	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 | Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Nuez moscada

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Nuez moscada entera. primera calidad. libre de infestaciones y contaminación.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500 gramos

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa sellada

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro, alejada de la humedad. Es recomendable almacenarla en bolsas herméticos.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Comienza con la recolección de los frutos de la planta, que crecen en regiones tropicales. Los frutos, que tienen una cáscara externa carnosa, se abren para revelar una semilla en el interior, rodeada de una capa roja llamada arilo. Esta capa se retira y se utiliza como macis, otro condimento. La semilla, que es la nuez moscada,
se seca al sol durante varias semanas para endurecerla

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil es de aproximadamente **1 a 2 años** si se almacena en un lugar fresco, seco y oscuro, en bolsas herméticos.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

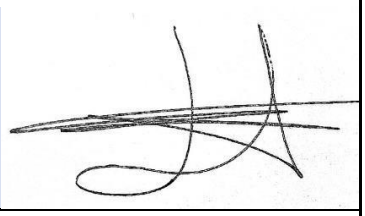
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL producto

Nombre del Responsable del

Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	**FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)**		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Quinua seca

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Quinua seca, pequeñas semillas que, se distingue por su alto aporte de proteína vegetal de alto contenido proteico , de 2mm a 3 mm cada semilla de color amarillo
pajizo . Nutritiva,, para usarse sola o como acompañante de varias recetas empacada en bolsa de polietileno rotulada y sellada vigencia minimo 6 meses.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

kilogramo

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa sellada

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro, alejada de la humedad. Es recomendable almacenarla en bolsas herméticos.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Comienza con la cosecha de las plantas de quinua cuando los granos están maduros. Luego, las semillas se separan de las plantas y se limpian para eliminar impurezas como piedras, tierra y otras semillas. A continuación, las semillas se lavan cuidadosamente para remover la saponina, una sustancia amarga que recubre la quinua. Después, se secan a baja temperatura para reducir la humedad y evitar que se deteriore durante el almacenamiento. Finalmente, las semillas de quinua se clasifican
por tamaño y calidad, se empaquetan en envases herméticos.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil es de aproximadamente **1 a 2 años** si se almacena en un lugar fresco, seco y oscuro, en bolsas herméticos.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

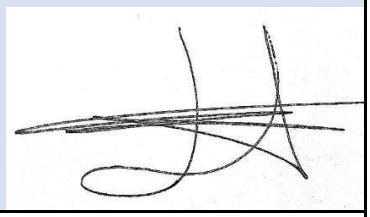
Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto		Firma:	

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Chocolate en pastilla con azucar

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Chocolate de mesa con azúcar en pastillas individuales Producto nacional procesado

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500 gramos

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa sellada

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro, alejada de la humedad para evitar que se aglutine o se disuelva. Es recomendable almacenarla en envases
herméticos o en bolsas bien selladas.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Se elabora seleccionando y limpiando granos de cacao, que luego se tuestan para desarrollar su sabor. Los granos se trituran para separar las cáscaras y obtener los nibs, que se muelen hasta formar una pasta llamada licor de cacao. A esta pasta se le añade azúcar y, opcionalmente, manteca de cacao, y la mezcla se refina para lograr una textura suave. Posteriormente, se somete al proceso de conchado para mejorar el sabor y eliminar la humedad. Finalmente, la mezcla se vierte en moldes
para formar las pastillas

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil es de 12 a 24 meses.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

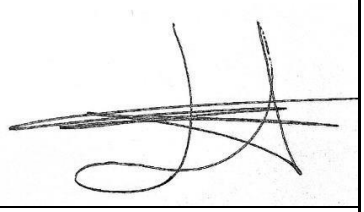
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Agar en polvo

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Agar 100% en polvo de origen vegetal. grado alimentario. aditivo espesante. sabor y aroma: insípido e inodoro. solubilidad: soluble en agua
en ebullición e insoluble en agua fría. color: amarillo pálido a blanco.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Doypack

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno de baja densidad.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

conservar en un lugar seco, en recipientes herméticamente cerrados a una temperatura entre 25-30°C y proteger de la luz solar directa.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Se hierven las algas durante horas para poder extraer la sustancia gelatinosa, que posteriormente se congela y se derrite para poder separar el agua del gel agar-
agar.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

En condiciones óptimas, el medio tiene una vida útil de 4 años.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

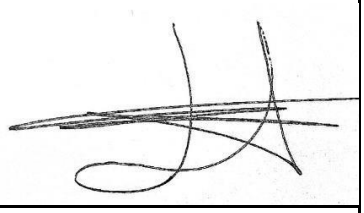
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Ácido acético

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Es un compuesto cristalino que pertenece al grupo de los ácidos carboxílicos, su fórmula química es CH 3 COOH; es un líquido cristalino, con olor peculiar, con
propiedades corrosivas e irritantes, es una sustancia higroscópica, que absorbe el agua de diversas fuentes.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

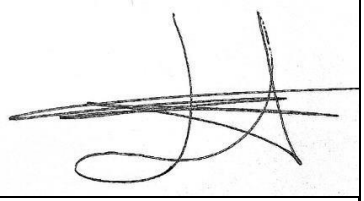
500 mililitros
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Frasco
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Plasticos
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservar en un lugar ventilados, a una temperatura entre 25-30°C.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Fermentación bacteriana, carbonilación de metanol, oxidación de acetaldehído.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Vida util y condiciones de almacenamiento: 2 años de vida util.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Ácido cítrico anhidro

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Producto sólido, color blanco, en forma de cristales, para uso en la industria de alimentos, el producto debe estar rotulado y envasado según normatividad
vigente.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

1000 gramos

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsas

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Plástica

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Almacenar en un lugar bien ventilado. Mantener el recipiente cerrado herméticamente.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

El proceso de producción de ácido cítrico anhidro se va a dividir en tres partes claramente diferenciadas: producción del ácido cítrico, separación del ácido cítrico
de las impurezas del licor y, por último, purificación y conformado del producto

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Flecha de vencimiento superior a 12 meses en el momento de la entrega.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

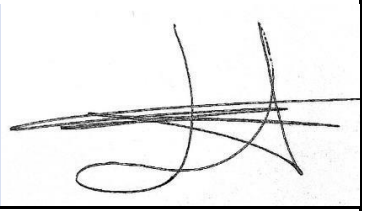
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Ácido Paracético

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Ácido Paracético. Producto líquido, para uso en la industria de alimentos,concentracion hasta del 15%, envasado en frasco de polipropileno, sellado herméticamente, rotulado con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses. Cumplir
con la resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

1 litro

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Frasco

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Plástica

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Almacenar en un lugar fresco y bien ventilado. Bien cerrado y mantenerlo encerrado en una zona unicamente accesible por las personas autorizadas o calificadas.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

El ácido peracético es una mezcla de ácido acético y peróxido de hidrógeno en solución acuosa. Se obtiene por oxidación a partir de acetaldehído y oxígeno en presencia de acetato de cobalto. También puede obtenerse tratando anhídrido acético con peróxido de hidrógeno.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Tiene una vida útil estimada de seis meses a dos años.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

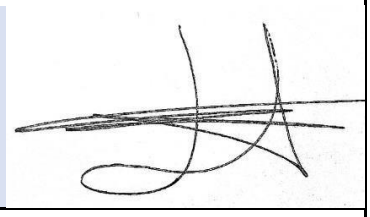
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Nuez de Brasil

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Nuez de Brasil, en trozos grandes de color beige y restos de la piel que la recubre.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

kiologramo

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsas hermeticas

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Es importante almacenar las nueces con cáscara en un lugar fresco y seco, preferiblemente en un recipiente hermético o en una bolsa de papel. Evita almacenarlas
en lugares donde puedan ser expuestas a la luz solar directa o a cambios de temperatura extremos.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

