CALIDAD	El producto cumple la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 5109 de 2005 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 810 de 2021 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2492 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 254 de 2023 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social • Resolución 1407 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • NTC 4433 de 2015. • Resolución 00335 de 23 Diciembre 2021 Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.
DESCRIPCIÒN DEL ALIMENTO	Es el producto higienizado, dulce y refrescante, obtenido a partir de la mezcla de leche entera con otros ingredientes y aditivos permitidos, que ha sido sometida a una higienización en adecuada relación de tiempo y temperatura, de tal manera que aseguren la ausencia de todas las formas de microorganismos vegetativos y esporulados, seguido inmediatamente de enfriamiento y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada
INGREDIENTES	Leche Entera Líquida, Leche Entera en polvo, Azúcar, esencias según variedad de leche saborizada: (fresa, vainilla, arequipe, chocolate), para leche Saborizada chocolate (Cocoa en polvo). Estabilizante (tripolifosfato de sodio), emulsificante (Carragenina) colores según variedades de leche saborizada, fresa: color artificial rojo Ponceau, vainilla: color natural annatto, arequipe: color natural caramelo simple, chocolate: colores artificiales Rojo Ponceau y color artificial Pardo Chocolate
CARACTERISTICAS TOXICOLOGICASY DECLARACION DE ALERGENOS	La leche como materia prima del producto puede ser alérgeno y cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios para lo cual se tienen fichas técnicas soporte.

Industria Láctea

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud*	CUMPLIMIENTO
Grasa	AOAC 2000.18 (Gerber)	3,1	g/100g	Mínimo 3,0	SI
Sólidos lácteos No grasos	Cálculos por Diferencia	14,3	g/100g	Mínimo 7,0	SI
Acidez expresada como ácido láctico	AOAC 947.05. Ed.19:2012	0,12	g/100g	0,12 - 0,16	SI
Fosfatasa Alcalina	P-LF-028 MÉTODO DE ENSAYO: ANÁLISIS CUALITATIVOS. Revisión 03 (Cualitativo (PNitrofenilfosfato))	Negativa	Sin unidades	Negativa	SI
Peroxidasa	Cualitativa (Guayacol)	Negativa	Sin unidades	Negativa	NO ALPICA
Densidad	AOAC 925.22 Ed 20:2016 (Picnometría)	1,050	g/mL	**	NO APLICA

Resultado según INFORME DE ANALISIS No. F-20-19839-2 de BIOTRENDS LABORATORIOS SAS * Resolución 02310 de 1986 - Capitulo III, Leche Entera Saborizada Ultrapasteurizada (UHT)- . ** Parámetro no requerido en especificación.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud*	CUMPLIMIENTO
Crecimiento en aerobiosis a 32°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
Crecimiento en anaerobiosis a 32°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
Crecimiento en aerobiosis a 55°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI

Resultado según INFORME DE ANALISIS No. M-20-19841 de BIOTRENDS LABORATORIOS SAS * Resol.02310/86 Cap.3. Art.23. Numeral 2 Literal b -Leche saborizada ultrapasteurizada-"

INFORMACION NUTRICIONAL

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud*	CUMPLIMIENTO
Humedad	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	82,6	g/100g	*	NO APLICA
Sólidos Totales	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	16,6	g/100g	*	NO APLICA
Grasa	AOAC 2000.18 (Gerber)	3,1	g/100g	Mínimo 3,0	SI
Proteína Total	ISO 1871:2009.(Kjeldahl) Acreditado	2,9	g/100g	*	NO APLICA
Fibra Cruda	AOAC 962.09 (Hidrólisis ácida, alcalina y calcinación)	0,0	g/100g	*	NO APLICA
Cenizas	AOAC 990.20. Ed 20:2016 (Calcinación).	0,7	g/100g	*	NO APLICA
Carbohidratos Totales	Cálculos por Diferencia	11.0	g/100g	*	NO APLICA
Calorías	Determinación Indirecta Factor Atwater	84	Kcal./100g	*	NO APLICA
Grasa Saturada	ISO 5508/5509 (Cromatografía de Gases	1.7	g/100g	*	NO APLICA
Grasa Trans	ISO 5508/5509 (Cromatografía de gases)	0	g/100g	*	NO APLICA
Sodio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica). Acreditado	49	mg/100g	*	NO APLICA
Hierro	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica). Acreditado	0,1	mg/100g	*	NO APLICA
Calcio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica). Acreditado	98	mg/100g	*	NO APLICA
Azúcares reductores totales	AOAC 923.09. (Lane -Eynon)	10.2	g/100g	*	NO APLICA
Vitamina A(µg ER/100g)	AOAC 992.06	45	µg ER/100g	*	NO APLICA
Vitamina D3 HPLC	HPLC. P-ER-A-53	0.300	µg/100g	*	NO APLICA
Zinc (Zn)	AOAC 985.35 Modificado, Digestión Microondas-Espectroscopia de Absorción Atómica	0.310	g/100g	*	NO APLICA

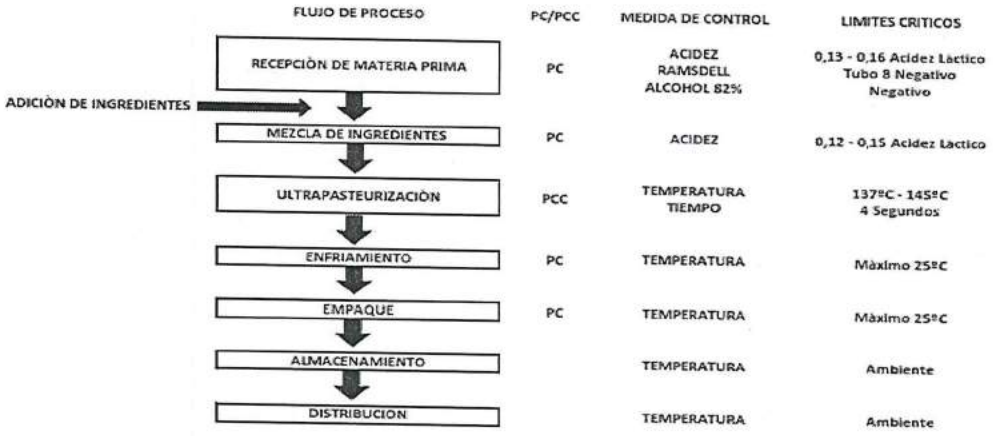
Valor nutricional según INFORME DE ANALISIS No. F-20-19839-2 de BIOTRENDS LABORATORIOS SAS ** Resolución 02310 de 1986 - Capitulo III, Leche Entera Saborizada Ultrapasteurizada (UHT)-." Son válidos únicamente sobre muestra analizada. * Parámetro no requerido en especificación. Valor nutricional del hierro natural tomado del INFORME DE ANALISIS No. F-20-19839-2 de BIOTRENDS LABORATORIOS SAS

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color: Característico.
Olor: Característico.
Sabor: Característico.
Textura: Homogénea sin partículas quemadas o extrañas.
Apariencia: Homogénea, agradable.

CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE

Empaque coextruido multicapa de polietilenos, calibre 3.5 milésimas de pulgada +/- 7%, con una dimensión de 10 cm X 25 cm, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos. El empaque primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y la demás normas que la modifique o sustituya. El producto es empacado o envasado en empaque flexible no retornable, grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a la luz, gases y a la humedad, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, es resistente al sellado y fundido, es resistente a la impresión flexografica y fabricado con materiales amigables con el medio ambiente. El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2021 y 2492 de 2022 del Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. Las fechas de fabricación y vencimiento, número de lote, están resaltadas y legibles.

PRESENTACION	Refrigerio Tipo A Unidad x 200 mL ó cm3, Refrigerio Tipo B Unidad x 200 mL ó cm3, Refrigerio Tipo C y N Unidad x 200 mL ó cm3. Cada 100 mL de producto Contiene mínimo 1,8 mg y máximo 2,25 mg de hierro aminoquelado. Presentaciones comerciales: 150 mL, 180 mL, 200 mL, 220 mL, 450 mL, 500 mL, 900 mL, 1000 mL, 1100 mL, 1200 mL. 2000 mL. **PORCIÒN RECOMENDADA:** Tamaño de porción estipulado 200 mL Peso neto, establecido en la minuta Patrón del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible del PAE Resolución 00335 23 Diciembre 2021.. **GRUPO POBLACIONAL:** Dirigido a niños mayores de 4 años y población en general **FORMA DE CONSUMO:** Para consumo directo, después de abierto consumase en el menor tiempo posible.
PROCESO DE ELABORACION	Pesado de ingredientes, mezcla, ultra pasteurización mediante proceso térmico con flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada con una temperatura 135°C a 150°C y tiempos de aplicación entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas Resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico.  Logística de distribución: No se utilizan plantas de distribución en Bogotá debido a que la planta de Alimentos Pippo S.A.S. queda ubicada en el Municipio de Guasca (Cundinamarca), muy cerca de Bogotá, contando con un centro de distribución ubicado en la misma planta, con una capacidad de almacenamiento de 2 millones de unidades de donde se envían los productos solicitado por la SED directamente a la planta del proveedor logístico. Los vehículos de transporte cumplen la normatividad vigente para transporte de alimentos refrigerados.
VIDA UTIL, FECHA DE VENCIMIENTO	90 días, contados a partir de la fecha de producción en condiciones adecuadas de almacenamiento a temperatura ambiente. Fecha de vencimiento impresa en el empaque. Se entregara al operador logístico con mínimo el 50% de su vida útil, garantizando los microbiológicos de liberación completos.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Este producto puede mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura ambiente, en buenas condiciones higiénico sanitarias, evitando humedad sobre el producto, así como golpes en el mismo, por lo cual se debe impedir el maltrato del producto. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
CONSERVACION	El producto puede conservarse a temperatura ambiente. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	De conformidad con la Resolución 2674 de 2013, el vehículo de transporte debe ser aislado y cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la legislación sanitaria vigente. El producto debe estar estibado adecuadamente en canastillas plásticas, siempre y cuando se mantenga la integridad de los empaques, evitando golpes del mismo. Las condiciones de calidad deben conservarse desde el recibo de los productos en el proveedor logístico y hasta la entrega en el colegio.
CONTROLES ESPECIALES PARA LA ENTREGA AL PROVEEDOR LOGISTICO	Se da cumplimiento a lo establecido por la resolución 2674 de 2013.
FIRMA DEL RESPONSABLE	 ERNESTO CARLOS STAVE PINTO REPRESENTANTE LEGAL ALIMENTOS PIPPO S.A.
DIRECCION Y TELEFONO FABRICANTE Y/O DISTRIBUIDOR	Finca Las flores Parque Agroindustrial Buenos Aires. Municipio de Guasca – Cundinamarca Teléfono (601) 6498970.

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

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

RESOLUCION No. 2023022169 DE 25 de Mayo de 2023
Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

EXPEDIENTE: 19942384 **RADICACIÓN:** 20231048573 **FECHA:** 28/02/2023
REGISTRO SANITARIO: RSAK02I5103 **VIGENCIA:** 16/06/2024

ANTECEDENTES

Mediante Resolución No. 2014015174 del 26 de Mayo de 2014, el INVIMA concedió Renovación del Registro Sanitario No. RSAK02I5103, Para FABRICAR Y VENDER El Producto AVENA ULTRAPASTEURIZADA VARIEDADES: NATURAL Y CON SABOR A CANELA de la Marca LECHESAN Siendo el Titular INDUSTRIA COLOMBIANA DE LACTEOS LIMITADA INCOLACTEOS LTDA. con domicilio en SIMIJACA - CUNDINAMARCA y Fabricantes INDUSTRIA COLOMBIANA DE LACTEOS LIMITADA INCOLACTEOS LTDA. con domicilio en SIMIJACA - CUNDINAMARCA; CONSERVAS CALIFORNIA S.A. con domicilio en SOLEDAD – ATLANTICO.

Mediante Resolución Nº 2014031700 del 30 de Septiembre de 2014, el INVIMA Autorizo 1. Cambio de Titular del Registro Sanitario de INDUSTRIA COLOMBIANA DE LACTEOS LIMITADA INCOLACTEOS LTDA. Con domicilio en SIMIJACA - CUNDINAMARCA. A: ALGARRA S.A. CORLASA. CON NIT; 830507278-9, DOMICILIADA EN EL KILOMETRO 4 VIA ZIPAQUIRA - COGUA, MUNICIPIO DE COGUA - CUNDINAMARCA.

Mediante Resolución Nº 2015002115 del 23 de Enero de 2015, el INVIMA Autorizo 1. Cambio de Razón social y Ubicación del Titular del Registro Sanitario de ALGARRA S. A. con domicilio en COGUA - CUNDINAMARCA. A: GLORIA COLOMBIA S A Nit No 830507278-9 CON DOMICILIO EN DIAGONAL 63F # 86 -35 EN BOGOTA D.C. 2. Cambio de Fabricante quedando en adelante INDUSTRIA COLOMBIANA DE LACTEOS LIMITADA INCOLACTEOS LIMITADA, SIGLA INCOLACTEOS, CON NIT: 800048535-8, CON DOMICILIO EN LA KM 1 VIA SIMIJACA - CHIQUINQUIRÁ. CONSERVAS CALIFORNIA LIMITADA, CON NIT: 890101648-5, CON DOMICILIO EN LA Calle 30 AUTOPISTA AEROPUERTO DE SOLEDAD ATLÁNTICO y GLORIA COLOMBIA S A Nit No 830507278-9 CON DOMICILIO EN KM 4 VÍA ZIPAQUIRA -COGUA, EN COGUA -CUNDINAMARCA.3. Adición de Marcas Comerciales quedando en adelante: LECHESAN, ALGARRA, GLORIA, DE LA FINCA, ALGARRA BRANDS, CALIFORNIA.

Mediante Resolución No. 2015010078 del 13 de Marzo de 2015 el INVIMA autorizo 1. Cambio del Fabricante INDUSTRIA COLOMBIANA DE LACTEOS LIMITADA INCOLACTEOS LIMITADA, SIGLA INCOLACTEOS, CON NIT: 800048535-8, CON DOMICILIO EN LA KM 1 VIA SIMIJACA - CHIQUINQUIRÁ. A: de GLORIA COLOMBIA S A Nit No 830507278-9 CON DOMICILIO EN LA KM 1 VIA SIMIJACA - CHIQUINQUIRÁ CUNDINAMARCA.

Mediante resolución Nº 2015017178 del 5 de Mayo de 2015, el INVIMA autorizo a GLORIA COLOMBIA S A con domicilio en BOGOTA - D.C. el agotamiento de etiquetas del producto AVENA ULTRAPASTEURIZADA VARIEDADES: NATURAL Y CON SABOR A CANELA, en su presentación comercial de 200 ml marca(s) LECHESAN, por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado en lo referente a cambio de fabricante, otorgándole un término de seis (6) meses.

Mediante Resolución Nº 2015021108 del 2 de Junio de 2015, el INVIMA autorizó: Cambio de nombre del producto quedando en adelante así: BEBIDA CON LECHE Y AVENA

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

RESOLUCION No. 2023022169 DE 25 de Mayo de 2023
Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

VARIEDADES: 1. BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA, 2. BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA SABOR NATURAL . ·Adición de presentaciones comerciales Cambio de razón social del fabricante A: CONSERVAS CALIFORNIA SAS con domicilio Calle 30 Autopista Aeropuerto Soledad - Atlántico, Soledad Nit: 890101648-5.

Mediante Resolución Nº 2017025239 de 20 de Junio de 2017, el INVIMA autorizo 1. Cambio de presentación comercial, quedando en adelante autorizadas: TETRA BRIK: 160ml A 1200 ml. TETRA BRIK : 160 g a 1100 g. BOLSA:100 ml a 1200 ml. BOLSA:100g a 1200 g. VASO: 100 ml A 300 ml. VASO: 100 g A 300 g. PACKS: En todas las presentaciones comerciales unidades de 2 hasta 60.

Mediante Resolución No 2017053882 de 18 de diciembre de 2017, EL INVIMA autorizó a a GLORIA COLOMBIA S A con domicilio en BOGOTA - D.C. extensión de autorización de agotamiento de etiquetas con uso de sticker del producto BEBIDA CON LECHE Y AVENA VARIEDADES: BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA. 2. BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TWEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA SABOR NATURAL marca(s) LECHESAN.

Mediante Resolución No. 2018050021 DE 19 de Noviembre de 2018, el INVIMA autorizó 1.Adición en la composición del producto: BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA SABOR NATURAL: Formula 2: Leche entera liquida, agua, azúcar, harina de avena, proteína Láctea, estabilizante (polifosfatos), estabilizante (carragenina), sabor artificial (avena), edulcorante (neotame).

Mediante RESOLUCION Nro. 2019051063 de fecha 1o de noviembre de 2019 1. Adición de composición: Formula 3 el Invima concedio 1.Adición de composición: Formula 3.

Mediante Resolución Nº 2020031680 del 22 de Septiembre de 2020, el INVIMA Autorizó 1. Adición de marca comercial, lo autorizado más: DE LA CUESTA, AVENA ORIGINAL

Mediante Resolución No. 2021006207 del 1 de marzo de 2021, el Invima Modificó La Resolución que concedió Registro Sanitario No. RSAK02I5103, En el sentido de autorizar: 1. Cambio de Ubicación del Titular del Registro Sanitario GLORIA COLOMBIA SA, quedando domiciliado en la DIAGONAL 63F # 86 -35 de BOGOTA, D.C. 2 Cambio de Ubicación de los Fabricantes quedando en adelante: GLORIA COLOMBIA S A CON DOMICILIO EN KM 4 VÍA ZIPAQUIRA -COGUA, EN COGUA -CUNDINAMARCA. GLORIA COLOMBIA S A CON DOMICILIO EN LA KM 1 VIA SIMIJACA CHIQUINQUIRÁ - CUNDINAMARCA, CONSERVAS CALIFORNIA LIMITADA, CON DOMICILIO EN LA Calle 30 AUTOPISTA AEROPUERTO DE SOLEDAD ATLÁNTICO.

Mediante Resolución 2022027420 del 9 de agosto de 2022, el INVIMA modificó el registro sanitario en el sentido de autorizar: Modificación del nombre del producto por adición de variedad. Quedando en adelante las denominaciones aprobadas en el Registro Sanitario más: BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

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

RESOLUCION No. 2023022169 DE 25 de Mayo de 2023
Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

AVENA TRADICIONAL. BEBIDA CON LECHE PASTEURIZADA ENTERA CON AVENA TRADICIONAL. Modificación en la composición del producto. En consecuencia, de la adición de variedad se incluyen las siguientes composiciones: Formula 1 BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA TRADICIONAL: leche entera y/o reconstituida (Agua, leche en polvo), agua, azúcar, harina de avena, espesante (almidón modificado), sabor artificial (crema de vainilla), estabilizante (carragenina, goma xanthan), edulcorante artificial (sucralosa), color natural (caramelo), sal. Formula 2 BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA TRADICIONAL: Agua, Leche entera fluida y/o reconstituida (Agua, leche en polvo) Azúcar, Harina de avena, Leche en polvo descremada, Espesante (Almidón modificado), sabor artificial (Crema de vainilla), Estabilizantes (Carragenina, goma xanthan), color natural (Caramelo), Edulcorante artificial (Sucralosa), Sal. BEBIDA CON LECHE PASTEURIZADA ENTERA CON AVENA TRADICIONAL: Agua, Leche entera fluida y/o reconstituida (agua, leche en polvo), azúcar, harina de avena, Leche en polvo descremada, sorbato de potasio, espesante (almidón modificado), sabor artificial (crema de vainilla), estabilizantes (Carragenina, goma xanthan), color natural (caramelo) edulcorante artificial (Sucralosa), sal. Se incluye una fórmula más para la variedad: BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA: leche entera y/o reconstituida (Agua, leche en polvo), agua, azúcar, harina de avena, espesante (almidón modificado), sabor artificial (crema de vainilla con canela), estabilizante (carragenina, goma xanthan), edulcorante artificial (sucralosa), color natural (caramelo), sal, especia (canela en polvo).

Que mediante escrito número 20231048573 radicado el 28/02/2023, el Señor MARIO ANDRES ARTURO GUERERO, actuando en calidad Representante Legal para efectos judiciales, presentó solicitud de autorización de agotamiento de etiquetas del producto BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA TRADICIONAL tetrabrik 200 ml, bolsa x 200 ml, sobrebolsa x 200 ml, BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA tetrabrik x 200 ml, bolsa x 200 ml, sobrebolsa x 200 ml, marca ALGARRA; BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA TRADICIONAL 200 ml, marca DE LA CUESTA; BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA TRADICIONAL tetrabrik 200 ml, tetrabrik 900 ml, marca LATTI, por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado por ajuste de la información nutricional por cambio normativo a la Resolución 2492 de 2022.

CONSIDERANDO

Que una vez evaluada la petición allegada, se pudo constatar que esta no contraviene lo dispuesto en la Resolución 2016028087 de fecha 26/07/2016, "Por la cual se establecen los lineamientos para la autorización de agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos en alimentos", Resolución 810 de 2021 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano" y Artículo 6 de la Resolución 2492 de 2022 "por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021, mediante el cual se fijan las pautas sobre las etiquetas, empaques y rótulos, el uso de adhesivo y autorización de agotamiento de empaques y Resolución 254 de 2023 "Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022 modificatoria de la Resolución 810 de 2021".

Instituto Nacional de Vigilancia
de Medicamentos y Alimentos
Invima

Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(60)(1) 742 2121

www.invima.gov.co
@invimacolombia

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

RESOLUCION No. 2023022169 DE 25 de Mayo de 2023
Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

Que el interesado allega la respectiva documentación técnico/legal, para acceder a lo solicitado y en consecuencia este Instituto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: AUTORIZAR a GLORIA COLOMBIA S.A.S con domicilio en BOGOTA - D.C. el agotamiento de etiquetas del producto BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA TRADICIONAL tetrabrik 200 ml, bolsa x 200 ml, sobrebolsa x 200 ml, BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA tetrabrik x 200 ml, bolsa x 200 ml, sobrebolsa x 200 ml, marca ALGARRA; BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA TRADICIONAL 200 ml, marca DE LA CUESTA; BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA TRADICIONAL tetrabrik 200 ml, tetrabrik 900 ml, marca LATTI, por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado por ajuste de la información nutricional por cambio normativo a la Resolución 2492 de 2022, hasta el **14 de junio de 2024.**

ARTICULO SEGUNDO: El término citado en el artículo primero de la presente resolución, hace referencia al tiempo durante el cual el producto puede ser comercializado con la etiqueta suministrada al momento de la solicitud para agotamiento radicada con el número 20231048573 de fecha 28/02/2023, por tal razón, una vez se agote el plazo concedido, las etiquetas con las que se comercialice el producto deben cumplir cabalmente con lo establecido en la Resoluciones 5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 expedidas por el Ministerio de la Protección Social, o los reglamentos que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 25 de Mayo de 2023
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Proyectó: Mónica A. Prieto P. coordinador Angela Rueda,
reviso Claudia Calderón Vobo Legal Iván Salazar

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023/05/25 18:26:16 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

GLORIA COLOMBIA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA PRODUCTO TERMINADO	
CÓDIGO: ET-PD-034	VERSIÓN: 06	PÁGINA 1 DE 6

Nombre:	BEBIDA CON LECHE Y AVENA VARIEDADES: BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA. BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT)LARGA VIDA ENTERA CON AVENA SABOR NATURAL
Marca Comercial:	ALGARRA, LATTI
Registro Sanitario:	RSAK02I5103
Fabricante:	GLORIA COLOMBIA S.A.S. DIRECCIÓN PLANTA: KM 4 VIA ZIPAQUIRA COGUA NIT 830.507.278-9

Descripción del producto:	Bebida con leche y avena, UAT (UHT), envasada asépticamente; lista para consumir.
Composición:	**Avena algarra:** **Trdicional:** leche entera y/o reconstituida (Agua, leche en polvo), agua, azúcar, harina de avena, espesante (almidón modificado), sabor artificial (crema de vainilla), estabilizante (carragenina, goma xanthan), edulcorante artificial (sucralosa), color natural (caramelo), sal. **Canela:** Leche entera y/o reconstituida (Agua, leche en polvo), agua, azúcar, harina de avena, espesante (almidón modificado), sabor artificial (crema de vainilla con canela), estabilizante (carragenina, goma xanthan), edulcorante artificial (sucralosa), color natural (caramelo), sal, especia (canela en polvo). **Avena marca clientes:** Agua, Leche entera y/o reconstituida (Agua y leche en polvo), azúcar, harina de avena, leche en polvo descremada, espesante (almidón modificado), sabor artificial (Crema de vainilla), estabilizante (carragenina, goma xanthan), colorante natural (caramelo), edulcorante artificial (sucralosa), sal
mperatura y presión de pasteurización	Temperatura de pasteurización: 85-91°C Tiempo:15 segundos Presión: 1000-1200 psi Pasteurización rápida (HTST) de por lo menos 72°C durante 15 seg. Si el pH es inferior a 7

	Tetra
	*De acuerdo al documento Identificación y Trazabilidad de producto

ELABORADO POR	REVISADO POR			APROBADO POR	FECHA
Practicante Calidad	Coordinadora de Calidad Cogua	Coordinadora de Calidad Barranquilla	Coordinadora de Calidad Simijaca	Coordinadora de Gestión Calidad y Asuntos Regulatorios	Julio 2022

COPIA NO CONTROLADA

GLORIA COLOMBIA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA PRODUCTO TERMINADO	
CÓDIGO: ET-PD-034	VERSIÓN: 06	PÁGINA 2 DE 6

Presentación:	Bolsa: 200g Tetra Slim: 200g
Material de Empaque:	**Bolsa:** Película flexible constituido por 7 capas protectoras incluyendo una interna de EVOH (Etilen vinil alcohol) termosellado. **Tetra Brik:** Empaque rígido tetra Slim con 7 capas protectoras que incluyen cartón, polietileno y aluminio termosellado inducido electromagnéticamente (alta frecuencia).

Peso:

Bolsa x 200g	
Peso lámina	2,5±0,1g
Peso neto	200,0±9,0g
Peso bruto	202,5±9,1g
TetraBrik x 200g	
Peso lámina	8,7±0,1g
Peso neto	200,0±9,0g
Peso bruto	208,7±9,1g

Embalaje:

Presentación	Cestillo	Caja Corrugada
Bolsa 200g	60	-
Bolsa 6x200g	10	-
Bolsa 7x8 200g	10	-
Tetra 200g	60	48
Tetra 6x200g	10	-

Vida útil del producto:	**Bolsa:** 120 días en condiciones normales de almacenamiento **Tetra Slim:** 180 días en condiciones normales de almacenamiento
Condiciones de almacenamiento:	- Almacenar a temperatura no superior a 35°C, preferiblemente en lugares frescos y secos - Evitar ambientes contaminantes tales como aromas, olores, químicos, detergentes - Mantener estibado, evitar el contacto directo con el piso - Una vez abierto, refrigérese y consúmase en el menor tiempo posible

Condiciones de apile:

ARRUME MÁXIMO	
Cestillos por plancha	10
Planchas por estiba	6

Etiquetado en relación con la inocuidad de los alimentos y/o instrucciones para su manipulación,

Alérgenos	SI	NO
Cereales que contienen gluten; por ejemplo, trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos	x	
Crustáceos y sus productos		x

ELABORADO POR	REVISADO POR			APROBADO POR	FECHA
Practicante Calidad	Coordinadora de Calidad Cogua	Coordinadora de Calidad Barranquilla	Coordinadora de Calidad Simijaca	Coordinadora de Gestión Calidad y Asuntos Regulatorios	Julio 2022

COPIA NO CONTROLADA

preparación y uso:

Huevos y productos de los huevos		x
Leche y productos lácteos (Incluida lactosa)	x	
Maní, soja y sus productos		x
Nueces de árboles y sus productos derivados		x
Pescado y productos pesqueros		x
Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más		x

Alérgenos presentes en el producto:	Gluten de avena, proteína de la leche
Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea:	Proteína de leche
Alérgenos presentes en la planta:	Gluten de Avena Proteína de la leche Fresa
Intolerancia de la población:	Lactosa

- Para residuos de plaguicidas se tendrá en cuenta lo informado en la resolución 2906 de 2007.
- Resolución 1382 de 2013: Por la cual se establece los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano.
- Para contaminantes se da cumplimiento a la resolución 004506 de 2013:
  Alfatoxina M1: Máximo 0,5 µg/Kg
  Aflatoxina B1 B2 G1 G2: 4,0 mg/kg
  Ocratoxina A: 0,50 µg/Kg
  Deoxinivalenol: 200 µg/Kg
  Zearalenona: 20 µg/Kg
  Plomo: 0,020 mg/kg

...étodo y controles de distribución y comercialización:	Monitoreo continuo de almacenamiento en sitios limpios y secos, libres de insectos, roedores y sustancias o materiales que generen olores y sabores fuertes.

Requisitos legales y reglamentarios de inocuidad:	- Las normas de calidad corresponden a especificaciones internas de la compañía las cuales cumplen con las reglamentaciones de la Norma Técnica Colombiana-NTC 5246. Productos Lácteos. Bebida con avena - **Resolución 333 de 2011:** Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. - **Resolución 5109 de 2005:** Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. - **Resolución 004506 de 2013:** Por la cual se establecen los niveles máximos de

COPIA NO CONTROLADA

contaminantes en los alimentos destinados al consumo de humano.

- **Resolución 2906 de 2007:** Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.
- **Resolución 1382 de 2013:** Por la cual se establece los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano.
- **Resolución 2508 de 2012:** Por la cual se reglamentan los requisitos que deben cumplir los alimentos envasados que contengan grasas trans y /o grasas saturadas.
- **Decreto 60 de 2002:** Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - Haccp en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.
- **Resolución 2674 de 2013:** Requisitos para la notificación de registro sanitario y permisos de los alimentos.
- **Codex Alimentarius:** Norma general para los aditivos alimentarios Codex Stan 192-1995
- **Resolución 810 de 2021:** por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano
- **Resolución 32209 de 2020:** Por la cual se modifican los Capítulos Primero, Segundo y Cuarto del Título VI de la Circular Única, y se reglamenta el etiquetado y el control metrológico aplicable a productos preempacados.

CATRACTERISTICAS DE PRODUCTOTERMINADO

COPIA NO CONTROLADA

VARIABLE	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	TIPO DE VARIABLE		
			A	B	C
FISICOQUÍMICAS					
pH a 20°C	6,48 - 6,70	Potenciómetro	X		
Acidez (% Ácido láctico)	0,07 - 0,09	Titulación	X		
Grasa % m/v	1,3-1,8	Gerber	X		
Densidad 15/15°C g/ml	1,0500 - 1,060	Lactodensímetro	X		
Sólidos Totales (%p/v)	14 - 18	Termo balanza	X		
ORGANOLÉPTICAS					
Color	Blanco Hueso	Evaluación sensorial	X		
Olor	Característico al producto sin olores extraños		X		
Sabor	Característico al producto sin sabores extraños		X		
MICROBIOLÓGICAS					
Prueba de esterilidad comercial a 55°C y 35°C durante 10 días	Ausencia de Crecimiento	Esterilidad Comercial	X		

A. Se revisa lote a lote.
B. Se revisa en forma aleatoria. Puede dinamizarse con históricos.
C. Para medir durante el desarrollo o cuando se requiera.

USO PREVISTO	
Grupo de consumidores:	- Niños mayores de 4 años y adultos en general
Manipulación razonablemente esperada:	- Consumo directo
Consumidores vulnerables:	-Consumidores alérgicos al Gluten de avena -Consumidores alérgicos a la proteína láctea -Personas intolerantes a la lactosa

USO NO PREVISTO

Este producto no está diseñado para usos cosméticos, farmacéuticos ni terapéuticos

MANIPULACION NO INTENCIONADA

-Ingerir el producto cuando el aluminio se encuentra golpeado.
-Ingerir el producto cuando presenta algún defecto en el sellado o el material de empaque se encuentra húmedo.
-Ingerir el producto con características de fermentación.
-Ingerir el producto cuando se encuentre abombado.

ELABORADO POR	REVISADO POR			APROBADO POR	FECHA
Practicante Calidad	Coordinadora de Calidad Cogua	Coordinadora de Calidad Barranquilla	Coordinadora de Calidad Simijaca	Coordinadora de Gestión Calidad y Asuntos Regulatorios	Julio 2022

COPIA NO CONTROLADA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Avena Tradicional y Canela

Presentación 200 mL

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción
	63	**126**
Grasa total	1.9 g	3.7 g
Grasa saturada	**1.3 g**	**2.5 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	9.9 g	20 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	7.3 g	15 g
Azúcares añadidos	**4.8 g**	**9.6 g**
Proteína	2.0 g	3.9 g
Sodio	**52 mg**	**105 mg**
Vitamina A	24 µg ER	47 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.23 mg	0.46 mg
Calcio	68 mg	136 mg
Zinc	0.32 mg	0.63 mg

COPIA NO CONTROLADA

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN	QUÉ CAMBIÓ	RAZÓN DE CAMBIO	RESPONSABLE

ELABORADO POR	REVISADO POR			APROBADO POR	FECHA
Practicante Calidad	Coordinadora de Calidad Cogua	Coordinadora de Calidad Barranquilla	Coordinadora de Calidad Simijaca	Coordinadora de Gestión Calidad y Asuntos Regulatorios	Julio 2022

03	Marzo 2020	-Se modificó formato y flujo de aprobación - Se unifica RSA - Se actualiza información del producto -Se modifica presentación del producto de ml a g - Se añade información correspondiente a codificación, embalaje y condiciones de apile, vida útil para bolsa -Se modifica peso, rango de pH y %Grasa y se adiciona valor de densidad -Se actualiza información nutricional.	Actualización ET	Analista Gestión de Calidad
04	Diciembre 2021	-Se actualiza la composición y tabla nutricional del producto. -Se actualizan las variables fisicoquímicas del producto. -Se adiciona la cantidad de unidades por caja. -Se modifica formato de flujo de aprobación.	Actualización ET	Analista Gestión de Calidad
05	Enero 2022	- Se adiciona la composición del material de empaque del producto.	Actualización ET	Analista Gestión de Calidad
06	Julio 2022	Se ajustan requisitos legales. Información nutricional y composición	Entrada en vigencia Resolución 810 de 2021 y 32209 de 2020	Practicante calidad

COPIA NO CONTROLADA

FICHA TÉCNICA BOCADILLO DE GUAYABA

INFORMACIÓN DE LA EMPRESA

Fabricante:	Lacky Luck Company SAS	Nit:	900.811.158-1
Dirección:	Kilómetro 12 vía Barbosa - Vélez	Teléfonos:	310 550 1462 – 321 343 7572

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Es una pasta sólida obtenida por la cocción o concentración de la pulpa de la guayaba selecta madura y sana con adición de azúcar. El bocadillo debe de tener una consistencia que permita cortar después de frio sin perder su forma y textura.

Nombre legal del producto	Bocadillo de guayaba
Ingredientes	Pulpa de guayaba y azúcar
Peso neto	Entre 10g y 50g
Presentación	Caja X 650 unidades
Margen de tolerancia	1.8 g
Vida útil	6 meses
Consumidores	Niños mayores de 4 años y adultos
Notificación sanitaria	NSA-000573-2016
Código contable	265



DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Recepción de materia prima → Almacenar → Alistar materias primas → Despulpar → Concentrar sólidos → Moldear → Enfriar → Cortar → Envasar → Distribuir

INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN 100 g

Humedad	g /100 g	20,65
Cenizas	g /100 g	0,54
Proteína total	g /100 g	0,44
Grasa Total	g /100 g	0,85
Grasa Trans	g /100 g	0
Grasa saturada	g /100 g	0,44

Fibra dietaría	g /100 g	4,72
Carbohidratos totales	g /100 g	77,52
Calorías Totales	kcal / 100 g	319,49
Sodio	mg /100 g	38
Colesterol	mg /100 g	<1,53
Azucares totales	%	26,15

Vitamina A	UI /100 g	< 5,55
Vitamina C	mg /100 g	73,82
Hierro	mg /100 g	3
Calcio	mg /100 g	15,4
Potasio	mg /100 g	84,4
Vitamina D	UI /100 g	<9,52

PARÁMETROS SENSORIALES

Color	El color del bocadillo es rojo uniforme, característico del producto.	Olor	Guayaba
Sabor	Dulce y característico de la guayaba	Consistencia	Firme
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas.		

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS

Solidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C	° Brix mínimo de 75 según resolución 3929 de 2013 (bocadillo de guayaba)	pH	pH mínimo de 3.4 según resolución 3929 de 2013 (bocadillo de guayaba)

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidad	n	m	M	C	Referencia
Recuento de mohos y levaduras	Ufc/g	3	1000	2000	1	Res. 3929/13

PARÁMETROS DEL ENVASE

Características del envase*	**El envase primario** cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012. El envase es acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el envase mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto. **El envase secundario** garantiza la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.

Tipo de envase	Material	Calibre
Primario	Polipropileno	20 micras
Secundario	Polietileno	
Terciario	Cartón corrugado	

*El material y características del envase secundario y terciario dependerá de las necesidades del cliente y/o la negociación.

ESPECIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código numérico impreso, antecedido por la palabra lote, este código está conformado por 5 dígitos: los tres primeros indican un consecutivo del día envasado y los dos últimos indican el año de envasado.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO

El producto se mantiene en perfecto estado preservándolo en su envase original a una temperatura máxima de 25 °C, en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.

CONTROL DE ALÉRGENOS

Componente	¿Está presente en el producto?	¿Está presente en otros productos manufacturados en la misma línea?	¿Está presente en la misma planta de producción?
Leche y sus derivados	No	Si	Si
Trigo	No	Si	Si
Coco	No	Si	Si
Soya	No	Si	Si

NORMATIVIDAD APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 2674 de 2013	Resolución 5109 de 2005	Resolución 3929 de 2013	Resolución 333 de 2011
Resolución 683 de 2012	Resolución 16379 de 2003		

Elaborado por: Gabriel Leyton Ingeniero de Alimentos	Revisado por: María Castillo Barrera Jefa de inocuidad	Aprobado por: Jhon Edisson González Gerente

FICHA TÉCNICA BOCADILLO DE GUAYABA COMBINADO

INFORMACIÓN DE LA EMPRESA

Fabricante:	Lacky Luck Company SAS	Nit:	900.811.158-1
Dirección:	Kilómetro 12 vía Barbosa - Vélez	Teléfonos:	310 550 1462 – 321 343 7572

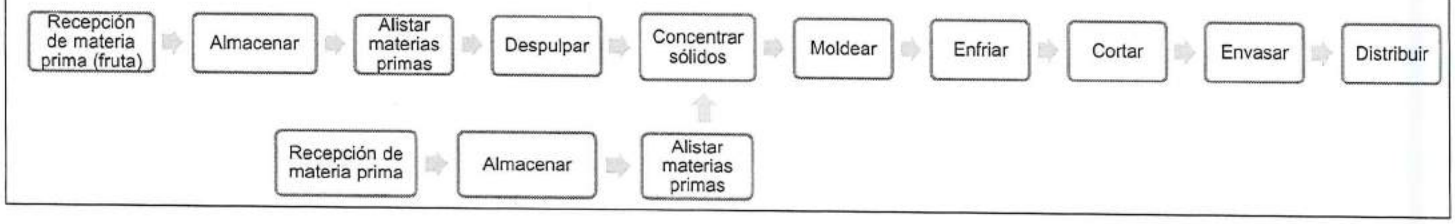
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El bocadillo es una pasta sólida obtenida por la cocción o concentración de la pulpa de la guayaba selecta madura y sana con adición de azúcar. El dulce de leche es una pasta sólida obtenida por la concentración de leche, azúcar y harinas. El bocadillo con dulce de leche debe de tener una consistencia que permita cortar después de frio sin perder su forma y textura.

Nombre legal del producto	Bocadillo de guayaba combinado (Bocadillo combinado)
Ingredientes	**Bocadillo de guayaba:** pulpa de guayaba y azúcar. **Dulce de leche – manjar blanco:** azúcar, **leche en entera**, espesante (fécula de maíz), conservantes (sorbato de potasio y propionato de calcio),
Peso neto	Entre 15 y 50g
Presentación	Caja X 650 unidades
Margen de tolerancia	1.8 g
Vida útil	6 meses
Consumidores	Niños mayores de 4 años y adultos
Notificación sanitaria	NSA-000573-2016
Código contable	302



DESCRIPCIÓN DEL PROCESO



INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN 100 g

0000446 0000393

Humedad	g /100 g	21,24
Cenizas	g /100 g	0,54
Proteína total	g /100 g	0,895
Grasa Total	g /100 g	0,945
Grasa Trans	g /100 g	0,005
Grasa saturada	g /100 g	0,545

Fibra dietaria	g /100 g	4,075
Carbohidratos totales	g /100 g	75,39
Calorías Totales	kcal / 100 g	313,645
Sodio	mg /100 g	79,5
Colesterol	mg /100 g	1,525
Azucares totales	%	40,97

Vitamina A	UI /100 g	10,845
Vitamina C	mg /100 g	55,52
Hierro	mg /100 g	1,65
Calcio	mg /100 g	55,65
Potasio	mg /100 g	42,2
Vitamina D	UI /100 g	4,76

PARÁMETROS SENSORIALES

Color	El color del **bocadillo** es rojo uniforme, característico del producto. El color del **dulce de leche** es amarillo claro, característico del producto	Olor	Guayaba y lácteo
Sabor	Dulce y característico de la guayaba y el dulce de leche	Consistencia	Firme
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento.		

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS

BOCADILLO DE GUAYABA

Solidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C	° Brix mínimo de 75 según resolución 3929 de 2013 (bocadillo de guayaba)	pH	pH mínimo de 3.4 según resolución 3929 de 2013 (bocadillo de guayaba)

DULCE DE LECHE

Solidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C	° Brix mínimo de 70

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

BOCADILLO DE GUAYABA

Parámetro	Unidad	n	m	M	C	Referencia
Recuento de mohos y levaduras	Ufc/g	3	1000	2000	1	Res. 3929/13

DULCE DE LECHE

Parámetro	Unidad	n	m	M	C	Referencia
Recuento total de microorganismos mesofílicos	UFC/g	3	500	2000	1	Res. 02310/1986
Coliformes totales	NMP/g	3	200	93	1	Res. 02310/1986
Coliformes fecales	NMP/g	3	<3	-	0	Res. 02310/1986
Hongos y levaduras	UFC/g	3	10	100	1	Res. 02310/1986
Estafilococos	UFC/g	3	100	200	1	Res. 02310/1986

PARÁMETROS DEL ENVASE

Características del envase*	**El envase primario** cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012. El envase es acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el envase mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto. **El envase secundario y terciario** garantiza la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.

Tipo de envase	Material	Calibre
Primario	Polipropileno	20 micras
Secundario	Polipropileno	
Terciario	Cartón corrugado	

*El material y características del envase secundario y terciario dependerá de las necesidades del cliente y/o la negociación.

ESPECIFICACIÓN DEL LOTE

Elaborado por: Ing. Gabriel Leyton Revisado por: Ing. María Fernanda Castillo Aprobado por: Jhon Edisson González

0000447

Para la identificación del lote en el producto se usa un código numérico impreso, antecedido por la palabra lote, este código está conformado por 5 dígitos: los tres primeros indican un consecutivo del día envasado y los dos últimos indican el año de envasado.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO

El producto se mantiene en perfecto estado preservándolo en su envase original a una temperatura máxima de 25 °C, en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.

CONTROL DE ALÉRGENOS

Componente	¿Está presente en el producto?	¿Está presente en otros productos manufacturados en la misma línea?	¿Está presente en la misma planta de producción?
Leche y sus derivados	SI	Si	Si
Trigo	SI	Si	Si
Coco	No	Si	Si
Soya	No	Si	Si

NORMATIVIDAD APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 2674 de 2013	Resolución 5109 de 2005	Resolución 3929 de 2013	Resolución 333 de 2011
Resolución 683 de 2012	Resolución 16379 de 2003	Resolución 02310 de 1986	

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
María Castillo Barrera	Gabriel Leyton	Jhon Edisson González
Jefa de inocuidad	Ingeniero de Alimentos	Gerente

BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE COCO (BOCADILLO COCO GUAYABA)

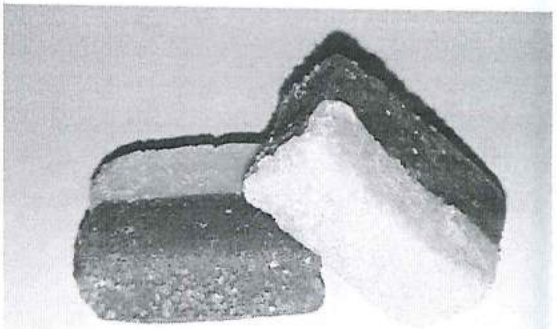
INFORMACIÓN DE LA EMPRESA

Fabricante:	Lacky Luck Company SAS	Nit:	900.811.158-1
Dirección:	Kilómetro 12 vía Barbosa – Vélez	Teléfonos:	310 550 1462 – 321 343 7572

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El bocadillo resulta de la mezcla y cocción de la pulpa de fruta y el azúcar, con olor y sabor característico. El dulce de coco resulta de la mezcla y concentración de leche, azúcar, coco deshidratado y harinas.

Nombre legal del producto	Bocadillo de guayaba con dulce de coco (bocadillo coco guayaba)
Ingredientes	**Bocadillo de guayaba:** Pulpa de guayaba y azúcar. **Dulce de coco:** leche en polvo, azúcar, coco deshidratado, espesantes (fécula de maíz, harina de maíz, harina de trigo), conservante (sorbato de potasio), colorante inorgánico (dióxido de titanio).
Peso neto	Entre 10 y 50g
Presentación	Caja X Granel
Margen de tolerancia	1.8 g
Vida útil	6 meses
Consumidores	Niños mayores de 4 años y adultos
Registro sanitario	NSA-000573-2016
Código contable	



DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Recepción de materia prima → Almacenar → Alistar materias primas → Concentrar sólidos → Moldear → Enfriar → Cortar → Envasar → Distribuir

INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN 100 g

0000449 0000396

Humedad	g/100 g	22,39
Cenizas	g/100 g	1,34
Proteína total	g/100 g	4,005
Grasa Total	g/100 g	5,13
Grasa Trans	g/100 g	0,055
Grasa saturada	g/100 g	6,47

Fibra dietaria	g/100 g	4,13
Carbohidratos totales	g/100 g	56,74
Calorías Totales	kcal / 100 g	341,93
Sodio	mg/100 g	67,13
Colesterol	mg/100 g	23,27
Azucares totales	%	330,71

Vitamina A	UI/100 g	152,81
Vitamina C	mg/100 g	73,82
Hierro	mg/100 g	1,6
Calcio	mg/100 g	163,55
Potasio	mg/100 g	276,25
Vitamina D	UI/100 g	<9,56

PARÁMETROS SENSORIALES

Color	**BOCADILLO:** el color del bocadillo es rojo uniforme, característico del producto. **DULCE DE COCO:** marrón claro, característico del producto	Olor	**BOCADILLO:** guayaba **DULCE DE COCO:** lácteo y coco
Sabor	Dulce y característico de la guayaba y la dulce de leche con coco	Consistencia	Firme
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento.		

BOCADILLO DE GUAYABA

Solidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C	° Brix mínimo de 75 según resolución 3929 de 2013 (bocadillo de guayaba)	pH	pH mínimo de 3.4 según resolución 3929 de 2013 (bocadillo de guayaba)

DULCE DE COCO

Solidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C	° Brix mínimo de 70

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

DULCE CON LECHE

Parámetro	Unidad	n	m	M	C	Referencia
Recuento total de microorganismos mesofílicos	UFC/g	3	500	2000	1	Res. 02310/1986
Coliformes totales	NMP/g	3	200	93	1	Res. 02310/1986
Coliformes fecales	NMP/g	3	<3	-	0	Res. 02310/1986
Hongos y levaduras	UFC/g	3	10	100	1	Res. 02310/1986
Estafilococos	UFC/g	3	100	200	1	Res. 02310/1986

BOCADILLO DE GUAYABA

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidad	n	m	M	C	Referencia
Recuento de mohos y levaduras	Ufc/g	3	1000	2000	1	Res. 3929/13

PARÁMETROS DEL ENVASE

Características del envase*	**El envase primario** cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012. El envase es acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el envase mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto. **El envase secundario y terciario** garantiza la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.

Tipo de envase Material Calibre

Elaborado por: Ing. Alejandra Puentes Revisado por: Ing. Gabriel Leyton Aprobado por: Jhon Edisson González

Primario	Polipropileno	20 micras
Secundario	Polipropileno	20 micras
Terciario	Cartón corrugado	Tipo crack C720

*El material y características del envase secundario y terciario dependerá de las necesidades del cliente y/o la negociación.

ESPECIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código numérico impreso, antecedido por la palabra lote, este código está conformado por 5 dígitos: los tres primeros indican un consecutivo del día envasado y los dos últimos indican el año de envasado.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO

El producto se mantiene en perfecto estado preservándolo en su envase original a una temperatura máxima de 25 °C, en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.

CONTROL DE ALÉRGENOS

Componente	¿Está presente en el producto?	¿Está presente en otros productos manufacturados en la misma línea?	¿Está presente en la misma planta de producción?
Leche y sus derivados	SI	Si	Si
Trigo	SI	Si	Si
Coco	SI	Si	Si
Soya	No	Si	Si

NORMATIVIDAD APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 2674 de 2013	Resolución 5109 de 2005	Resolución 02310 de 1986	Resolución 333 de 2011
Resolución 683 de 2012	Resolución 16379 de 2003		

Elaborado por: Alejandra Puentes Saavedra Jefa de inocuidad	Revisado por: Gabriel Leyton Ingeniero de Alimentos	Aprobado por: Jhon Edisson González Gerente

LACKY LUCK COMPANY SAS
NIT. 900.811.158-1

0000451 ~~0000308~~

Vélez – Santander, 04 de julio de 2023

Señores
CLIENTES EN GENERAL

Asunto: etiquetado frontal e información nutricional

Cordial Saludo

Me permito informar que la consulta de la información nutricional y del sello de advertencia que le corresponde a los productos institucionales que son envasados en polipropileno bio orientado y los cuales cuenten con una superficie total menor a 77 cm^2, podrá ser consultada en la página web www.grankactusveleno.com, en el correo electrónico ventas@grankactusveleno.com y lanuevaindustriabocadillos@yahoo.es y en los números telefónicos 310 550 1460 – 310 550 1462 .

Lo anterior de acuerdo con la resolución 810 de 2021, artículo 31.4 *envases pequeños y pirograbados: los alimentos en envases pequeños, con una superficie total para etiquetado menor a 77 cm^2, deben incluir la tabla de información nutricional, el etiquetado de advertencia y sello positivo, si aplica en el envase secundario, cuando lo contenga. Estos envases deben incluir una dirección electrónica o número de teléfono, o cualquier otro medio, que el consumidor pueda utilizar para obtener la información nutricional. Para aplicación de esta excepción se entenderá por superficie total la suma de las áreas de todas las superficies impresas del material de empaque excluyendo las áreas de sellado.*

Las siguientes son las referencias entre 15 g y 50 g que cuentan con una superficie total menor a 77 cm^2

Bocadillo combinado	Bocadillo coco guayaba	Cocada
Rollitos	Panelita de leche	Dulce de leche
Galleta - chaparras	Bocadillo de guayaba	Cubitos de coco
Bocadillo de mora	Bocadillo veleño	Caramelo
Bocadillo de piña		

Cordialmente,

Edisson González Triana
Gerente Lacky Luck Company S.A.S.

NTC 6001 icontec

BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE LECHE
(BOCADILLO COMBINADO)

0000452 ~~0000393~~

REFERENCIA:	SELLO FRONTAL:

15g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (15 g)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	312	**45**
Grasa total	0.6 g	0.1 g
Grasa saturada	**0.4 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	77 g	11 g
Fibra dietaria	2.4 g	0.4 g
Azúcares totales	63 g	9.4 g
Azúcares añadidos	**35 g**	**5.2 g**
Proteína	0.9 g	0.1 g
Sodio	**27 mg**	**4.1 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.6 µg	0.09 µg
Hierro	1.5 mg	0.23 mg
Calcio	0.00 mg	0.00 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg



20 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (20 g)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	312	**61**
Grasa total	0.6 g	0.1 g
Grasa saturada	**0.4 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	77 g	15 g
Fibra dietaria	2.4 g	0.5 g
Azúcares totales	63 g	13 g
Azúcares añadidos	**35 g**	**6.9 g**
Proteína	0.9 g	0.2 g
Sodio	**27 mg**	**5.4 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.6 µg	0.12 µg
Hierro	1.5 mg	0.30 mg
Calcio	0.00 mg	0.00 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg



25g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 (25 g)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	312	**77**
Grasa total	0.6 g	0.2 g
Grasa saturada	**0.4 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	77 g	19 g
Fibra dietaria	2.4 g	0.6 g
Azúcares totales	63 g	16 g
Azúcares añadidos	**35 g**	**8.6 g**
Proteína	0.9 g	0.2 g
Sodio	**27 mg**	**6.8 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.6 µg	0.15 µg
Hierro	1.5 mg	0.38 mg
Calcio	0.00 mg	0.00 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg



BOCADILLO DE GUAYABA RELLENO DE DULCE DE LECHE (ROLLITOS)

15 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (15 g)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	315	**47**
Grasa total	3.0 g	0.4 g
Grasa saturada	**1.9 g**	**0.3 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	72 g	11 g
Fibra dietaria	4.4 g	0.7 g
Azúcares totales	50 g	7.5 g
Azúcares añadidos	**37 g**	**5.5 g**
Proteína	2.2 g	0.3 g
Sodio	**84 mg**	**13 mg**
Vitamina A	23 µg ER	3.4 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	2.3 mg	0.35 mg
Calcio	89 mg	13 mg
Zinc	0.24 mg	0.04 mg



20 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (20 g)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	315	**61**
Grasa total	3.0 g	0.6 g
Grasa saturada	**1.9 g**	**0.4 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	72 g	14 g
Fibra dietaria	4.4 g	0.9 g
Azúcares totales	50 g	10 g
Azúcares añadidos	**37 g**	**7.3 g**
Proteína	2.2 g	0.4 g
Sodio	**84 mg**	**17 mg**
Vitamina A	23 µg ER	4.5 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	2.3 mg	0.46 mg
Calcio	89 mg	18 mg
Zinc	0.24 mg	0.05 mg



25 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (25 g)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	315	**79**
Grasa total	3.0 g	0.7 g
Grasa saturada	**1.9 g**	**0.5 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	72 g	18 g
Fibra dietaria	4.4 g	1.1 g
Azúcares totales	50 g	13 g
Azúcares añadidos	**37 g**	**9.1 g**
Proteína	2.2 g	0.6 g
Sodio	**84 mg**	**21 mg**
Vitamina A	23 µg ER	5.6 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	2.3 mg	0.58 mg
Calcio	89 mg	22 mg
Zinc	0.24 mg	0.06 mg



0000454 ~~0000401~~

BOCADILLO DE GUAYABA CON GALLETA (GALLETA – CHAPARRAS)

15g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (15 g)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	311	**48**
Grasa total	0.8 g	0.1 g
Grasa saturada	**0.4 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	77 g	12 g
Fibra dietaria	4.5 g	0.7 g
Azúcares totales	50 g	7.6 g
Azúcares añadidos	**38 g**	**5.7 g**
Proteína	1.1 g	0.2 g
Sodio	**43 mg**	**6.4 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	13 µg	1.9 µg
Hierro	3.0 mg	0.45 mg
Calcio	27 mg	4.1 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg



20 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (20 g)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	311	**61**
Grasa total	0.8 g	0.2 g
Grasa saturada	**0.4 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	77 g	15 g
Fibra dietaria	4.5 g	0.9 g
Azúcares totales	50 g	10 g
Azúcares añadidos	**38 g**	**7.6 g**
Proteína	1.1 g	0.2 g
Sodio	**43 mg**	**8.5 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	13 µg	2.5 µg
Hierro	3.0 mg	0.6 mg
Calcio	27 mg	5.4 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg



25 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (25 g)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	311	**77**
Grasa total	0.8 g	0.2 g
Grasa saturada	**0.4 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	77 g	19 g
Fibra dietaria	4.5 g	1.1 g
Azúcares totales	50 g	13 g
Azúcares añadidos	**38 g**	**9.5 g**
Proteína	1.1 g	0.3 g
Sodio	**43 mg**	**11 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	13 µg	3.1 µg
Hierro	3.0 mg	0.74 mg
Calcio	27 mg	6.8 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg



0000455 0000402

BOCADILLO DE MORA
(BOCADILLO DE MORA)

15 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (15 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g **311**	Por porción **48**
Grasa total	0.9 g	0.1 g
Grasa saturada	**0.4 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	78 g	12 g
Fibra dietaria	4.7 g	0.7 g
Azúcares totales	53 g	7.9 g
Azúcares añadidos	**40 g**	**6.0 g**
Proteína	0.0 g	0.0 g
Sodio	**38 mg**	**5.7 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	3.0 mg	0.45 mg
Calcio	0.00 mg	0.00 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg



20 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (20 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g **311**	Por porción **64**
Grasa total	0.9 g	0.2 g
Grasa saturada	**0.4 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	78 g	16 g
Fibra dietaria	4.7 g	0.9 g
Azúcares totales	53 g	11 g
Azúcares añadidos	**40 g**	**8.0 g**
Proteína	0.0 g	0.0 g
Sodio	**38 mg**	**7.6 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	3.0 mg	0.60 mg
Calcio	0.00 mg	0.00 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg



25 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (25 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g **311**	Por porción **75**
Grasa total	0.9 g	0.2 g
Grasa saturada	**0.4 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	78 g	19 g
Fibra dietaria	4.7 g	1.2 g
Azúcares totales	53 g	13 g
Azúcares añadidos	**40 g**	**10 g**
Proteína	0.0 g	0.0 g
Sodio	**38 mg**	**9.5 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	3.0 mg	0.75 mg
Calcio	0.00 mg	0.00 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg



0000456 ~~0000493~~

BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE COCO (BOCADILLO COCO GUAYABA)

15 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (15 g)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	322	**48**
Grasa total	5.1 g	0.8 g
Grasa saturada	**3.5 g**	**0.5 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	67 g	10 g
Fibra dietaria	4.1 g	0.6 g
Azúcares totales	48 g	7.2 g
Azúcares añadidos	**33 g**	**5.0 g**
Proteína	4.0 g	0.6 g
Sodio	**130 mg**	**20 mg**
Vitamina A	45 µg ER	6.8 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	1.6 mg	0.24 mg
Calcio	164 mg	25 mg
Zinc	0.43 mg	0.06 mg

EXCESO EN AZÚCARES
MINSALUD

20 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (20 g)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	322	**63**
Grasa total	5.1 g	1.0 g
Grasa saturada	**3.5 g**	**0.7 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	67 g	13 g
Fibra dietaria	4.1 g	0.8 g
Azúcares totales	48 g	9.5 g
Azúcares añadidos	**33 g**	**6.6 g**
Proteína	4.0 g	0.8 g
Sodio	**130 mg**	**26 mg**
Vitamina A	45 µg ER	9.0 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	1.6 mg	0.32 mg
Calcio	164 mg	33 mg
Zinc	0.43 mg	0.09 mg

EXCESO EN AZÚCARES
MINSALUD

25 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (25 g)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	322	**82**
Grasa total	5.1 g	1.3 g
Grasa saturada	**3.5 g**	**0.9 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	67 g	17 g
Fibra dietaria	4.1 g	1.0 g
Azúcares totales	48 g	12 g
Azúcares añadidos	**33 g**	**8.3 g**
Proteína	4.0 g	1.0 g
Sodio	**130 mg**	**33 mg**
Vitamina A	45 µg ER	11 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	1.6 mg	0.40 mg
Calcio	164 mg	41 mg
Zinc	0.43 mg	0.11 mg

EXCESO EN AZÚCARES
MINSALUD

0000457 ~~0000404~~

DULCE DE LECHE CON COCO (COCADA)

15 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (15 g)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	336	**50**
Grasa total	9.4 g	1.4 g
Grasa saturada	**6.5 g**	**1.0 g**
Grasa trans	**110 mg**	**17 mg**
Carbohidratos totales	57 g	8.5 g
Fibra dietaria	3.5 g	0.5 g
Azúcares totales	43 g	6.4 g
Azúcares añadidos	**26 g**	**4.0 g**
Proteína	7.6 g	1.1 g
Sodio	**223 mg**	**33 mg**
Vitamina A	90 µg ER	14 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.00 mg	0.00 mg
Calcio	312 mg	47 mg
Zinc	0.79 mg	0.12 mg



20 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (20 g)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	336	**66**
Grasa total	9.4 g	1.9 g
Grasa saturada	**6.5 g**	**1.3 g**
Grasa trans	**110 mg**	**22 mg**
Carbohidratos totales	57 g	11 g
Fibra dietaria	3.5 g	0.7 g
Azúcares totales	43 g	8.6 g
Azúcares añadidos	**26 g**	**5.3 g**
Proteína	7.6 g	1.5 g
Sodio	**223 mg**	**45 mg**
Vitamina A	90 µg ER	18 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.00 mg	0.00 mg
Calcio	312 mg	62 mg
Zinc	0.79 mg	0.16 mg



25g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (25 g)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	336	**83**
Grasa total	9.4 g	2.4 g
Grasa saturada	**6.5 g**	**1.6 g**
Grasa trans	**110 mg**	**28 mg**
Carbohidratos totales	57 g	14 g
Fibra dietaria	3.5 g	0.9 g
Azúcares totales	43 g	11 g
Azúcares añadidos	**26 g**	**6.6 g**
Proteína	7.6 g	1.9 g
Sodio	**223 mg**	**56 mg**
Vitamina A	90 µg ER	23 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.00 mg	0.00 mg
Calcio	312 mg	78 mg
Zinc	0.79 mg	0.20 mg



0000458 ~~0000405~~

DULCE DE LECHE Y COCO (CUBITOS DE COCO)

15 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (15 g)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	336	**50**
Grasa total	9.4 g	1.4 g
Grasa saturada	**6.5 g**	**1.0 g**
Grasa trans	**110 mg**	**17 mg**
Carbohidratos totales	57 g	8.5 g
Fibra dietaria	3.5 g	0.5 g
Azúcares totales	43 g	6.4 g
Azúcares añadidos	**26 g**	**4.0 g**
Proteína	7.6 g	1.1 g
Sodio	**223 mg**	**33 mg**
Vitamina A	90 µg ER	14 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.00 mg	0.00 mg
Calcio	312 mg	47 mg
Zinc	0.79 mg	0.12 mg



20 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (20 g)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	336	**66**
Grasa total	9.4 g	1.9 g
Grasa saturada	**6.5 g**	**1.3 g**
Grasa trans	**110 mg**	**22 mg**
Carbohidratos totales	57 g	11 g
Fibra dietaria	3.5 g	0.7 g
Azúcares totales	43 g	8.6 g
Azúcares añadidos	**26 g**	**5.3 g**
Proteína	7.6 g	1.5 g
Sodio	**223 mg**	**45 mg**
Vitamina A	90 µg ER	18 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.00 mg	0.00 mg
Calcio	312 mg	62 mg
Zinc	0.79 mg	0.16 mg



25g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (25 g)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	336	**83**
Grasa total	9.4 g	2.4 g
Grasa saturada	**6.5 g**	**1.6 g**
Grasa trans	**110 mg**	**28 mg**
Carbohidratos totales	57 g	14 g
Fibra dietaria	3.5 g	0.9 g
Azúcares totales	43 g	11 g
Azúcares añadidos	**26 g**	**6.6 g**
Proteína	7.6 g	1.9 g
Sodio	**223 mg**	**56 mg**
Vitamina A	90 µg ER	23 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.00 mg	0.00 mg
Calcio	312 mg	78 mg
Zinc	0.79 mg	0.20 mg



0000459 ~~0000466~~

PANELITA DE LECHE
(PANELITA DE LECHE)

15 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (15 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g **336**	Por porción **50**
Grasa total	9.4 g	1.4 g
Grasa saturada	**6.5 g**	**1.0 g**
Grasa trans	**110 mg**	**17 mg**
Carbohidratos totales	57 g	8.5 g
Fibra dietaria	3.5 g	0.5 g
Azúcares totales	43 g	6.4 g
Azúcares añadidos	**26 g**	**4.0 g**
Proteína	7.6 g	1.1 g
Sodio	**223 mg**	**33 mg**
Vitamina A	90 µg ER	14 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.00 mg	0.00 mg
Calcio	312 mg	47 mg
Zinc	0.79 mg	0.12 mg



20 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (20 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g **336**	Por porción **66**
Grasa total	9.4 g	1.9 g
Grasa saturada	**6.5 g**	**1.3 g**
Grasa trans	**110 mg**	**22 mg**
Carbohidratos totales	57 g	11 g
Fibra dietaria	3.5 g	0.7 g
Azúcares totales	43 g	8.6 g
Azúcares añadidos	**26 g**	**5.3 g**
Proteína	7.6 g	1.5 g
Sodio	**223 mg**	**45 mg**
Vitamina A	90 µg ER	18 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.00 mg	0.00 mg
Calcio	312 mg	62 mg
Zinc	0.79 mg	0.16 mg



25 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (25 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g **336**	Por porción **83**
Grasa total	9.4 g	2.4 g
Grasa saturada	**6.5 g**	**1.6 g**
Grasa trans	**110 mg**	**28 mg**
Carbohidratos totales	57 g	14 g
Fibra dietaria	3.5 g	0.9 g
Azúcares totales	43 g	11 g
Azúcares añadidos	**26 g**	**6.6 g**
Proteína	7.6 g	1.9 g
Sodio	**223 mg**	**56 mg**
Vitamina A	90 µg ER	23 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.00 mg	0.00 mg
Calcio	312 mg	78 mg
Zinc	0.79 mg	0.20 mg



0000460 ~~0000407~~

BOCADILLO DE PIÑA
(BOCADILLO DE PIÑA)

15 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (15 g)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	311	**48**
Grasa total	0.9 g	0.1 g
Grasa saturada	**0.4 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	78 g	12 g
Fibra dietaria	4.7 g	0.7 g
Azúcares totales	53 g	7.9 g
Azúcares añadidos	**40 g**	**6.0 g**
Proteína	0.0 g	0.0 g
Sodio	**38 mg**	**5.7 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	3.0 mg	0.45 mg
Calcio	0.00 mg	0.00 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg



20 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (20 g)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	311	**64**
Grasa total	0.9 g	0.2 g
Grasa saturada	**0.4 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	78 g	16 g
Fibra dietaria	4.7 g	0.9 g
Azúcares totales	53 g	11 g
Azúcares añadidos	**40 g**	**8.0 g**
Proteína	0.0 g	0.0 g
Sodio	**38 mg**	**7.6 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	3.0 mg	0.60 mg
Calcio	0.00 mg	0.00 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg



25 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (25 g)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	311	**75**
Grasa total	0.9 g	0.2 g
Grasa saturada	**0.4 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	78 g	19 g
Fibra dietaria	4.7 g	1.2 g
Azúcares totales	53 g	13 g
Azúcares añadidos	**40 g**	**10 g**
Proteína	0.0 g	0.0 g
Sodio	**38 mg**	**9.5 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	3.0 mg	0.75 mg
Calcio	0.00 mg	0.00 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg



0000461 0000408

DULCE DE LECHE CON DULCE DE LECHE Y COCO (CARAMELO)

15 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (15 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g **336**	Por porción **50**
Grasa total	9.4 g	1.4 g
Grasa saturada	**6.5 g**	**1.0 g**
Grasa trans	**110 mg**	**17 mg**
Carbohidratos totales	57 g	8.5 g
Fibra dietaria	3.5 g	0.5 g
Azúcares totales	43 g	6.4 g
Azúcares añadidos	**26 g**	**4.0 g**
Proteína	7.6 g	1.1 g
Sodio	**223 mg**	**33 mg**
Vitamina A	90 µg ER	14 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.00 mg	0.00 mg
Calcio	312 mg	47 mg
Zinc	0.79 mg	0.12 mg



20 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (20 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g **336**	Por porción **66**
Grasa total	9.4 g	1.9 g
Grasa saturada	**6.5 g**	**1.3 g**
Grasa trans	**110 mg**	**22 mg**
Carbohidratos totales	57 g	11 g
Fibra dietaria	3.5 g	0.7 g
Azúcares totales	43 g	8.6 g
Azúcares añadidos	**26 g**	**5.3 g**
Proteína	7.6 g	1.5 g
Sodio	**223 mg**	**45 mg**
Vitamina A	90 µg ER	18 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.00 mg	0.00 mg
Calcio	312 mg	62 mg
Zinc	0.79 mg	0.16 mg



25g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (25 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g **336**	Por porción **83**
Grasa total	9.4 g	2.4 g
Grasa saturada	**6.5 g**	**1.6 g**
Grasa trans	**110 mg**	**28 mg**
Carbohidratos totales	57 g	14 g
Fibra dietaria	3.5 g	0.9 g
Azúcares totales	43 g	11 g
Azúcares añadidos	**26 g**	**6.6 g**
Proteína	7.6 g	1.9 g
Sodio	**223 mg**	**56 mg**
Vitamina A	90 µg ER	23 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.00 mg	0.00 mg
Calcio	312 mg	78 mg
Zinc	0.79 mg	0.20 mg



0000462 ~~0000462~~

BOCADILLO DE GUAYABA
(BOCADILLO VELEÑO)

15 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (15 g)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	311	**48**
Grasa total	0.9 g	0.1 g
Grasa saturada	**0.4 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	78 g	12 g
Fibra dietaria	4.7 g	0.7 g
Azúcares totales	53 g	7.9 g
Azúcares añadidos	**40 g**	**6.0 g**
Proteína	0.0 g	0.0 g
Sodio	**38 mg**	**5.7 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	3.0 mg	0.45 mg
Calcio	0.00 mg	0.00 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg



20 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (20 g)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	311	**64**
Grasa total	0.9 g	0.2 g
Grasa saturada	**0.4 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	78 g	16 g
Fibra dietaria	4.7 g	0.9 g
Azúcares totales	53 g	11 g
Azúcares añadidos	**40 g**	**8.0 g**
Proteína	0.0 g	0.0 g
Sodio	**38 mg**	**7.6 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	3.0 mg	0.60 mg
Calcio	0.00 mg	0.00 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg



25 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (25 g)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	311	**75**
Grasa total	0.9 g	0.2 g
Grasa saturada	**0.4 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	78 g	19 g
Fibra dietaria	4.7 g	1.2 g
Azúcares totales	53 g	13 g
Azúcares añadidos	**40 g**	**10 g**
Proteína	0.0 g	0.0 g
Sodio	**38 mg**	**9.5 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	3.0 mg	0.75 mg
Calcio	0.00 mg	0.00 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg



0000463 0000410

DULCE DE LECHE
(DULCE DE LECHE)

15 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (15 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g **336**	Por porción **50**
Grasa total	9.4 g	1.4 g
Grasa saturada	**6.5 g**	**1.0 g**
Grasa trans	**110 mg**	**17 mg**
Carbohidratos totales	57 g	8.5 g
Fibra dietaria	3.5 g	0.5 g
Azúcares totales	43 g	6.4 g
Azúcares añadidos	**26 g**	**4.0 g**
Proteína	7.6 g	1.1 g
Sodio	**223 mg**	**33 mg**
Vitamina A	90 µg ER	14 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.00 mg	0.00 mg
Calcio	312 mg	47 mg
Zinc	0.79 mg	0.12 mg



20 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (20 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g **336**	Por porción **66**
Grasa total	9.4 g	1.9 g
Grasa saturada	**6.5 g**	**1.3 g**
Grasa trans	**110 mg**	**22 mg**
Carbohidratos totales	57 g	11 g
Fibra dietaria	3.5 g	0.7 g
Azúcares totales	43 g	8.6 g
Azúcares añadidos	**26 g**	**5.3 g**
Proteína	7.6 g	1.5 g
Sodio	**223 mg**	**45 mg**
Vitamina A	90 µg ER	18 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.00 mg	0.00 mg
Calcio	312 mg	62 mg
Zinc	0.79 mg	0.16 mg



25g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (25 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g **336**	Por porción **83**
Grasa total	9.4 g	2.4 g
Grasa saturada	**6.5 g**	**1.6 g**
Grasa trans	**110 mg**	**28 mg**
Carbohidratos totales	57 g	14 g
Fibra dietaria	3.5 g	0.9 g
Azúcares totales	43 g	11 g
Azúcares añadidos	**26 g**	**6.6 g**
Proteína	7.6 g	1.9 g
Sodio	**223 mg**	**56 mg**
Vitamina A	90 µg ER	23 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.00 mg	0.00 mg
Calcio	312 mg	78 mg
Zinc	0.79 mg	0.20 mg



FICHA TÉCNICA

NOMBRE GENÉRICO Y LEGAL	**BOCADILLO DE GUAYABA**
FABRICANTE	PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S.
DIRECCIÓN	Km 5 vía Barbosa – Vélez. Vereda Buenavista.
NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-002056-2016
NUMERO DE CONTACTO	3203457490



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Es una pasta sólida obtenida por la concentración de la pulpa de guayaba madura y sana. Con consistencia firme que permita el corte después de frío sin perder forma y textura.
INGREDIENTES
Pulpa de guayaba y azúcar.
PRESENTACIÓN
Unidades de 15g, 20 g y 25 g (**De acuerdo a las necesidades del cliente y la negociación**)
VIDA ÚTIL
Cinco (5) meses **siguiendo las especificaciones de almacenamiento.**

MARGEN DE TOLERANCIA (RESOLUCIÓN 16379 DE 2003)

PESO OFERTADO	PESO TOLERABLE
15 g	1.35 g
20 g	1.8 g
25 g	2.25 g

GRUPO POBLACIONAL

Niños mayores de 4 años y adultos.