La cadena de producción de la nuez de Brasil tiene cuatro componentes: la producción; la recolección (aclareo para crear senderos entre los árboles, recoger el
fruto, abrirlo y transportarlo al campamento); la elaboración (secado y remojado, descascarado de la nuez, secado de la nuez descascarada)

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Tiene una vida util de 24 meses si se refrigeran y se guardan en envase cerrado.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

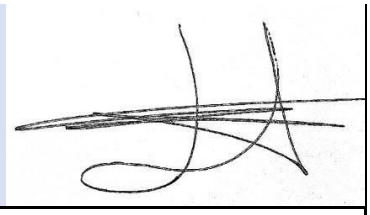
Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Firma: 

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

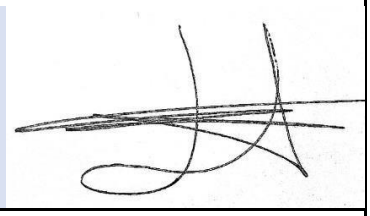
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Cacao grano entero
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Cacao grano entero, fermentado y seco (humedad entre 6,5% y 7%), fermentación superior al 70%. Origen Huila.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Bulto 50kg
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Costal o sacos
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Fique
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Los sacos de cacao en grano deben ser almacenados en estibas, compartimientos o estantes que estén por lo mínimo 15 cm por encima del suelo.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
La cosecha de las vainas de cacao, la extracción de los granos, su fermentación durante varios días, el secado al sol y finalmente el empaquetado en costales para su transporte y comercialización.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil del grano de cacao seco, cuando se almacena correctamente en condiciones adecuadas (lugar fresco, seco y bien ventilado), puede ser de aproximadamente 1 a 2 años.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL
Nombre del Responsable del producto	Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Carne de carnero

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Composición nutricional: 100 gr de carne de cordero contiene aproximadamente 51.7 gr de agua, 32,7 gr de grasa y 15,6 gr de proteína.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

1 kilogramo

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolasa

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Plasticos

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Refrigerado a temperatura entre 0 °C y 4°C. en buenas condiciones sanitarias de transporte con remision que contenga el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote y peso.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

El proceso de producción de carne de carnero comienza con la crianza de los animales, que se alimentan principalmente de pasto o raciones específicas para su
crecimiento. Una vez alcanzado el peso adecuado, los carneros son sacrificados siguiendo normativas sanitarias y de bienestar animal. Después del sacrificio, se realiza el desposte, donde se separan los cortes de carne, que luego se someten a procesos de enfriamiento, deshuesado y empaque.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la carne de carnero fresca es de 3 a 5 días en refrigeración, mientras que congelada puede durar de 6 a 12 meses.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

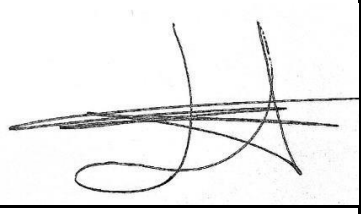
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Sangre de cerdo deshidratada

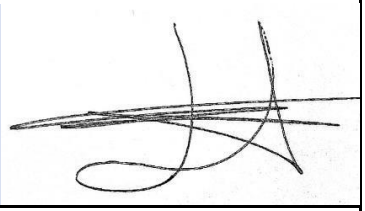
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

La sangre de cerdo deshidratada está compuesta principalmente por proteínas, como la hemoglobina y la albúmina, que representan la mayor parte de su
contenido. También contiene minerales como hierro, zinc y calcio, esenciales para el organismo, además de pequeñas cantidades de lípidos y carbohidratos.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

1 kilogramo
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsas
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe conservarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz, preferiblemente a temperaturas entre 15-25°C. Es importante almacenarla en envases herméticos para evitar la absorción de humedad y la contaminación por microorganismos o plagas. Además, debe evitarse la exposición a temperaturas extremas para preservar su calidad y propiedades nutricionales durante un periodo prolongado.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
El proceso de elaboración de la sangre de cerdo deshidratada comienza con la recolección de la sangre fresca, que se filtra para eliminar impurezas. Luego, se somete a un proceso de coagulación para separar los sólidos de los líquidos. Posteriormente, la sangre coagulada se somete a secado mediante métodos como la deshidratación por aire caliente o liofilización, eliminando casi toda su humedad. Una vez deshidratada, la sangre se muele y se empaca en envases herméticos para su conservación y comercialización.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la sangre de cerdo deshidratada es de aproximadamente 1 a 2 años, si se almacena en condiciones adecuadas, como en un lugar fresco, seco y herméticamente sellada.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL
Nombre del Responsable del producto	Firma: 

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Robalo en filete sin viseras

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Es una fuente rica en proteínas de alta calidad, con un bajo contenido de grasa. Su composición incluye ácidos grasos omega-3, esenciales para la salud
cardiovascular, y minerales como fósforo, potasio y magnesio. Además, contiene vitaminas del complejo B, especialmente B12 y niacina

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Filete 250 gramos

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsas empecada al vacio

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Refrigeración a temperaturas entre 0-4°C si se va a consumir en los próximos días. Para almacenamiento a largo plazo, se recomienda congelarlo a temperaturas de
-18°C o más bajas, lo que puede prolongar su vida útil hasta varios meses.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Comienza con la recepción del pescado fresco, que se limpia, se desviscera y se corta en trozos. Luego, se procede al deshuesado y al fileteado, retirando las espinas y la piel, si es necesario. Los filetes obtenidos se lavan y se inspeccionan para asegurarse de que estén libres de impurezas. Posteriormente, se puede someter a un
proceso de enfriamiento o congelado, dependiendo de la demanda. Finalmente, los filetes son empaquetados de forma adecuada para su distribución y venta.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil del filete de róbalo es de 1 a 2 días en refrigeración y hasta 6 meses si se congela adecuadamente

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

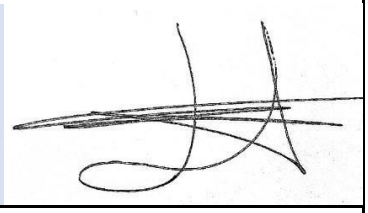
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Anchoas

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Lomos de anchoas limpias y sin espina central. La anchoa es rica en proteínas de alta calidad y ácidos grasos omega-3, que son beneficiosos para la salud cardiovascular. Su composición también incluye minerales esenciales como calcio, fósforo, hierro y zinc, que contribuyen a la salud ósea, la formación de glóbulos rojos y el funcionamiento inmunológico. Además, las anchoas son una buena fuente de vitaminas, particularmente vitamina A, D y del complejo B, como B12, que son importantes para la visión, la salud ósea y el metabolismo. Su alto contenido en sal y aceite en conserva hace que también sea rica en sodio y grasas
saludables.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

50 gramos

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Lata

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Acero

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Las anchoas en conserva, almacenadas en aceite, salmuera o vinagre, deben mantenerse en un lugar fresco y oscuro, y pueden durar varios meses si se mantienen
bien selladas.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Comienza con la captura de los peces, que son rápidamente limpiados y desescamados. Luego, se les retira la cabeza, las vísceras y, en algunos casos, las espinas. Las
anchoas se salan para curarlas, un proceso que puede durar entre 24 y 48 horas. Después, se enjuagan para eliminar el exceso de sal y se colocan en latas junto con
aceite, salmuera o vinagre, según el tipo de conservación deseado. Las latas se sellan herméticamente y se someten a un proceso de pasteurización o esterilización

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Las anchoas en lata tienen una vida útil de 2 a 5 años si se almacenan en un lugar fresco, seco y sin abrir.

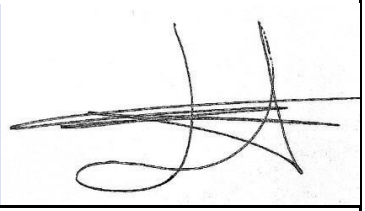
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL
Nombre del Responsable del producto	
Firma:	

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES

		ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 | Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Yogurt Griego

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Producto lácteo hecho con leche de vaca o de cabra y, por lo general, contiene entre un 9 y un 10% de materia grasa láctea, denso de cuerpo y muy cremoso, ya
que es un yogurt colado al que se le retira el suero de la leche.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500 gramos

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Franscos

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Plasticos

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Refrigeración a temperaturas entre 2-4°C para mantener su frescura y evitar el crecimiento de microorganismos. Es importante mantenerlo cerrado y almacenado
en su envase original para evitar la contaminación y la pérdida de su textura cremosa.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Comienza con la pasteurización de la leche, seguida de la adición de cultivos bacterianos. La mezcla se fermenta a 40-45°C durante varias horas, luego se cuela para
eliminar el suero y obtener su textura espesa. Finalmente, el yogur se enfría, se envasa y se conserva en refrigeración.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil del yogur griego es de aproximadamente 2 a 3 semanas cuando se conserva correctamente en refrigeración, a temperaturas entre 2-4°C.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

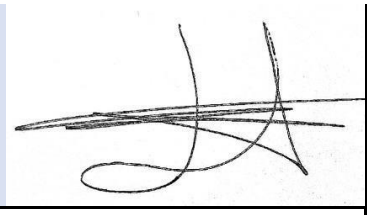
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

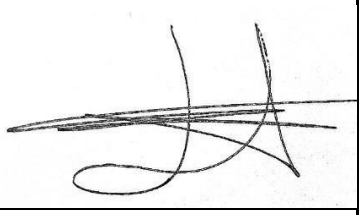
folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Salsa de chocolate
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Salsa a base de chocolate de textura suave. Ingredientes como cacao, azúcar, leche o crema, y a veces mantequilla o aceite
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
250 gramos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Laminada tipo sachet con tapa rosca
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco y seco, a temperatura ambiente.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
El proceso de elaboración de la salsa de chocolate comienza con la fusión del cacao con azúcar y líquidos como leche o crema en una cacerola a fuego bajo. Se mezclan hasta obtener una consistencia suave y homogénea. Luego, se añaden ingredientes opcionales como mantequilla, vainilla o licor, y se revuelven hasta que todo esté bien integrado. Finalmente, se deja enfriar antes de envasar.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la salsa de chocolate es de 2 a 3 semanas si se conserva en refrigeración y en un envase bien cerrado.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL
Nombre del Responsable del producto	Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Fruta cristalizada

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Fruta cristalizada para repostería. cubitosde fruta natural sin colorantes ni preservantes artificiales. con fecha de vencimiento superior a seis (6) meses.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

1000 gramos

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservarse en un lugar fresco y seco, a temperatura ambiente.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Comienza con la selección de frutas frescas y maduras, que se pelan y se cortan en trozos uniformes. Luego, se sumergen en una solución de agua y azúcar, y se cocinan a fuego lento para que absorban el azúcar. Después, la fruta se deja reposar en el almíbar durante varios días para que se endurezca y cristalice. Una vez alcanzada la textura deseada, se retira el exceso de almíbar y se seca la fruta al aire o en hornos a baja temperatura. Finalmente, la fruta se empaca en envases herméticos.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la fruta cristalizada es de aproximadamente 6 meses a 1 año, si se almacena en un lugar fresco, seco y en un envase hermético, para evitar la humedad y la contaminación.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

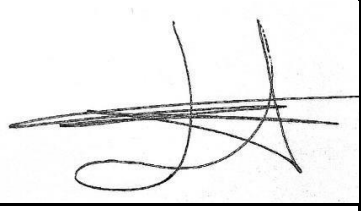
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 | Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

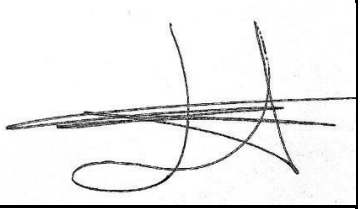
Cebolla en polvo

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Cebolla en polvo condimento kilo color: blanca - blanca amarillenta, olor: típico, sin olor a pasado, sabor: típico a cebolla, materias extrañas: libre en la medida que lo permiten los medios técnicos existentes hoy en día. humedad: 6.5% máx. (método estufa de vacío 70ºc / 6h). vida útil del producto: conserva sus propiedades durante 36 meses en un ambiente fresco y seco (tª <25ºc, h.r. <78%, recomendada), en su envase no abierto, sin cambios significativos ni exposición directa a una iluminación intensa.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1 kilogramo
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro, en empaque herméticos para evitar la humedad y la exposición al aire. Es importante mantenerla alejada de fuentes de calor y luz directa, ya que estas condiciones pueden afectar su sabor y calidad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Selección de cebollas frescas, que se pelan y se cortan en rodajas o trozos pequeños. Luego, las cebollas se secan a través de un proceso de deshidratación, que puede ser por aire caliente, liofilización o secado al sol, dependiendo de la técnica utilizada. Una vez deshidratadas, las cebollas se muelen hasta obtener un polvo fino. Finalmente, el polvo se tamiza para eliminar posibles impurezas y se envasa.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la cebolla en polvo es de aproximadamente 1 a 3 años, si se conserva en un lugar fresco, seco y oscuro, en envases bien cerrados para evitar la humedad y la exposición al aire.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL
Nombre del Responsable del producto	Firma: 

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 | Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Jengibre en polvo

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Es muy especia y condimento ideal para sazonar pescados, mariscos, salsas y cremas. De ligero sabor picante color verde pajizo intenso. Es mucho más
concentrado que la raíz en polvo.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500 gramos

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa sellada

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro, en empaque herméticos para evitar la humedad y la exposición al aire. Es importante mantenerla alejada de fuentes
de calor y luz directa, ya que estas condiciones pueden afectar su sabor y calidad.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Selección de raíces de jengibre frescas, que se pelan y se lavan para eliminar impurezas. Luego, se cortan en rodajas finas y se secan, ya sea mediante secado al sol, aire caliente o en un deshidratador. Una vez completamente secas, las raíces de jengibre se muelen hasta obtener un polvo fino. Finalmente, el jengibre en polvo se
tamiza para eliminar cualquier resto de partículas gruesas y se envasa.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil del jengibre en polvo es de aproximadamente 2 a 3 años, si se almacena en un lugar fresco, seco y oscuro, en un envase hermético para protegerlo de la
humedad y la luz.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

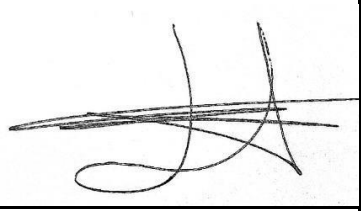
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Sal nitro color rosada (nitrato de potasio)

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

sal nitro color rosado (nitrato de potasio) de uso alimentario, es un compuesto químico formado por nitrato (NO_3) y potasio (K). Su principal función en la industria alimentaria es actuar como conservante en productos cárnicos, ayudando a prevenir el crecimiento de bacterias. Además, mantiene el color rosado de las
carnes curadas.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500 gramos

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa sellada

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

almacenarse en un lugar fresco, seco y oscuro, alejada de la humedad y de fuentes de calor, ya que la exposición a estas condiciones puede afectar su estabilidad.
Además, debe mantenerse en envases herméticos y bien cerrados para evitar la absorción de humedad y la contaminación.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Comienza con la extracción de minerales que contienen potasio, como la *salitre* natural o la *nitrato de sodio*. Estos minerales se purifican mediante un proceso
químico para separar el potasio y el nitrato. Luego, el nitrato de potasio se cristaliza en condiciones controladas, y se seca para eliminar la humedad. Finalmente, se muele y se empaqueta.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la **sal nitro** (nitrato de potasio) es prácticamente indefinida si se almacena adecuadamente, en un lugar fresco, seco y oscuro, y en envases herméticos.