PORCIÓN RECOMENDADA

EDAD	PORCIÓN
4 – 8 años y 11 meses	15 g
9 – 13 años y 11 meses	20 g
14 – 17 años y 11 meses	25 g

PROCESO DE ELABORACIÓN

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA ⇨ ALMACENAMIENTO ⇨ LIMPIEZA DE LA FRUTA ⇨ DESPULPADO ⇩ ALISTAMIENTO DE PULPA Y AZÚCAR, ⇦ COCCIÓN ⇦ MOLDEO ⇦ ENFRIAMIENTO ⇩ CORTE ⇨ ENVASADO Y EMBALADO ⇨ DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

ESPECIFICACIONES SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN
Color	El color del bocadillo es rojo uniforme, característico del producto.	Visual	Parámetros internos de la empresa
Olor	Guayaba	Olfativo	
Sabor	Dulce y característico de la guayaba	Gustativo	
Consistencia	Firme	Táctil	
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o sinéresis.	Visual	

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

PARÁMETRO BOCADILLO DE GUAYABA	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	TÉCNICA ANALÍTICA	LEGISLACIÓN
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	°Brix	75	-	refractométrica	Resolución 3929 de 2013 (bocadillo de guayaba)
pH	-	3.4	-	potenciométrica	

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO BOCADILLO DE GUAYABA	UND.	n	m	M	c	TÉCNICA ANALÍTICA	LEGISLACIÓN
Recuento de mohos y levaduras	UFC/g	3	1000	2000	1	NC ISO 7954:2002	Resolución 3929 de 2013 (bocadillo de guayaba)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción: 1 unidad (15 g)
Número de porciones por envase: 1

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	309	45
Grasa total	0.0 g	0.0 g
Grasa saturada	**0.0 g**	**0.0 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	82 g	12 g
Fibra dietaria	9.6 g	1.4 g
Azúcares totales	72 g	11 g
Azúcares añadidos	**40 g**	**6.0 g**
Proteína	0.0 g	0.0 g
Sodio	**50 mg**	**7.5 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.71 mg	0.11 mg
Calcio	38 mg	5.7 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg

Información Nutricional
Tamaño de porción: 1 unidad (20 g)
Número de porciones por envase: 1

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	309	60
Grasa total	0.0 g	0.0 g
Grasa saturada	**0.0 g**	**0.0 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	82 g	16 g
Fibra dietaria	9.6 g	1.9 g
Azúcares totales	72 g	14 g
Azúcares añadidos	**40 g**	**8.0 g**
Proteína	0.0 g	0.0 g
Sodio	**50 mg**	**10 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.71 mg	0.14 mg
Calcio	38 mg	7.6 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg

Información Nutricional
Tamaño de porción: 1 unidad (25 g)
Número de porciones por envase: 1

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	309	79
Grasa total	0.0 g	0.0 g
Grasa saturada	**0.0 g**	**0.0 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	82 g	21 g
Fibra dietaria	9.6 g	2.4 g
Azúcares totales	72 g	18 g
Azúcares añadidos	**40 g**	**10 g**
Proteína	0.0 g	0.0 g
Sodio	**50 mg**	**13 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.71 mg	0.18 mg
Calcio	38 mg	9.5 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra lote, este código está conformado por cuatro números, los primeros dos corresponden al día de producción del producto, los siguientes dos al mes de producción. **Ejemplo:** LOTE 16 07 (16 de julio)

FORMA DE USO O CONSUMO

Producto listo para consumo. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.

LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 810/21, resolución 2492/22, resolución 254/23,
Resolución 2674/13, resolución 5109/05, resolución 3929 de 2013; y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

ENVASE DEL PRODUCTO*

El envase primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. El envase es acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el envase mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.

TIPO DE ENVASE	MATERIAL*	
Envase primario	Polipropileno bio-orientado	
	Productos con un área de impresión <30 cm²	El etiquetado frontal (sello octagonal alto en azucares) y la información nutricional puede consultarlos en la página web: **https://goo.su/clow**
	Productos con un área de impresión superior a 30 cm²	Debera cumplir con sello obtagonal según las dimenciones relacionadas en la resolucion resolución 254/23. SELLO FRONTAL 
Envase Secundario	Bolsa de polietileno	
Envase terciario	Cartón corrugado	

*El material y características del envase secundario y terciario dependerá de las necesidades del cliente y/o la negociación.

Revisado y aprobado por:
WILLIAM FERNANDO CUADROS RIVERA
Ingeniero de alimentos
T.P. 54254-432470 NTS

FICHA TÉCNICA

NOMBRE LEGAL	**DULCE CON LECHE COCO GUAYABA**
FABRICANTE	PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S.
DIRECCIÓN	Km 5 vía Barbosa – Vélez. Vereda Buenavista.
REGISTRO SANITARIO	RSAJ02I22515
NUMERO DE CONTACTO	3203457490



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto de pasta sólida obtenido por la combinación de dos capas compuestas por bocadillo de guayaba y dulce de coco.

PRESENTACIÓN

Unidades desde 15g, 20g y 25g (**De acuerdo a las necesidades del cliente y la negociación**).

VIDA ÚTIL

Cinco (5) meses **siguiendo las especificaciones de almacenamiento.**

MARGEN DE TOLERANCIA (RESOLUCIÓN 16379 DE 2003)

PESO OFERTADO	PESO TOLERABLE
15 g	1.35 g
20 g	1.8 g
25 g	2.25 g

INGREDIENTES

Ingredientes:
Dulce de coco: leche en polvo, leche entera, azúcar, espesantes (fécula de maíz, harina de arroz,), coco deshidratado, conservantes (sorbato de potasio y propionato de calcio), colorante inorgánico (dióxido de titanio), sabor artificial (coco).
Contiene Lactosa
Bocadillo de guayaba: pulpa de guayaba y azúcar.

GRUPO POBLACIONAL

Niños mayores de 4 años y adultos.

PORCIÓN RECOMENDADA

EDAD	PORCIÓN
4 – 8 años y 11 meses	15 g
9 – 13 años y 11 meses	20 g
14 – 17 años y 11 meses	25 g

PROCESO DE ELABORACIÓN

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA ⇒ ALMACENAMIENTO ⇒ ALISTAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS ⇒ MEZCLA DE MATERIAS PRIMAS ⇓ COCCIÓN ⇐ MOLDEO ⇐ ENFRIAMIENTO ⇐ CORTE ⇓ ENVASADO ⇒ EMBALADO ⇒ DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

ESPECIFICACIONES SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN
Color	**Dulce de coco:** blanco uniforme, característico del producto. **Bocadillo de guayaba:** Rojo uniforme, característico del producto.	Visual	Parámetros de la empresa
Olor	**Dulce de coco**: Coco característica del producto. **Bocadillo de guayaba:** Guayaba.	Olfativo	
Sabor	Dulce característico	Gustativo	
Consistencia	Producto firme	Táctil	
Apariencia	Libre de cuerpos extraños y presencia de sinéresis.	Visual	

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

PARÁMETRO DULCE DE COCO Y DULCE DE CAFÉ	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	TÉCNICA ANALÍTICA	LEGISLACIÓN
Solidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	°Brix	75	-	Refractométrica	Parámetro interno de la empresa

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO DULCE DE COCO	UND.	n	m	M	c	TÉCNICA ANALÍTICA	LEGISLACIÓN
Recuento microorganismos mesófilos	UFC/g	3	500	2.000	1	AOAC 966.23.C:2012	Resolución 02310 de 1986 (manjar blanco como referencia).
NMP Coliformes Fecales/g	NMP/g	3	<3	93	0	ICMSF NMP:2000	
NMP Coliformes Totales/g	NMP/g	3	200	-	1	ICMSF NMP:2000	

Recuento Estafilococus aureus coagulasa positiva	UFC/g	3	100	200	1	NF V 08-057-1:2004	
Recuento hongos y levaduras/g	UFC/g	3	10	100	1	NC ISO 7954:2002	
PARÁMETRO DULCE DE COCO	UND.	n	m	M	c	TÉCNICA ANALÍTICA	LEGISLACIÓN
Recuento de mohos y levaduras	UFC/g	3	1000	2000	1	NC ISO 7954:2002	Resolución 3929 de 2013 (bocadillo de guayaba).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción: 1 unidad (15 g)
Número de porciones por envase: 1

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	299	45
Grasa total	1.3 g	0.2 g
Grasa saturada	**0.9 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	73 g	11 g
Fibra dietaria	5.2 g	0.8 g
Azúcares totales	53 g	8.0 g
Azúcares añadidos	**30 g**	**4.5 g**
Proteína	1.3 g	0.2 g
Sodio	**31 mg**	**4.7 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.47 mg	0.07 mg
Calcio	44 mg	6.5 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg

Información Nutricional
Tamaño de porción: 1 unidad (20 g)
Número de porciones por envase: 1

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	299	62
Grasa total	1.3 g	0.3 g
Grasa saturada	**0.9 g**	**0.2 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	73 g	15 g
Fibra dietaria	5.2 g	1.0 g
Azúcares totales	53 g	11 g
Azúcares añadidos	**30 g**	**6.0 g**
Proteína	1.3 g	0.3 g
Sodio	**31 mg**	**6.3 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.47 mg	0.09 mg
Calcio	44 mg	8.7 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg

Información Nutricional
Tamaño de porción: 1 unidad (25 g)
Número de porciones por envase: 1

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	299	73
Grasa total	1.3 g	0.3 g
Grasa saturada	**0.9 g**	**0.2 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	73 g	18 g
Fibra dietaria	5.2 g	1.3 g
Azúcares totales	53 g	13 g
Azúcares añadidos	**30 g**	**7.5 g**
Proteína	1.3 g	0.3 g
Sodio	**31 mg**	**7.8 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.47 mg	0.12 mg
Calcio	44 mg	11 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra lote, este código está conformado por cuatro números, los primeros los corresponden al día de producción del producto, los siguientes dos al mes de producción. **Ejemplo:** LOTE 17-02 (17 de febrero del 2023).

FORMA DE USO O CONSUMO

Producto listo para consumo. Después de abierto, debe consumirse en el menor tiempo posible.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.

LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 810/21, resolución 2492/22, resolución 254/23, Resolución 2674/13, resolución 3929 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

ENVASE DEL PRODUCTO*

El envase primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. El envase es acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el envase mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.

TIPO DE ENVASE	MATERIAL*	
Envase primario	Polipropileno bio-orientado	
	Productos con un área de impresión <30 cm²	El etiquetado frontal (sello octagonal alto en azucares) y la información nutricional puede consultarlos en la página web: **https://goo.su/clow**
	Productos con un área de impresión superior a 30 cm²	Debera cumplir con sello obtagonal según las dimenciones relacionadas en la resolucion resolución 254/23. SELLO FRONTAL
Envase Secundario	Bolsa polipropileno	
Envase terciario	Cartón corrugado	

*El material y características del envase secundario y terciario dependerá de las necesidades del cliente y/o la negociación.

Revisado y aprobado por:
WILLIAM FERNANDO CUADROS RIVERA
Ingeniero de alimentos T.P. 54254-432470 NTS

FICHA TÉCNICA

NOMBRE GENÉRICO Y LEGAL	**DULCE CON LECHE**
FABRICANTE	PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S.
DIRECCIÓN	Km 5 vía Barbosa – Vélez. Vereda Buenavista.
REGISTRO SANITARIO	RSAJ02I22515
NUMERO DE CONTACTO	3203457490



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Alimento obtenido a partir de la mezcla concentrada de azúcar, leche y almidones, su consistencia es sólida y firme, su forma es cuadrada.

INGREDIENTES

Leche en polvo entera, azúcar, espesantes (fécula de maíz, harina de arroz), conservante (sorbato de potasio y propionato de calcio). **Contiene lactosa.**

PRESENTACIÓN

Unidades de 15g, 20g y 25g (**De acuerdo a las necesidades del cliente y la negociación**)

VIDA ÚTIL

Cinco (5) meses **siguiendo las especificaciones de almacenamiento.**

MARGEN DE TOLERANCIA (RESOLUCIÓN 16379 DE 2003)

PESO OFERTADO	PESO TOLERABLE
15 g	1.35 g
20 g	1.8 g
25 g	2.25 g

GRUPO POBLACIONAL

Niños mayores de 4 años y adultos.

PORCIÓN RECOMENDADA

EDAD	PORCIÓN
4 – 8 años y 11 meses	15 g
9 – 13 años y 11 meses	20 g
14 – 17 años y 11 meses	25 g

PROCESO DE ELABORACIÓN

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA ⇒ ALMACENAMIENTO ⇒ ALISTAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS ⇒ MEZCLA DE MATERIAS PRIMAS ⇓ COCCIÓN ⇐ MOLDEO ⇐ ENFRIAMIENTO ⇐ CORTE ⇓ ENVASADO ⇒ EMBALADO ⇒ DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

ESPECIFICACIONES SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN
Color	Marrón característico del producto	Visual	Parámetros internos de la empresa
Olor	Característico del producto	Olfativo	
Sabor	Dulce característico del producto	Gustativo	
Consistencia	Producto firme	Táctil	
Apariencia	Los componentes deben estar uniformemente distribuidos y libre de materias extrañas	Visual	

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

PARÁMETRO DULCE CON LECHE	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	TÉCNICA ANALÍTICA	LEGISLACIÓN
Solidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	°Brix	70	-	Refractométrica	Parámetros internos de la empresa

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO DULCE CON LECHE	UND.	n	m	M	c	TÉCNICA ANALÍTICA	LEGISLACIÓN
Recuento microorganismos mesófilos	UFC/g	3	500	2000	1	AOAC 966.23C:2012	Resolución 02310 de 1986 (Manjar blanco como referencia)
NMP Coliformes Fecales/g	NMP/g	3	<3	-	0	ICMSF NMP:2000	
NMP Coliformes Totales/g	NMP/g	3	93	40	1	ICMSF NMP:2000	

Recuento Estafilococus aureus coagulasa positiva	UFC/g	3	100	200	1	NC ISO 7954:2002	
Recuento hongos y levaduras/g	UFC/g	3	10	100	1	NF V 08-057- 1:2004	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción: 1 unidad (15 g)
Número de porciones por envase: 1

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	338	51
Grasa total	7.1 g	1.1 g
Grasa saturada	**3.6 g**	**0.5 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	66 g	9.8 g
Fibra dietaria	0.0 g	0.0 g
Azúcares totales	64 g	9.6 g
Azúcares añadidos	**22 g**	**3.3 g**
Proteína	2.6 g	0.4 g
Sodio	**37 mg**	**5.6 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.00 mg	0.00 mg
Calcio	72 mg	11 mg
Zinc	0.42 mg	0.06 mg

Información Nutricional
Tamaño de porción: 1 unidad (20 g)
Número de porciones por envase: 1

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	338	67
Grasa total	7.1 g	1.4 g
Grasa saturada	**3.6 g**	**0.7 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	66 g	13 g
Fibra dietaria	0.0 g	0.0 g
Azúcares totales	64 g	13 g
Azúcares añadidos	**22 g**	**4.4 g**
Proteína	2.6 g	0.5 g
Sodio	**37 mg**	**7.4 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.00 mg	0.00 mg
Calcio	72 mg	14 mg
Zinc	0.42 mg	0.08 mg

Información Nutricional
Tamaño de porción: 1 unidad (25 g)
Número de porciones por envase: 1

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	338	83
Grasa total	7.1 g	1.8 g
Grasa saturada	**3.6 g**	**0.9 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	66 g	16 g
Fibra dietaria	0.0 g	0.0 g
Azúcares totales	64 g	16 g
Azúcares añadidos	**22 g**	**5.5 g**
Proteína	2.6 g	0.7 g
Sodio	**37 mg**	**9.3 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.00 mg	0.00 mg
Calcio	72 mg	18 mg
Zinc	0.42 mg	0.11 mg

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra lote, este código está conformado por cuatro números, los primeros dos corresponden al día de producción del producto, los siguientes dos al mes de producción. **Ejemplo:** LOTE 16 07 (16 de julio)

FORMA DE USO O CONSUMO

Producto listo para consumo. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.

LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 810/21, resolución 2492/22, resolución 254/23 Resolución 2674/13, resolución 5109/05, resolución 3929 de 2013, resolución 02310 de 1986; y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

ENVASE DEL PRODUCTO*

El envase primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. El envase es acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el envase mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.

TIPO DE ENVASE	MATERIAL*	
Envase primario	**Polipropileno bio-orientado**	
	Productos con un área de impresión <30 cm^2	El etiquetado frontal (sello octagonal alto en azucares) y la información nutricional puede consultarlos en la página web: **https://goo.su/clow**
	Productos con un área de impresión superior a 30 cm^2	Debera cumplir con sello obtagonal según las dimenciones relacionadas en la resolucion resolución 254/23. SELLO FRONTAL 
Envase Secundario	**Bolsa de polietileno**	
Envase terciario	**Cartón corrugado**	

*El material y características del envase secundario y terciario dependerá de las necesidades del cliente y/o la negociación.

Revisado y aprobado por:
WILLIAM FERNANDO CUADROS RIVERA
Ingeniero de alimentos T.P. 54254-432470 NTS

Alimentos Pronavid	FICHA TÉCNICA		AN-02-PG-09-PRO 0000417
FT-109	Versión:002	Fecha 12.10.22	Página 1 de 2 0000470

No	DETALLE	
1	NOMBRE DE PRODUCTO	**Granola Max**
2	MARCA	Pronavid
3	NOMBRE COMERCIAL	Cereal listo para el desayuno
4	**DEFINICIÓN DE PRODUCTO:** Producto procesado apto para el consumo directo resultante de la mezcla de uno o mas cereales, y/o pseudocereales, sometidos a uno o mas procesos de cocción, con o sin adición de otros ingredientes crudos o cocidos.	
5	**COMPOSICIÓN:** **Ingredientes:** Hojuela mixta (**Cebada,** Maíz), Uvas pasas, Endulzante (Panela), Hojuelas de avena, **Maní confitado** (**Maní**, Azúcar, Ajonjolí, Colorante artificial rojo), **Maní horneado**, Coco hojuela.	
6	**PRESENTACIÓN COMERCIAL, MATERIAL DE EMPAQUE Y ROTULADO.**	**a.** Presentación comercial: Producto empacado por 450g y 1000g. **b.** Embalaje: Bolsa en polietileno 40 unidades de 450g y 18 unidades de 1000g. **c.** Rotulado de acuerdo a la Resolución 5109/05, 810/21, 2492/22 la cual establece los parámetros para el rotulado o etiquetado de los productos terminados y de materia prima.
7	**CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO.**	Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, en estibas plásticas, con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Nuestra calidad se mantiene si se conserva a temperatura ambiente en un lugar fresco, seco, lejos de olores fuertes y alejado de focos de contaminación. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible.
8	**VIDA ÚTIL ESTIMADA.**	El producto posee una vida útil de 270 días a partir de su fecha de elaboración bajo las condiciones de conservación descritas.
9	**PROCESO DE ELABORACIÓN.**	Materias primas inspeccionadas según normativa nacional y características de calidad e inocuidad, acondicionado y formulado para ser sometidos a elevadas temperaturas durante el proceso de laminado de cereal, endulzado, para luego ser mezclado y empacado.
10	**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.**	**Parámetro** / **Unidades** / **Limite** Coliformes. / UFC/g / <10 E. Coli. / UFC/g / <10 Salmonella spp. / Ausencia/25g / Ausencia
11	**CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.**	**Requisitos** / **Mínimo** / **Máximo** Contenido de humedad / - / 6.0 Contenido de proteína (Nx5,70) / 3.0 / - Contenido de cenizas / - / 5.0
12	**NORMATIVIDAD APLICABLE.**	NTC 3749 Resolución 2674 de 2013 Resolución 5109 de 2005 Resolución 810 de 2021 Resolución 1407 de 2022 Resolución 2492 de 2022

13	**PORCIÓN RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL.**	Mayores de 4 años 30g. 0000471
14	**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**	Información nutricional (100g): Calorías 383, Grasa total 7.7g, Grasa saturada 3.7g, Grasa trans 0 mg, Carbohidratos totales 73g, Fibra dietaría 9.1g, Azucares totales 6.9g, Azucares añadidos 6.9g, Proteína 9.9g, Sodio 104 mg, Vitamina A 9µg ER, Vitamina D 0.55µg, Hierro 4.5mg, Calcio 72mg, Zinc 0.18mg. Información nutricional (porción): Tamaño de porción: 1 unidad(30g) Numero de porciones por envase: Aprox 15 porciones. Calorías 115, Grasa total 2.3g, Grasa saturada 1.1g, Grasa trans 0 mg, Carbohidratos totales 22g, Fibra dietaría 2.7g, Azucares totales 2.1g, Azucares añadidos 2.1g, Proteína 3 g, Sodio 31 mg, Vitamina A 2.7µg ER, Vitamina D 0.17µg, Hierro 1.4mg, Calcio 22mg, Zinc 0.05mg.
15	**TRANSPORTE.**	Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable. Alimentos estibados fresco, limpio y seco. Unidad cerrada a temperatura ambiente. El personal manipulador debe contar con carne de manipulación y cumplimiento horario de capacitaciones anuales.
16	**DISTRIBUCIÓN.**	Se despacha en vehículos que cumplan los requisitos para despacho, de acuerdo a las cantidades solicitadas por los clientes mediante órdenes de compra y/o facturación. En óptimas condiciones higiénico sanitarias.
17	**NOTIFICACION SANITARIA: NSA-004176-2017**	
18	**FABRICANTE Y DIRECCIÓN:**	Fabricado por Industrias Alimenticias Pronavid S.A.S. Cra 68i N° 37a.-18 sur Bogotá D.C.

19	**Elaboro**	**Fecha**	**Reviso**	**Fecha**	**Aprobo**	**Fecha**
20	Coordinador de calidad	15/11/2023	Director de operaciones	15/11/2023	Gerente general	15/11/2023

FICHA TÉCNICA

NOMBRE LEGAL	**BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO**
NOMBRE GENÉRICO	**BOCADILLO COMBINADO**
FABRICANTE	PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S.
DIRECCIÓN	Km 5 vía Barbosa – Vélez. Vereda Buenavista.
NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-002056-2016
NUMERO DE CONTACTO	3203457490



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pasta sólida resultante de la combinación de dos o más capas compuestas por bocadillo de guayaba y manjar de leche.

INGREDIENTES

Bocadillo de guayaba: Pulpa de guayaba y azúcar.
Manjar blanco: leche en polvo entera, azúcar, espesantes (fécula de maíz y harina de arroz), conservantes (sorbato de potasio y propionato de calcio). **Contiene leche.**

PRESENTACIÓN

Unidades de 10g, 15g, 20g y 25g **(De acuerdo a las necesidades del cliente y la negociación)**

GRUPO POBLACIONAL

Niños mayores de 4 años y adultos.

MARGEN DE TOLERANCIA (RESOLUCIÓN 16379 DE 2003)

PESO OFERTADO	PESO TOLERABLE
15 g	1.35 g
20 g	1.8 g
25 g	2.25 g

PORCIÓN RECOMENDADA

EDAD	PORCIÓN
4 – 8 años y 11 meses	15 g
9 – 13 años y 11 meses	20 g
14 – 17 años y 11 meses	25 g

VIDA ÚTIL

Cinco (5) meses **siguiendo las especificaciones de almacenamiento.**

PROCESO DE ELABORACIÓN

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA ⇨ ALMACENAMIENTO ⇨ ALISTAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS ⇨ MEZCLA DE MATERIAS PRIMAS ⇩ COCCIÓN ⇦ MOLDEO ⇦ ENFRIAMIENTO ⇦ CORTE ⇩ ENVASADO ⇨ EMBALADO ⇨ DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

ESPECIFICACIONES SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN
Color	**BOCADILLO:** el color del bocadillo es rojo uniforme, característico del producto. **MANJAR DE LECHE:** marrón claro, característico del producto.	Visual	Parámetros internos de la empresa.
Olor	**BOCADILLO:** el color del bocadillo es rojo uniforme, característico del producto. **MANJAR DE LECHE:** marrón claro, característico del producto.	Olfativo	
Sabor	Dulce y característico de la guayaba y el manjar blanco	Gustativo	
Consistencia	Producto firme	Táctil	
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o sinéresis.	Visual	

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

PARÁMETRO BOCADILLO DE GUAYABA	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	TÉCNICA ANALÍTICA	LEGISLACIÓN
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	°Brix	75	-	refractométrica	Resolución 3929 de 2013 (bocadillo de guayaba).
Ph	-	3.4	-	potenciométrica	
PARÁMETRO MANJAR DE LECHE	**UNIDADES**	**MÍNIMO**	**MÁXIMO**	**TÉCNICA ANALÍTICA**	**LEGISLACIÓN**
Solidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	°Brix	70	-	Refractométrica	Parámetros de la empresa.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO BOCADILLO DE GUAYABA	UND.	n	m	M	c	TÉCNICA ANALÍTICA	LEGISLACIÓN
Recuento de mohos y levaduras	UFC/g	3	1000	2000	1	NC ISO 7954:2002	Resolución 3929 de 2013

PARÁMETRO MANJAR BLANCO	UND.	n	m	M	c	TÉCNICA ANALÍTICA	LEGISLACIÓN
Recuento microorganismos mesófilos	UFC/g	3	500	2000	1	AOAC 966.23C:2012	Resolución 02310 de 1986
NMP Coliformes Fecales/g	NMP/g	3	<3	-	0	ICMSF NMP:2000	
NMP Coliformes Totales/g	NMP/g	3	200	93	1	ICMSF NMP:2000	
Recuento Estafilococus aureus coagulasa positiva	UFC/g	3	100	200	1	NC ISO 7954:2002	
Recuento hongos y levaduras/g	UFC/g	3	10	100	1	NF V 08-057- 1:2004	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción: 1 unidad (15 g)
Número de porciones por envase: 1

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	329	49
Grasa total	1.0 g	0.2 g
Grasa saturada	**0.5 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	81 g	12 g
Fibra dietaria	4.6 g	0.7 g
Azúcares totales	76 g	11 g
Azúcares añadidos	**22 g**	**3.3 g**
Proteína	1.3 g	0.2 g
Sodio	**20 mg**	**3.0 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.00 mg	0.00 mg
Calcio	41 mg	6.2 mg
Zinc	0.43 mg	0.06 mg

Información Nutricional
Tamaño de porción: 1 unidad (20 g)
Número de porciones por envase: 1

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	329	65
Grasa total	1.0 g	0.2 g
Grasa saturada	**0.5 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	81 g	16 g
Fibra dietaria	4.6 g	0.9 g
Azúcares totales	76 g	15 g
Azúcares añadidos	**22 g**	**4.4 g**
Proteína	1.3 g	0.3 g
Sodio	**20 mg**	**4.0 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.00 mg	0.00 mg
Calcio	41 mg	8.2 mg
Zinc	0.43 mg	0.09 mg

Información Nutricional
Tamaño de porción: 1 unidad (25 g)
Número de porciones por envase: 1

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	329	82
Grasa total	1.0 g	0.3 g
Grasa saturada	**0.5 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	81 g	20 g
Fibra dietaria	4.6 g	1.1 g
Azúcares totales	76 g	19 g
Azúcares añadidos	**22 g**	**5.5 g**
Proteína	1.3 g	0.3 g
Sodio	**20 mg**	**5.0 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.00 mg	0.00 mg
Calcio	41 mg	10 mg
Zinc	0.43 mg	0.11 mg

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra lote, este código está conformado por cuatro números, los primeros dos corresponden al día de producción del producto, los siguientes dos al mes de producción. **Ejemplo:** LOTE 16 07 (16 de julio)

LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 810/21, resolución 2492/22, resolución 254/23 Resolución 2674/13, resolución 5109/05, resolución 3929 de 2013, resolución 02310 de 1986; y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.

FORMA DE USO O CONSUMO

Producto listo para consumo. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

Revisado y aprobado por:
WILLIAM FERNANDO CUADROS RIVERA
Ingeniero de alimentos T.P. 54254-432470 NTS

ENVASE DEL PRODUCTO*

El envase primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. El envase es acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el envase mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.

TIPO DE ENVASE	MATERIAL*	
Envase primario	**Polipropileno bio-orientado**	
	Productos con un área de impresión <30 cm²	El etiquetado frontal (sello octagonal alto en azucares) y la información nutricional puede consultarlos en la página web: **https://goo.su/clow**
	Productos con un área de impresión superior a 30 cm²	Debera cumplir con sello obtagonal según las dimenciones relacionadas en la resolucion resolución 254/23. SELLO FRONTAL 
Envase Secundario	**Bolsa de polietileno**	
Envase terciario	**Cartón corrugado**	

*El material y características del envase secundario y terciario dependerá de las necesidades del cliente y/o la negociación.

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

Brownie

Nit:	0000421348042-2 0000474
Versión:	5
Fecha:	Noviembre 2022
Autor:	Pilar Duarte
Aprobado por:	Claudia Quiñonez
Página:	1 de 2

A. VARIEDADES: Brownie

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011115-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, B2, B3, B6, B9, hierro), Azúcar, huevo, agua, margarina, Leudante (polvo de hornear), conservante (propionato de calcio), esencia de chocolate, Colorante(Color caramelo)

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (40 g)
Número de porciones por envase Aprox.2

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**498**	**199**
Grasa Total	17 g	6,8 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,56 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	78 g	31 g
Fibra	0 g	0 g
Azucares Totales	74 g	30 g
Azúcares añadidos	35 g	14 g
Proteína	8,2g	3,28 g
Sodio	**290 mg**	**116 mg**
Vitamina A	612 ug ER	244,8 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,6 ug
Calcio	19 mg	7,6 mg
Hierro	1,9 mg	0,76 mg
Zinc	0 mg	0 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 18% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos

H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO



Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

I. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

I. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo a la formulación, se mezclan, se en molda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

J. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Veinte (20) días

K. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 810 de 2021

40 gramos para población mayor a 4 años.

L. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

M. ALERGENOS:

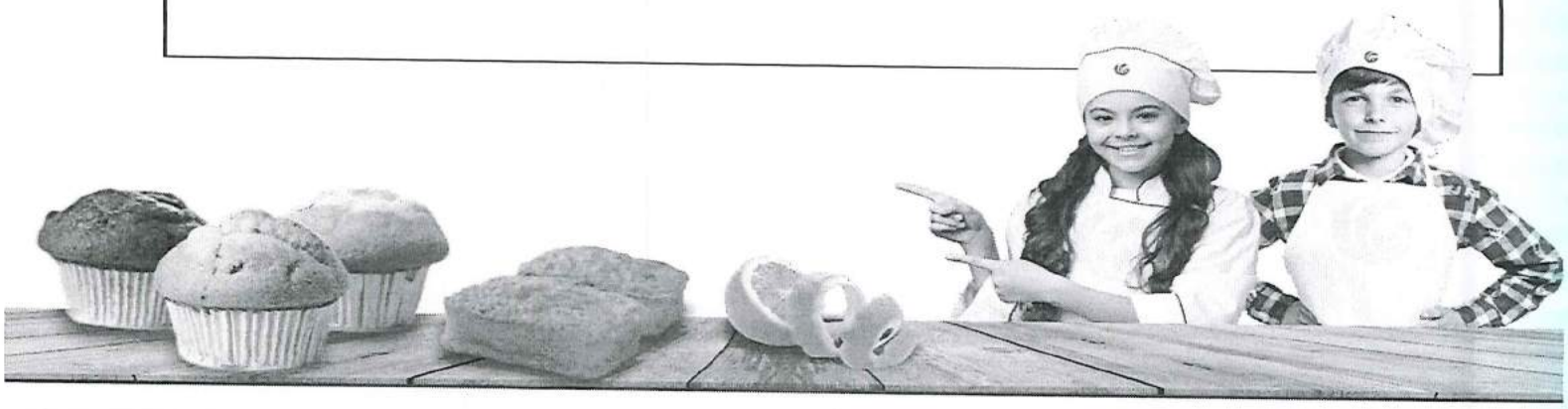
Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

N. DATOS DE FABRICANTE:

Fabricado por:
Cereales El Líder Y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá
Trigus. SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolas S.A.S. Calle 11 # 68-50 / Bogotá
Panificadora Albania SAS
Artisano Experiencias Gastronómicas SAS Calle 6 No 50-18 Medellín
Inavigor SAS En Reorganización -Cr 16 Sur Vía Bogotá 81 126 Glorieta Mirolindo Zn Industrial El Papayo Ibagué
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Henz & Asociados Consultores S.A.S-Nit. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón

Elaboró:

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matricula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



A. VARIEDADES: Galleta casera | **NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011098-2021**

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, Tiamina, riboflavina, ácido fólico), azúcar, grasa vegetal, agua, huevo, polvo de hornear (leudante), sal yodada.

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional Tamaño de porción (30 g) Número de porciones por envase Aprox. 3		
Calorías Kcal	Por 100 g **482**	Por porción **145**
Grasa Total	15,8 g	4,74 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,17 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	76 g	23 g
Fibra	1 g	0,3 g
Azucares Totales	70 g	21 g
Azúcares añadidos	35 g	10,5 g
Proteína	8,5 g	2,55 g
Sodio	**290 mg**	**87 mg**
Vitamina A	612 ug ER	183,6 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,45 ug
Calcio	12 mg	3,6 mg
Hierro	2,3 mg	0,69 mg
Zinc	1,3 mg	0,39 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 14% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos



H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

I. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

J. PROCESO DE ELABORACIÓN:

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo a la formulación, se mezclan, se enmolda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

K. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Treinta (30) días

L. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL:

Según Resolución 810 de 2021

30 gramos para población mayor a 4 años

M. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

N. ALERGENOS

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

O.DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:

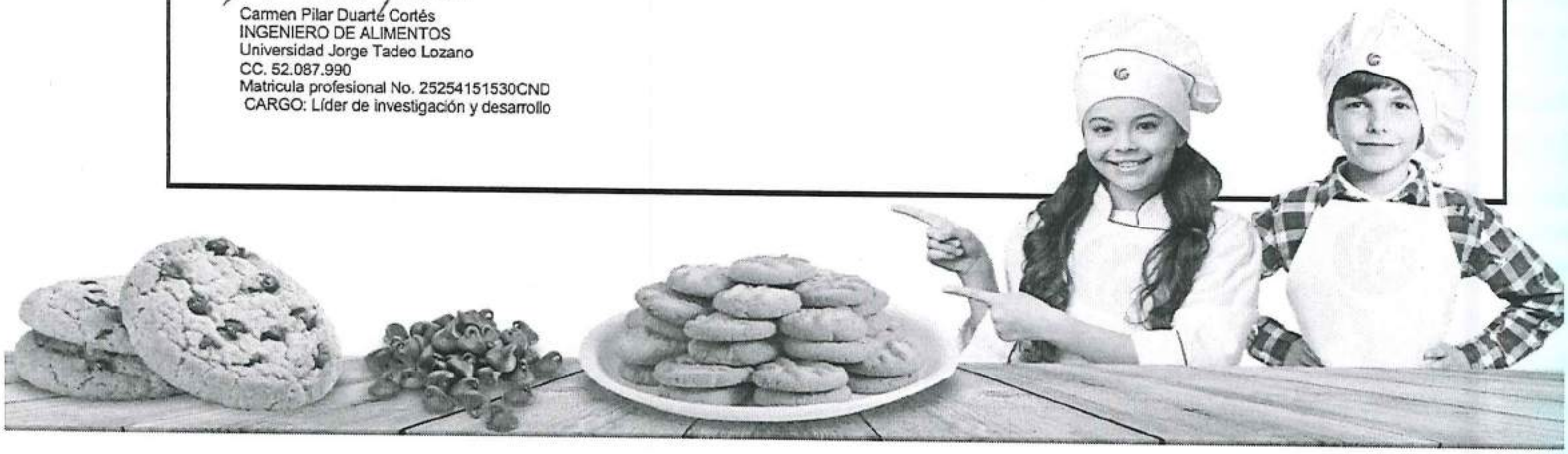
Cereales El Líder Y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá
Trigus. SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolas S.A.S. Calle 11 # 68-50 / Bogotá
Panificadora Albania SAS
Artisano Experiencias Gastronómicas SAS Calle 6 No 50-18 Medellín
Inavigor SAS En Reorganización -Cr 16 Sur Vía Bogotá 81 126 Glorieta Mirolindo Zn Industrial El Papayo Ibagué
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Henz & Asociados Consultores S.A.S-Nit. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón
Panificadora Santa Catalina S.A.S. Carrera 14 Nro. 104 84 Bodega 2 Belmonte-Pereira

Para:

CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matricula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



A. VARIEDADES: Galleta combinada | **NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011098-2021**

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, Tiamina, riboflavina, ácido fólico), azúcar, grasa vegetal, agua, huevo, polvo de hornear (leudante), sal yodada, sabor a vainilla, color caramelo.