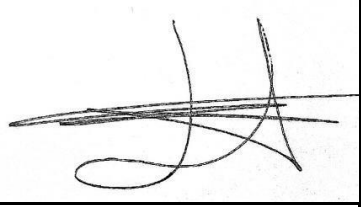
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL
Nombre del Responsable del producto	
Firma:	

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS

	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Sal gruesa

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Cuando la sal marina se envasa dejando una textura más irregular con escamas grandes, hablamos de sal gruesa o gorda. Está indicada especialmente para
hornear, sobre todo carnes y pescados, ya que protege el alimento sometido a altas temperaturas y potencia mucho los sabores.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500 gramos y 1000 gramos

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa sellada

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro, alejada de la humedad para evitar que se aglutine o se disuelva. Es recomendable almacenarla en envases herméticos o en bolsas bien selladas para protegerla de la humedad y asegurar su conservación por largo tiempo. Evitar la exposición a fuentes de calor también
ayuda a mantener su calidad.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Comienza con la extracción de sal marina o sal de mina. En el caso de la sal marina, el agua de mar se recoge en grandes estanques y se deja evaporar al sol, lo que
permite que los cristales de sal se formen. Luego, la sal se recoge, se lava para eliminar impurezas y se seca. Para la sal de mina, se extrae de las capas subterráneas mediante minería, y luego se procesa de manera similar, limpiándola y secándola. Finalmente, la sal se clasifica por tamaño de grano y se empaca.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil es prácticamente indefinida si se almacena adecuadamente, en un lugar fresco, seco y oscuro, y en envases herméticos.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

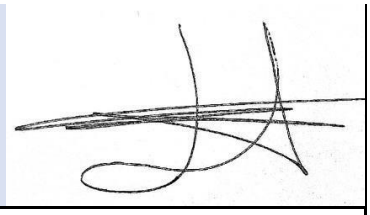
Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto		Firma:	

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Sal marina
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Sal marina de origen natural, sin proceso de refinación. tamaño de grano mediano. Está compuesta principalmente por cloruro de sodio (NaCl), que constituye alrededor del 95-99% de su composición. Además, contiene pequeñas cantidades de minerales y oligoelementos, como magnesio, calcio, potasio, yodo, hierro y azufre, que varían dependiendo de la fuente de agua salina.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
400 gramos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa sellada
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro, alejada de la humedad para evitar que se aglutine o se disuelva. Es recomendable almacenarla en envases herméticos o en bolsas bien selladas.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Comienza con la recolección de agua de mar, que se canaliza hacia grandes estanques de evaporación llamados **salinas**. En estos estanques, el agua se deja evaporar de forma natural, gracias al calor del sol y al viento, lo que permite que los cristales de sal se formen. El tiempo de evaporación varía dependiendo del clima y la salinidad del agua. Una vez que los cristales se han formado, se recogen y se lavan para eliminar impurezas. Después, la sal se seca y se clasifica según el tamaño de los cristales, obteniendo diferentes tipos de sal (fina, gruesa, etc.). Finalmente, la sal se empaqueta y se distribuye para su uso comercial.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil es prácticamente indefinida si se almacena adecuadamente, en un lugar fresco, seco y oscuro, y en envases herméticos.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

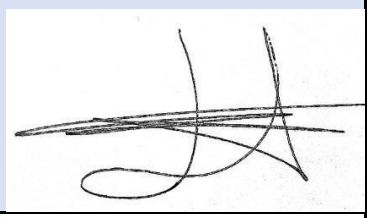
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Achote en polvo

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Colorante natural en polvo usado en la cocina , que se extrae de la epidermis de las semillas de Bixa orellan achiote, de color rojo intenso ,empacado en bolsa
plastica, transporte según Resolución 2505 del 2004.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500 gramos

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa sellada

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro, alejada de la humedad para evitar que se aglutine o se disuelva. Es recomendable almacenarla en envases
herméticos o en bolsas bien selladas.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Comienza con la recolección de las **semillas de la planta Bixa orellana**, que crecen en cápsulas. Las cápsulas se abren manualmente para extraer las semillas, las
cuales se limpian y se secan al sol o mediante secadores controlados. Una vez secas, las semillas se tuestan ligeramente para intensificar su sabor y color. Después,
las semillas se muelen para obtener el polvo de achiote, o se comercializan en forma de pasta o en hebras. Finalmente, el achiote se envasa en condiciones herméticas

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Aproximadamente 1 a 2 años si se conserva en un lugar fresco, seco y oscuro, en envases herméticos que lo protejan de la luz, humedad y aire.

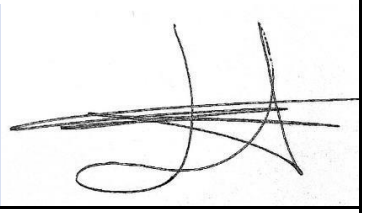
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL
Nombre del Responsable del producto	Firma: 

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Condimento azafran

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Condimento azafran, color amarillo o naranja , almacenamiento en temperatura -15 ºC hasta los 40 grados , empacado en un tarro de vidrio de 20ml, tiene 1457.6
kJ o lo que es lo mismo, 348.37 Kcal que equivala a 100 gramos , fecha minima de vencimiento de 2 años , testura lisa. Presentación 0,5 Grms

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

100 gramos, 500 gramos

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Frasco

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Vidrio

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Condimento azafran, color amarillo o naranja , almacenamiento en temperatura -15 ºC hasta los 40 grados , empacado en un tarro de vidrio de 20ml, tiene
1457.6 kJ o lo que es lo mismo, 348.37 Kcal que equivala a 100 gramos ,testura lisa.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

El proceso de elaboración del **azafrán** comienza con la cosecha manual de las flores de **Crocus sativus**, de donde se extraen los estigmas rojos. Estos se secan
cuidadosamente para preservar su sabor y color, y luego se comercializan en hebras o en polvo, empaquetados en envases herméticos para mantener su calidad.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil del azafrán es de aproximadamente 2 a 3 años si se almacena en un lugar fresco, seco y oscuro, en envases herméticos que protejan de la luz, humedad
y aire para preservar su sabor y aroma.

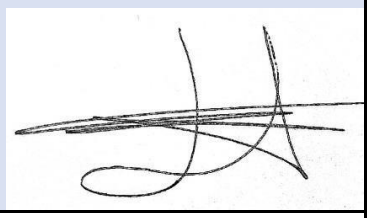
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL
Nombre del Responsable del producto	Firma: 

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 | Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Tomillo molido

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Tomillo molido. Producto obtenido de la molienda de las hojas sanas, limpias y desecadas del tomillo, de color verde grisáceo de olor y sabor característico.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

15 gramos

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro, alejado de la luz directa, el calor y la humedad para mantener su sabor y aroma. Es recomendable almacenarlo en un envase hermético, como un frasco de vidrio o plástico bien cerrado, para evitar que el aire y la humedad deterioren sus cuali dades. Si se almacena adecuadamente,
el tomillo molido puede mantenerse en buen estado durante 1 a 2 años.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Comienza con la cosecha de las hojas frescas de la planta de **tomillo**. Después de recolectarlas, las hojas se lavan para eliminar cualquier impureza y se secan,
generalmente al aire o en secadores controlados para evitar la pérdida de sabor y aroma. Una vez secas, las hojas se trituran o muelen hasta obtener un polvo fino. El tomillo molido se tamiza para garantizar una textura uniforme y se empaqueta.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil del tomillo molido es de aproximadamente 1 a 3 años si se almacena en un lugar fresco, seco y oscuro, en envases herméticos que lo protejan de la luz,
humedad y aire.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

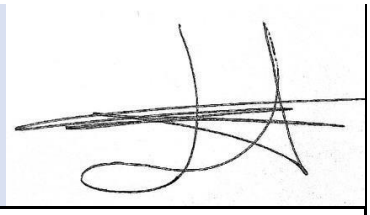
Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto		Firma:	

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Salsa tartara
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Salsa tartara, presentación en bolsa metalizada con válvula dosificadora x kilogramo. Rotulada con fecha de vencimiento mayor a 6 meses.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1 kilogramo
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Refrigeración a temperaturas entre 2-4°C para mantener su frescura y evitar el crecimiento de microorganismos. Debe almacenarse en su envase original bien cerrado para evitar la contaminación y la pérdida de sabor.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Comienza con la preparación de su base, que generalmente consiste en **mayonesa**. A esta base se le añaden ingredientes como **mostaza**, **alcaparras**, **cebollas picadas**, **pepinos encurtidos**, **jugo de limón** y **hierbas frescas** como el perejil o el estragón. Los ingredientes se mezclan bien hasta obtener una consistencia cremosa y homogénea. En algunos casos, se puede añadir un poco de sal, pimienta o incluso salsa inglesa para darle un toque adicional de sabor. Finalmente, la salsa se envasa.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Aproximadamente 1 a 2 años si se conserva en refrigeración, a temperaturas de 2-4°C, y en un envase bien cerrado.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

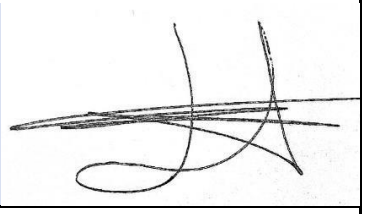
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Salsa teriyaki

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Se compone principalmente de salsa de soja, azúcar o miel, sake o vino de arroz, mirin, y a veces jengibre y ajo. Estos ingredientes se combinan para crear un sabor
dulce, salado y umami, ideal para marinar o acompañar carnes, pescados y verduras. En algunas versiones, se utiliza almidón de maíz para espesar la salsa.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

1 kilogramo

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

La salsa teriyaki debe conservarse en un lugar fresco y seco, alejada de la luz directa y el calor, para mantener su sabor y calidad. Una vez abierta, es recomendable refrigerarla en un envase bien cerrado para evitar la oxidación y prolongar su vida útil, que generalmente es de 3 a 6 meses. Siempre es importante verificar la

fecha de caducidad y observar cambios en su color, olor o textura.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

La elaboración de la salsa teriyaki comienza combinando en una cacerola ingredientes como salsa de soja, azúcar (generalmente moreno), mirin (un vino de arroz
dulce), ya veces jengibre y ajo picado. Se lleva la mezcla a fuego medio, revolviendo hasta que el azúcar se disuelva complet amente. Luego, se deja cocinar a fuego bajo hasta que la salsa espese ligeramente. Una vez obtenida la consistencia deseada, se retira del fuego y se deja enfriar para envasar.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Aproximadamente 1 a 2 años si se conserva en refrigeración, a temperaturas de 2-4°C, y en un envase bien cerrado.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

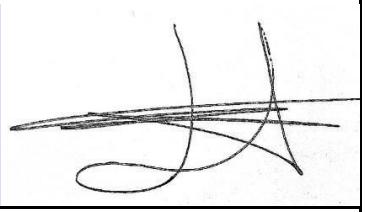
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Crema chatilly en polvo

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Crema chantilly en polvo , empacada en bolsas de polietileno, de buena calidad, se almacena en temperatura ambiente , fresca sin suciedad, sirve para endulzar y

decorar.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

1 kilogramo

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

La crema chantilly en polvo debe conservarse en condiciones adecuadas para garantizar su frescura y calidad. Las recomendacio nes generales son: almacenaje en
lugar fresco y seco, debe guardarse en un lugar alejado de la luz directa, el calor y la humedad. Idealmente, en una despensa o alacena a temperatura ambiente.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Para elaborar crema chantilly en polvo, mide con precisión el polvo y el líquido frío (agua, leche o crema) según las indicaciones del paquete. Bate la mezcla a velocidad media-alta hasta obtener una consistencia esponjosa, sin sobrebatir. Evite el contacto con el calor durante todo el proceso. Una vez lista, refrigérala si no
la vas a usar de inmediato y consúmela dentro de las 24 horas. Mantén los utensilios limpios.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La crema chantilly en polvo tiene una vida útil de varios meses si se conserva en un lugar fresco, seco y bien cerrado.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

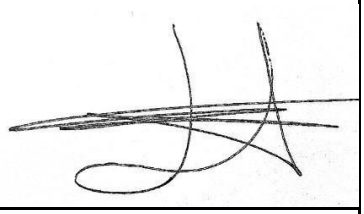
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 | Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Licor importado traslucido o claro, sabor a chocolate y leche con toques de vainilla

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Licor importado traslucido o claro, sabor a chocolate y leche con toques de vainilla con 25 grados GL. Debidamente sellado y estampillado

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

750 mililitro

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Botello

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Vidrio

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservarse en un lugar fresco y seco, idealmente entre 18 y 22 °C, lejos de la luz solar directa y de fuentes de calor para evitar que se derrita o se separe la grasa. Es importante mantenerla en su envase original bien cerrado o en un recipiente hermético, protegiéndola de la humedad para evitar la cristalización del azúcar y
de olores de otros alimentos.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

La elaboración del licor importado traslucido o claro, sabor a chocolate y leche con toques de vainilla comienza derritiendo la manteca de cacao a baño maría hasta que esté completamente líquida. Luego, se mezclan los ingredientes secos, como azúcar glas y leche en polvo, tamizándolos para evitar grumos. Una vez lista la manteca derretida, se incorporan gradualmente los ingredientes secos, mezclando constantemente hasta obtener una textura homogénea; si se desea, se puede añadir vainilla para aromatizar. La mezcla se bate o procesa para asegurar su uniformidad, se vierte en recipientes herméticos mientras aún está tibia y se deja enfriar
a temperatura ambiente antes de almacenarla en un lugar fresco y seco.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación (lugar fresco, seco, y envase hermético), es de **6 a 12 meses**.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

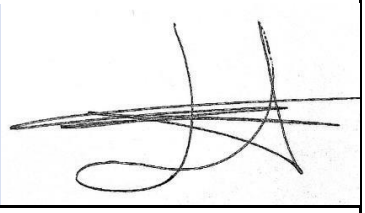
Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto		Firma:	

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	**FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)**		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Licor de origen francés elaborado con cassís, fruta parecida a la grosella

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Licor de origen francés elaborado con cassís, fruta parecida a la grosella Ésta no precisa la proporción de grosella negra, pero una crema de casis relativamente espesa, lenta en verterse y que se adhiere a las paredes de la botella o de la copa demostrará tener un alto porcentaje de fruta embasado en botellas 15% grado de
alcohol.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

750 mililitro

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Botello

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Vidrio

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservarse en un lugar fresco y seco, idealmente entre 18 y 22 °C, lejos de la luz solar directa y de fuentes de calor para evitar que se derrita o se separe la grasa.
Es importante mantenerla en su envase original bien cerrado o en un recipiente hermético, protegiéndola de la humedad para evitar la cristalización del azúcar y de olores de otros alimentos.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

labora macerando grosellas negras maduras en alcohol neutro durante varias semanas para extraer sus sabores y colores. Luego, la mezcla se filtra y se endulza con azúcar para equilibrar su acidez, obteniendo su característico sabor dulce. Tras un periodo de maduración para integrar los sabores, el licor se filtra nuevamente y se
embotella. Este licor es tradicional en Francia y se utiliza en cócteles como el Kir o el Kir Royale.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación (lugar fresco, seco, y envase hermético), es de 6 a 12 meses.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