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional Tamaño de porción (30 g) Número de porciones por envase Aprox. 3		
Calorías Kcal	Por 100 g **482**	Por porción **145**
Grasa Total	15,8 g	4,74 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,17 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	76 g	23 g
Fibra	1 g	0,3 g
Azucares Totales	70 g	21 g
Azúcares añadidos	35 g	10,5 g
Proteína	8,5 g	2,55 g
Sodio	**290 mg**	**87 mg**
Vitamina A	612 ug ER	183,6 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,45 ug
Calcio	12 mg	3,6 mg
Hierro	2,3 mg	0,69 mg
Zinc	1,3 mg	0,39 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 14% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos



H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

I. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

J. PROCESO DE ELABORACIÓN:

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo a la formulación, se mezclan, se enmolda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

K. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Treinta (30) días

L. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL:

Según Resolución 810 de 2021

30 gramos para población mayor a 4 años

M. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

N. ALERGENOS

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

O.DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:

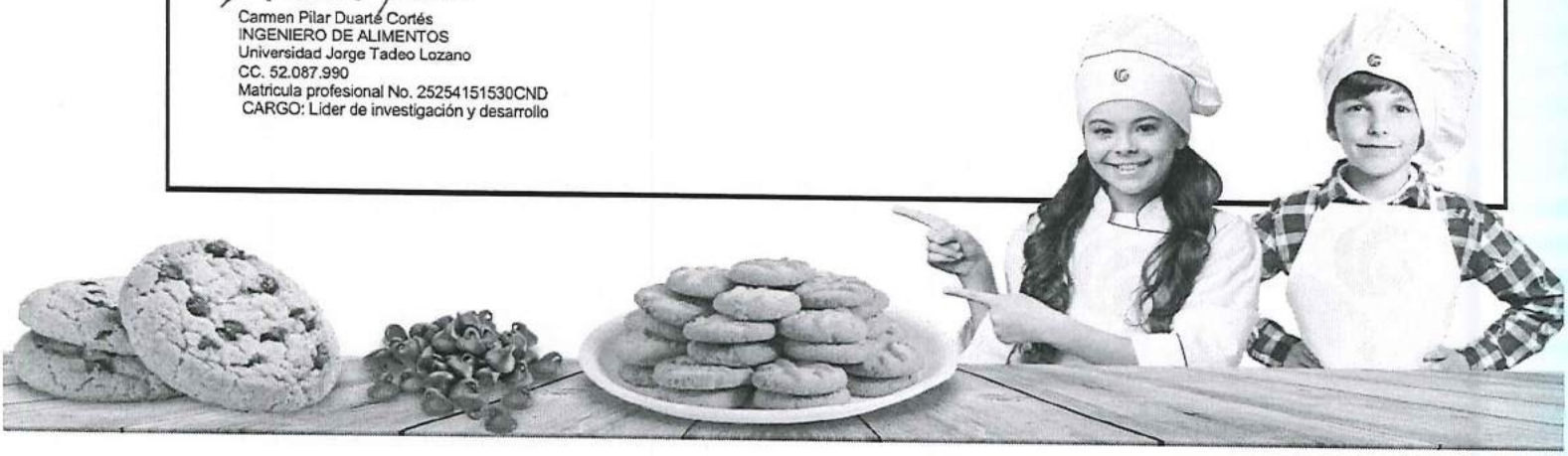
Cereales El Líder Y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá
Trigus. SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolas S.A.S. Calle 11 # 68-50 / Bogotá
Panificadora Albania SAS
Artisano Experiencias Gastronómicas SAS Calle 6 No 50-18 Medellín
Inavigor SAS En Reorganización -Cr 16 Sur Vía Bogotá 81 126 Glorieta Mirolindo Zn Industrial El Papayo Ibagué
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Henz & Asociados Consultores S.A.S-Nit. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón
Panificadora Santa Catalina S.A.S. Carrera 14 Nro. 104 84 Bodega 2 Belmonte-Pereira

Para:

CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matricula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



A. VARIEDADES: Galleta con sabor a coco | **NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011098-2021**

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, Tiamina, riboflavina, ácido fólico), azúcar, grasa vegetal, agua, huevo, sabor a coco, polvo de hornear (leudante), sal yodada

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional Tamaño de porción (30 g) Número de porciones por envase Aprox. 3		
Calorías Kcal	Por 100 g **482**	Por porción **145**
Grasa Total	15,8 g	4,74 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,17 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	76 g	23 g
Fibra	1 g	0,3 g
Azucares Totales	70 g	21 g
Azúcares añadidos	35 g	10,5 g
Proteína	8,5 g	2,55 g
Sodio	**290 mg**	**87 mg**
Vitamina A	612 ug ER	183,6 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,45 ug
Calcio	12 mg	3,6 mg
Hierro	2,3 mg	0,69 mg
Zinc	1,3 mg	0,39 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 14% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:
Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g
*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos



H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

I. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

J. PROCESO DE ELABORACIÓN:

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo a la formulación, se mezclan, se enmolda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

K. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Treinta (30) días

L. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL:

Según Resolución 810 de 2021

30 gramos para población mayor a 4 años

M. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

N. ALERGENOS

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

O.DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:

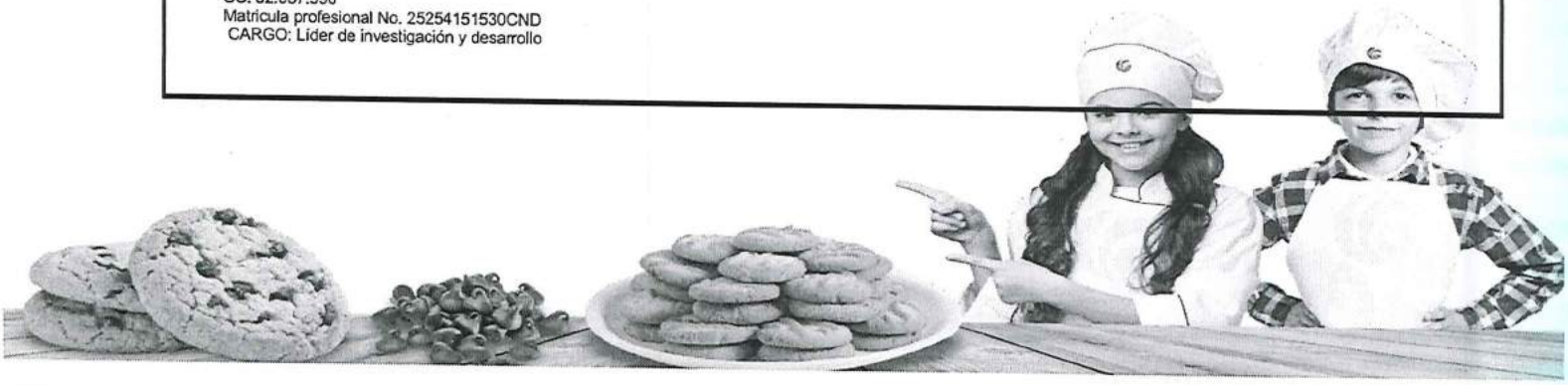
Cereales El Líder Y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá
Trigus. SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolas S.A.S. Calle 11 # 68-50 / Bogotá
Panificadora Albania SAS
Artisano Experiencias Gastronómicas SAS Calle 6 No 50-18 Medellín
Inavigor SAS En Reorganización -Cr 16 Sur Vía Bogotá 81 126 Glorieta Mirolindo Zn Industrial El Papayo Ibagué
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Henz & Asociados Consultores S.A.S-Nit. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón
Panificadora Santa Catalina S.A.S. Carrera 14 Nro. 104 84 Bodega 2 Belmonte-Pereira

Para:

CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matricula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



A. VARIEDADES: Galleta con sabor a limón | **NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011098-2021**

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, Tiamina, riboflavina, ácido fólico), azúcar, grasa vegetal, agua, huevo, sabor a limón, polvo de hornear (leudante), sal yodada

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional Tamaño de porción (30 g) Número de porciones por envase Aprox. 3		
Calorías Kcal	Por 100 g **482**	Por porción **145**
Grasa Total	15,8 g	4,74 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,17 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	76 g	23 g
Fibra	1 g	0,3 g
Azucares Totales	70 g	21 g
Azúcares añadidos	35 g	10,5 g
Proteína	8,5 g	2,55 g
Sodio	**297 mg**	**89,1 mg**
Vitamina A	612 ug ER	183,6 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,45 ug
Calcio	12 mg	3,6 mg
Hierro	2,3 mg	0,69 mg
Zinc	1,3 mg	0,39 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 14% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:
Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g
*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos



H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

I. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

J. PROCESO DE ELABORACIÓN:

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo a la formulación, se mezclan, se enmolda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

K. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Treinta (30) días

L. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL:

Según Resolución 810 de 2021

30 gramos para población mayor a 4 años

M. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

N. ALERGENOS

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

O.DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:

Cereales El Líder Y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá
Trigus. SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolas S.A.S. Calle 11 # 68-50 / Bogotá
Panificadora Albania SAS
Artisano Experiencias Gastronómicas SAS Calle 6 No 50-18 Medellín
Inavigor SAS En Reorganización -Cr 16 Sur Vía Bogotá 81 126 Glorieta Mirolindo Zn Industrial El Papayo Ibagué
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Henz & Asociados Consultores S.A.S-Nit. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón
Panificadora Santa Catalina S.A.S. Carrera 14 Nro. 104 84 Bodega 2 Belmonte-Pereira

Para:

CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

PILAR DUARTE

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matricula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO		
Galleta "tostarica" dulce y sal	Nit:	901348042-2
	Versión:	5
	Fecha:	Noviembre 2023
	Autor:	Pilar Duarte
	Aprobado por:	Claudia Quiñonez
	Página:	1 de 2

0000431
0000484

A. VARIEDADES: Galleta "tostarica" dulce y sal	NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011098-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, Tiamina, riboflavina, ácido fólico), azúcar, grasa vegetal, agua, huevo, polvo de hornear (leudante), sal yodada, sabor a vainilla, color caramelo.

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional Tamaño de porción (30 g) Número de porciones por envase Aprox. 3		
Calorías Kcal	Por 100 g **482**	Por porción **145**
Grasa Total	15,8 g	4,74 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,17 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	76 g	23 g
Fibra	1 g	0,3 g
Azucares Totales	70 g	21 g
Azúcares añadidos	35 g	10,5 g
Proteína	8,5 g	2,55 g
Sodio	**290 mg**	**87 mg**
Vitamina A	612 ug ER	183,6 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,45 ug
Calcio	12 mg	3,6 mg
Hierro	2,3 mg	0,69 mg
Zinc	1,3 mg	0,39 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 14% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos



H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

I. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario de vehículo.

J. PROCESO DE ELABORACIÓN:

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo a la formulación, se mezclan, se enmolda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

K. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Treinta (30) días

L. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL:

Según Resolución 810 de 2021

30 gramos para población mayor a 4 años

M. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

N. ALERGENOS

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

O.DATOS DE FABRICANTE

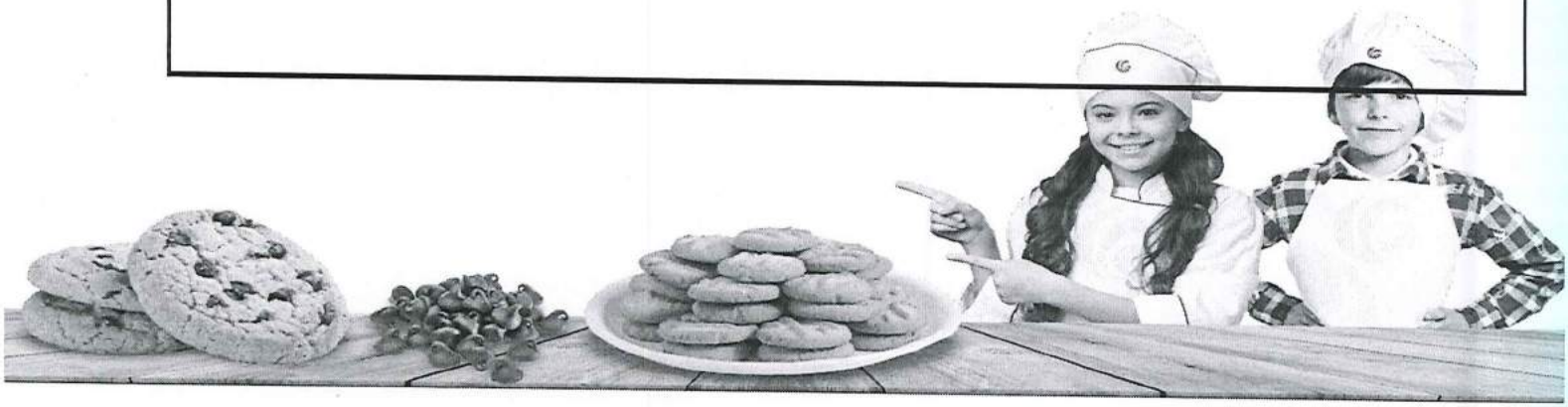
Fabricado por:

Cereales El Líder Y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá Trigus.
SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolas S.A.S. Calle 11 # 68-50 / Bogotá Panificadora
Albania SAS
Artisano Experiencias Gastronómicas SAS Calle 6 No 50-18 Medellín
Inavigor SAS En Reorganización -Cr 16 Sur Vía Bogotá 81 126 Glorieta Mirolindo Zn Industrial El Papayo Ibagué Del
Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Henz & Asociados Consultores S.A.S-Nit. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón Panificadora
Santa Catalina S.A.S. Carrera 14 Nro. 104 84 Bodega 2 Belmonte-Pereira

Para:

CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:



0000486

A. VARIEDADES: Galleta con grajeas de colores "ARCOIRIS"

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011098-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, Tiamina, riboflavina, ácido fólico), azúcar grasa vegetal, agua, huevo, grajeas de colores (azúcar, jarabe de maíz, almidón, colorantes permitidos), polvo de hornea (leudante), sal yodada.

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (30 g)
Número de porciones por envase Aprox. 3

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**482**	**145**
Grasa Total	15,8 g	4,74 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,17 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	76 g	23 g
Fibra	1 g	0,3 g
Azucares Totales	70 g	21 g
Azúcares añadidos	35 g	10,5 g
Proteína	8,5 g	2,55 g
Sodio	**290 mg**	**87 mg**
Vitamina A	612 ug ER	183,6 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,45 ug
Calcio	12 mg	3,6 mg
Hierro	2,3 mg	0,69 mg
Zinc	1,3 mg	0,39 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

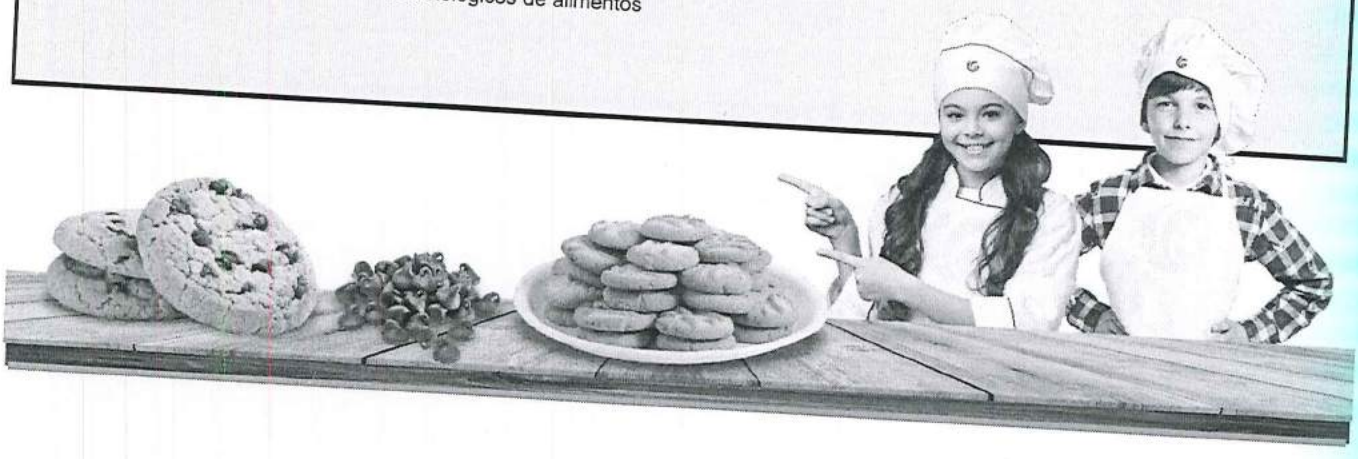
CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 14% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200
UFC/gEscherichia coli <10
UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos



H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

I. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sin olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

J. PROCESO DE ELABORACIÓN:

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo a la formulación, se mezclan, se enmolda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

K. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Treinta (30) días

L. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL:

Según Resolución 810 de 2021

30 gramos para población mayor a 4 años

M. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

N. ALERGENOS

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

O.DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:

Cereales El Líder Y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá
Trigus. SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolas S.A.S. Calle 11 # 68-50 / Bogotá
Panificadora Albania SAS
Artisano Experiencias Gastronómicas SAS Calle 6 No 50-18 Medellín
Inavigor SAS En Reorganización -Cr 16 Sur Vía Bogotá 81 126 Glorieta Mirolindo Zn Industrial El Papayo Ibagué
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Henz & Asociados Consultores S.A.S-Nit. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón
Panificadora Santa Catalina S.A.S. Carrera 14 Nro. 104 84 Bodega 2 Belmonte-Pereira

Para:
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matricula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo





CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS
PRODUCTO TERMINADO

Mantecada

Nit:	901348042-2
Versión:	5
Fecha:	Noviembre 2022
Autor:	Jeimy Prada
Aprobado por:	Claudia Quiñonez
Página:	1 de 2

0000485
0000488

A. VARIEDADES: Mantecada

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011115-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, B2, B3, B6, B9, hierro), Azúcar, huevo, agua, margarina, esencia de vainilla, Leudante (polvo de hornear), conservante (propionato de calcio)

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (60 g)
Número de porciones por envase Aprox. 1

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**485**	**291**
Grasa Total	17 g	10,2 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**2,34 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	75 g	45 g
Fibra	0,7 g	0,42 g
Azucares Totales	74 g	44 g
Azúcares añadidos	35 g	21 g
Proteína	8 g	4,8 g
Sodio	**297 mg**	**178,2 mg**
Vitamina A	612 ug ER	367,2 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,9 ug
Calcio	19 mg	11,4 mg
Hierro	1,9 mg	1,14 mg
Zinc	0 mg	0 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g

E. EMPAQUE ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021.

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

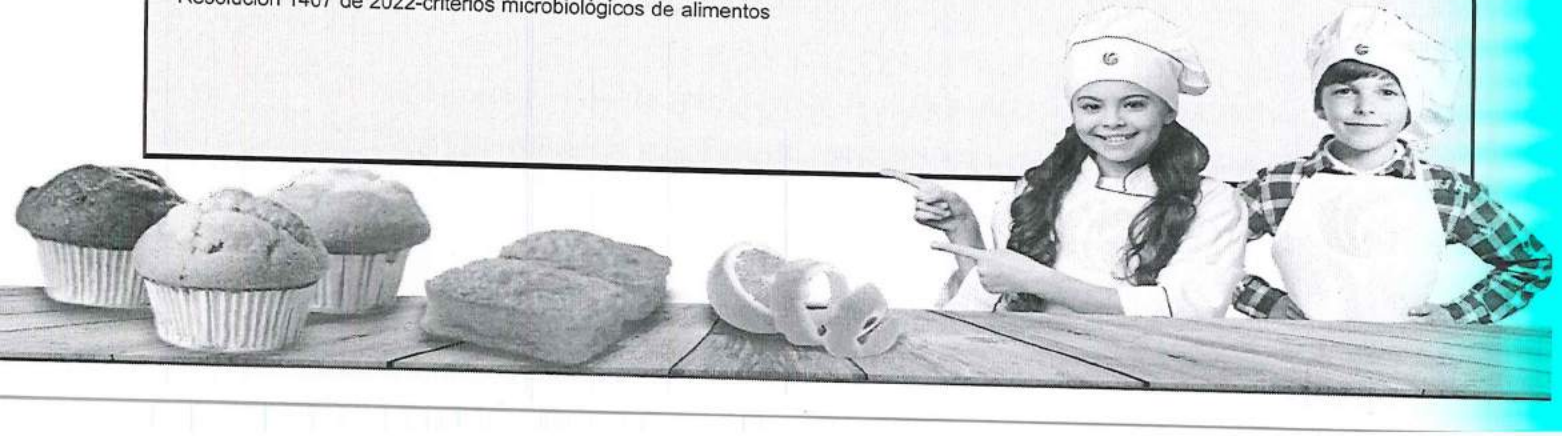
CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 18% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos



H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

I. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo

J. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo a la formulación, se mezclan, se enmolda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución

K. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Veinte (20) días

L.PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 810 de 2021

60 gramos para población mayor a 4 años.

M. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

N. ALERGENOS

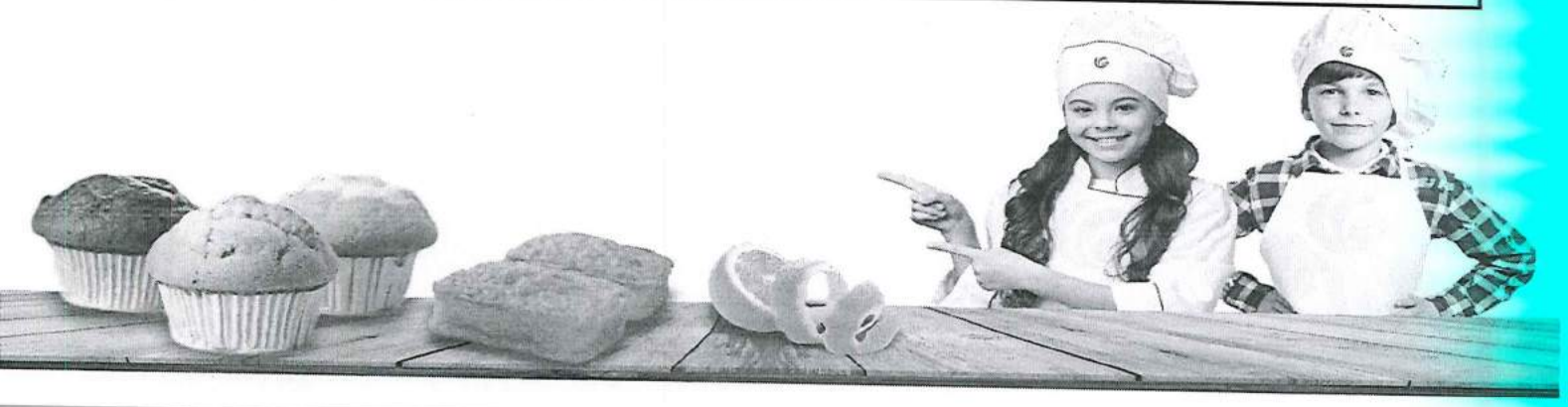
Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

O. DATOS DE FABRICANTE:

Fabricado por:
Cereales El Líder Y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá
Trigus. SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolas S.A.S. Calle 11 # 68-50 / Bogotá
Panificadora Albania SAS
Artisano Experiencias Gastronómicas SAS Calle 6 No 50-18 Medellín
Inavigor SAS En Reorganización -Cr 16 Sur Vía Bogotá 81 126 Glorieta Mirolindo Zn Industrial El Papayo Ibagué
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Henz & Asociados Consultores S.A.S-Nit. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón

Elaboró:

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matrícula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



A. VARIEDADES: Muffin con sabor a fresa	**NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011115-2021**

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, B2, B3, B6, B9, hierro), Azúcar,huevo, agua, Leudante (polvo de hornear), conservante (propionato de calcio), esencia de fresa.

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (55 g)
Número de porciones por envase Aprox. 1

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**485**	**267**
Grasa Total	17 g	9,35 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**2,145 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	75 g	41 g
Fibra	0,7 g	0,385 g
Azucares Totales	74 g	41 g
Azúcares añadidos	35 g	19,25 g
Proteína	8 g	4,4 g
Sodio	**290 mg**	**159,5 mg**
Vitamina A	612 ug ER	336,6 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,825 ug
Calcio	19 mg	10,5 mg
Hierro	1,9 mg	1,045 mg
Zinc	0 mg	0 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y Resolución 810 de 2021

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 18% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos



CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

Muffin con sabor a fresa

Nit:	901348042-2 [illegible]
Versión:	5
Fecha:	Noviembre 2022
Autor:	Pil[illegible]
Aprobado por:	Claudia Quiñonez
Página:	1 de 2

0000491

H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

I. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

I. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo a la formulación, se mezclan, se enmolda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución

J. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Veinte (20) días

K. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 335 de 2021 Programa de Alimentación Escolar PAE:

- Preescolar
- Primaria: primero, segundo y tercero
- Primaria: cuarto y quinto
- Secundario
- Media y ciclo complementario

L. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

M. ALERGENOS

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

N. DATOS DE FABRICANTE

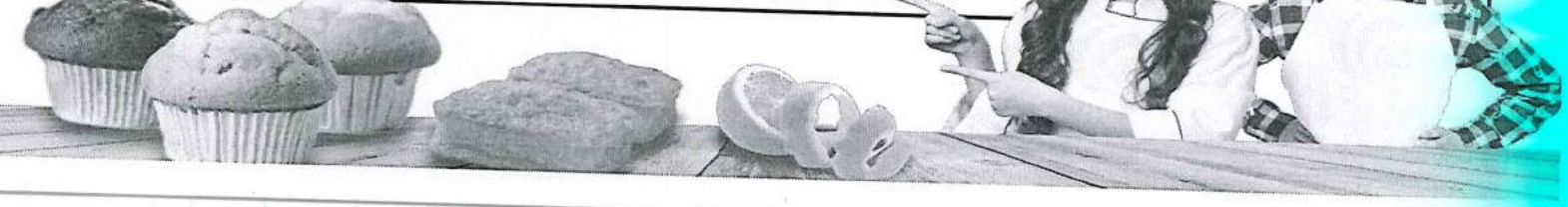
Fabricado por:

- Cereales El Líder Y Cía. S.C.A. Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá D.C
- Industrias Alimenticias San Nicolas S.A.S. Calle 11 # 68-50 -Bogotá D.C
- Indupronavid SAS. Calle 36 Sur No. 20 A -40 – Bogotá D.C
- Inavigor Sas Carrera 16 Sur Vía Bogotá 81 126 Glorieta Mirolindo Zona Industrial El Papayo- Ibagué
- Del Cerro Sas. Carrera 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
- Panificadora Albania SAS
- Artisano Experiencias Gastronómicas SAS Calle 6 No 50-18 Medellín
- Inavigor SAS En Reorganización -Cr 16 Sur Vía Bogotá 81 126 Glorieta Mirolindo Zn Industrial El Papayo Ibagué
- Panaderia Barichara Sas. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio/Barichara
- Trigus SAS. Calle 14b # 116- 20 Bodega 1. Barrio Recodo Fontibón
- Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
- Henz & Asociados Consultores S.A.S Carrera 97 No. 23-18-Bogoti D.C
- Centro De Producción de Alimentos Buena Siembra S.A.S Calle 44 No. 33 - 24- Girón - Colombia
- Panificadora Santa Catalina S.A.S Cra 14 No. 104-84, Pereira, Colombia
- Dolcepan S.A.S Carrera 40#5n-100 Aguachica, Colombia

Para:
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matricula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



A. VARIEDADES: Pan chocolate

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011112-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, cacao en polvo, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante)

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (50 g)
Número de porciones por envase Aprox. 2

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**418**	**209**
Grasa Total	9,5 g	4,75 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,95 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	72 g	36 g
Fibra	2 g	1 g
Azucares Totales	70 g	35 g
Azúcares añadidos	14 g	7 g
Proteína	10 g	5 g
Sodio	**359 mg**	**179,5 mg**
Vitamina A	612 ug ER	306 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,75 ug
Calcio	16 mg	8 mg
Hierro	3,9 mg	1,95 mg
Zinc	1,3 mg	0,65 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021.

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 16% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos

H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

J. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

K. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo con la formulación, se mezclan, se enmolda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

L. VIDA ÚTIL ESTIMADA:

Veinte (20) días

M. PORCIÓN RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 810 de 2021

50 gramos para población mayor a 4 años.

N. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

O. ALÉRGENOS

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

P. DATOS DE FABRICANTE

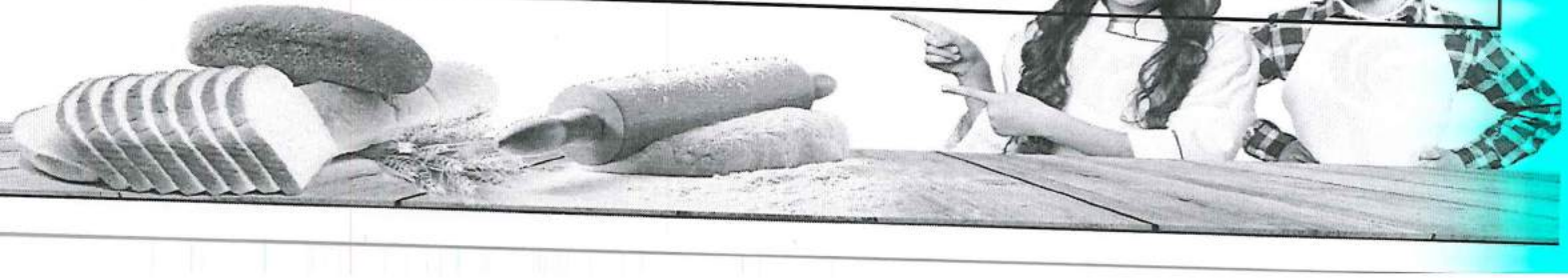
Fabricado por:

Cereales El Líder Y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá
Trigus. SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolas S.A.S. Calle 11 # 68-50 / Bogotá
Panificadora Albania SAS
Artisano Experiencias Gastronómicas SAS -Calle 6 No 50-18 Medellín
Inavigor SAS En Reorganización -Cr 16 Sur Vía Bogotá 81 126 Glorieta Mirolindo Zn Industrial El Papayo Ibagué
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Henz & Asociados Consultores S.A.S-Nit. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón
Panificadora Santa Catalina S.A.S. Carrera 14 Nro. 104 84 Bodega 2 Belmonte-Pereira
Dolcepan SAS- Carrera 40 5n 100-Aguachica

Para:
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matricula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



A. VARIEDADES: Pan dulce con bocadillo

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011112-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal, huevos, levadura (leudante), bocadillo (pulpa de guayaba, azúcar, ácido cítrico,sal refinada yodada, propionato de calcio.

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional Tamaño de porción (50 g) Número de porciones por envase Aprox. 2		
Calorías Kcal	Por 100 g **398**	Por porción **199**
Grasa Total	9,5 g	4,75 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,95 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	67 g	34 g
Fibra	2 g	1 g
Azucares Totales	70 g	35 g
Azúcares añadidos	14 g	7 g
Proteína	10 g	5 g
Sodio	**667 mg**	**333,5 mg**
Vitamina A	612 ug ER	306 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,75 ug
Calcio	16 mg	8,0 mg
Hierro	4 mg	2 mg
Zinc	1,3 mg	0,65 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021.

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

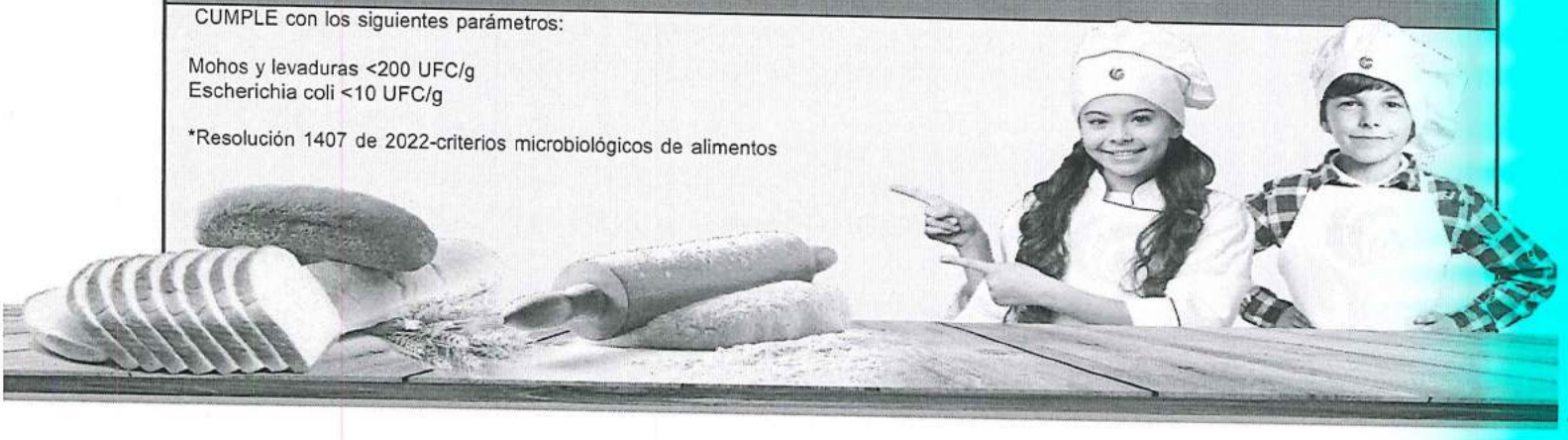
CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 16% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos



CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

Pan dulce con bocadillo

Nit:	901348042-2
Versión:	5
Fecha:	Noviembre 2022
Autor:	Pilar Duarte
Aprobado por:	Claudia Quiñonez
Página:	1 de 2

0000495

H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

J. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

K. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo con la formulación, se mezclan, se enmolda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

L. VIDA ÚTIL ESTIMADA:

Veinte (20) días

M. PORCIÓN RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 810 de 2021

50 gramos para población mayor a 4 años.

N. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

O. ALÉRGENOS

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

P. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:
Cereales El Líder Y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá
Trigus. SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolas S.A.S. Calle 11 # 68-50 / Bogotá
Panificadora Albania SAS
Artisano Experiencias Gastronómicas SAS -Calle 6 No 50-18 Medellín
Inavigor SAS En Reorganización -Cr 16 Sur Vía Bogotá 81 126 Glorieta Mirolindo Zn Industrial El Papayo Ibagué
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Henz & Asociados Consultores S.A.S-Nit. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón
Panificadora Santa Catalina S.A.S. Carrera 14 Nro. 104 84 Bodega 2 Belmonte-Pereira
Dolcepan SAS- Carrera 40 5n 100-Aguachica
Para:
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matricula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

Pan con Queso

Nit:	901348042-2
Versión:	5
Fecha:	Noviembre 2022
Autor:	Pilar Duarte
Aprobado por:	Claudia Quiñonez
Página:	1 de 2

0000496

A. VARIEDADES: Pan con Queso | **NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011112-2021**

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, queso (leche higienizada, sal y cuajo), propionato de calcio (conservante).

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (50 g)
Número de porciones por envase Aprox. 2

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**403**	**201**
Grasa Total	10,5 g	5,25 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,95 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	66 g	33 g
Fibra	0,7 g	0,4 g
Azucares Totales	43g	22 g
Azúcares añadidos	22 g	11 g
Proteína	10g	5 g
Sodio	**618 mg**	**309 mg**
Vitamina A	612 ug ER	306 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,7 ug
Calcio	29 mg	14,5 mg
Hierro	3,6 mg	1,8 mg
Zinc	0 mg	0 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021.

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 16% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos

H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

J. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

K. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo con la formulación, se mezclan, se enmolda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

L. VIDA ÚTIL ESTIMADA:

Veinte (20) días

M. PORCIÓN RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 810 de 2021

50 gramos para población mayor a 4 años.

N. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

O. ALÉRGENOS

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

P. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:

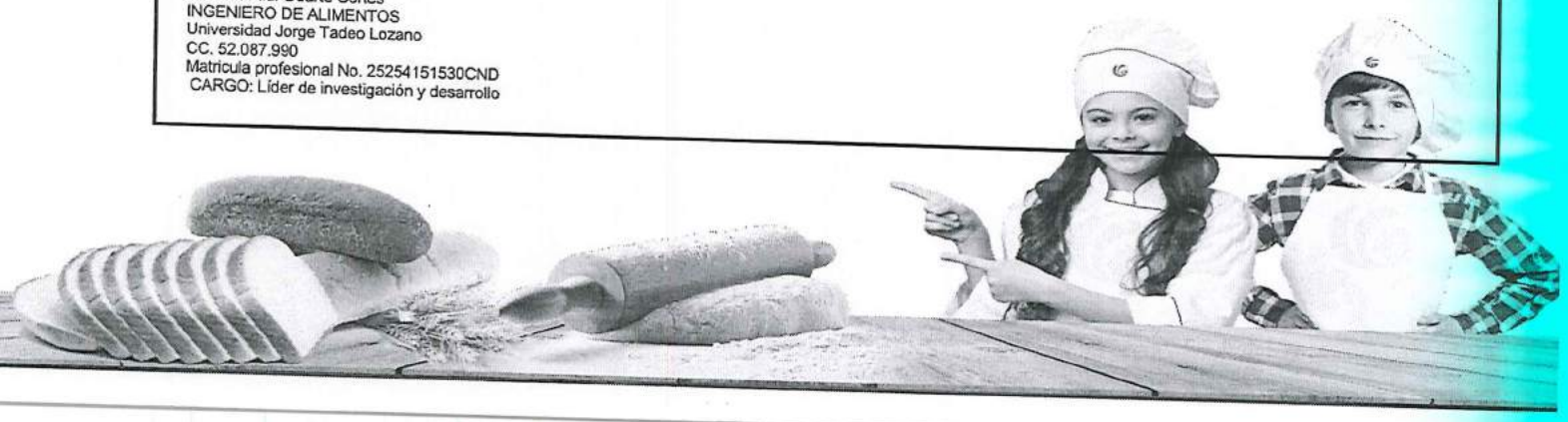
Cereales El Líder Y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá
Trigus. SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolas S.A.S. Calle 11 # 68-50 / Bogotá
Panificadora Albania SAS
Artisano Experiencias Gastronómicas SAS -Calle 6 No 50-18 Medellín
Inavigor SAS En Reorganización -Cr 16 Sur Vía Bogotá 81 126 Glorieta Mirolindo Zn Industrial El Papayo Ibagué
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Henz & Asociados Consultores S.A.S-Nit. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón
Panificadora Santa Catalina S.A.S. Carrera 14 Nro. 104 84 Bodega 2 Belmonte-Pereira
Dolcepan SAS- Carrera 40 5n 100-Aguachica

Para:
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

PILAR DUARTE

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matricula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



A. VARIEDADES: Pan con sabor a coco

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011112-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, coco deshidratado, levadura (leudante), sal refinada yodada, esencia de coco, propionato de calcio (conservante).