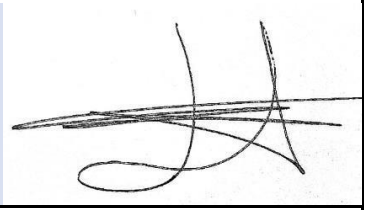
Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto		Firma:	

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS

invima	**FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)**		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Crema de coco

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Crema de coco, con sabor y aromas de caracteristicas del producto , empacado en lata de 425 a 510 gr ml ideal para elaborar sopas, cremas , currys , salteados,
postres y cocteles ,elaborado con pulpa de coco extracto. lata sin abollanaduras y fechas minima de 1 año de expiracion.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

425 gramos y 510 gramos

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Lata

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Acero

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

La crema de coco en lata debe almacenarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz directa del sol para evitar la alteración de su sabor y textura.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

A partir de la pulpa fresca del coco maduro. Primero, los cocos se pelan y se extrae la pulpa, que se lava para eliminar impurezas. Luego, la pulpa se ralla o se tritura
finamente y se presiona para extraer su jugo. Este líquido se filtra para eliminar partículas sólidas y se deja reposar para que las grasas naturales se separen del agua, formando una capa densa y cremosa. Finalmente, la crema de coco se somete a un proceso de pasteurización.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la crema de coco en lata es de aproximadamente 1 a 2 años si se mantiene cerrada y almacenada adecuadamente en un lugar.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

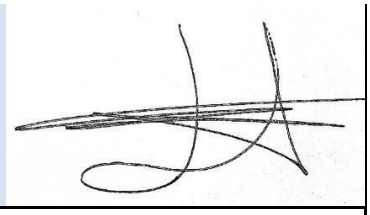
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Sustancia de consistencia grasa y tonaildad blanca o amarillenta dulce
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Sustancia de consistencia grasa y tonaildad blanca o amarillenta dulce que se encuentra de forma emulcionada en la leche en estado natural que no ha pasado por nungn proceso artificial que eleimine elementos grasos, embasado en bolsas flexibles. transporte según Resolución 2505 del 2004,
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
900 militro
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsas
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en refrigeración a una temperatura entre 0 °C y 4 °C, en un recipiente limpio, hermético y preferiblemente opaco para evitar la contaminación y la exposición a la luz, que podría alterar su calidad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Elabora a partir de la leche fresca mediante un proceso de separación de sus grasas. Inicialmente, la leche se deja reposar en condiciones controladas para permitir que las partículas de grasa se acumulen en la superficie.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Si es nata fresca pasteurizada, su duración suele ser de 4 a 6 meses sin refrigeración.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.

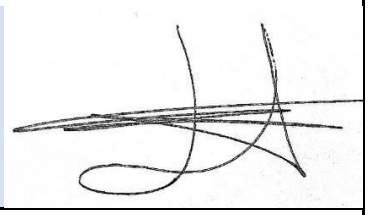
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Pasteurizada, mínimo 26% grasa

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Pasteurizada, mínimo 26% grasa, en bolsa plástica metalizada, rotulado con fecha de vencimiento superior a doce meses.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

900 militro

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsas

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservarse en refrigeración a una temperatura entre 0 °C y 4 °C, en un recipiente limpio, hermético y preferiblemente opaco para evitar la contaminación y la
exposición a la luz, que podría alterar su calidad.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Elabora a partir de la leche fresca mediante un proceso de separación de sus grasas. Inicialmente, la leche se deja reposar en condiciones controladas para permitir
que las partículas de grasa se acumulen en la superficie.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Si es nata fresca pasteurizada, su duración suele ser de 4 a 6 meses sin refrigeración.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

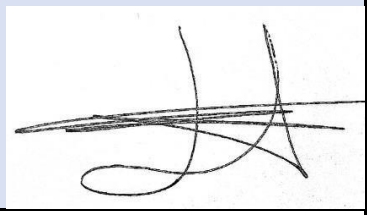
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 | Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Licor importado irlandez

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

licor importado irlandez, elaborado con wiski crema de leche, chocolate y sabor a vainilla con 17 grados de alcohol, debidamente sellado y estampillado botella de

750 ml.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

750 militro

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Botella

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Vidrio

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

El licor irlandés, como el Baileys Irish Cream, debe almacenarse a temperatura ambiente, en un lugar fresco y oscuro, alejado de la luz directa y fuentes de calor. Una vez abierto, se recomienda refrigerarlo para mantener su frescura, aunque puede durar de 6 meses a 2 años sin abrir. Es importante consumirlo dentro de los
6 meses.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

La elaboración del licor irlandés más famoso, el Baileys Irish Cream, sigue un proceso único que combina whisky irlandés con crema láctea y otros ingredientes. Aquí
te detallo los pasos básicos: Selección de ingredientes: La base del licor es una mezcla de whisky irlandés de alta calidad y crema de leche fresca. A estos ingredientes se les añade azúcar, vainilla y otros sabores naturales que pueden variar según la marca.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación (lugar fresco, seco, y envase hermético), es de 6 a 12 meses.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

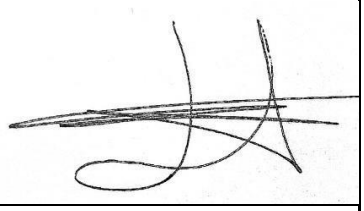
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Pan hamburguesa Brioche

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Pan hamburguesa Brioche, de textura suave, de forma redonda,dorado, utilizado para la elaboración de comidas rápidas tipo ha mburguesa, paquete x 4

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Paquete por 4unidades

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsas

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Se recomienda mantener en su empaque original para preservar su frescura y protegerlo de la
humedad.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Comienza con la mezcla de ingredientes básicos como harina de trigo, agua, levadura, azúcar, sal y grasas o aceites, formando una masa homogénea. Esta masa se amasa y se deja fermentar para que la levadura actúe, logrando un buen volumen y textura. Posteriormente, se divide en porciones, se moldean en forma de bollos y se dejan reposar para una segunda fermentación. Finalmente, se hornean a temperatura controlada, se enfrían y, en algunos casos, se recubren con semillas como
ajonjolí antes de empacarl.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación (lugar fresco, seco es de 6 a 12 meses.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

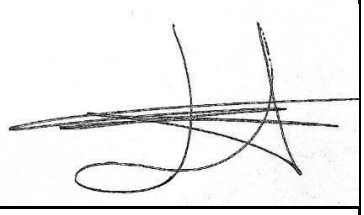
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	**FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)**		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Pan perro

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Pan perro, horneado y de textura suave, de aproximadamente 15cm de largo.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Paquete por 6 unidades

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsas

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Se recomienda mantener en su empaque original para preservar su frescura y protegerlo de la
humedad.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Comienza con la mezcla de ingredientes básicos como harina de trigo, agua, levadura, azúcar, sal y grasas o aceites, formando una masa homogénea. Esta masa se
amasa y se deja fermentar para que la levadura actúe, logrando un buen volumen y textura. Posteriormente, se divide en porciones, se moldean en forma de bollos y se dejan reposar para una segunda fermentación. Finalmente, se hornean a temperatura controlada, se enfrían y se empacan.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación (lugar fresco, seco es de 6 a 12 meses.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

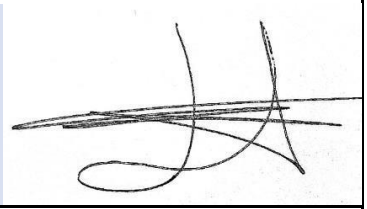
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 | Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Pan tajado