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional Tamaño de porción (50 g) Número de porciones por envase Aprox. 2		
Calorías Kcal	Por 100 g **418**	Por porción **209**
Grasa Total	9,5 g	4,75 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,95 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	72 g	36 g
Fibra	2 g	1 g
Azucares Totales	70 g	35 g
Azúcares añadidos	14 g	7 g
Proteína	10 g	5 g
Sodio	**359 mg**	**179,5 mg**
Vitamina A	612 ug ER	306 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,75 ug
Calcio	16 mg	8 mg
Hierro	3,9 mg	1,95 mg
Zinc	1,3 mg	0,65 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021.

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 16% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos

H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

J. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

K. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo con la formulación, se mezclan, se enmolda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

L. VIDA ÚTIL ESTIMADA:

Veinte (20) días

M. PORCIÓN RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 810 de 2021

50 gramos para población mayor a 4 años.

N. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

O. ALÉRGENOS

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

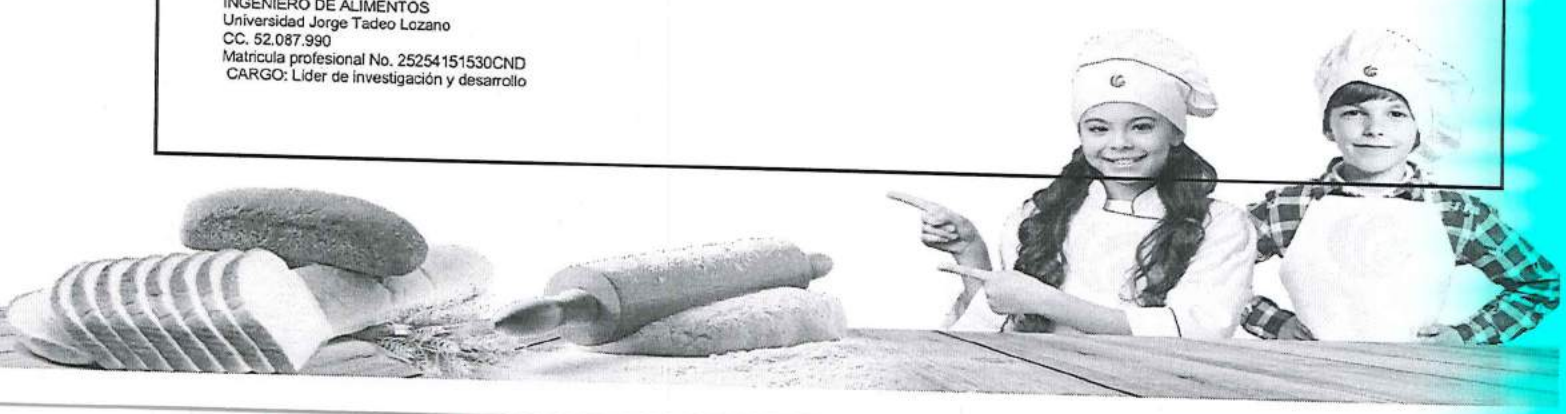
P. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:
Cereales El Líder Y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá
Trigus. SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolas S.A.S. Calle 11 # 68-50 / Bogotá
Panificadora Albania SAS
Artisano Experiencias Gastronómicas SAS -Calle 6 No 50-18 Medellín
Inavigor SAS En Reorganización -Cr 16 Sur Vía Bogotá 81 126 Glorieta Mirolindo Zn Industrial El Papayo Ibagué
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Henz & Asociados Consultores S.A.S-Nit. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón
Panificadora Santa Catalina S.A.S. Carrera 14 Nro. 104 84 Bodega 2 Belmonte-Pereira
Dolcepan SAS- Carrera 40 5n 100-Aguachica

Para:
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matricula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



A. VARIEDADES: Pan siete granos

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011112-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada integral (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar moreno, grasa vegetal comestible, huevos, harina de siete granos (semillas de girasol, semillas de amapola, semillas de linaza, semillas de quinua, germen de trigo, hojuelas de avena, semillas de sésamo), levadura (leudante), sal refinada yodada, color caramelo, propionato de calcio.

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (50 g)
Número de porciones por envase Aprox. 2

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**439**	**219**
Grasa Total	10,5 g	5,25 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,95 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	75 g	38 g
Fibra	2 g	1 g
Azucares Totales	70 g	35 g
Azúcares añadidos	14 g	7 g
Proteína	10 g	5 g
Sodio	**618 mg**	**309 mg**
Vitamina A	612 ug ER	306 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,75 ug
Calcio	15 mg	7,5 mg
Hierro	3,6 mg	1,8 mg
Zinc	1,3 mg	0,65 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021.

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 16% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos

H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

J. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

K. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo con la formulación, se mezclan, se enmolda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

L. VIDA ÚTIL ESTIMADA:

Veinte (20) días

M. PORCIÓN RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 810 de 2021

50 gramos para población mayor a 4 años.

N. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

O. ALÉRGENOS

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

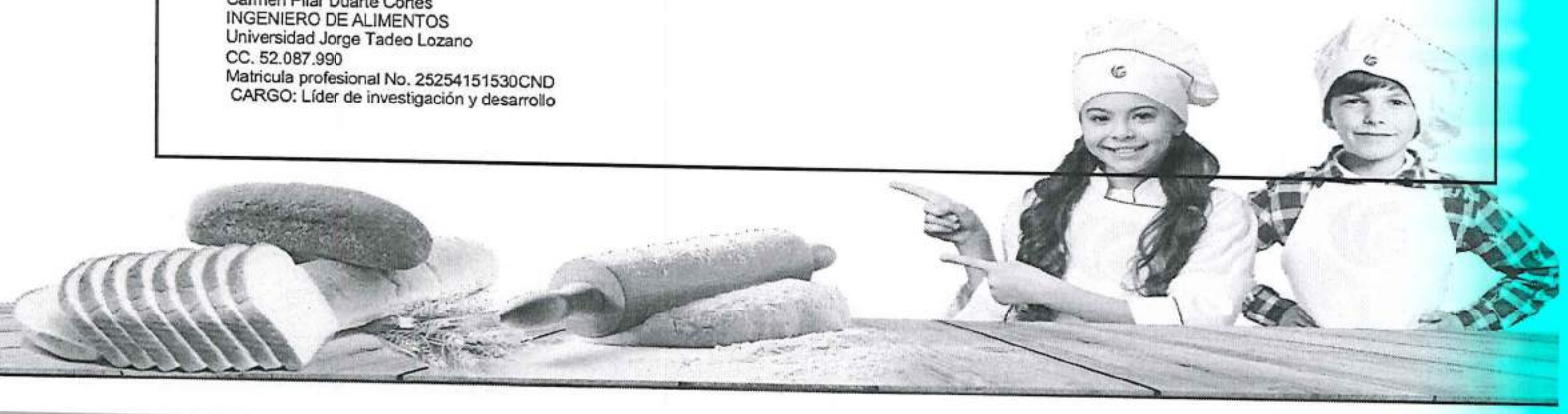
P. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:
Cereales El Líder Y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá
Trigus. SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolas S.A.S. Calle 11 # 68-50 / Bogotá
Panificadora Albania SAS
Artisano Experiencias Gastronómicas SAS -Calle 6 No 50-18 Medellín
Inavigor SAS En Reorganización -Cr 16 Sur Vía Bogotá 81 126 Glorieta Mirolindo Zn Industrial El Papayo Ibagué
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Henz & Asociados Consultores S.A.S-Nit. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón
Panificadora Santa Catalina S.A.S. Carrera 14 Nro. 104 84 Bodega 2 Belmonte-Pereira
Dolcepan SAS- Carrera 40 5n 100-Aguachica

Para:
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matricula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



A. VARIEDADES: Pan de maíz

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011112-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, harina precocida de maíz, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante).

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (50 g)
Número de porciones por envase Aprox. 2

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**403**	**201**
Grasa Total	10,5 g	5,25 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,95 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	66 g	33 g
Fibra	2 g	1 g
Azucares Totales	64 g	32 g
Azúcares añadidos	13 g	6,5 g
Proteína	10 g	5 g
Sodio	**618 mg**	**309 mg**
Vitamina A	612 ug ER	306 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,75 ug
Calcio	15 mg	7,5 mg
Hierro	3,6 mg	1,8 mg
Zinc	1,3 mg	0,65 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021.

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 16% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos



H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

J. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

K. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo con la formulación, se mezclan, se enmolda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

L. VIDA ÚTIL ESTIMADA:

Veinte (20) días

M. PORCIÓN RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 810 de 2021

50 gramos para población mayor a 4 años.

N. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

O. ALÉRGENOS

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

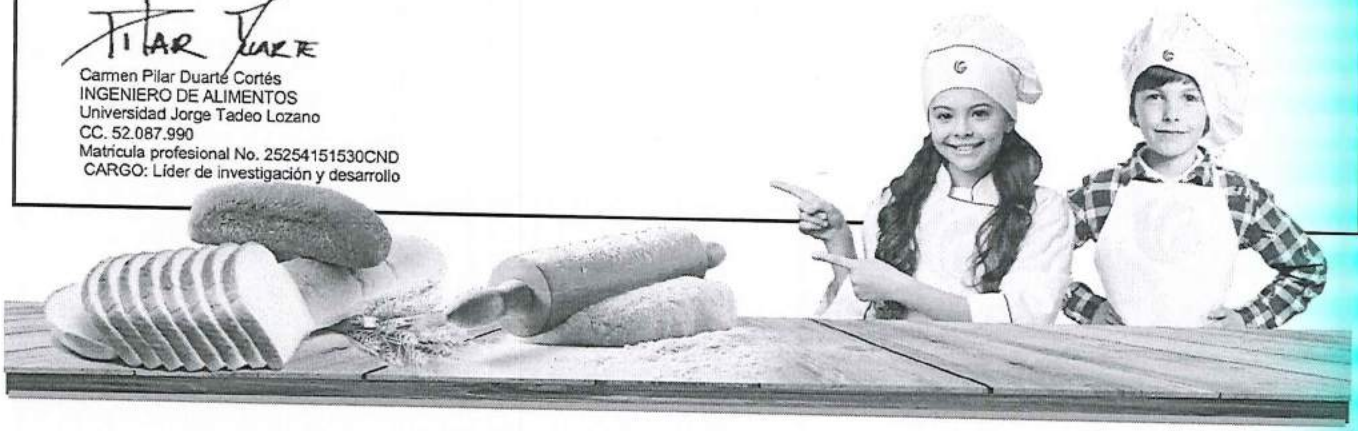
P. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:
Cereales El Líder Y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá
Trigus. SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolas S.A.S. Calle 11 # 68-50 / Bogotá
Panificadora Albania SAS
Artisano Experiencias Gastronómicas SAS -Calle 6 No 50-18 Medellín
Inavigor SAS En Reorganización -Cr 16 Sur Vía Bogotá 81 126 Glorieta Mirolindo Zn Industrial El Papayo Ibagué
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Henz & Asociados Consultores S.A.S-Nit. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón
Panificadora Santa Catalina S.A.S. Carrera 14 Nro. 104 84 Bodega 2 Belmonte-Pereira
Dolcepan SAS- Carrera 40 5n 100-Aguachica

Para:
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matricula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



A. VARIEDADES: Pan leche especial

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011112-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, leche en polvo, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante)

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (50 g)
Número de porciones por envase Aprox. 2

Calorías Kcal	Por 100 g	Por porción
	411	**205**
Grasa Total	10,5 g	5,25 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,95 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	68 g	34 g
Fibra	2 g	1 g
Azucares Totales	70 g	35 g
Azúcares añadidos	14 g	7 g
Proteína	10 g	5 g
Sodio	**618 mg**	**309 mg**
Vitamina A	612 ug ER	306 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,75 ug
Calcio	15 mg	7,5 mg
Hierro	3,6 mg	1,8 mg
Zinc	1,3 mg	0,65 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021.

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 16% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos



CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

Pan leche especial

Nit:	901348042-2
Versión:	5
Fecha:	[illegible] 2022
Autor:	Pilar Duarte
Aprobado por:	Claudia Quiñonez
Página:	1 de 2

H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

J. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

K. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo con la formulación, se mezclan, se enmolda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

L. VIDA ÚTIL ESTIMADA:

Veinte (20) días

M. PORCIÓN RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 810 de 2021

50 gramos para población mayor a 4 años.

N. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

O. ALÉRGENOS

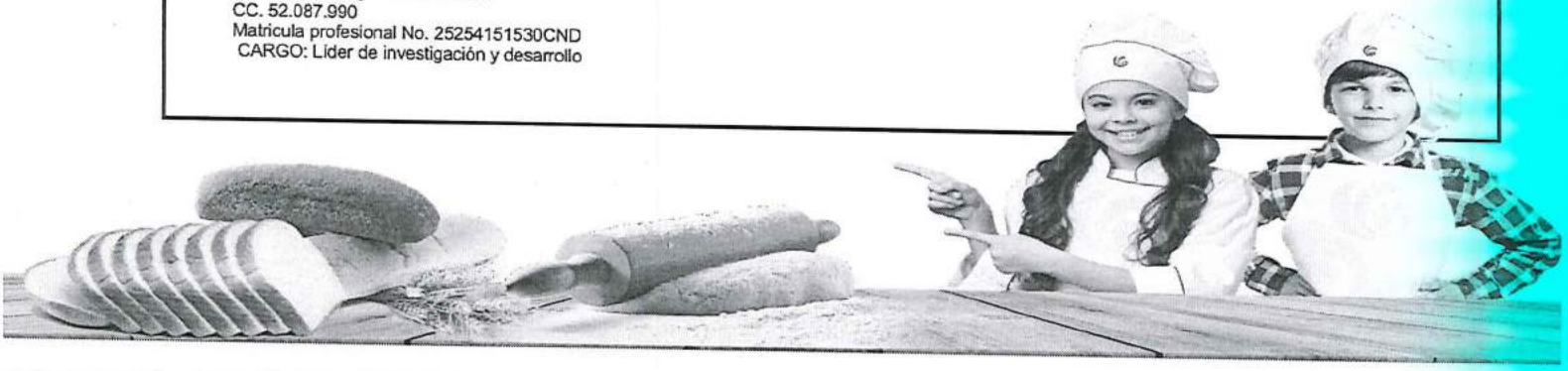
Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

P. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:
Cereales El Líder Y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá
Trigus. SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolas S.A.S. Calle 11 # 68-50 / Bogotá
Panificadora Albania SAS
Artisano Experiencias Gastronómicas SAS -Calle 6 No 50-18 Medellín
Inavigor SAS En Reorganización -Cr 16 Sur Vía Bogotá 81 126 Glorieta Mirolindo Zn Industrial El Papayo Ibagué
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Henz & Asociados Consultores S.A.S-Nit. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón
Panificadora Santa Catalina S.A.S. Carrera 14 Nro. 104 84 Bodega 2 Belmonte-Pereira
Dolcepan SAS- Carrera 40 5n 100-Aguachica
Para:
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matricula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

Pan con mantequilla

Nit:	901348042-2
Versión:	5
Fecha:	Noviembre 2022
Autor:	Pilar Duarte
Aprobado por:	Claudia Quiñonez
Página:	1 de 2

A. VARIEDADES: Pan con mantequilla | NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011112-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, mantequilla, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, sabor natural a mantequilla, propionato de calcio (conservante)

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (50 g)
Número de porciones por envase Aprox. 2

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**411**	**205**
Grasa Total	10,5 g	5,25 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,95 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	68 g	34 g
Fibra	2 g	1 g
Azucares Totales	70 g	35 g
Azúcares añadidos	14 g	7 g
Proteína	10 g	5 g
Sodio	**618 mg**	**309 mg**
Vitamina A	612 ug ER	306 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,75 ug
Calcio	15 mg	7,5 mg
Hierro	3,6 mg	1,8 mg
Zinc	1,3 mg	0,65 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021.

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 16% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos



H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

J. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

K. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo con la formulación, se mezclan, se enmolda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

L. VIDA ÚTIL ESTIMADA:

Veinte (20) días

M. PORCIÓN RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 810 de 2021

50 gramos para población mayor a 4 años.

N. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

O. ALÉRGENOS

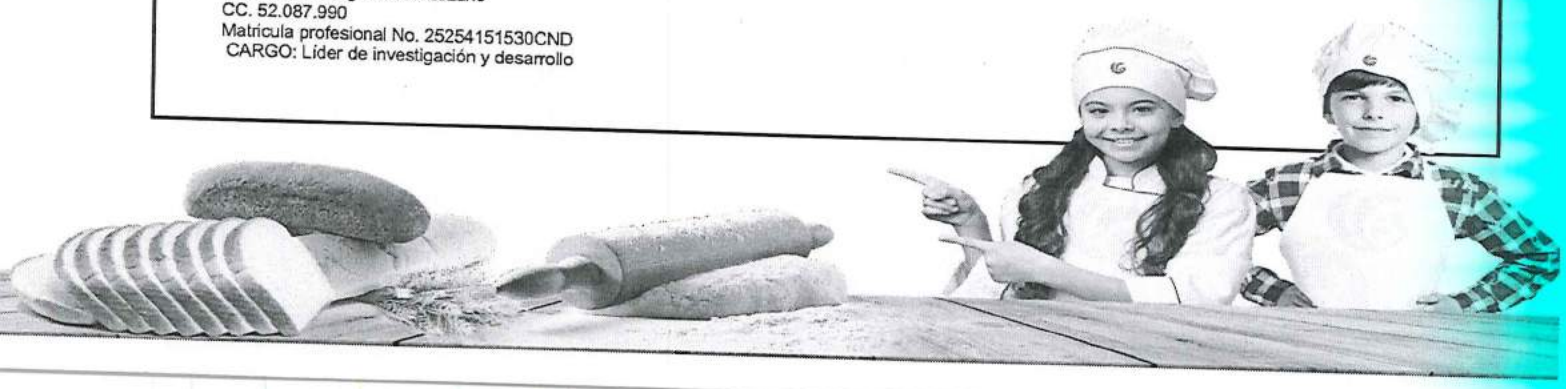
Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

P. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:
Cereales El Líder Y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá
Trigus. SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolas S.A.S. Calle 11 # 68-50 / Bogotá
Panificadora Albania SAS
Artisano Experiencias Gastronómicas SAS -Calle 6 No 50-18 Medellín
Inavigor SAS En Reorganización -Cr 16 Sur Vía Bogotá 81 126 Glorieta Mirolindo Zn Industrial El Papayo Ibagué
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Henz & Asociados Consultores S.A.S-Nit. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón
Panificadora Santa Catalina S.A.S. Carrera 14 Nro. 104 84 Bodega 2 Belmonte-Pereira
Dolcepan SAS- Carrera 40 5n 100-Aguachica
Para:
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matricula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

Ponqué con sabor a vainilla

Nit:	901348042-2
Versión:	5
Fecha:	Noviembre 2022
Autor:	Pilar Duarte
Aprobado por:	Claudia Quiñonez
Página:	1 de 2

0000508

A. VARIEDADES: ponqué con sabor a vainilla	NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011115-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, B2, B3, B6, B9, hierro), Azúcar, huevo, agua, margarina, Leudante (polvo de hornear), conservante (propionato de calcio), esencia de vainilla.

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (40 g)
Número de porciones por envase Aprox.2

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**485**	**195**
Grasa Total	17 g	6,8 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,56 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	75 g	30 g
Fibra	0,7 g	0,28 g
Azucares Totales	74,3 g	30 g
Azúcares añadidos	35 g	14 g
Proteína	8 g	3,2 g
Sodio	**290 mg**	**116 mg**
Vitamina A	612 ug ER	244,8 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,6 ug
Calcio	19 mg	7,6 mg
Hierro	1,9 mg	0,76 mg
Zinc	0 mg	0 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

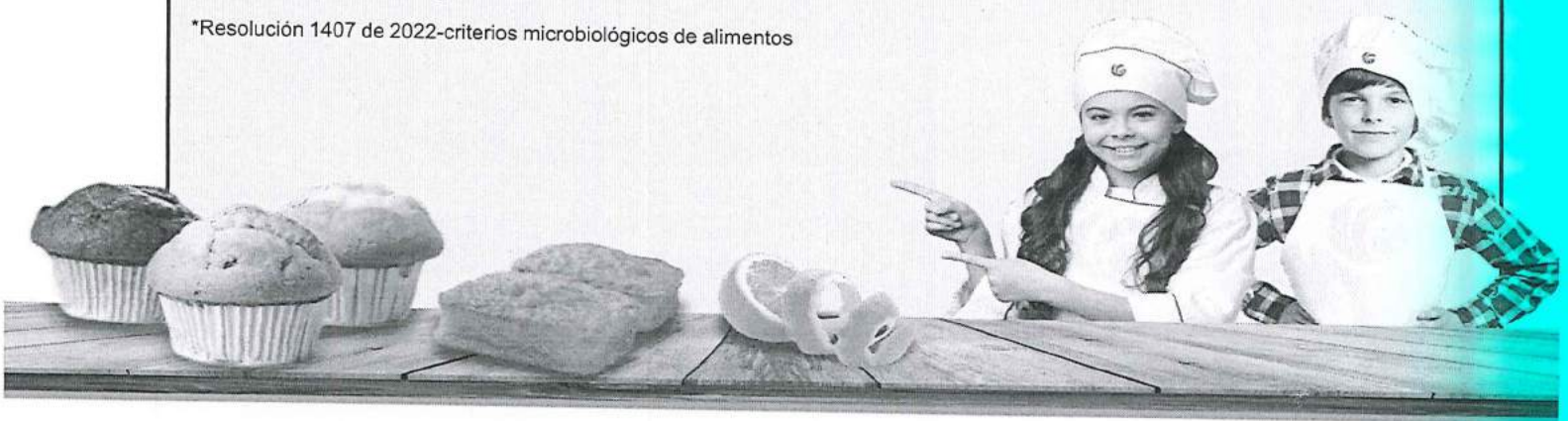
CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 18% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos



H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

I. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

I. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo a la formulación, se mezclan, se en molda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

J. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Veinte (20) días

K. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 810 de 2021

40 gramos para población mayor a 4 años.

L. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

M. ALERGENOS:

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

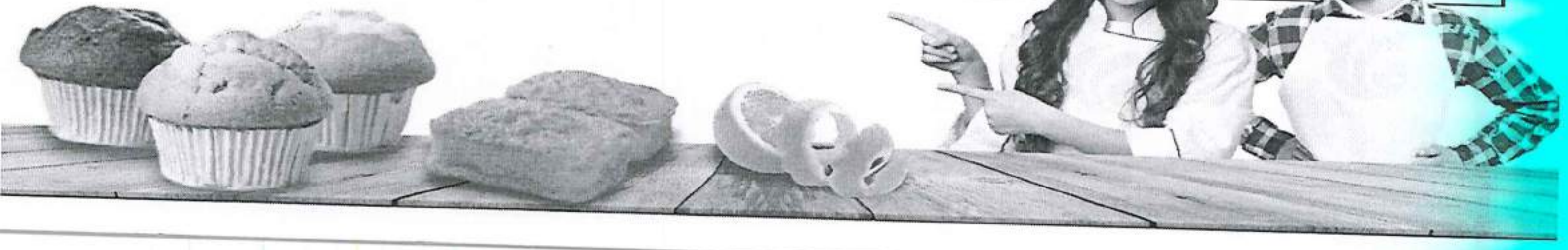
N. DATOS DE FABRICANTE:

Fabricado por:
Cereales El Líder Y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá
Trigus. SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolas S.A.S. Calle 11 # 68-50 / Bogotá
Panificadora Albania SAS
Artisano Experiencias Gastronómicas SAS Calle 6 No 50-18 Medellín
Inavigor SAS En Reorganización -Cr 16 Sur Vía Bogotá 81 126 Glorieta Mirolindo Zn Industrial El Papayo Ibagué
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Henz & Asociados Consultores S.A.S-Nit. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón

Para:
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matricula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



A. VARIEDADES: Torta con sabor a chocolate

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011115-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, B2, B3, B6, B9, hierro), Azúcar, huevo, agua, margarina, Leudante (polvo de hornear), conservante (propionato de calcio), esencia de chocolate.

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (60 g)
Número de porciones por envase Aprox. 1

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**485**	**291**
Grasa Total	17 g	10,2 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**2,34 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	75 g	45 g
Fibra	0,7 g	0,42 g
Azucares Totales	74 g	44 g
Azúcares añadidos	35 g	21 g
Proteína	8 g	4,8 g
Sodio	**290 mg**	**174 mg**
Vitamina A	612 ug ER	367,2 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,9 ug
Calcio	19 mg	11,4 mg
Hierro	1,9 mg	1,14 mg
Zinc	0 mg	0 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

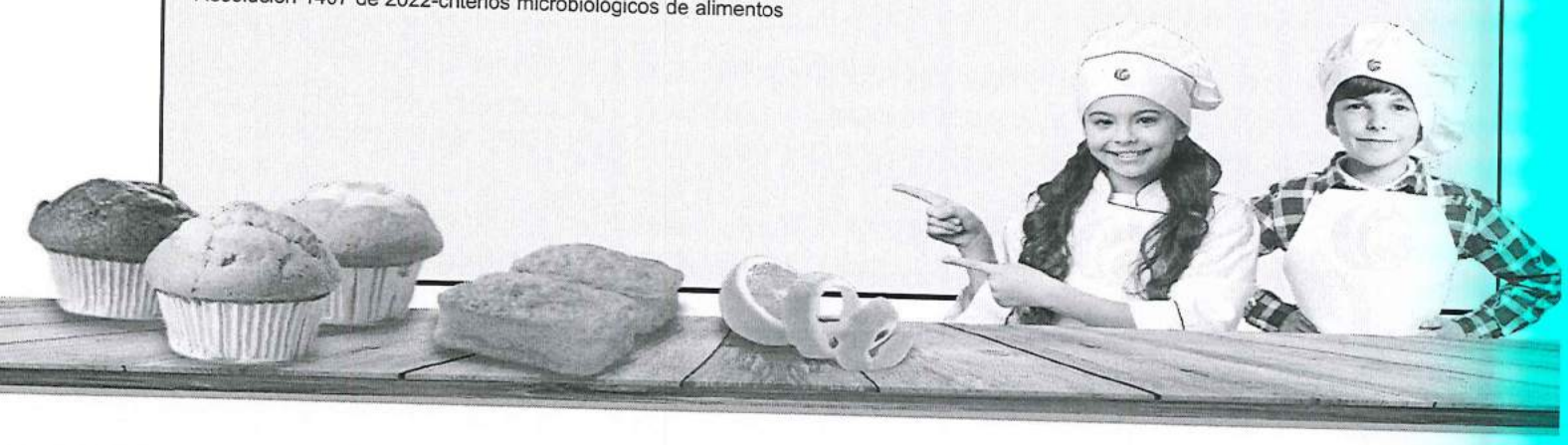
CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 18% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos



CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

Torta con sabor a chocolate

Nit:	901348042-2
Versión:	5
Fecha:	Noviembre 2022
Autor:	Pilar Duarte
Aprobado por:	Claudia Quiñonez
Página:	1 de 2

0000511

H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

I. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

I. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo a la formulación, se mezclan, se en molda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

J. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Veinte (20) días

K. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 810 de 2021

40 gramos para población mayor a 4 años.

L. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

M. ALERGENOS:

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

N. DATOS DE FABRICANTE:

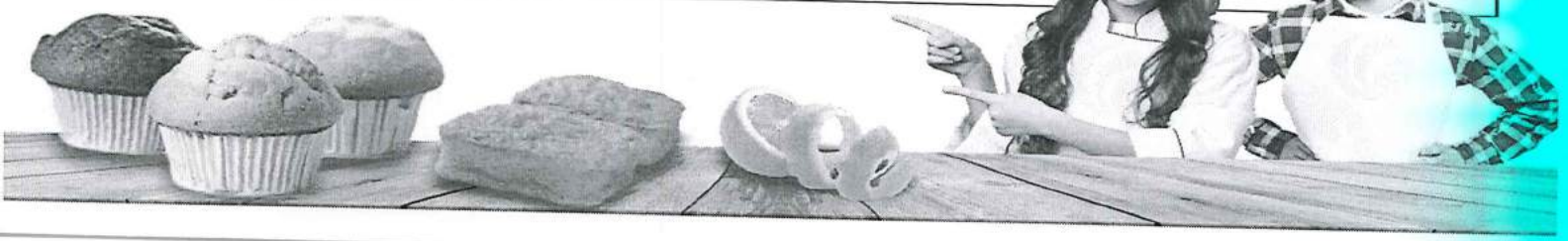
Fabricado por:
Cereales El Líder Y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá
Trigus. SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolas S.A.S. Calle 11 # 68-50 / Bogotá
Panificadora Albania SAS
Artisano Experiencias Gastronómicas SAS Calle 6 No 50-18 Medellín
Inavigor SAS En Reorganización -Cr 16 Sur Vía Bogotá 81 126 Glorieta Mirolindo Zn Industrial El Papayo Ibagué
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Henz & Asociados Consultores S.A.S-Nit. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón

Para:
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

PILAR DUARTE

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matricula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



A. VARIEDADES: Torta con sabor a naranja

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011115-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, B2, B3, B6, B9, hierro), Azúcar, huevo, agua, margarina, Leudante (polvo de hornear), conservante (propionato de calcio), esencia de naranja.

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (60 g)
Número de porciones por envase Aprox. 1

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**485**	**291**
Grasa Total	17 g	10,2 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**2,34 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	75 g	45 g
Fibra	0,7 g	0,42 g
Azucares Totales	74 g	44 g
Azúcares añadidos	35 g	21 g
Proteína	8 g	4,8 g
Sodio	**290 mg**	**174 mg**
Vitamina A	612 ug ER	367,2 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,9 ug
Calcio	19 mg	11,4 mg
Hierro	1,9 mg	1,14 mg
Zinc	0 mg	0 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

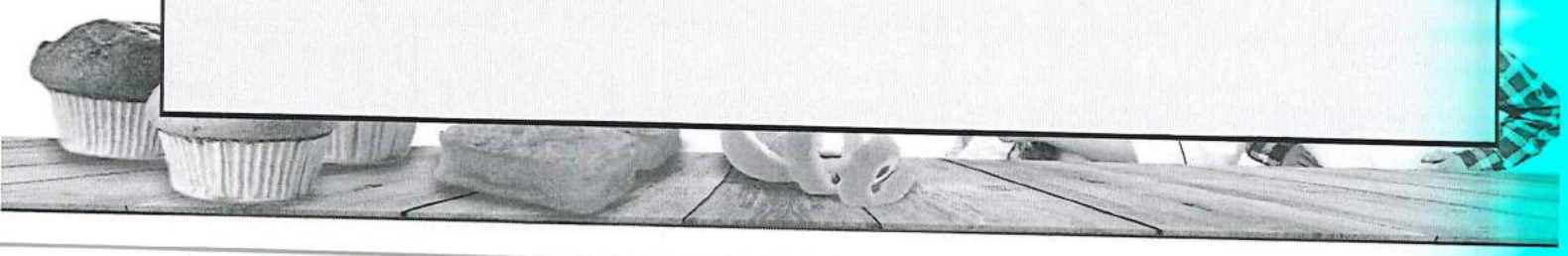
CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 18% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos



H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

I. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

I. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo a la formulación, se mezclan, se en molda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

J. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Veinte (20) días

K. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 810 de 2021

40 gramos para población mayor a 4 años.

L. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

M. ALERGENOS:

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

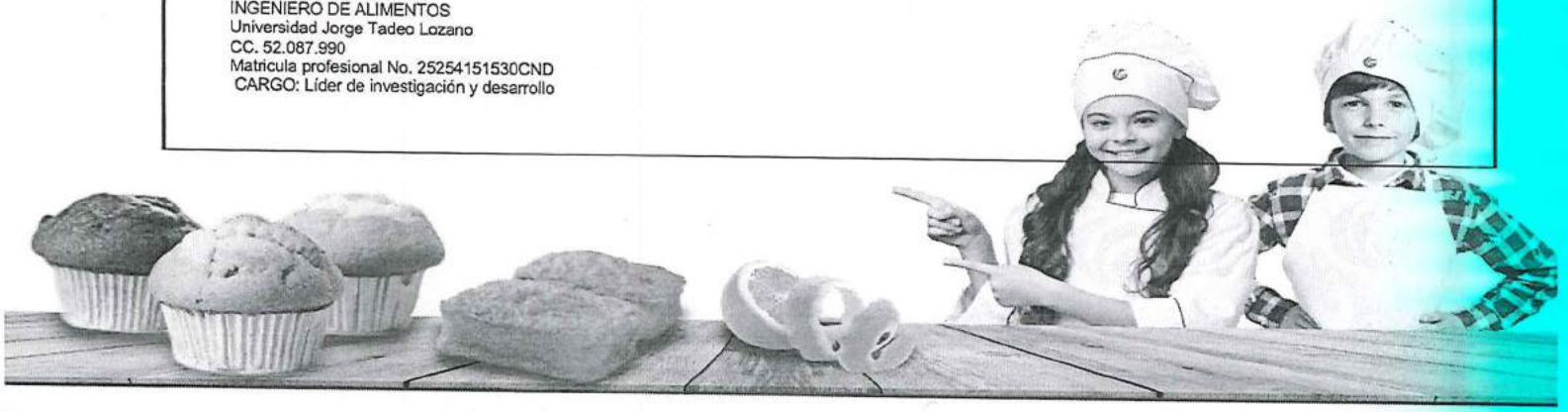
N. DATOS DE FABRICANTE:

Fabricado por:
Cereales El Líder Y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá
Trigus. SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolas S.A.S. Calle 11 # 68-50 / Bogotá
Panificadora Albania SAS
Artisano Experiencias Gastronómicas SAS Calle 6 No 50-18 Medellín
Inavigor SAS En Reorganización -Cr 16 Sur Vía Bogotá 81 126 Glorieta Mirolindo Zn Industrial El Papayo Ibagué
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Henz & Asociados Consultores S.A.S-Nit. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón

Para:
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matricula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



LA HUERTA HC SAS Galletas y Postres Alimentación Institucional	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	**Código: FT-G-01** **Versión: 000051~~01~~4** **Emisión: 04/12/2023**

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
NOMBRE COMERCIAL	GALLETA ARCOIRIS	
FABRICANTE	Industria Alimenticia La Huerta HC S.A.S.	
DATOS DEL FABRICANTE	*Fabricado por:* Industria Alimenticia LA HUERTA HC S.A.S *Dirección:* Vía Guatiguara Bodega, Lote el Paraíso Piedecuesta – Santander *Teléfono:* 301 2737646 – 318 4014629	
Notificación Sanitaria	NSA-005097-2018	
Ingredientes	Harina de trigo fortificada (con niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2, ácido fólico, enzimas, ácido ascórbico), azúcar, margarina [(mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones aceite de palmiste), agua, sal, emulsificantes (mono - diglicéridos de ácidos grasos, lecitina de soya), conservante (sorbato de potasio y benzoato de sodio), sinergista (ácido cítrico), saborizantes idénticos a los naturales (sabor mantequilla), antioxidantes (TBHQ) y colorante natural (betacaroteno)], agua, esencia (vainilla), emulsificante, Alergenos : Contiene gluten	
Presentación Comercial	Unidades de 3 g a 1000 g (De acuerdo con las necesidades del cliente y la negociación)	
Vida útil	Veinte (30) días siguiendo las especificaciones de almacenamiento.	
Grupo poblacional	Apto para consumo humano (niños, niñas y adolescentes, adultos, beneficiarios del PAE), todo publico en general.	
Porción recomendada	De acuerdo con la resolución 335 de 2021 Programa deAlimentación Escolar PAE: PREESCOLAR PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO SECUNDARIA MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	
Proceso de elaboración	Recepcionar, almacenar, pesar, formar, hornear, enfriar, envasar, embalar,almacenar, distribución y comercialización	

LA HUERTA HC SAS Galletas y Postres Alimentación Institucional	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-G-01 Versión: 01 Emisión: 04/12/2023

Sellos de advertencia	**SEGÚN 2492 de 2022** **SODIO:** >= 1mg/kcal y/o >= 300 mg/100 g Aplica **AZUCARES:** >= 10% del total de energía proveniente de azúcares libres Aplica **GRASAS SATURADAS:** >= 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas No aplica **GRASAS TRANS:** >=. 1% del total de energía proveniente de grasas trans No aplica 
Tabla Nutricional	

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (25 g) Número de porciones por envase: 2		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	445	**114**
Grasa total	17 g	4.3 g
Grasa saturada	**9.4 g**	**2.4 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	66 g	17 g
Fibra dietaria	2.6 g	0.7 g
Azúcares totales	18 g	4.5 g
Azúcares añadidos	**18 g**	**4.5 g**
Proteína	8.2 g	2.1 g
Sodio	**339 mg**	**85 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	3.8 mg	0.95 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	0.62 mg	0.16 mg

0000483

LA HUERTA HC SAS Galletas y Postres Alimentación Institucional	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-G-01 Versión: 01 0000516 Emisión: 04/12/2023

REQUISITOS SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN
Color	MARRON CLARO	Visual	Resolución11488 de 1984
Olor	Característico del producto	Olfativo	
Sabor	Dulce	Gustativo	
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas.	Visual	

REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	LEGISLACIÓN
Humedad	%	-	7	Resolución 11488 de 1984

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	UND	n	c	m	M	LEGISLACIÓN
E.COLI	UFC/g	5	0	<10	---	1407 de 2022
Mohos	UFC/g	5	2	10^2	$2x10^2$	

Especificaciones: El producto es seco y no contine relleno.