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Pan tajado blanco, tipo sandwich. Compuesto principalmente por harina de trigo fortificada, agua, azúcar, sal, levadura y grasas o aceites vegetales.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Paquete 600 gramos

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsas

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Se recomienda mantener en su empaque original para preservar su frescura y protegerlo de la
humedad. Empacados rotulada según normatividad vigente. con fecha de vencimiento no inferior a 15 días

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Comienza con la mezcla de ingredientes básicos como harina de trigo, agua, levadura, azúcar, sal y grasas o aceites, formando una masa homogénea. Esta masa se
amasa y se deja fermentar para que la levadura actúe, logrando un buen volumen y textura. Posteriormente, se divide en porciones, se moldean en forma de bollos y se dejan reposar para una segunda fermentación. Finalmente, los panes son enfriados, rebanados y empacados.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación lugar fresco, seco es de 6 a 12 meses.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

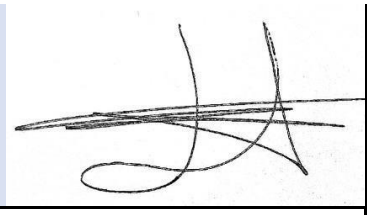
Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Firma:	

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Gelatina de frutas
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Gelatina de frutas. Mezcla en polvo para preparar gelatina, con las mismas características de la gelatina corriente en aroma, sabor y textura, color sabor y aroma característicos del producto.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Caja por 3 unidades cada una de 35gramos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsas
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Se recomienda mantener en su empaque original para preservar su frescura y protegerlo de la humedad. Empacados rotulada según normatividad vigente
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Comienza con la extracción de colágeno a partir de fuentes animales, como pieles y huesos, mediante un proceso de hidrólisis controlada. Este colágeno se convierte en gelatina y se mezcla con sabores y colores artificiales o naturales para imitar el sabor de las frutas. Luego, se deshidrata y se pulveriza hasta obtener un polvo fino.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 12 a 24 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

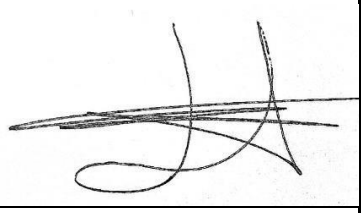
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Pasta

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Pasta con forma de más de 6 cm de largo.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

125 gramos

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsas

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Se recomienda mantener en su empaque original para preservar su frescura y protegerlo de la
humedad. Empacados rotulada según normatividad vigente.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Comienza mezclando harina de trigo, sémola y agua hasta formar una masa homogénea. Esta masa se amasa y se somete a un proceso de laminado o extrusión,
dependiendo del tipo de pasta deseada, para darle forma. Posteriormente, las piezas de pasta se cortan, secan a temperaturas controladas para eliminar la humedad y garantizar su durabilidad, y finalmente se empacan en condiciones higiénicas.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 12 a 24 meses.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

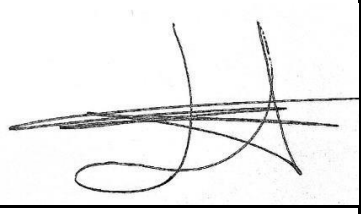
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	**FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)**		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Curacao blue

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Licor elaborado a base de extracto natural de cáscaras de naranja, con adición de color azul, triple sec azul - contiene 25 grados GL. Debidamente sellado y
estampillado. Botella de 1.000 ml

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

1000 mililitro

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Botella

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Vidrio

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Almacenar a temperatura ambiente, preferiblemente entre 15°C y 25°C

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Comienza con la maceración de las cáscaras de naranja amarga, las cuales se extraen de variedades específicas de naranjas, com o la "Laraha", cultivada en las islas del Caribe. Estas cáscaras se mezclan con alcohol de alta graduación, permitiendo que los aceites esenciales y los sabores de la fruta se infundan en el líquido. Posteriormente, se destila el líquido para concentrar el sabor y asegurar su pureza. Una vez destilado, se le añade azúcar para darle dulzura y, a veces, se ajusta su
color con un tinte azul característico, derivado de colorantes naturales.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 12 a 36 meses.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

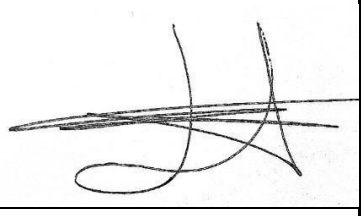
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 | Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

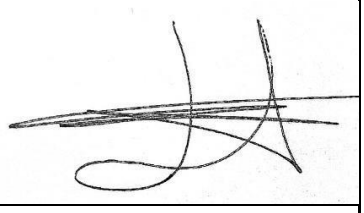
Jerez fino
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Jerez fino, vino de un brillante color amarillo pajizo a dorado palido.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750 mililitro
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Caja-botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Cartón-vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Almacenar a temperatura ambiente, preferiblemente entre 15°C y 25°C
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
El proceso de elaboración del fino jerez comienza con la fermentación de uvas Palomino para producir un vino base seco. Luego, este vino pasa por un sistema de crianza conocido como "solera", donde se mezcla con vinos más viejos en barricas de roble, bajo una capa de levadura llamada "flor", que protege el vino de la oxidación. Este proceso le otorga su sabor fresco y seco, con notas de almendra y pan tostado. Después, el jerez se filtra, se embotella
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 12 a 36 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Ginebra

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Ginebra elaborada con enebro, de color traslucido y con 35 grados GL. Debidamente sellado y estampillado. Presentación Embasado en botellas de 750ml

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

750 mililitro

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Botella

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Vidrio

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Almacenar a temperatura ambiente,

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

El proceso de elaboración de la ginebra comienza con la destilación de alcohol de grano o cebada, que luego se infusiona con una mezcla de botánicos, siendo el enebro el ingrediente principal. Estos botánicos, que también pueden incluir cítricos, raíz de angélica y especias, se maceran en el alcohol para extraer sus sabores.
El líquido resultante se destila nuevamente, concentrando los aromas y sabores.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 12 a 36 meses.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

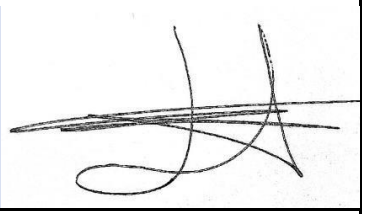
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 | Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Amaretto licor Italiano

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Amaretto Licor italiano hecho de almendras y albaricoque, con 28 grados GL. Debidamente sellado y estampillado.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

750 mililitro

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Botella

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Vidrio

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Almacenar a temperatura ambiente,

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Comienza con la maceración de almendras amargas. Estos se combinan con alcohol de alta graduación, que puede ser de grano o de frutas, y se dejan reposar durante varias semanas para extraer los sabores. Después de la maceración, el líquido se destila y se mezcla con jarabe de azúcar para equilibrar el sabor y darle la dulzura
característica del amaretto.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 12 a 36 meses.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

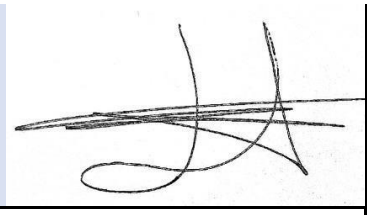
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Licor de café
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Licor de café. nacional, elaborado con granos de café excelso, con notas a madera y ron, con entre 15 y 40 grados de alcohol. debidamente sellado y estampillado
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750 mililitro
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Almacenar a temperatura ambiente,
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Comienza con la infusión de granos de café de alta calidad en alcohol neutro o brandy. El café se macera en el alcohol durante un período de tiempo, que puede variar entre unos días a varias semanas, para extraer todos los aromas y sabores del grano. Una vez realizada la infusión, el líquido resultante se filtra para eliminar los residuos sólidos. Posteriormente, se mezcla con azúcar o jarabe de azúcar para darle la dulzura característica del licor, ajustando la cantidad según el gusto deseado. Finalmente, el licor se embotella.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 12 a 36 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