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra Lote, este código est conformado por seis números, los primeros dos corresponden al día de producción del producto, los siguientes dos al mes de producción y los siguientes dos al año de producción **Ejemplo:** Lote: 16 07 23 (16 de julio de 2023)

FORMA DE CONSUMO

Producto listo para consumo. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro.

Deberá transportarse en vehículos adecuados y autorizados para el transporte de alimentos.

Sobre estibas plásticas a 15 cm del piso y dejando una distancia promedio entre la pared y el producto para una correcta manipulación, aireación y control de plagas.

LA HUERTA HC SAS Galletas y Postres Alimentación Institucional	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-G-01 Versión: 01 0000517 Emisión: 04/12/2023

TIPO DE ENVASE	MATERIAL	CALIBRE	NÚMERO DE TINTAS
Envase primario	Polipropileno bio-orientado	25 µm	2 tintas
Envase secundario	Cartón corrugado	TIPO CRACK C790	2 tintas

LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 810/21,2492 del 2022 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

ALERGENOS

Nuestro Productos son elaboradas con los siguientes productos y sus derivados: Gluten, soya, huevos, leche

Elaborado por:

Emily Geraldine Villalba Callejas
Ingeniera Industrial
Especialista en Gerencia de Proyectos
Coordinadora de calidad

0003485

LA HUERTA HC SAS Galletas y Postres Alimentación Institucional	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	**Código: FT-G-01** **Versión: 01** 0000518 **Emisión: 04/12/2023**

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
NOMBRE COMERCIAL	GALLETA CASERA	
FABRICANTE	Industria Alimenticia La Huerta HC S.A.S.	
DATOS DEL FABRICANTE	*Fabricado por:* Industria Alimenticia LA HUERTA HC S.A.S *Dirección:* Vía Guatiguara Bodega, Lote el Paraíso Piedecuesta – Santander *Teléfono:* 301 2737646 – 318 4014629	
Notificación Sanitaria	NSA-005097-2018	
Ingredientes	Harina de trigo fortificada (con niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2, ácido fólico, enzimas, ácido ascórbico), azúcar, margarina [(mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones aceite de palmiste), agua, sal, emulsificantes (mono - diglicéridos de ácidos grasos, lecitina de soya), conservante (sorbato de potasio y benzoato de sodio), sinergista (ácido cítrico), saborizantes idénticos a los naturales (sabor mantequilla), antioxidantes (TBHQ) y colorante natural (betacaroteno)], agua, emulsificante, Alergenos : Contiene gluten	
Presentación Comercial	Unidades de 3 g a 1000 g (De acuerdo con las necesidades del cliente y la negociación)	
Vida útil	Veinte (30) días siguiendo las especificaciones de almacenamiento.	
Grupo poblacional	Apto para consumo humano (niños, niñas y adolescentes, adultos, beneficiarios del PAE), todo publico en general.	
Porción recomendada	De acuerdo con la resolución 335 de 2021 Programa deAlimentación Escolar PAE: PREESCOLAR PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO SECUNDARIA MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	
Proceso de elaboración	Recepcionar, almacenar, pesar, formar, hornear, enfriar, envasar, embalar,almacenar, distribución y comercialización	

LA HUERTA HC SAS Galletas y Postres Alimentación Institucional	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-G-01 Versión: 0 Emisión: 04/12/2023

Sellos de advertencia	**SEGÚN 2492 de 2022** **SODIO:** >= 1mg/kcal y/o >= 300 mg/100 g Aplica **AZUCARES:** >= 10% del total de energía proveniente de azúcares libres Aplica **GRASAS SATURADAS**: >= 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas No aplica **GRASAS TRANS**: >=. 1% del total de energía proveniente de grasas trans No aplica 
Tabla Nutricional	

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (25 g) Número de porciones por envase: 2		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	445	**114**
Grasa total	17 g	4.3 g
Grasa saturada	**9.4 g**	**2.4 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	66 g	17 g
Fibra dietaria	2.6 g	0.7 g
Azúcares totales	18 g	4.5 g
Azúcares añadidos	**18 g**	**4.5 g**
Proteína	8.2 g	2.1 g
Sodio	**339 mg**	**85 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	3.8 mg	0.95 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	0.62 mg	0.16 mg

LA HUERTA HC SAS Galletas y Postres Alimentación Institucional	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-G-01 Versión: 01 Emisión: 04/12/2023

0000520

REQUISITOS SENSORIALES			
PARÁMETRO	**DESCRIPCIÓN**	**MÉTODO**	**LEGISLACIÓN**
Color	MARRON CLARO	Visual	Resolución11488 de 1984
Olor	Característico del producto	Olfativo	
Sabor	Dulce	Gustativo	
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas.	Visual	

REQUISITOS FISICOQUÍMICOS				
PARÁMETRO	**UNIDADES**	**MÍNIMO**	**MÁXIMO**	**LEGISLACIÓN**
Humedad	%	-	7	Resolución 11488 de 1984

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS						
PARÁMETRO	**UND**	**n**	**c**	**m**	**M**	**LEGISLACIÓN**
E.COLI	UFC/g	5	0	<10	---	1407 de 2022
Mohos	UFC/g	5	2	10^2	$2x10^2$	

Especificaciones: El producto es seco y no contine relleno.

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra Lote, este código est conformado por seis números, los primeros dos corresponden al día de producción del producto, los siguientes dos al mes de producción y los siguientes dos al año de producción **Ejemplo:** Lote: 16 07 23 (16 de julio de 2023)

FORMA DE CONSUMO

Producto listo para consumo. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro.

Deberá transportarse en vehículos adecuados y autorizados para el transporte de alimentos.

Sobre estibas plásticas a 15 cm del piso y dejando una distancia promedio entre la pared y el producto para una correcta manipulación, aireación y control de plagas.

LA HUERTA HC SAS Galletas y Postres Alimentación Institucional	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-C-01 Versión: 01 Emisión: 04/12/2023

TIPO DE ENVASE	MATERIAL	CALIBRE	NÚMERO DE TINTAS
Envase primario	Polipropileno bio-orientado	25 µm	2 tintas
Envase secundario	Cartón corrugado	TIPO CRACK C790	2 tintas

LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 810/21,2492 del 2022 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

ALERGENOS

Nuestro Productos son elaboradas con los siguientes productos y sus derivados: Gluten, soya, huevos, leche

Elaborado por:

Emily Geraldine Villalba Callejas
Ingeniera Industrial
Especialista en Gerencia de Proyectos
Coordinadora de calidad

0000469

LA HUERTA HC SAS Galletas y Postres Alimentación Institucional	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	**Código: FT-C-01** 0000522 **Versión: 01** **Emisión: 04/12/2023**

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
NOMBRE COMERCIAL	GALLETA SABOR COCO	
FABRICANTE	Industria Alimenticia La Huerta HC S.A.S.	
DATOS DEL FABRICANTE	*Fabricado por:* Industria Alimenticia LA HUERTA HC S.A.S *Dirección:* Vía Guatiguara Bodega, Lote el Paraíso Piedecuesta – Santander *Teléfono:* 301 2737646 – 318 4014629	
Notificación Sanitaria	NSA-005097-2018	
Ingredientes	Harina de trigo fortificada (con niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2, ácido fólico, enzimas, ácido ascórbico), azúcar, margarina [(mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones aceite de palmiste), agua, sal, emulsificantes (mono - diglicéridos de ácidos grasos, lecitina de soya), conservante (sorbato de potasio y benzoato de sodio), sinergista (ácido cítrico), saborizantes idénticos a los naturales (sabor mantequilla), antioxidantes (TBHQ) y colorante natural (betacaroteno)], agua, esencia (coco), emulsificante, Alergenos : Contiene gluten	
Presentación Comercial	Unidades de 3 g a 1000 g (De acuerdo con las necesidades del cliente y la negociación)	
Vida útil	Veinte (30) días siguiendo las especificaciones de almacenamiento.	
Grupo poblacional	Apto para consumo humano (niños, niñas y adolescentes, adultos, beneficiarios del PAE), todo publico en general.	
Porción recomendada	De acuerdo con la resolución 335 de 2021 Programa deAlimentación Escolar PAE: PREESCOLAR PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO SECUNDARIA MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	
Proceso de elaboración	Recepcionar, almacenar, pesar, formar, hornear, enfriar, envasar, embalar,almacenar, distribución y comercialización	

LA HUERTA HC SAS Galletas y Postres Alimentación Institucional	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-GDO Versión: 01 Emisión: 04/12/2023

Sellos de advertencia	**SEGÚN 2492 de 2022** **SODIO:** >= 1mg/kcal y/o >= 300 mg/100 g Aplica **AZUCARES:** >= 10% del total de energía proveniente de azúcares libres Aplica **GRASAS SATURADAS:** >= 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas No aplica **GRASAS TRANS:** >=. 1% del total de energía proveniente de grasas trans No aplica 
Tabla Nutricional	

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (25 g) Número de porciones por envase: 2		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	445	**114**
Grasa total	17 g	4.3 g
Grasa saturada	**9.4 g**	**2.4 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	66 g	17 g
Fibra dietaria	2.6 g	0.7 g
Azúcares totales	18 g	4.5 g
Azúcares añadidos	**18 g**	**4.5 g**
Proteína	8.2 g	2.1 g
Sodio	**339 mg**	**85 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	3.8 mg	0.95 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	0.62 mg	0.16 mg

0000471
0000524

LA HUERTA HC SAS Galletas y Postres Alimentación Institucional	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-G Versión: 01 Emisión: 04/12/2023

REQUISITOS SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN
Color	MARRON CLARO	Visual	Resolución11488 de 1984
Olor	Característico del producto	Olfativo	
Sabor	Dulce	Gustativo	
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas.	Visual	

REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	LEGISLACIÓN
Humedad	%	-	7	Resolución 11488 de 1984

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	UND	n	c	m	M	LEGISLACIÓN
E.COLI	UFC/g	5	0	<10	---	1407 de 2022
Mohos	UFC/g	5	2	10^2	$2x10^2$	

Especificaciones: El producto es seco y no contine relleno.

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra Lote, este código est conformado por seis números, los primeros dos corresponden al día de producción del producto, los siguientes dos al mes de producción y los siguientes dos al año de producción **Ejemplo:** Lote: 16 07 23 (16 de julio de 2023)

FORMA DE CONSUMO

Producto listo para consumo. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro.

Deberá transportarse en vehículos adecuados y autorizados para el transporte de alimentos.

Sobre estibas plásticas a 15 cm del piso y dejando una distancia promedio entre la pared y el producto para una correcta manipulación, aireación y control de plagas.

LA HUERTA HC SAS Galletas y Postres Alimentación Institucional	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-G-01 Versión: 01 Emisión: 04/12/2023

TIPO DE ENVASE	MATERIAL	CALIBRE	NÚMERO DE TINTAS
Envase primario	Polipropileno bio-orientado	25 µm	2 tintas
Envase secundario	Cartón corrugado	TIPO CRACK C790	2 tintas

LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 810/21,2492 del 2022 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

ALERGENOS

Nuestro Productos son elaboradas con los siguientes productos y sus derivados: Gluten, soya, huevos, leche

Elaborado por:

Emily Geraldine Villalba Callejas
Ingeniera Industrial
Especialista en Gerencia de Proyectos
Coordinadora de calidad

0000473

0000526

LA HUERTA HC SAS Galletas y Postres Alimentación Institucional	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-GD Versión: 01 Emisión: 04/12/2023

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
NOMBRE COMERCIAL	GALLETA SABOR LIMÓN	
FABRICANTE	Industria Alimenticia La Huerta HC S.A.S.	
DATOS DEL FABRICANTE	***Fabricado por:*** Industria Alimenticia LA HUERTA HC S.A.S ***Dirección:*** Vía Guatiguara Bodega, Lote el Paraíso Piedecuesta – Santander ***Teléfono:*** 301 2737646 – 318 4014629	
NotificaciónSanitaria	NSA-005097-2018	
Ingredientes	Harina de trigo fortificada (con niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2, ácido fólico, enzimas, ácido ascórbico), azúcar, margarina [(mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones aceite de palmiste), agua, sal, emulsificantes (mono - diglicéridos de ácidos grasos, lecitina de soya), conservante (sorbato de potasio y benzoato de sodio), sinergista (ácido cítrico), saborizantes idénticos a los naturales (sabor mantequilla), antioxidantes (TBHQ) y colorante natural (betacaroteno)], agua, esencia (limón), emulsificante, Alergenos : Contiene gluten	
Presentación Comercial	Unidades de 3 g a 1000 g (De acuerdo con las necesidades del cliente y la negociación)	
Vida útil	Veinte (30) días siguiendo las especificaciones de almacenamiento.	
Grupo poblacional	Apto para consumo humano (niños, niñas y adolescentes, adultos, beneficiarios del PAE), todo publico en general.	
Porción recomendada	De acuerdo con la resolución 29452 del 2017, 335 de 2021 Programa de Alimentación Escolar PAE: PREESCOLAR PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO SECUNDARIA MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	
Proceso de elaboración	Recepcionar, almacenar, pesar, formar, hornear, enfriar, envasar, embalar,almacenar, distribución y comercialización	

LA HUERTA HC SAS Galletas y Postres Alimentación Institucional	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-G-01 Versión: 01 Emisión: 04/12/2023

0000474
0000527

Sellos de advertencia	**SEGÚN 2492 de 2022** **SODIO:** >= 1mg/kcal y/o >= 300 mg/100 g Aplica **AZUCARES:** >= 10% del total de energía proveniente de azúcares libres Aplica **GRASAS SATURADAS:** >= 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas No aplica **GRASAS TRANS:** >=. 1% del total de energía proveniente de grasas trans No aplica 
Tabla Nutricional	

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (25 g) Número de porciones por envase: 2		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	445	**114**
Grasa total	17 g	4.3 g
Grasa saturada	**9.4 g**	**2.4 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	66 g	17 g
Fibra dietaria	2.6 g	0.7 g
Azúcares totales	18 g	4.5 g
Azúcares añadidos	**18 g**	**4.5 g**
Proteína	8.2 g	2.1 g
Sodio	**339 mg**	**85 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	3.8 mg	0.95 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	0.62 mg	0.16 mg

LA HUERTA HC SAS Galletas y Postres Alimentación Institucional	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-G-01 Versión: 01 Emisión: 04/12/2023

0000475
0000528

REQUISITOS SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN
Color	MARRON CLARO	Visual	Resolución 11488 de 1984
Olor	Característico del producto	Olfativo	
Sabor	Dulce	Gustativo	
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas.	Visual	

REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	LEGISLACIÓN
Humedad	%	-	7	Resolución 11488 de 1984

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	UND	n	c	m	M	LEGISLACIÓN
E.COLI	UFC/g	5	0	<10	---	1407 de 2022
Mohos	UFC/g	5	2	10^2	$2x10^2$	

Especificaciones: El producto es seco y no contine relleno.

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra Lote, este código está conformado por seis números, los primeros dos corresponden al día de producción del producto, los siguientes dos al mes de producción y los siguientes dos al año de producción **Ejemplo:** Lote: 16 07 23 (16 de julio de 2023)

FORMA DE CONSUMO

Producto listo para consumo. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro.

Deberá transportarse en vehículos adecuados y autorizados para el transporte de alimentos.

Sobre estibas plásticas a 15 cm del piso y dejando una distancia promedio entre la pared y el producto para una correcta manipulación, aireación y control de plagas.

LA HUERTA HC SAS Galletas y Postres Alimentación Institucional	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-G-01 Versión: 01 Emisión: 04/12/2023

TIPO DE ENVASE	MATERIAL	CALIBRE	NÚMERO DE TINTAS
Envase primario	Polipropileno bio-orientado	25 µm	2 tintas
Envase secundario	Cartón corrugado	TIPO CRACK C790	2 tintas

LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 810/21,2492 del 2022 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

ALERGENOS

Nuestro Productos son elaboradas con los siguientes productos y sus derivados: Gluten, soya, huevos, leche

Elaborado por:

Emily Geraldine Villalba Callejas
Ingeniera Industrial
Especialista en Gerencia de Proyectos
Coordinadora de calidad

0000477
0000530

LA HUERTA HC SAS Galletas y Postres Alimentación Institucional	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-T-01
		Versión: 01
		Emisión: 28/11/2023

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
NOMBRE COMERCIAL	**MUFFIN SABOR FRESA**	
FABRICANTE	Industria Alimenticia La Huerta HC S.A.S.	
DATOS DEL FABRICANTE	***Fabricado por:*** Industria Alimenticia LA HUERTA HC S.A.S ***Dirección:*** Vía Guatiguara Bodega, Lote el Paraíso Piedecuesta – Santander ***Teléfono:*** 301 2737646 – 318 4014629	
Notificación Sanitaria	**NSA-005239-2018**	
Ingredientes	Harina de trigo fortificada (con niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2, ácido fólico, enzimas, ácido ascórbico), azúcar, huevo, mantequilla [(mezcla de grasas y aceites vegetales refinados (aceite de palma y sus fracciones y aceite de palmiste) hidrogenados y no hidrogenados, interesterificados y no interesterificados, agua, emulsificantes (ésteres de poligricéridos de ácidos grasos, mono y diglicéridos de ácidos grasos y polisorbato), sal, conservante (sorbato de potasio), sinergísta (ácido cítrico), saborizantes artificiales e idénticos a los naturales (mantequilla), antioxidantes (TBHQ) y colorante idéntica al natural (betacaroteno)], agua, polvo de hornear (leudante), esencia (fresa), emulsificante, conservante (ácido sórbico).	
Presentación Comercial	Unidades de 10 g a 5000 g (De acuerdo con las necesidades del cliente y la negociación)	
Vida útil	Veinte (20) días siguiendo las especificaciones de almacenamiento.	
Grupo poblacional	Apto para consumo humano (niños, niñas y adolescentes beneficiarios del PAE), todo publico en general.	
Porción recomendada	De acuerdo con la resolución 335 de 2021 Programa de Alimentación Escolar PAE: PREESCOLAR PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO SECUNDARIA MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	
Proceso de elaboración	Recepcionar, almacenar, pesar, formar, hornear, enfriar, envasar, embalar, almacenar, distribución y comercialización	

LA HUERTA HC SAS Galletas y Postres Alimentación Institucional	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-T-01 Versión: 01 Emisión: 28/11/2023

Sellos de advertencia

SEGÚN 2492 de 2022

SODIO: >= 1mg/kcal y/o >= 300 mg/100 g

AZUCARES: >= 10% del total de energía proveniente de azúcares libres

GRASAS SATURADAS: >= 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas

GRASAS TRANS: >=. 1% del total de energía proveniente de grasas trans



Tabla Nutricional

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (50 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	379	**190**
Grasa total	10.6 g	5.3 g
Grasa saturada	**1.3 g**	**0.7 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	63 g	32 g
Fibra dietaria	3.4 g	1.7 g
Azúcares totales	10 g	5.0 g
Azúcares añadidos	**10 g**	**5.0 g**
Proteína	7.9 g	4.0 g
Sodio	**298 mg**	**149 mg**
Vitamina A	331 µg ER	166 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	3.9 mg	2.0 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	6.8 mg	3.4 mg

LA HUERTA HC SAS Galletas y Postres Alimentación Institucional	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-T-01 Versión: 01 Emisión: 28/11/2023

REQUISITOS SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN
Color	MARRON CLARO	Visual	Resolución 11488 de 1984
Olor	Característico del producto	Olfativo	
Sabor	Dulce	Gustativo	
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas.	Visual	

REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	LEGISLACIÓN
Humedad	%	-	7	Resolución 11488 de 1984

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	UND	n	c	m	M	LEGISLACIÓN
E.COLI	UFC/g	5	0	<10	---	1407 de 2022
Mohos	UFC/g	5	2	10^2	$2x10^2$	

Especificaciones: El producto es seco y no contine relleno.

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra Lote, este código está conformado por seis números, los primeros dos corresponden al día de producción del producto, los siguientes dos al mes de producción y los siguientes dos al año de producción **Ejemplo:** Lote: 16 07 23 (16 de julio de 2023)

FORMA DE CONSUMO

Producto listo para consumo. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro.

Deberá transportarse en vehículos adecuados y autorizados para el transporte de alimentos.

Sobre estibas plásticas a 15 cm del piso y dejando una distancia promedio entre la pared y el producto para una correcta manipulación, aireación y control de plagas.

0000533 0000400

LA HUERTA HC SAS Galletas y Postres Alimentación Institucional	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-T-01
		Versión: 01
		Emisión: 28/11/2023

TIPO DE ENVASE	MATERIAL	CALIBRE	NÚMERO DE TINTAS
Envase primario	Polipropileno bio-orientado	25 µm	2 tintas
Envase secundario	Cartón corrugado	TIPO CRACK C790	2 tintas

LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 810/21,2492 del 2022 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

ALERGENOS

Nuestro Productos son elaboradas con los siguientes productos y sus derivados: Gluten, soya, huevos, leche

Elaborado por:

Emily Geraldine Villalba Callejas
Ingeniera Industrial
Especialista en Gerencia de Proyectos
Coordinadora de calidad

0000534 0000481

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-T-01
		Versión: 01
		Emisión: 28/11/2023

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
NOMBRE COMERCIAL	**TORTA SABOR NARANJA**	
FABRICANTE	Industria Alimenticia La Huerta HC S.A.S.	
DATOS DEL FABRICANTE	***Fabricado por:*** Industria Alimenticia LA HUERTA HC S.A.S ***Dirección:*** Vía Guatiguara Bodega, Lote el Paraíso Piedecuesta – Santander ***Teléfono:*** 301 2737646 – 318 4014629	
Notificación Sanitaria	**NSA-005239-2018**	
Ingredientes	Harina de trigo fortificada (con niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2, ácido fólico, enzimas, ácido ascórbico), azúcar, huevo, mantequilla [(mezcla de grasas y aceites vegetales refinados (aceite de palma y sus fracciones y aceite de palmiste) hidrogenados y no hidrogenados, interesterificados y no interesterificados, agua, emulsificantes (ésteres de poligricéridos de ácidos grasos, mono y diglicéridos de ácidos grasos y polisorbato), sal, conservante (sorbato de potasio), sinergísta (ácido cítrico), saborizantes artificiales e idénticos a los naturales (mantequilla), antioxidantes (TBHQ) y colorante idéntica al natural (betacaroteno)], agua, polvo de hornear (leudante), esencia (naranja), emulsificante, conservante (ácido sórbico).	
Presentación Comercial	Unidades de 10 g a 5000 g (De acuerdo con las necesidades del cliente y la negociación)	
Vida útil	Veinte (20) días siguiendo las especificaciones de almacenamiento.	
Grupo poblacional	Apto para consumo humano (niños, niñas y adolescentes beneficiarios del PAE), todo publico en general.	
Porción recomendada	De acuerdo con la resolución 335 de 2021 Programa de Alimentación Escolar PAE: PREESCOLAR PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO SECUNDARIA MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-T-01
		Versión: 01
		Emisión: 28/11/2023

Proceso de elaboración	Recepcionar, almacenar, pesar, formar, hornear, enfriar, envasar, embalar, almacenar, distribución y comercialización
Sellos de advertencia	**SEGÚN 2492 de 2022** **SODIO:** >= 1mg/kcal y/o >= 300 mg/100 g **AZUCARES:** >= 10% del total de energía proveniente de azúcares libres **GRASAS SATURADAS:** >= 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas **GRASAS TRANS:** >=. 1% del total de energía proveniente de grasas trans 
Tabla Nutricional	

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (50 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	379	**190**
Grasa total	10.6 g	5.3 g
Grasa saturada	**1.3 g**	**0.7 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	63 g	32 g
Fibra dietaria	3.4 g	1.7 g
Azúcares totales	10 g	5.0 g
Azúcares añadidos	**10 g**	**5.0 g**
Proteína	7.9 g	4.0 g
Sodio	**298 mg**	**149 mg**
Vitamina A	331 µg ER	166 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	3.9 mg	2.0 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	6.8 mg	3.4 mg

0000536 0003483

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-T-01
		Versión: 01
		Emisión: 28/11/2023

REQUISITOS SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN
Color	MARRON CLARO	Visual	Resolución 11488 de 1984
Olor	Característico del producto	Olfativo	
Sabor	Dulce	Gustativo	
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas.	Visual	

REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	LEGISLACIÓN
Humedad	%	-	7	Resolución 11488 de 1984

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	UND	n	c	m	M	LEGISLACIÓN
E.COLI	UFC/g	5	0	<10	– – –	1407 de 2022
Mohos	UFC/g	5	2	10^2	$2x10^2$	

Especificaciones: El producto es seco y no contine relleno.

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra Lote, este código está conformado por seis números, los primeros dos corresponden al día de producción del producto, los siguientes dos al mes de producción y los siguientes dos al año de producción **Ejemplo:** Lote: 16 07 23 (16 de julio de 2023)

FORMA DE CONSUMO

Producto listo para consumo. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro.

Deberá transportarse en vehículos adecuados y autorizados para el transporte de alimentos.

Sobre estibas plásticas a 15 cm del piso y dejando una distancia promedio entre la pared y el producto para una correcta manipulación, aireación y control de plagas.

0000537 ~~000484~~

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-T-01
		Versión: 01
		Emisión: 28/11/2023

TIPO DE ENVASE	**MATERIAL**	**CALIBRE**	**NÚMERO DE TINTAS**
Envase primario	Polipropileno bio-orientado	25 µm	2 tintas
Envase secundario	Cartón corrugado	TIPO CRACK C790	2 tintas
LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO			
Resolución 810/21,2492 del 2022 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.			

ALERGENOS

Nuestro Productos son elaboradas con los siguientes productos y sus derivados: Gluten, soya, huevos, leche

Elaborado por:

Emily Geraldine Villalba Callejas
Ingeniera Industrial
Especialista en Gerencia de Proyectos
Coordinadora de calidad

LA HUERTA HC SAS Galletas y Postres Alimentación Institucional	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-T-01 Versión: 01 Emisión: 28/11/2023

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
NOMBRE COMERCIAL	**PONQUE SABOR VAINILLA**	
FABRICANTE	Industria Alimenticia La Huerta HC S.A.S.	
DATOS DEL FABRICANTE	***Fabricado por:*** Industria Alimenticia LA HUERTA HC S.A.S ***Dirección:*** Vía Guatiguara Bodega, Lote el Paraíso Piedecuesta – Santander ***Teléfono:*** 301 2737646 – 318 4014629	
Notificación Sanitaria	**NSA-005239-2018**	
Ingredientes	Harina de trigo fortificada (con niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2, ácido fólico, enzimas, ácido ascórbico), azúcar, huevo, mantequilla [(mezcla de grasas y aceites vegetales refinados (aceite de palma y sus fracciones y aceite de palmiste) hidrogenados y no hidrogenados, interesterificados y no interesterificados, agua, emulsificantes (ésteres de poligricéridos de ácidos grasos, mono y diglicéridos de ácidos grasos y polisorbato), sal, conservante (sorbato de potasio), sinergísta (ácido cítrico), saborizantes artificiales e idénticos a los naturales (mantequilla), antioxidantes (TBHQ) y colorante idéntica al natural (betacaroteno)], agua, polvo de hornear (leudante), esencia (vainilla), emulsificante, conservante (ácido sórbico).	
Presentación Comercial	Unidades de 10 g a 5000 g (De acuerdo con las necesidades del cliente y la negociación)	
Vida útil	Veinte (20) días siguiendo las especificaciones de almacenamiento.	
Grupo poblacional	Apto para consumo humano (niños, niñas y adolescentes beneficiarios del PAE), todo publico en general.	
Porción recomendada	De acuerdo con la resolución 335 de 2021 Programa de Alimentación Escolar PAE: PREESCOLAR PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO SECUNDARIA MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	
Proceso de elaboración	Recepcionar, almacenar, pesar, formar, hornear, enfriar, envasar, embalar, almacenar, distribución y comercialización	

LA HUERTA HC SAS Galletas y Postres Alimentación Institucional	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-T-01 Versión: 01 Emisión: 28/11/2023

Sellos de advertencia	**SEGÚN 2492 de 2022** **SODIO:** >= 1mg/kcal y/o >= 300 mg/100 g **AZUCARES:** >= 10% del total de energía proveniente de azúcares libres **GRASAS SATURADAS**: >= 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas **GRASAS TRANS**: >=. 1% del total de energía proveniente de grasas trans 
Tabla Nutricional	

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (50 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	379	**190**
Grasa total	10.6 g	5.3 g
Grasa saturada	**1.3 g**	**0.7 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	63 g	32 g
Fibra dietaria	3.4 g	1.7 g
Azúcares totales	10 g	5.0 g
Azúcares añadidos	**10 g**	**5.0 g**
Proteína	7.9 g	4.0 g
Sodio	**298 mg**	**149 mg**
Vitamina A	331 µg ER	166 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	3.9 mg	2.0 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	6.8 mg	3.4 mg

0000540 ~~0000487~~

LA HUERTA HC SAS Galletas y Postres Alimentación Institucional	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-T-01 Versión: 01 Emisión: 28/11/2023

REQUISITOS SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN
Color	MARRON CLARO	Visual	Resolución 11488 de 1984
Olor	Característico del producto	Olfativo	
Sabor	Dulce	Gustativo	
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas.	Visual	

REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	LEGISLACIÓN
Humedad	%	-	7	Resolución 11488 de 1984

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	UND	n	c	m	M	LEGISLACIÓN
E.COLI	UFC/g	5	0	<10	---	1407 de 2022
Mohos	UFC/g	5	2	10^2	$2x10^2$	

Especificaciones: El producto es seco y no contine relleno.

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra Lote, este código está conformado por seis números, los primeros dos corresponden al día de producción del producto, los siguientes dos al mes de producción y los siguientes dos al año de producción **Ejemplo:** Lote: 16 07 23 (16 de julio de 2023)

FORMA DE CONSUMO

Producto listo para consumo. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro.

Deberá transportarse en vehículos adecuados y autorizados para el transporte de alimentos.

Sobre estibas plásticas a 15 cm del piso y dejando una distancia promedio entre la pared y el producto para una correcta manipulación, aireación y control de plagas.

0000541 0003488

LA HUERTA HC SAS Galletas y Postres Alimentación Institucional	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-T-01
		Versión: 01
		Emisión: 28/11/2023

TIPO DE ENVASE	MATERIAL	CALIBRE	NÚMERO DE TINTAS
Envase primario	Polipropileno bio-orientado	25 µm	2 tintas
Envase secundario	Cartón corrugado	TIPO CRACK C790	2 tintas

LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 810/21,2492 del 2022 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

ALERGENOS

Nuestro Productos son elaboradas con los siguientes productos y sus derivados: Gluten, soya, huevos, leche

Elaborado por:

Emily Geraldine Villalba Callejas
Ingeniera Industrial
Especialista en Gerencia de Proyectos
Coordinadora de calidad

0000542

LA HUERTA HC S.A.S Galletas y Postres Alimentación Institucional	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-T-01 Versión: 01 Emisión: 28/11/2023

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
NOMBRE COMERCIAL	TORTA SABOR CHOCOLATE	
FABRICANTE	Industria Alimenticia La Huerta HC S.A.S.	
DATOS DEL FABRICANTE	***Fabricado por:*** Industria Alimenticia LA HUERTA HC S.A.S ***Dirección:*** Vía Guatiguara Bodega, Lote el Paraíso Piedecuesta – Santander ***Teléfono:*** 301 2737646 – 318 4014629	
NotificaciónSanitaria	NSA-005239-2018	
Ingredientes	Harina de trigo fortificada (con niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2, ácido fólico, enzimas, ácido ascórbico), azúcar, huevo, mantequilla [(mezcla de grasas y aceites vegetales refinados (aceite de palma y sus fracciones y aceite de palmiste) hidrogenados y no hidrogenados, interesterificados y no interesterificados, agua, emulsificantes (ésteres de poligricéridos de ácidos grasos, mono y diglicéridos de ácidos grasos y polisorbato), sal, conservante (sorbato de potasio), sinergísta (ácido cítrico), saborizantes artificiales e idénticos a los naturales (mantequilla), antioxidantes (TBHQ) y colorante idéntica al natural (betacaroteno)], agua, polvo de hornear (leudante), esencia (chocolate), emulsificante, conservante (ácido sórbico).	
Presentación Comercial	Unidades de 10 g a 5000 g (De acuerdo con las necesidades del cliente y la negociación)	
Vida útil	Veinte (20) días siguiendo las especificaciones de almacenamiento.	
Grupo poblacional	Apto para consumo humano (niños, niñas y adolescentes beneficiarios del PAE), todo publico en general.	
Porción recomendada	De acuerdo con la resolución 29452 del 2017, 335 de 2021 Programa de Alimentación Escolar PAE: PREESCOLAR PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO SECUNDARIA MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	
Proceso de elaboración	Recepcionar, almacenar, pesar, formar, hornear, enfriar, envasar, embalar,almacenar, distribución y comercialización	

0000543 0000480

LA HUERTA HC SAS Galletas y Postres Alimentación Institucional	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-T-01 Versión: 01 Emisión: 28/11/2023

Sellos de advertencia	**SEGÚN 2492 de 2022** **SODIO:** >= 1mg/kcal y/o >= 300 mg/100 g **AZUCARES:** >= 10% del total de energía proveniente de azúcares libres **GRASAS SATURADAS:** >= 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas **GRASAS TRANS:** >=. 1% del total de energía proveniente de grasas trans 
Tabla Nutricional	

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (50 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	327	**164**
Grasa total	5.6 g	2.8 g
Grasa saturada	**1.3 g**	**0.7 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	63 g	32 g
Fibra dietaria	3.4 g	1.7 g
Azúcares totales	10 g	5.0 g
Azúcares añadidos	**10 g**	**5.0 g**
Proteína	7.9 g	4.0 g
Sodio	**156 mg**	**78 mg**
Vitamina A	331 µg ER	166 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	3.9 mg	2.0 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	6.8 mg	3.4 mg

0000544 0000491

LA HUERTA HC SAS Galletas y Postres Alimentación Institucional	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-T-01 Versión: 01 Emisión: 28/11/2023

REQUISITOS SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN
Color	MARRON CLARO	Visual	Resolución 11488 de 1984
Olor	Característico del producto	Olfativo	
Sabor	Dulce	Gustativo	
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas.	Visual	

REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	LEGISLACIÓN
Humedad	%	-	7	Resolución 11488 de 1984

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	UND	n	c	m	M	LEGISLACIÓN
E.COLI	UFC/g	5	0	<10	---	1407 de 2022
Mohos	UFC/g	5	2	10^2	$2x10^2$	

Especificaciones: El producto es seco y no contine relleno.

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra Lote, este código está conformado por seis números, los primeros dos corresponden al día de producción del producto, los siguientes dos al mes de producción y los siguientes dos al año de producción **Ejemplo:** Lote: 16 07 23 (16 de julio de 2023)

FORMA DE CONSUMO

Producto listo para consumo. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro.

Deberá transportarse en vehículos adecuados y autorizados para el transporte de alimentos.

Sobre estibas plásticas a 15 cm del piso y dejando una distancia promedio entre la pared y el producto para una correcta manipulación, aireación y control de plagas.

0000545 0000492

LA HUERTA HC SAS Galletas y Postres Alimentación Institucional	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-T-01
		Versión: 01
		Emisión: 28/11/2023

TIPO DE ENVASE	MATERIAL	CALIBRE	NÚMERO DE TINTAS
Envase primario	Polipropileno bio-orientado	25 µm	2 tintas
Envase secundario	Cartón corrugado	TIPO CRACK C790	2 tintas

LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 810/21,2492 del 2022 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

ALERGENOS

Nuestro Productos son elaboradas con los siguientes productos y sus derivados: Gluten, soya, huevos, leche

Elaborado por:

Emily Geraldine Villalba Callejas
Ingeniera Industrial
Especialista en Gerencia de Proyectos
Coordinadora de calidad

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S

ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S

NIT: 901.177.852-7

					CRONOGRAMA DE MUESTREO : ENERO 2024			
					CAMILO TORRES SEDE MI GRANJITA(6:30)	TECNICO INDUSTRIAL - SEDE GENERAL CORDOBA	TECNICO DE COMERCIO SEDE LA LIBERTAD (6:00 am- 6:30 am)	CAMILO TORRES- SEDE MARIA CANO
3	ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS				31 DE ENERO	31 DE ENERO	31 DE ENERO	31 DE ENERO
3,1,1	Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Bebida láctea y/o yogourt, Avena, Leche entera y/o saborizada)	Unidad	24		1	1	1	1
3,1,2	Análisis microbiológico - Panificados	Unidad	24		1	1	1	1
3,1,3	Análisis microbiológico - Dulces y Frutos Secos	Unidad	12					
3,1,4	Análisis microbiológico - Superficies	Unidad	12		1	1	1	1
3,1,5	Análisis microbiológico - Ambientes	Unidad	12		1	1	1	1
3,2	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS PARA RPS							
3,2,1	Análisis microbiológico - Agua	Unidad	12					
3,2,2	Análisis microbiológico - Cárnicos, Pollo, Cerdo, Pescado	Unidad	24					
3,2,3	Análisis microbiológico - Huevo y Leguminosa	Unidad	12					
3,2,4	Análisis microbiológico para Ensaladas	Unidad	12					
3,2,5	Análisis microbiológico para Jugos	Unidad	12					
3,2,6	Análisis microbiológico Panificados	Unidad	12					
3,2,7	Análisis microbiológico del Ambiente (Restaurante escolar)	Unidad	12					
3,2,8	Análisis microbiológico de las superficies (Manos Manipulador y Elementos para cortar alimentos).	Unidad	12					
3,2,9	Análisis microbiológico - Ambientes (Bodega y Furgones)	Unidad	12					
3,2,10	Análisis microbiológico Superficies (Bodega y Furgones)	Unidad	12					
3,3	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS PARA CENTRO DE PRODUCCIÓN - CCT							
3,3,1	Análisis microbiológico del Agua	Unidad	12					
3,3,2	Análisis microbiológico - Cárnicos, Pollo, Cerdo, Pescado	Unidad	24					
3,3,3	Análisis microbiológico - Huevo y Leguminosa	Unidad	12					
3,3,4	Análisis microbiológico para Ensaladas	Unidad	12					
3,3,5	Análisis microbiológico para Jugos	Unidad	12					
3,3,6	Análisis microbiológico de los Ambientes (Planta de Producción)	Unidad	12					
3,3,7	Análisis microbiológico de las superficies (Manos Manipulador y Elementos para cortar alimentos).	Unidad	12					
3,3,8	Análisis microbiológico - Ambientes (Bodega y Furgones)	Unidad	12					
3,3,9	Análisis microbiológico Superficies (Bodega y Furgones)	Unidad	12					

0000546 0000546

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE			
	PROCESO ESTRATÉGICO		GESTIÓN DE CALIDAD	
	INFORME DE GESTIÓN			
	Código: GC-F-007	Versión: 01	Fecha de emisión: 25/05/2020	Página 1 de 17

PROCESO	*GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO*	
NOMBRE FUNCIONARIO RESPONSABLE	*CHRISTIAN ALVAREZ CHUCRALA*	
CARGO	*PROFESIONAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO*	
CIUDAD	BARRANCABERMEJA	
FECHA	*31// 01 // 2024*	
TIPO DE INFORME *(marcar con una "X")*		Gerencial
		Retiro
		Separación del Cargo
		Ratificación
	X	Otro. ¿Cuál? Informe del Inspecciones de seguridad de Bodega UT BCA INNOVA.
PERIODO DE INFORME		

**Nota: los siguientes numerales deben ser redactados de forma clara y haciendo alusión a las gestiones realizadas durante el periodo a presentar.*

1. RESÚMEN EJECUTIVO DE LA GESTIÓN *(Describir las acciones más relevantes realizadas durante el periodo a presentar)*

INTRODUCCION

Toda el área metropolitana de Barrancabermeja, como es esperado en una metrópolis urbana presenta incidencia de riesgos soportados en el impacto del rio magdalena, golpes de calor, riesgo social, en fin; por ende, la identificación empresarial de los riesgos hace parte de la mitigación que está a nuestro alcance e incluso de la prevención. Por lo anterior más las normas de estado referentes a los cumplimientos de estándares mínimos en seguridad y salud en el Trabajo res 0312 de 2019 entre otras se hace relevante que se implementen inspecciones en pro del mejoramiento continuo y reeducación del personal nuevo en planta referente a las áreas de trabajo y la disminución del acto inseguro y condición insegura.

Objetivo General

- Identificar los riesgos a los que se encuentra expuesto el personal de planta en la bodega UT BCA INNOVA, considerando revisión por áreas y espacios del establecimiento

Objetivos específicos

- Prevenir la ocurrencia de lesiones en el personal, a consecuencia de accidentes de trabajo o el desarrollo de sintomatologías asociadas a enfermedades de origen laboral, así como también el daño y/o deterioro de instalaciones y equipos.
- Disminuir la ocurrencia de accidentes en el puesto de trabajo asociados al acto inseguro y condición insegura
- Identificar la presencia latente de factores de riesgo en el espacio laboral-centro de trabajo
- Asesorar a la empresa mediante el planteamiento de acciones de mejora y/o recomendaciones, que permitan mitigar o eliminar los peligros presentes en las instalaciones.

METODOLOGÍA

Se realiza visita a las instalaciones de la Bodega UT BCA INNOVA, en la ciudad de Barrancabermeja, con el objeto de realizar inspección visual y levantar recomendaciones encaminadas a la disminución de la ocurrencia del accidente laboral y mitigación de la enfermedad profesional.

En concordancia con lo anterior, se evaluaron varios ítems, y se emitieron las recomendaciones necesarias para intervenir dichos peligros, con base a lo descrito en la metodología de la Guía Técnica Colombiana (GTC 45) y a las recomendaciones de la NTC 4114.

Áreas inspeccionadas: Todas las instalaciones

Evidencia de la actividad: Registro fotográfico y matriz de hallazgos y recomendaciones

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE			
	PROCESO ESTRATÉGICO		GESTIÓN DE CALIDAD	
	INFORME DE GESTIÓN			
	Código: GC-F-007	Versión: 01	Fecha de emisión: 25/05/2020	Página 3 de 17

2. DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES EMPRENDIDAS *(Detallar cada actividad realizada en pro de lograr los objetivos e indicadores planteados para el proceso que lidera)).*

Se realiza la inspección de seguridad en la Bodega y se verifica el cumplimiento con relación a lo establecido en la normatividad legal vigente, dejando establecido lo observado en dicha visita

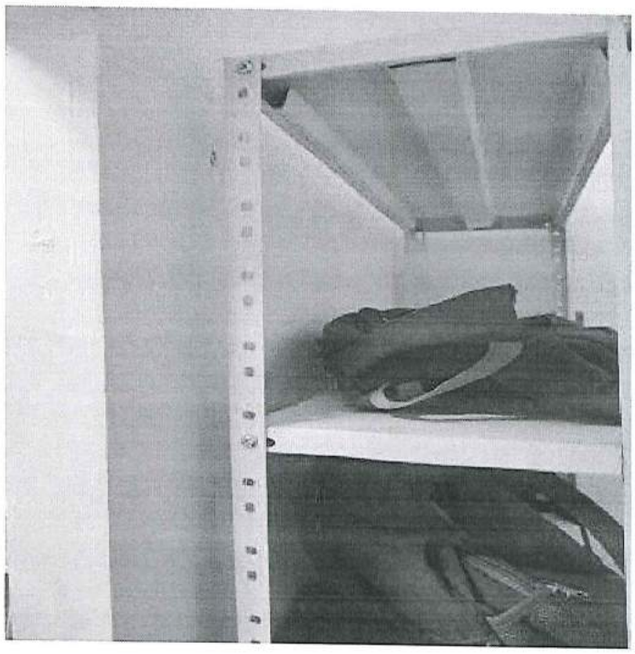
3. RESULTADOS OBTENIDOS *(Relacionar los resultados más representativos. Puede tener relación uno a uno con el ítem anterior)*

En las instalaciones de la Empresa Bodega UT BCA INNOVA en Barrancabermeja se resalta durante la inspección la colaboración del personal, Igualmente se identificaron no conformidades a nivel de actos inseguros y algunas condiciones que pueden desencadenar en una situación de emergencia

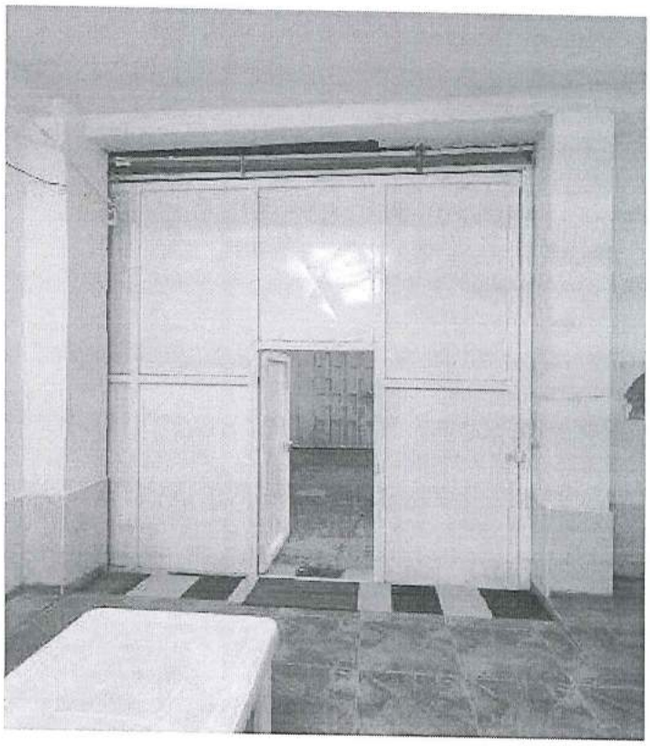
De acuerdo a lo anterior, a continuación, se menciona cada uno de las no conformidades encontradas; se mencionan las consecuencias negativas o incidencias que estos podrían causar en la saludde las personas y se indican las acciones de mejora propuestas, para mitigar y/o controlar los factores de riesgo asociados a los mismos

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE			
	PROCESO ESTRATÉGICO		GESTIÓN DE CALIDAD	
	INFORME DE GESTIÓN			
	Código: GC-F-007	Versión: 01	Fecha de emisión: 25/05/2020	Página 4 de 17

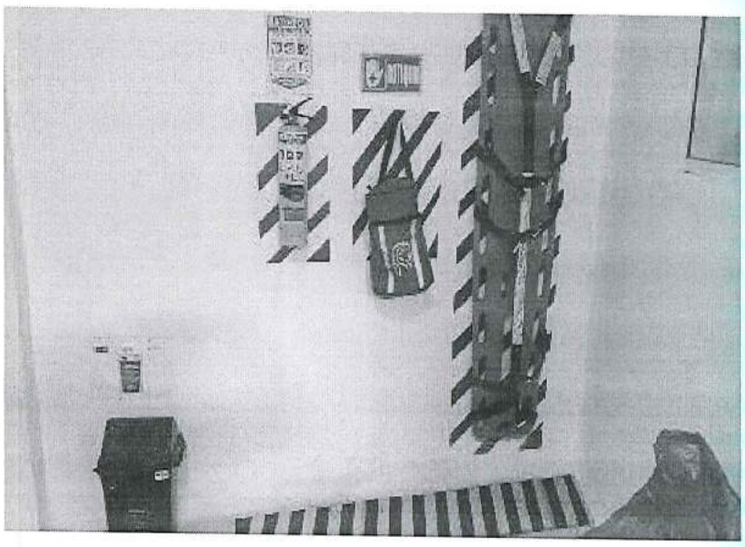
3.1. HALLAZGOS

No conformidad	Riesgo Locativo
Descripción de la No Conformidad	Estantería sin aseguramiento
Consecuencia	• Golpe sobre personas • Daño de los recursos de la organización
Evidencia de la No Conformidad	
Recomendaciones	• Asegurar la estanterias a la pared. • Capacitacion sobre reporte de condiciones y actos inseguros
Estado de la no conformidad	No Cumple

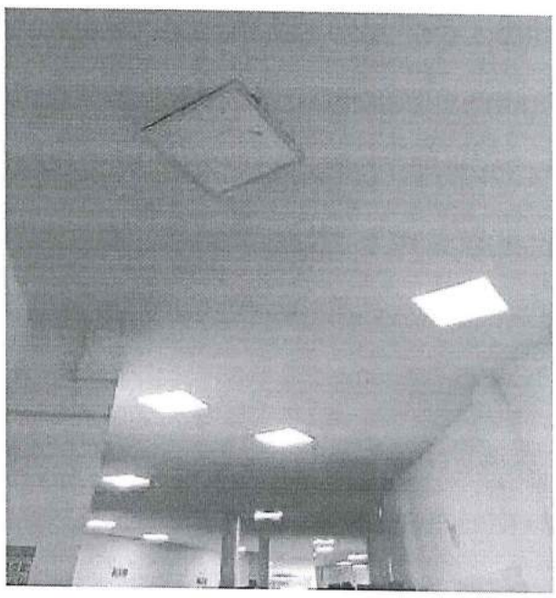
AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE			
	PROCESO ESTRATÉGICO		GESTIÓN DE CALIDAD	
	INFORME DE GESTIÓN			
	Código: GC-F-007	Versión: 01	Fecha de emisión: 25/05/2020	Página 5 de 17

No conformidad	Ausencia de Señalética.
Descripción de la No Conformidad	Falta identificación de la salida de emergencia
Consecuencia	• Dificultad en el momento de evacuación dada la falta de identificación de salidas
Evidencia de la No Conformidad	
Recomendaciones	• Señalizar "salida de emergencia ".
Estado de la no conformidad	No Cumple

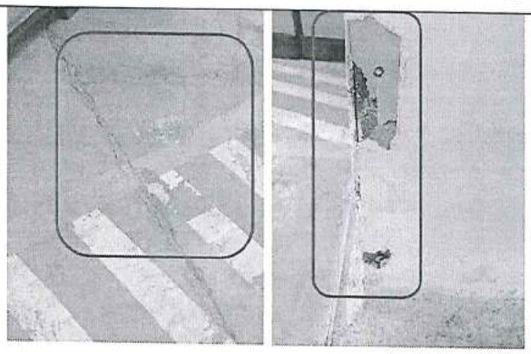
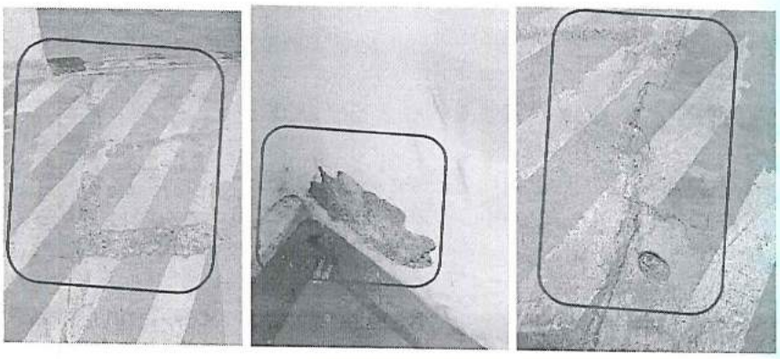
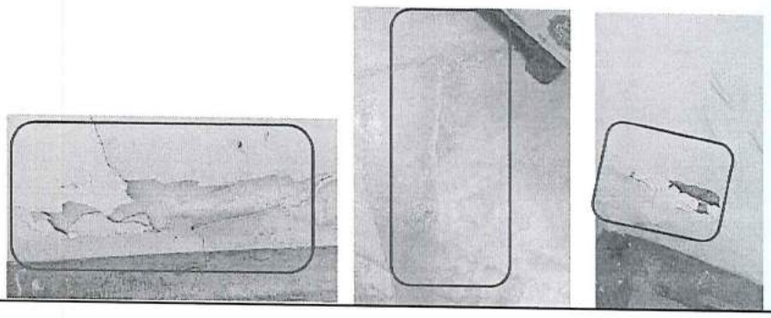
AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE			
	PROCESO ESTRATÉGICO		GESTIÓN DE CALIDAD	
	INFORME DE GESTIÓN			
	Código: GC-F-007	Versión: 01	Fecha de emisión: 25/05/2020	Página 6 de 17

No conformidad	Condición insegura de Equipos de Emergencia.
Descripción de la No Conformidad	• Falta de manguera en extintores • Falta de inmovilizador cervical • Ausencia de inmovilizador lateral
Evidencia de la No Conformidad	
Recomendaciones	• Adquirir Colcoar mangueras a extintores • Adquirir collarin cervical • Adquirir inmovilizador lateral.
Estado de la no conformidad	No Cumple

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE			
	PROCESO ESTRATÉGICO		GESTIÓN DE CALIDAD	
	INFORME DE GESTIÓN			
	Código: GC-F-007	Versión: 01	Fecha de emisión: 25/05/2020	Página 7 de 17

No conformidad	Luminaria fundida
Descripción de la No Conformidad	Se observa luminaria fundida lo que genera la posible materialización de un riesgo físico y locativo pudiendo generar un accidente o incidente
Evidencia de la No Conformidad	
Recomendaciones	• Realizar cambio de luminaria • Realizar rondas donde se verifique que todo se encuentre en orden. • Realizar manteminientos preventivos
Estado de la no conformidad	No Cumple

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE			
	PROCESO ESTRATÉGICO		GESTIÓN DE CALIDAD	
	INFORME DE GESTIÓN			
	Código: GC-F-007	Versión: 01	Fecha de emisión: 25/05/2020	Página 8 de 17

No conformidad	Afectación locativa (Pisos)
Descripción de la No Conformidad	Se observa ausencia locativamente defectos, agrietamientos, abombamientos y demás afectaciones tanto en pisos, paredes y daño a la demarcación
Consecuencias	• Accidentes de Trabajo, golpes, caídas. • Bloqueos para pasos peatonales. • Incumplimiento en la normatividad legal vigente
Evidencia de la No Conformidad	  

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE			
	PROCESO ESTRATÉGICO		GESTIÓN DE CALIDAD	
	INFORME DE GESTIÓN			
	Código: GC-F-007	Versión: 01	Fecha de emisión: 25/05/2020	Página 9 de 17

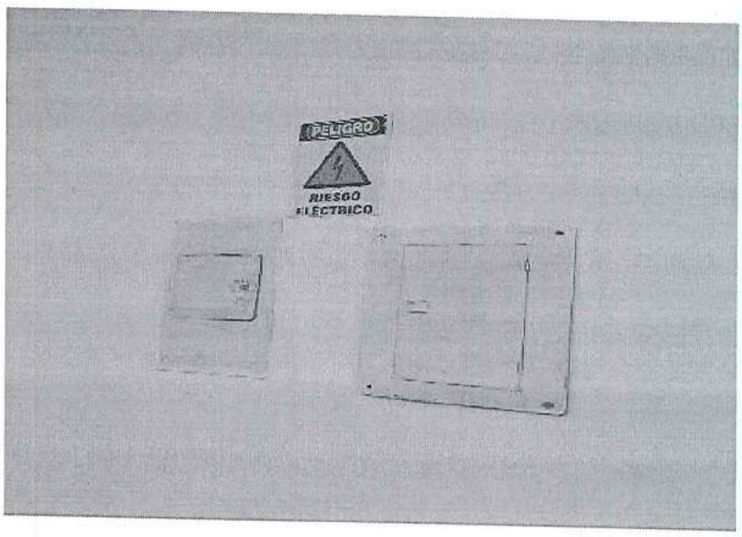
Recomendaciones	• Realizar la reparacion de pisos y paredes. • Realizar con la demarcación de pisos tanto de los espacio de limites como el sendero peatonal
Estado de la no conformidad	No Cumple

No conformidad	Ausencia de ventilación
Descripción de la No Conformidad	Se observa un exceso de disconfort termino dentro de la bodega.
Consecuencia	• Golpe de calor y demás afectaciones a la salud asociadas
Evidencia de la No Conformidad	
Recomendaciones	• Mejorar las condiciones ambientales dentro de la bodega con la instalacion de venitlacion y estractor
Estado de la no conformidad	No Cumple

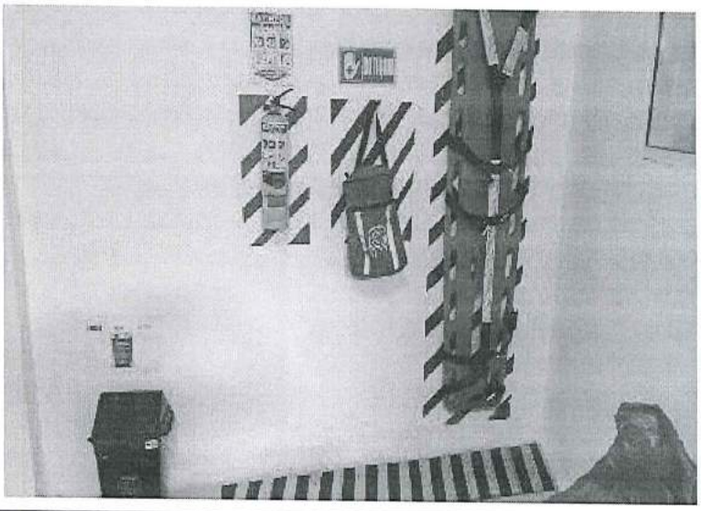
No conformidad	Ausencia de Extintores tipo A
Descripción de la No Conformidad	Dada la cantidad de elementos para fuego tipo A como cartón, papel y demás es indispensable. Así como implementar los tipos CO2 por efectividad ante sistemas eléctricos
Consecuencia	• Dificultad y deficiencia al apagar fuego tipo A solidos inflamables
Evidencia de la No Conformidad	
Recomendaciones	• Adquirir los Extintores tipo A y CO2 para su respectiva instalacion
Estado de la no conformidad	No Cumple

3.2. MEJORAS EVIDENCIADAS

Conformidad	Punto Ecológico
Descripción de la Conformidad	Se establece y cumple con la Normatividad legal vigente (Res. 2184 de 2019)
Evidencia de la Conformidad	 
Estado	Cumple

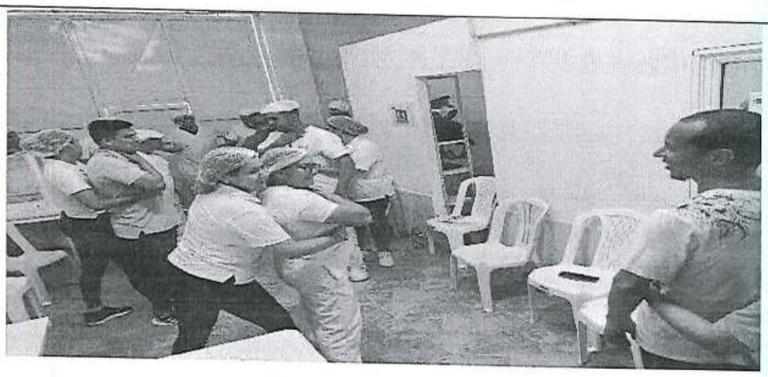
Conformidad	Señalética
Descripción de la Conformidad	Señaletica acorde a areas y riesgos
Evidencia de la Conformidad	
Estado	Cumple

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE			
	PROCESO ESTRATÉGICO		GESTIÓN DE CALIDAD	
	INFORME DE GESTIÓN			
	Código: GC-F-007	Versión: 01	Fecha de emisión: 25/05/2020	Página 14 de 17

Conformidad	Buena distribución de Extintores y correcta demarcación.
Descripción de la Conformidad	Se observa cumplimiento con relación a la demarcación según NTC y la correcta distribución de extintores.
Evidencia de la Conformidad	  
Estado	Cumple

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE			
	PROCESO ESTRATÉGICO		GESTIÓN DE CALIDAD	
	INFORME DE GESTIÓN			
	Código: GC-F-007	Versión: 01	Fecha de emisión: 25/05/2020	Página 15 de 17

Conformidad	Recargas de Extintores
Descripción de la Conformidad	Se observa cumplimiento a lo estipulado a las fechas de recarga de los extintores
Evidencia de la Conformidad	   
Estado	Cumple

Conformidad	Capacitacion
Descripción de la Conformidad	Se observa al personal en procesos de capacitacion y formacion para la brigada de respuesta a emergencias
Evidencia de la Conformidad	 
Estado	Cumple

0000563

0000510

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE			
	PROCESO ESTRATÉGICO		GESTIÓN DE CALIDAD	
	INFORME DE GESTIÓN			
	Código: GC-F-007	Versión: 01	Fecha de emisión: 25/05/2020	Página 17 de 17

4. ASUNTOS QUE SE ENCUENTRAN EN PROCESO *(Relación de temas que en este momento se están gestionando y son de resaltar)*

Teniendo en cuenta la inspeccion realizada a la bodega, las evidencias fotograficas y las recomendaciones, es importante que la Union Temporal realice el cierre de las no conformidades reportadas en este informe para la sigueinte visita.

5. SITUACIÓN DEL PROCESO *(Mencionar en términos generales como está la situación administrativa, financiera y jurídica del proceso a la fecha de corte)*

Administrativa:

Financiera:

Jurídica:

Técnica:

6. PROYECTOS *(Relacionar todos los proyectos a cargo)*

PROYECTO	ESTADO (*en contratación, ejecución, en cierre*)	OBSERVACIÓN
NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

7. FIRMAS

NOMBRE	CARGO	TELEFONO	FIRMA
CHRISTIAN ALVAREZ CHUCRALA	Profesional de Apoyo Profesional de Salud Ocupacional	3163371101	

8. ANEXOS

1.	
2.	
3.	
4.	

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión administrative y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código: GAF-F-001	Versión: 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

Barrancabermeja, 22 de enero de 2024

Doctora
MARIBEL BENITEZ PEREA
Secretaria de Educación - Supervisor contrato N. 4871-23
Distrito de Barrancabermeja
Barrancabermeja - Santander
E.S.D.

Oficio No. PA-B-196

Referencia: **Contrato de Interventoría No. 4871-23.**

Asunto: **Solicitud validación y aprobación de personal profesional.**

Respetado Doctora **MARIBEL BENITEZ PEREA.**

ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S., a continuación, presenta los integrantes del Equipo de Trabajo que se vinculan para contribuir con el cumplimiento del contrato referenciado.

Así las cosas, hacemos Relación del profesional que se retira, el profesional que se vincula y los profesionales que se presentan así:

CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	PROFESION
DIRECTOR DE INTERVENTORIA	**RODRIGO MOLANO CUELLAR** C.C. 83.090.034 De Campoalegre – Huila PRESENTADO EN PROPUESTA	INGENIERO INDUSTRIAL
COORDINADOR TECNICO	**MAYRA FARLLEY DIAZ SALGADO** C.C. 36.290.246 De Pitalito – Huila PRESENTADO EN PROPUESTA	INGENIERA DE ALIMENTOS
PROFESIONAL DE APOYO MICROBIOLOGICO	**KAREN PAOLA CONTRERAS VELANDIA** C.C. 55.248.158 De Barranquilla – Atlántico PRESENTADO EN PROPUESTA	MICROBIOLOGA
PROFESIONAL DE APOYO EN NUTRICION	**GRASE VANNESA PEREZ MONSALVE** C.C. 1.143.224.340 De Barranquilla – Atlántico PRESENTADO EN PROPUESTA	NUTRICIONISTA DIETISTA
PROFESIONAL DE APOYO PROFESIONAL SST	**CHRISTIAN ALBERTO ALVAREZ CHUCRALA** C.C. 16.376.354 De Palmira – Valle PRESENTADO EN PROPUESTA	PROFESIONAL EN SALUD OCUPACIONAL
INTERVENTOR FINANCIERO	**JULIO ANDRES TERAN RIVERA** C.C. 92.544.428 De Sincelejo - Sucre ADICIONAL	CONTADOR PUBLICO
PROFESIONAL DE APOYO ABOGADO	**HAROLD GIOVANNI GONZALEZ CIFUENTES** C.C. 79.415.473 De Bogotá D.C. ADICIONAL	ABOGADO
INSPECTOR DE CAMPO N.1	**LUISA ALEJANDRA PALLARES DIAZ** C.C. 1.096.201.912 De Barrancabermeja - Santander ADICIONAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.2	**MARIA ALEJANDRA ORTIZ MUÑOZ** C.C. 1.065.240.158 De San Alberto – Cesar ADICIONAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.3	**JENNIFFER CASTRILLO PEÑA** C.C. 1.096.224.089 De Barrancabermeja - Santander	INGENIERA INDUSTRIAL

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión administrative y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código: GAF-F-001	Versión: 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

	ADICIONAL	
INSPECTOR DE CAMPO N.4	**ELSA BERNAL ROBLES** C.C. 28.070.025 De Barrancabermeja - Santander ADICIONAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.5	**KARINA VILLEGAS** C.C. 63.536.125 De Bucaramanga - Santander ADICIONAL	INGENIERA INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.6	**ANDRES FABIAN GUTIERREZ BERRIO** C.C. 1.096.239.164 De Barrancabermeja – Santander ADICIONAL	INGENIERO AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.7	**LUISA MARGARITA MARTINEZ GARAVITO** C.C. 1.050.919.456 De Simiti – Bolívar ADICIONAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.8	**MARCO AURELIO SUAREZ MANCERA** C.C. 1.096.251.384 De Barrancabermeja – Santander ADICIONAL	INGENIERO INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.9	**JAVIER MAURICIO MELO GUEVARA** C.C. 79.684.766 De Bogotá D.C ADICIONAL	INGENIERO AGROINDUSTRIAL
AUXILIAR ADMINISTRATIVO N.1	**MAYERLI GUZMAN CASTRILLON** 1.096.213.144 De Barrancabermeja – - Santander ADICIONAL	BACHILLER TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL
AUXILIAR ADMINISTRATIVO N.2	**DANIEL FELIPE RUIZ SARMIENTO** C.C. 1.192.808.080 De Palmira – Valle ADICIONAL	BACHILLER TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN SISTEMAS

Manifestamos que los profesionales descritos vinculados cumplen con el perfil requerido para dar apoyo profesional y técnico al contrato de interventoría.

Manifestamos que las hojas de vida de los profesionales presentados inicialmente para el proceso de selección ya reposan en la administración Distrital. Así las cosas se procede a remitir las hojas de vida de los profesionales Adicionales que ocuparan los perfiles exigidos para el presente contrato.

Sin menoscabo de lo dicho, esperamos el aval de la Entidad sobre el perfil de los profesionales indicados.

Quedamos atentos a resolver cualquier aclaración y/o verificación de la información, con el objetivo de continuar con el normal desarrollo de la Interventoría.

Cordialmente,

CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
C. C. 1.113.627.700 de Palmira, Valle
R/L AS DEL VALLE

Anexo:

- **Hojas De Vida Personal Adicional.**

Elaborado por: Harold Giovanni González Cifuentes
Revisado por: Christian Andrés Ruiz Calvache
Copia a: Archivo General

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código: GAF-F-001	Versión: 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

Barrancabermeja, 23 de enero de 2024

Señor(es)
SERGIO ENRIQUE DELGADO, UT BCA INNOVA
Operador Programa de Alimentación Escolar –PAE
Distrito de Barrancabermeja
E.S.D.

Oficio No. PA-B-197

Ref. *Contrato No. 4871-23*

Asunto: Solicitud de muestras físicas de raciones industrializado para análisis Organoléptico, Contrato de suministro No 4870-23

Cordial saludo,

En relación con el asunto y dando cumplimiento a la referencia del presente documento, me permito solicitar respetuosamente, el suministro semanal de productos que conforman el ciclo de menú aprobado con la finalidad de realizar pruebas organolépticas.

Las muestras serán recepcionadas de la siguiente forma:

Ración industrializada
Productos que conforman los menús de la semana, se recibirán los días jueves y/o viernes de la semana anterior y si se presenta algún cambio en el menú se debe realizar durante la semana de la prestación.

Días de recepción: lunes a viernes de 9:00 am -12:00 m y/o 2:00 pm – 4:00 pm.

Ubicación: Calle 58 # 15 B 55 pueblo nuevo.

Ración preparada en sitio
Sera función del inspector de campo realizar la evaluación organoléptica de los alimentos en cada comedor escolar con el fin de verificar la calidad y condiciones en el momento de la prestación del servicio.

Cordialmente,

CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
Gerente General
ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.

Proyecto: Grase Vannesa Pérez – Nutricionista –Dietista
Revisado: Rodrigo Molano– Director de interventoría
Aprobo: Christian Andres Ruiz Calvache

SC2100215

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código: GAF-F-001	Versión: 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

Barrancabermeja, 26 de enero de 2024

Señor(es)
SERGIO ENRIQUE DELGADO, R/L UT BCA INNOVA
Contrato de suministro No 4870-23
Operador Programa de Alimentación Escolar –PAE
Distrito de Barrancabermeja
E.S.D.

Oficio No. PA-B- 198

Ref. *Contrato No. 4871-23*

Asunto: Observaciones al plan de alistamiento entregado por el operador UT BCA INNOVA.

ALIMETOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S, Empresa interventoría del Programa de Alimentación Escolar PAE del Distrito, de manera respetuosa comparte las observaciones y/ sugerencias resultantes de la revisión del plan de alistamiento.

1. DOCUMENTOS BODEGA

- PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO, CORRECTIVO Y CALIBRACIÓN

Los formatos del plan de mantenimiento no llevan el nombre o logo del operador. Por otra parte, en el programa de mantenimiento de equipos lo especificado en el procedimiento de labores de mantenimiento de la neveras y gato hidráulico no coincide con las actividades y la frecuencia de lo especificado en los formatos.

- PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Se observa que los formatos presentados no se tienen logos del nuevo operador, solo se está el logo del PAE en unos formatos y en otros no se observa. se recomienda que ubicar el logo actual en los formatos.

- PLAN DE CONTROL DE RECIBO TRAZABILIDAD DE MATERIA PRIMA BODEGA

El documento presentado cumple con la normatividad, brindando un conjunto determinado de reglas para el funcionamiento del programa en bodega.

2. DOCUMENTOS CENTRO PRODUCCION DE ALIMENTOS - CPA

- Se evidencia que el programa de limpieza y desinfección no está ajustado a actividades propias del centro de producción de alimentos sino a actividades

descritas para comedores escolares.

- No se evidencia ficha técnica y hoja de seguridad de jabón lava loza.

- No se evidencia hoja de seguridad de detergente en polvo PQP.

- Se evidencia el uso de logos de otras empresas en página 47 a página 77 del programa de limpieza y desinfección.

- Se evidencia que el programa de Control de plagas no está ajustado a actividades propias del centro de producción de alimentos sino a actividades descritas para comedores escolares.

- Se evidencia que el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos sus actividades y responsables están ajustados a comedores escolares en instituciones educativas.

- Ajustar formato de verificación de actividades de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos de refrigeración y congeladores a las actividades descritas en el programa y su frecuencia

3. MINUTAS

CICLO DE MENÚS, ANÁLISIS QUÍMICO Y NUTRICIONAL Y LISTAS DE INTERCAMBIO MODALIDAD AM/PM RACIÓN INDUSTRIALIZADA.
De conformidad a lo descrito en la referencia y revisión de los Ciclo de menús, análisis químico y nutricional, guías de preparaciones y listas de intercambio de las diferentes modalidades y sus fichas técnicas del contrato de suministros N° 4870-23 nos permitimos dar respuesta:

- Se presentan variación en el análisis de los siguientes menús: 3,4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 18, 19 y 20, observando en ellos diferencias mínimas en los nutrientes que al totalizar varían el % de adecuación. Productos como brownie, bocadillo de guayaba, galleta variedades combinada, dulce con leche coco guayaba, muffin con sabor a fresa, pan siete granos, bocadillo de guayaba con manjar blanco (bocadillo combinado), galleta variedades sabor a limón, ponqué sabor a vainilla, pan dulce con bocadillo, galleta variedades tostarica, galleta variedades arcoíris, dulce con leche, galleta variedades sabor a coco.

- Debido al rechazo de los estudiantes y poca aceptación por motivos de pelar y consumir, se sugiere el cambio de la naranja por otro tipo de fruta que tenga mayor aceptación y fácil consumo.

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código: GAF-F-001	Versión: 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

CICLO DE MENÚS, ANÁLISIS QUÍMICO Y NUTRICIONAL, GUÍAS DE PREPARACIONES Y LISTAS DE INTERCAMBIO

• MODALIDAD ALMUERZO - No cumple el análisis químico en los menús, revisar los rangos de los componentes y verificar que el gramaje sea acorde a lo recomendado en el lineamiento técnico, ajustar el gramaje en cada nivel escolar y dar cumplimiento.

CICLO DE MENÚS, ANÁLISIS QUÍMICO Y NUTRICIONAL, GUÍAS DE PREPARACIONES Y LISTAS DE INTERCAMBIO MODALIDAD AMPM PREPARADO EN SITIO – No cumple el análisis químico en los menús, el % de adecuación es por debajo a lo recomendado en el lineamiento técnico, ajustar el gramaje en cada nivel escolar y dar cumplimiento.