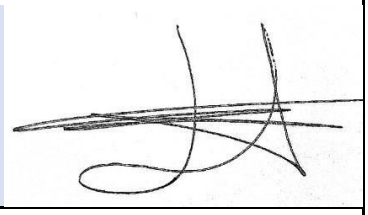
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Licor de durazno

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Licor de Durazno, nacional, elaborado con extractos de aceites de durazno, con 20 grados gl. debidamente sellado y estampillado.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

750 mililitro

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Botella

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Vidrio

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Almacenar a temperatura ambiente,

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Comienza con la maceración de duraznos frescos o concentrados en alcohol, como brandy o vodka, para extraer sus sabores y aromas. Este proceso puede durar

varias semanas, durante las cuales el alcohol infunde las frutas con sus esencias naturales. Después de la maceración, el líquido se filtra para eliminar los sólidos, y
se mezcla con jarabe de azúcar o miel para darle la dulzura característica. El licor resultante se deja reposar para que los sabores se integren antes de ser embotellado

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 12 a 36 meses.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

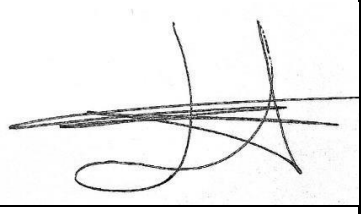
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 | Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Vino vermouth rojo

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Vino vermouth rojo, con estampilla , registro invima ,lote , fecha de vencimiento, debidamente sellado.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

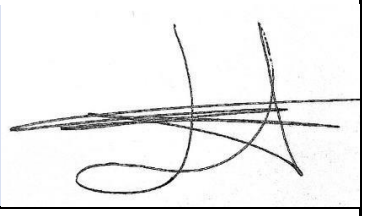
750 mililitro

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Almacenar a temperatura ambiente,
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
El proceso de elaboración del vino vermut rojo comienza con la selección de un vino base, generalmente blanco, que se mezcla con una variedad de hierbas, especias y frutas. Entre los ingredientes comunes se encuentran la artemisa, la canela, el clavo, el cardamomo y frutas cítricas. Después, el vino base se infusiona con estos botánicos durante un período de tiempo, permitiendo que sus sabores y aromas se extraigan.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 12 a 36 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL
Nombre del Responsable del producto	Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

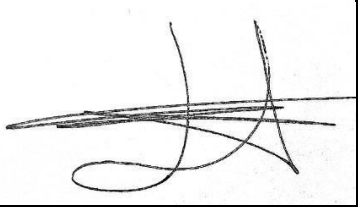
Vino blanco argentino
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Vino blanco argentino Vino blanco cepa chardonnay proveniente de argentina, 13 grados GL. Debidamente sellado y estampillado de corcho
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750 mililitro
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Almacenar a temperatura ambiente,
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
El proceso de elaboración del vino blanco argentino comienza con la cosecha de las uvas, que se realiza en el momento óptimo de maduración. Una vez cosechadas, las uvas son llevadas a la bodega, donde se despalillan y se prensan suavemente para extraer el jugo. Este jugo se somete a u na fermentación controlada a baja temperatura en tanques de acero inoxidable, lo que ayuda a preservar sus aromas y sabores frescos. Durante la fermentación, s e pueden añadir levaduras seleccionadas para asegurar la calidad del vino. Tras la fermentación, el vino se clarifica, filtra y se embotella.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 12 a 36 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Vino blanco cepa sauvignon blanco

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Vino blanco cepa sauvignon blanco. proveniente de chile, 13 grados GL. Debidamente sellado y estampillado de corcho

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

750 mililitro

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Botella

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Vidrio

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Almacenar a temperatura ambiente,

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Comienza con la cosecha de las uvas en su punto óptimo de maduración, generalmente de noche o temprano en la mañana para preservar su frescura. Luego, se despalillan y prensan cuidadosamente para extraer el jugo, que se fermenta en tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas entre 12 y 18°C, lo que
permite conservar sus aromas frutales y herbáceos característicos, como cítricos y notas verdes. Tras la fermentación, el vino se clarifica, filtra y embotella.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 12 a 36 meses.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

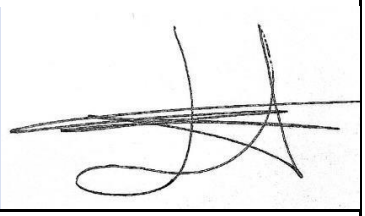
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Vino blanco cepa viura

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Vino blanco cepa viura proveniente de España, 13 grados GL. Debidamente sellado y estampillado de corcho.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

750 mililitro

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Botella

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Vidrio

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Almacenar a temperatura ambiente,

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Comienza con la cosecha de las uvas en su punto óptimo de maduración, generalmente de forma manual para seleccionar los mejores racimos. Después, las uvas son despalilladas y prensadas suavemente para extraer el mosto. Este mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperaturas controladas, entre 14 y 18°C, para conservar los aromas frescos y frutales propios de la cepa, que incluyen notas de manzana verde, pera y flores blancas. En algunas ocasiones, parte de la fermentación o crianza se realiza en barricas de roble para añadir complejidad y textura al vino. Una vez finalizada la fermentación, el vino se clarifica, filtra y embotella.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 12 a 36 meses.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

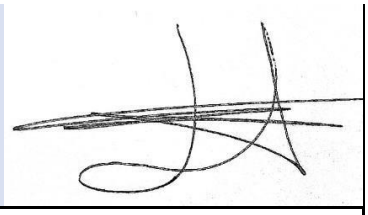
Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto		Firma:	

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

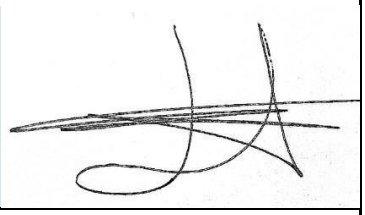
TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Gaseosa sabor a toronja
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Gaseosa sabor a toronja, saborizada, efervescente y sin alcohol.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
3 litros
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Almacenar a temperatura ambiente,
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Comienza con la preparación de un jarabe a base de agua, azúcar y concentrado de toronja, que se mezcla para obtener el sabor característico. Luego, se carbonata el agua, inyectándole dióxido de carbono bajo presión para crear las burbujas. Una vez que el jarabe y el agua carbonatada se combinan, se ajusta el sabor, añadiendo más concentrado de toronja o aromas naturales si es necesario. Finalmente, la mezcla se filtra y se embotella.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 6 a 12 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL
Nombre del Responsable del producto	Firma: 

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Avena en Hojuelas
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Avena en Hojuelas Cereal-Avena, grano entero en escamas, , sellado herméticamente. Rotulado con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción,; cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582, Presentación por 500 gramos
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500 gramos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Almacenar a temperatura ambiente
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Selección y limpieza de los granos de avena para eliminar impurezas. Luego, los granos se someten a un proceso de vaporización, donde se cocinan ligeramente para
ablandarlos y facilitar su posterior procesamiento. Después, los granos son aplastados entre rodillos para formar las hojuelas, que se secan a baja temperatura para conservar sus nutrientes y evitar la humedad. Finalmente, las hojuelas de avena se enfrían, se empaquetan.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 6 a 12 meses.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

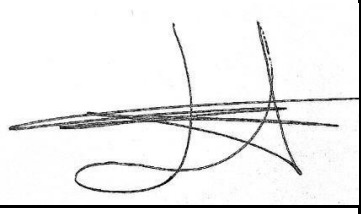
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.