• FICHAS TÉCNICAS DE LA MODALIDAD DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA – En las fichas técnicas se observa que todos los productos no cuentan con el sello frontal de advertencia, teniendo en cuenta las resoluciones 81' de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 en la cual se establece que "Todos los productos comestibles o bebibles clasificados de acuerdo a nivel de procesamiento con cantidad excesiva de nutrientes críticos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, deberán implementar un etiquetado frontal donde se incorpore un sello de advertencia, que deberá ser de alto impacto preventivo, claro, visible, legible, de fácil identificación y comprensión para los consumidores, con mensajes inequívocos que adviertan al consumidor de los contenidos excesivos de nutrientes críticos."

El producto LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A, D, B1, B2 y NIACINA fabricado por la empresa La Mejor S.A. se solicita ser enviado muestra para la realización de evaluación organoléptica y de aceptación del producto.
Días de recepción: lunes a jueves de 9:00 am -12:00 m y/o 2:00 pm–4:00 pm.
Ubicación: Calle 58 # 15 B 55 pueblo nuevo.

4. MUESTREO MICROBIOLOGICO
Como retroalimentación al Plan de alistamiento del área de Microbiología tenemos:

Se reciben los siguientes documentos y se dejan establecidas las siguientes anotaciones:

• Concepto técnico INOQUALAB S.A.S: Cuenta con fecha de expedición 31 enero de 2023, por lo cual se solicita actualización para la continuidad del contrato ya que tiene validez por un año desde la fecha de expedición. **Actualizar certificación.**

• Resolución de laboratorio. Se encuentra dentro del listado de laboratorios

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código: GAF-F-001	Versión: 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

autorizados en el #202 en la ciudad de Barrancabermeja. **Aceptado.**

- Instructivo de contra muestras para restaurantes y centro de producción. **Aceptado.**

- Registro de establecimiento comercial con fecha de expedición 31 de enero del 2023. Aceptado.

- Certificación de PICCAP. fecha de expedición 29 de noviembre del 2022. **Actualizar certificación.**

- Certificación secretaria de salud alimentos y aguas. Expedición marzo 28 del 2023. **Aceptado.**

- Certificado de laboratorio de aguas. Expedición 13 de enero del 2023. **Actualizar certificación.**

Además de los documentos recibidos y verificados anteriormente es necesario hacer llegar a esta interventoría el cronograma de muestreos programados para esta etapa del contrato incluidas las muestras a tomar.

5. PERSONAL UT BCA INNOVA

Se solicita relacionar y las hojas de vida de todo el personal vinculado a la empresa UT BCA INNOVA, con los documentos establecidos y cumpliendo con lo establecidos en la Resolución 335, anexo técnico de calidad, numeral 5.1.2.1 y 5.1.2.2.

6. PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

Recomendación: Colocar el Logotipo de UT BCA INNOVA al documento en general.

Ajustar la ortografía en el documento.

Contenido:

a. Almacenamiento en seco (granos y cereales, leguminosas, grasas y aceites)
b. Rotulación de productos
c. Primero Entra Primero Sale
d. Verificación de lotes y fechas de vencimiento

Se recomienda cambiar redacción por Manejo de inventario por método PEPS

7. PROGRAMA DE PROVEEDORES

De acuerdo con la documentación que provee UT BCA INNOVA sobre la selección, control y seguimiento de los proveedores de Alimento, se debe tener un control más específico que le muestre al posible proveedor que para poder prestar su servicio a

bien debe cumplir con un número importante de criterios que a su vez son evaluados.

No se puede evaluar a un proveedor solo con rangos establecidos, sino estandarizar los procesos para que sean mucho más complejos y confiables que permita suprimir todo aquello que el proveedor quiera saltarse bien sea porque lo omite o porque no lo está cumpliendo.

Esto es muy importante porque un documento o formato muy bien elaborado da acceso libre para demostrar a los entes pertinentes de hacer la respectiva inspección y que los proveedores cuentan con todos y cada uno de los parámetros establecidos cada proceso a los que son sometidos.

ANEXO1. LISTADO DE PROVEEDORES EN EL FORMATO DE LA UAPA (se maneja digital debido a la información que se maneja)

ANEXO2. FORMATO EVALUACION PROVEEDORES

FORMATO EVALUACION A PROVEEDORES

PROVEEDOR			NIT:
PRODUCTO O SERVICIO:		CONTACTO:	
DIRECCIÓN:		TELEFONO:	

EVALUACIÓN

CRITERIOS DE SELECCION	PUNTAJE	PARAMETROS A EVALUAR	CALIFICACION	OBSERVACIONES
PRECIO	25%	Mantenimiento de precios-economia-oferta de experiencia		
EXPERIENCIA	10%			
DISPONIBILIDAD	25%	Evaluara su buena disponibilidad para		
CUMPLIMIENTO NORMATIVIDAD	20%	Registro sanitario,		
CUMPLIMIENTO ENTREGAS ATENCION	20%	Tiempo-fechas oportunidad en las		
RECLAMOS Y SOLICITUDES	10%	Solicitud de manera inmediata requerimiento		
TOTAL CALIFICACION			0	

INTERPRETACION DE LOS RESULTADOS

CUMPLE	Proveedor con calificación igual o superior a 90
CUMPLE CONDICIONADO	Proveedor con calificación entre 70 y 89
NO CUMPLE	Proveedor con calificación igual o inferior a 69

Este formato es el emitido por la UAPA como formato de evaluación de proveedores, pero se requiere un formato que evalúe y proporcione directamente de forma visible la calidad de proveedor con que UT BCA INNOVA cuenta, que cumpla con los requerimientos de inocuidad, sanitarios (registros sanitarios), observancia de registros sanitarios fechas en que se hizo la respectiva observación, muestreo microbiológicos, entradas de productos, fechas de elaboración, fechas de vencimiento, clase de materia prima, lote, tipo de proveedor (Servicio o Bien), forma de almacenar el producto (Perecedero, no perecedero), hora de llegada, hora de recibido, Cadena de frío: Es el conjunto de actividades que deben realizarse para mantener los productos bajo condiciones requeridas y controladas (temperatura, humedad relativa, iluminación) entre otras.

MATERIA PRIMA CRITICA:

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código: GAF-F-001	Versión: 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

Aquella materia prima que interviene en la elaboración de un producto, forma parte de su composición y es de importancia determinante en el proceso de fabricación.

PROVEEDOR: Organización que proporciona un producto o un servicio

PROVEEDOR
EXTERNO: Proveedor que no es parte de la organización.
Así mismo se deberá tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA No DAB 400-0201-17 y anexos. "Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales".

- Programa de Proveedores, materias primas e insumos

El operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.

Que se quiere que este formato que no solo haga control sino también un seguimiento continuo que no sea un formato de archivo sino un formato de hoja de vida de cada uno de los procesos, formas, distinciones, recomendaciones, calidad, visibilidad, últimas compras, fechas de compra, cantidad comprada, registros sanitarios, procedencia, cadena de frio a la que viene sometida, almacenamiento, forma de almacenamiento, etc

8. RACION INDUSTRIALIZADA - RI

- Respecto al plan de saneamiento básico para la modalidad ración industrializada se recomienda en la pág 1 agregar el logo de la empresa (UT BCA INNOVA) y el
- En la pág 18 se recomienda agregar un 3 punto en el diagrama de flujo, que especifique la necesidad de lavar la fruta con abundante agua después de la desinfección por el método aspersión.

9. RACION PREPARADA EN SITIO - RPS

- Se realiza revisión del plan de saneamiento básico de la modalidad de RPS y programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, evidenciando todo debidamente ajustado y sin observaciones.

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código: GAF-F-001	Versión: 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

10. TRASNPORTE

- PLAN DE RUTAS

La empresa presenta 19 rutas para el transporte de los alimentos. Revisando el plan de rutas presentado por la empresa, se considera que *cumple* con los lineamientos para la entrega.

- DOCUMENTOS VEHICULOS

La empresa presenta la documentación de 7 vehículos. Revisando los documentos presentados con respecto a los vehículos que se utilizarán en el transporte de los alimentos, dichos documentos se encuentran vigentes para el desarrollo de la actividad, ante lo cual *cumplen 4 vehículos* con las especificaciones técnicas según la normatividad legal vigente. Los documentos presentados son los siguientes:

- Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles. Expedida por Secretaria de Salud Departamental.

- Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de alimentos. Expedida por Secretaria de Salud Departamental.

- Certificación Fumigación vehículo. Expedida por la empresa FUMITRANS.

- Tarjeta de propiedad vehículo.

- SOAT vigente.

- Certificación Tecno mecánica.

- Certificación para Manipulación de Alimentos, exámenes de laboratorio, expedida por el Laboratorio CLINILAB.

- Certificación de Capacitación en manipulación higiénica de alimentos, Buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas. Expedida por el Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & profesionales GEMSAP.

Vehículo 1- Placa GQV-201- Transporte de alimentos perecederos & productos de pesca.

Vehículo 2- Placa LPK-451- Transporte de alimentos perecederos & productos de pesca.

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código: GAF-F-001	Versión: 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

Vehículo 3- Placa GQV-227- Transporte de alimentos no perecederos & carga seca. Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de alimentos. Expedida por Secretaria de Salud Departamental Santander. Solamente presenta una sola acta.

Vehículo 4- Placa SRS-365- Transporte de alimentos perecederos. Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de alimentos. Expedida por Secretaria de Salud Departamental Santander. Solamente presenta una sola acta.

Vehículo 5- Placa WOL-479- Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de alimentos. Expedida por secretaria de Salud y protección social de Antioquia. Solamente presenta una sola acta. El SOAT de este vehículo se venció el 21 de enero de 2024. La revisión Técnico mecánica se venció el 21 de enero de 2024. Este vehículo No Cumple con los requisitos.

Vehículo 6- Placa GQU-086- Transporte de alimentos perecederos. El SOAT de este vehículo se venció el 11 de noviembre de 2023. La revisión Técnico mecánica se venció el 2 de diciembre de 2023. Este vehículo No Cumple con los requisitos.

Vehículo 7- Placa TTT-089- Presenta Tarjeta de propiedad- Transporte de carga seca. Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de alimentos. Expedida por Secretaria de Salud Mosquera/Cundinamarca. SOAT Vigente-Revisión Tecno mecánica vence el 30 de enero de 2024- No presento el resto de documentación.

Cordialmente,

CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
Gerente General
ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.

Proyecto: Luisa Alejandra Pallares
Revisado por: Rodrigo Molano Cuellar – Director de Interventoría
Aprobó: Christian Andres Ruiz Calvache

0000575 0000592

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código:GAF-F-001	Versión : 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

Barrancabermeja, 30 de enero del 2024

Señor(es)
SERGIO ENRIQUE DELGADO, UT BCA INNOVA
Contrato de suministro No 4870-23
Operador Programa de Alimentación Escolar –PAE
Distrito de Barrancabermeja
E.S.D.

Oficio No. PA-B-200

Ref. *Contrato No. 4871-23.*

Asunto: *Solicitud de información.*

Cordial saludo.

De conformidad a lo descrito en el asunto, me permito solicitar los documentos que contiene las fichas técnicas de los alimentos que conforman la Modalidad Preparado en Sitio para su revisión y aprobación, teniendo en cuenta que dicha modalidad entra a operación a partir del día 5 de febrero del presente año.

Cordialmente,

CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
Gerente General
ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.

Proyecto: Grase Vannesa Pérez – Nutricionista -Dietista Grase Pérez
Revisado: Rodrigo Molano– director de interventoría
Aprobó: Christian Andrés Ruiz Calvache

0000576 ~~0000523~~

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA

Institución Educativa: EL CASTILLO	Sede Educativa: LAS NIEVES	ETC: ALCALDIA DISTRITAL	Ciudad/ Municipio: BARRANCABERMEJA.
Dirección: CRA 55 Nº 30-62		Fecha Visita: 25-ENERO-2024	Hora inicio: 6:20 am
Operador: UT RCA INNOVA.		No Contrato / Convenio: 4870-23	Hora de terminación: 9:10 am
Reporta casos de atención prioritaria: SI	☒	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	
No titulares de derecho: Adjudicados 100	Atendidos 100	No de visita: 1ra	Tipo de ración: INDUSTRIALIZADA
Nombre y cargo de quien atiende la visita: MARIA JANETH MARTINEZ - MANIPULADORA		Nombre y cargo de quien realiza la visita: ELSA BERNAL ROBLES - INSPECTOR DE CAMPO.	

Objeto de la visita:

VERIFICACION DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS Y DEL CONTRATO 4870-23

PUNTAJE ESPERADO	45	PUNTAJE OBTENIDO	34	PORCENTAJE %	75,55%

CONCEPTO FINAL: CONFORME CON OBSERVACIONES.

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA
	CONCEPTO EMITIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS	No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:	Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones:
———	———	———	1	Ración Industrializada

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NA	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NA	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NA	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	NA	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	NO	No se observan sifones en el area de almacenamiento.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	NA	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	se evidencia. que en area de almacenamiento una ventana no cuenta con mall.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	88.88%

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD 0000577			
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
	Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	No se evidencia estibas ni Recipiente con tapa para almacenamiento de Panificado
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS. Realizar inventario - Anexo No 1	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	NO se evidencia Registro control de temperatura
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	NA	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005. Anexo No 2	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60 %

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	NA	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	NA	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	NO	No se observa Fruta para el menu entregado
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	NA	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	NA	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	NA	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
33	PS RI ED	Evaluación Organoleptica. Anexo No 3	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
35	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
36	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	No se evidencia certificacion medica

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA		
	Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

37	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	No se evidencia certificado de BPM
38	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	NO	
39	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
40	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66.66%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
41	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
42	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
43	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	NO	
44	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
45	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	No se evidencia registro de limpieza, ni tanque Provisional de agua.
46	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. (Verificación de pH y cloro)	NA	
47	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	NA	
48	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NO	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
51	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
52	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
53	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	88.88%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
54	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	1	
55	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	0	Se evidencia que el certificado de inocuidad esta vencido 10-ENE-2023.
56	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	1	

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD 0000579 ~~0000526~~			
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
	Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

57	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	0	
58	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	0	No se evidencia certificado medico ni BPM, ayudante sin zapatos adecuados
59	PS RI ED	Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	1	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66.66%

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
60	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	NA	
61	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	NA	
62	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	NA	
63	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
64	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia registro de Temperatura.

TOTAL EQUIPOS					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50 %.

IX SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
65	PS RI ED	Bioseguridad. Anexo No 4	0	No se evidencia extintor ni botiquin.

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

X. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia conformación comite. de Alimentación escolar.
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.66%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita técnica se verifico las condiciones higienico sanitarios y se inspecciono entrega de Producto al titular de derecho. Se realiza asistencia. tecnica. en Buenas Practicas de Manufactura.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

Atendido por: MARIA JANETH MARTINEZ	Firma:	Cargo: MANIPULADORA	
Atendido por:	Firma:	Cargo:	
Realizada por: ELSA BERNAL ROBLES	Firma:	Cargo: INSPECTOR DE CAMPO.	
Realizada por:	Firma:	Cargo:	

0003580

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS		
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES			
Código: PDAE-F-044	Versión: 02	Fecha de vegencia: 15/02/2023	página 1 de 1

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	EL CASTILLO	ETC	ALCALDIA DISTRITAL	Ciudad/ Municipio	BARRANCABERMEJA
Dirección:	CRA 55 N° 30-62	Fecha Visita:	25-ENERO-2024	Hora inicio:	6:20 am
Operador:	UT BCA INNOVA	No Contrato / Convenio	4870-23	Hora de terminación:	9:10 am

Instrumento: Marque con una X																
	Balanza		Marca		BADECOL	Número de menú programado	4	Se presentaron intercambios	Si X	No	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración		04-01-24	Número de menú entregado	4	Presentaron soporte de autorización	Si X	No	N/A

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado						Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado					
1	3 X	5	7	9		1	3 X	5	7	9	
2	4	6	8	10		2	4	6	8	10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Lecho sabor Vainilla						225 ml	220 ml	218 ml	200 ml	C					
Derivados del cereal	Galleta Arcoiris						57 g	55 g	55 g	12-60 g	C					
Frutas																
Azúcares y dulces	Bocadillo envuelto						16 g	15 g	16 g	12-40 g	C					
Queso																
CUMPLE											3					
NO CUMPLE											0					

			Especifique en cuales preparaciones
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X	
Se realizaron cambios en el menú?	SI X	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI X	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %		Se evidencia entrega de menú de contingencia.

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

ANEXO No 2
FORMATO DE REVISIÓN DE PRODUCTOS PARA RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI) Y RACIÓN PREPARADA EN SITIO (RPS)

FECHA: 25-ENERO-2024	BODEGA _____	PLANTA _____	SEDE EDUCATIVA LAS NIEVES	DIRECCION: CRA 55 N° 30-62

FECHA DE INGRESO DEL PRODUCTO AL OPERADOR (SOLO PARA VISITAS BODEGA): _____

I PARTE A (Cumple C - No cumple N C - No aplica N A y No observado N O para el item 5B))

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5A. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	5B. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA (CUMPLE - NO CUMPLE)	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche entera sabor vainilla.	Bolsa 200ml	LV627	FF= 29-DIC-23 FV= 27-MAR-24.	RSAD02I47606	C	C
2	Galleta Arcoiris	Bolsa 50g	L:18-01-24.	FV: 16-02-24.	NSA-005097-2018	C	C
3	Bocadillo Guayaba.	Bolsa 15g.	L: 10:01	FV: 10-06-24.	NSA-002056-2016	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERITICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III PARTE C (Cumple C - No cumple N C - No aplica N A y No observado N O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	NA	C	C	C.	
2	NA	C	C	C.	
3	NA	C	C	C	

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

0000582

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

ANEXO No 3
EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

CONTRATO DE INTERVENTORIA N° 4871-23 | CONTRATO DE SUMINISTRO N°: 4870-23.

FECHA: 25-ENERO-2024 | CDP: _____ | SEDE EDUCATIVA: LAS NIEVES.

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACION)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica NO: No observado)							ACEPTACIÓN 1 / RECHAZO 0 (A/R) DE LA PREPARACIÓN	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA (1: ACEPTACIÓN / 0: RECHAZO)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN (RI, Almuerzo o Complemento AM/PM): R.I.J.M.	Leche entera Sabor vainilla 200ml	1	1	1	1	1	1	1	1	1. Aceptación
	Galleta Arcoiris 50g	1	1	1	1	1	1	1	1.	
	Bocadilla Guayaba 15g	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES: Se toma a la niña Valery duarte para hacer prueba organoleptica dando como resultado excelente aceptabilidad de los productos.

Quien realiza la visita:

Firma: EJMB

Nombre: ELSA BERNAL ROBLES.

Cédula Ciudadanía 28.070.025

Cargo: INSPECTOR DE CAMPO.

Aclaración:
1. **Con un solo criterio calificado con cero (0), se da por rechazada la preparación**
2. **Con una preparación rechazada, se da por rechazado el tiempo de comida completo**
3. **Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.**

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

0000583

BIOSEGURIDAD ANTE COVID-19

Nº	CRITERIOS A EVALUAR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	Existen señalización de medidas generales para la contención de COVID 19 en lugares visibles (protocolo de lavado de manos, uso de elementos de protección personal y distanciamiento físico mínimo de un metro).	✓		
2	En caso de usar solución desinfectante para colaboradores, acudientes y/o titulares de derecho, se dispone y utiliza alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%	✓		
3	El personal involucrado realiza el lavado de manos segun los lineaminetos como es Después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), Cuando las manos están visiblemente sucias, Antes y después de ir al baño, Antes y después de comer, Después de estornudar o toser, Antes y después de usar tapabocas, Antes de tocarse la cara, tocar o acariciar sus animales de compañía, recoger sus excretas, o realizar el manejo de sus alimentos.	✓		
4	Las personas que intervienen en el proceso cuentan con los elementos de protección personal para prevenir el contagio de COVID-19 (Uso de protección naso bucal).	✓		
5	Se cuenta con insumos para un correcto lavado de manos (lavabo, señalética del lavado de manos, Jabón líquido neutro, toallas de papel de un solo uso).	✓		
6	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.		✓	No se evidencia extintor en el área
7	Existe botiquín de primeros auxilios disponible.		✓	No se evidencia botiquin en el área.

0000584

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			0000531
PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA

Institución Educativa: Diego Hernandez Gallego	Sede Educativa: La floresta	ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección: Carrera 31 # 67 - 105		Fecha Visita: 25/01/24	Hora inicio: 6:00 AM
Operador: UT BCA Innova		No Contrato / Convenio: 4870-23	Hora de terminación: 3:00 PM
Reporta casos de atención prioritaria: SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: NA	
No titulares de derecho: Adjudicados 107	Atendidos 107	No de visita: 1	Tipo de ración: RI
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Karina Maldrea Afanador - Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita: Fabian Gutierrez - Insp de campo	
Objeto de la visita: Verificación de lineamientos tecnicos y del contrato 4870-23			

PUNTAJE ESPERADO	38	PUNTAJE OBTENIDO	27	PORCENTAJE %	71.05 %
CONCEPTO FINAL			Regular		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO	Pendiente por visita		

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS	No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:	Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones:
—	—		1	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NA	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NA	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NA	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	NA	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	NO	No se evidencia sifono en el area provisional
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	NA	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NO	No se evidencia ventana en el area provisional
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100 %

0000585

0000532

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
	Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS. Realizar inventario - Anexo No 1	0	plan de saneamiento no se encuentra aprobado
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	plan de saneamiento no se encuentra aprobado.
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	NA	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005. Anexo No 2	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	NA	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	NA	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	NO	la fruta no hace parte del menú a entregar. se entrega borradilla
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	NA	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	NA	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	0	No se evidencia ciclo de menú publicado
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	NA	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	0	se realizo intercambio no autorizado se entrega pan de queso y no galleta
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
33	PS RI ED	Evaluación Organoleptica. Anexo No 3	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	50%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
35	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
36	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

37	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
38	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
39	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
40	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
	PS RI	El almacenamiento de los alimentos refrigerados en refri...		
41	ED	18°C y se llevan registros		

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100 %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
41	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	Plan de saneamiento no se encuentra aprobado
42	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
43	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	NO	La fruta no hace parte del menú entregado
44	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
45	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	Plan de saneamiento no se encuentra aprobado
46	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. (Verificación de pH y cloro)	NA	
47	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	NA	
48	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NO	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	Plan de saneamiento no se encuentra aprobado
51	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
52	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
53	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	Plan de saneamiento no se encuentra aprobado

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	55.55%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
54	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	
55	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	
56	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO	

0000587

~~0000534~~

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
	Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

57	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
58	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	
59	PS RI ED	Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
60	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	NA	
61	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	NA	
62	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	NA	
63	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	Plan de saneamiento no se encuentra aprobado
64	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	Plan de saneamiento no se encuentra aprobado

TOTAL EQUIPOS					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

IX SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
65	PS RI ED	Bioseguridad. Anexo No 4	0	No se evidencia extintor y botiquin

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

X. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	NO	No se evidencia soporte de CAE
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza primera visita modalidad RI, evidenciando la entrega del menú #4 de contingencia. Se realiza acompañamiento en la entrega en ambas jornadas - y Se realiza asistencia tecnica en temas de BPM a manipuladora.

En la sede no se almacenan productos, se realiza entrega diaria.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por: *	Fanna Aldana	Firma:	Fanna Aldan	Cargo:	manipuladora
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Andres Fabian Gutierrez Berrio	Firma:	Fabian G.	Cargo:	Insp. de campo.
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

ANEXO No 2
FORMATO DE REVISIÓN DE PRODUCTOS PARA RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI) Y RACIÓN PREPARADA EN SITIO (RPS)

FECHA: 25/01/24	BODEGA	PLANTA	SEDE EDUCATIVA La Floresta	DIRECCION: Carrera 31 # 67-105

FECHA DE INGRESO DEL PRODUCTO AL OPERADOR (SOLO PARA VISITAS BODEGA):

I PARTE A (Cumple C - No cumple N C - No aplica N A y No observado N O para el item 5B))

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5A. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	5B. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA (CUMPLE - NO CUMPLE)	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche vainilla Pipo	Empaque 200ml	LV627	Fv: 27/03/24	RSAD0214606	C	C
2	Pan queso CNG	Empaque 50g	L: 15/01/24	Fv: 03/02/24	NSA: 0011112-21	C	C
3	Bocadillo Guayaba	Empaque 15g	L: 1001	Fv 10/06/24	NSA 002056-16	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERITICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III PARTE C (Cumple C - No cumple N C - No aplica N A y No observado N O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	NA	C	C	C	
2	NA	C	C	C	
3	NA	C	C	C	

0000588

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

ANEXO No 3
EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

CONTRATO DE INTERVENTORIA N° 4871-23

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: 4870-23

FECHA: 25/01/24

CDP:

SEDE EDUCATIVA: La floresta

TIPO DE RACIÓN (RI, Almuerzo o Complemento AM/PM): RI

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACION)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica NO: No observado)							ACEPTACIÓN 1 / RECHAZO 0 (A/R) DE LA PREPARACIÓN	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA (1: ACEPTACIÓN / 0: RECHAZO)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
	Leche vainilla	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan de queso	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Bocadillo guayaba	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

Quien realiza la visita:

Firma Fabian Gutierrez B.

Nombre: Andres Fabian Gutierrez Berrio

Cédula Ciudadanía 1096239164

Cargo: Ingº. de campo

Aclaración:
1. Con un solo criterio calificado con cero (0), se da por rechazada la preparación
2. Con una preparación rechazada, se da por rechazado el tiempo de comida completo
3. Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

0000589

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS		
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES			
Código: PDAE-F-044	Versión: 02	Fecha de vegencia: 15/02/2023	página 1 de 1

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Diego Hernandez de Gallego - Florata.	ETC	Alcaldia Distrital BCA	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja.
Dirección:	Carrera 31 # 67 - 25	Fecha Visita:	25/01/24	Hora inicio:	6:00Am
Operador:	UT BCA Innova	No Contrato / Convenio	4870-23	Hora de terminación:	3:00pm

Instrumento: Marque con una X																					
Balanza		Marca	Baderol	Número de menú programado	4	Se presentaron intercambios	Si X	No	N/A
Gramera	X	Fecha de última calibración	04/01/24	Número de menú entregado	4	Presentaron soporte de autorización	Si	No X	N/A

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado										Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado									
1	3 X	5	7	9		1	3 X	5	7	9	
2	4	6	8	10		2	4	6	8	10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Leche Entera UHT						208	210	212	200	C					
Derivados del cereal	Pan de Queso						55	58	52	24-70	C					
Frutas																
Azúcares y dulces	Bocadillo Guayaba						16	16	17	13-50	C					
Queso																
CUMPLE											3					
NO CUMPLE											0					

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X	
Se realizaron cambios en el menú?	SI X	NO	Especifique en cuales preparaciones: Se realiza entrega de Pan de queso por galleta arcoiris.
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100%	

000396

BIOSEGURIDAD ANTE COVID-19

N°	CRITERIOS A EVALUAR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	Existen señalización de medidas generales para la contención de COVID 19 en lugares visibles (protocolo de lavado de manos, uso de elementos de protección personal y distanciamiento físico mínimo de un metro).	X		
2	En caso de usar solución desinfectante para colaboradores, acudientes y/o titulares de derecho, se dispone y utiliza alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%	X		
3	El personal involucrado realiza el lavado de manos segun los lineaminetos como es Después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), Cuando las manos están visiblemente sucias, Antes y después de ir al baño, Antes y después de comer, Después de estornudar o toser, Antes y después de usar tapabocas, Antes de tocarse la cara, tocar o acariciar sus animales de compañía, recoger sus excretas, o realizar el manejo de sus alimentos.	X		
4	Las personas que intervienen en el proceso cuentan con los elementos de protección personal para prevenir el contagio de COVID-19 (Uso de protección naso bucal).	X		
5	Se cuenta con insumos para un correcto lavado de manos (lavabo, señalética del lavado de manos, Jabón líquido neutro, toallas de papel de un solo uso).	X		
6	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.		X	No se evidencia extintor contra incendio
7	Existe botiquín de primeros auxilios disponible.		X	No se evidencia Botiquin

0000591

0000592

0000539

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA

Institución Educativa: PUEBLO REGADO	Sede Educativa: SEÑOR DE LOS MILAGROS	ETC: Alcaldía Distrital Barbacoas	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección: Vereda Señor de los Milagros	Fecha Visita: 25 de Enero 2024		Hora inicio: 7:30am
Operador: UT BCA INNOVA	No Contrato / Convenio: 4870-23		Hora de terminación: 10:40am
Reporta casos de atención prioritaria: X	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: Inadecuadas Condiciones de almacenamiento	
No titulares de derecho: Adjudicados 62	Atendidos 62	No de visita: 1	Tipo de ración: R. Industrializado.
Nombre y cargo de quien atiende la visita: MERY DEL CARMEN MARTINEZ- Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita: JENNIFER CASTRILLO P- Insp de campo	

Objeto de la visita:

Verificación de los lineamientos técnicos del Contrato 4870-23

PUNTAJE ESPERADO	39	PUNTAJE OBTENIDO	24	PORCENTAJE %	61,54%.
CONCEPTO FINAL					Regular.
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			Pendiente Por Visitar.

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS	No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:	Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones:
—	—	—	1	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NA	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A.	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	0	El área se encuentra desordenado
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.A.	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	N.A.	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	No se cuenta con espacio suficiente.
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N.A.	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	N.O.	El área no cuenta con sifón.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	NA.	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	77,78%.

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

0000593 ~~0000540~~

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
	Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS. Realizar inventario - Anexo No 1	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	No se llevan Registros
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N.A.	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005. Anexo No 2	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	N.A.	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	N.A.	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	N.O.	Para el menú no estaba programado entrega de Fruta.
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	N.A	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	N.A	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	N.A.	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N.A.	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	0	Para entregar estaba programado el menú #4 y se entrego el #3.
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
33	PS RI ED	Evaluación Organoleptica. Anexo No 3	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
35	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
36	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	No se evidencia certificación médica de la manipuladora.

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
	Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

37	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	No se evidencia acta de Capautamio.
38	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O.	
39	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
40	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
[illegible]	PS RI	[illegible]		

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66,67%

41	ED	[illegible]		

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
41	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	El programa se encuentra en Revisión.
42	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	El programa se encuentra en Revisión.
43	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	N.O	No estaba programado entrega de Fruta para el menú.
44	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
45	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	No se evidencia tanque.
46	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. (Verificación de pH y cloro)	N.A.	
47	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	N.A.	
48	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N.O.	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	El programa se encuentra en Revisión.
51	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
52	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
53	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	El programa se encuentra en Revisión.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	44,44%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
54	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O.	

0000595 ~~0000542~~

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
	Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

57	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
58	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	
59	PS RI ED	Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
60	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	N.A	
61	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N.A.	
62	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	N.A.	
63	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	El manual se encuentra en revisión.
64	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	Los Registros se encuentran en Revisión

TOTAL EQUIPOS					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%.

IX SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
65	PS RI ED	Bioseguridad. Anexo No 4	0	Extintor y Botiquín.

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%.

X. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencias acta.
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,67%.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita técnica en modalidad de Ración industrializada se verifica las condiciones higienico sanitarias del área de almacenamiento, así mismo, se abre caso de atención prontana por el área de almacenamiento.
La manipuladora cuenta con dotación completa (uniforme antifluido, cofia, tapabocas y zapatos antideslizantes).
El programa de plan de saneamiento se encuentra en revisión para aprobtación.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por: MERY DEL CARMEN Martinez	Firma:	Cargo: Manipuladora.
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: JENNIFFER CASTRILLO PENTA	Firma:	Cargo: Insp de Campo
Realizada por:	Firma:	Cargo:

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S

ANEXO No 1 Reporte de Inventarios

FECHA:	SEDE EDUCATIVA:		Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
25-01-24	PUEBLO REDDO-SEÑOR DE LOS MILAGROS		4871-23	4870-23	01 AL 05.
Item	**Descripción del producto**	**Cantidad evidenciada**	**Lote**	**Fecha de vencimiento**	**Observaciones**
1	Leche Entero Pippo	124 Unid	L: LE631	F.V: 29-03-24	
2	Galleta Arcoins 50g	62 Unid	L: 18-01-24	F.V: 16-02-24	
3	Galleta Combinada 50g	62 Unid	L: 002	F.V: 14-02-24	
4	Bocadillo Guayaba 15g	62 Unid	L: 1001	F.V: 10-06-24	
5.	Dulce Con leche 15g	62 Unid	L: 1001	F.V: 10-06-24.	

00000596

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

ANEXO No 2
FORMATO DE REVISIÓN DE PRODUCTOS PARA RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI) Y RACIÓN PREPARADA EN SITIO (RPS)

FECHA: 25-ENE-2024	BODEGA	PLANTA	SEDE EDUCATIVA SEÑOR DE LOS MILAGROS	DIRECCION: Vereda Señor de los Milagros

FECHA DE INGRESO DEL PRODUCTO AL OPERADOR (SOLO PARA VISITAS BODEGA):

I PARTE A (Cumple C - No cumple N C - No aplica N A y No observado N O para el ítem 5B))

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5A. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	5B. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA (CUMPLE - NO CUMPLE)	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche Entero	Bolsa 200ml	L: LE631	F.F. 31-dic-23 F.V. 29-Nov-24	RSA0022866-2022	C	C
2	Galleta con Coco.	Bolsa 50g	L: 003	F.V: 13-02-2024	NSA0011098-2024	C	C
3	Granola	Bolsa 20g	L: 016	F.V: 13-09-24	NSA004176-2017	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERITICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III PARTE C (Cumple C - No cumple N C - No aplica N A y No observado N O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	N.O	C	C	C	
2	N.O	C	C	C	
3	N.O	C	C	C	

0000597

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

ANEXO No 3
EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

CONTRATO DE INTERVENTORIA N° 4871 -23

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: 4870 -23

FECHA: 25-ENERO-2024

CDP:

SEDE EDUCATIVA: PUEBLO REGAO - SEÑOR DE LOS MILAGROS

TIPO DE RACIÓN (RI, Almuerzo o Complemento AM/PM): R.I.

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACION)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica NO: No observado)							ACEPTACIÓN 1 / RECHAZO 0 (A/R) DE LA PREPARACIÓN	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA (1: ACEPTACIÓN / 0: RECHAZO)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
	Leche Entera.	1	1	1	1	1	1	1	1	1. Aceptación.
	Galleta Con Sabor a Coco	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Granola.	1	1	1	1	1	1	1	1.	

OBSERVACIONES:

Quien realiza la visita:

Firma

Nombre: JENNIFFER CASTRILLO PEÑA.

Cédula Ciudadanía 1096.224.089.

Cargo: Inspectora de Campo

Aclaración:

1. Con un solo criterio calificado con cero (0), se da por rechazada la preparación
2. Con una preparación rechazada, se da por rechazado el tiempo de comida completo
3. Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

0000598

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS		
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES			
Código: PDAE-F-044	Versión: 02	Fecha de vegencia: 15/02/2023	página 1 de 1

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	PUEBLO REGAO- SEÑOR DE LOS MILAGROS	ETC	Alcaldia Distrital Bbermeja	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	VEREDA SEÑOR DE LOS MILAGROS	Fecha Visita:	25 ENERO 2024	Hora inicio:	7:20am
Operador:	UT BCA INNOVA.	No Contrato / Convenio	4870-23	Hora de terminación:	10:40am

Instrumento: Marque con una X																					
	Balanza		Marca		Bodelo	Número de menú programado	4	Se presentaron intercambios		Si		No	X	N/A							
	Gramera	X	Fecha de última calibración		04-01-24	Número de menú entregado	3	Presentaron soporte de autorización		Si		No	X	N/A							
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		3	X	5		7		9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3	X	5		7		9	
		2		4		6		8		10		2		4		6		8		10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Leche Entera.						217ml	207ml	217ml	200ml	C					
Derivados del cereal	Galleta sabor coco						57g	57g	47g	24-70g	C					
Frutas																
Azúcares y dulces	Granola						21g	21g	21g	12-40g	C					
Queso																
CUMPLE											3					
NO CUMPLE											0					

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI X	NO	Se realiza entrega del menú #3 y el programado para entrega era el menú #4.
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100%	

0000599

BIOSEGURIDAD ANTE COVID-19

N°	CRITERIOS A EVALUAR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	Existen señalización de medidas generales para la contención de COVID 19 en lugares visibles (protocolo de lavado de manos, uso de elementos de protección personal y distanciamiento físico mínimo de un metro).	✓		
2	En caso de usar solución desinfectante para colaboradores, acudientes y/o titulares de derecho, se dispone y utiliza alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%	✓		
3	El personal involucrado realiza el lavado de manos segun los lineaminetos como es Después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), Cuando las manos están visiblemente sucias, Antes y después de ir al baño, Antes y después de comer, Después de estornudar o toser, Antes y después de usar tapabocas, Antes de tocarse la cara, tocar o acariciar sus animales de compañía, recoger sus excretas, o realizar el manejo de sus alimentos.	✓		
4	Las personas que intervienen en el proceso cuentan con los elementos de protección personal para prevenir el contagio de COVID-19 (Uso de protección naso bucal).	✓		
5	Se cuenta con insumos para un correcto lavado de manos (lavabo, señalética del lavado de manos, Jabón líquido neutro, toallas de papel de un solo uso).	✓		
6	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.		✓	
7	Existe botiquín de primeros auxilios disponible.		✓	