| | 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 molida

**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 molida, refinada , color blanca , temperatura ambiente , , fecha minimo de 8 meses y testura lisa.

**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:**

Comienza con la limpieza y selección de los granos de avena, eliminando impurezas. Luego, los granos se someten a una ligera cocción al vapor para ablandarlos. Después, se secan y se muelen en un molino hasta obtener un polvo fino. El resultado es la avena molida, que se empaqueta y se almacena.

**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**

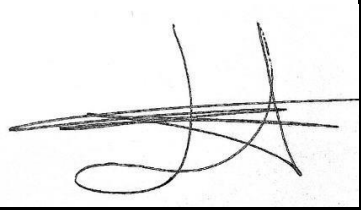
Hombres y mujeres.

**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):**

Linaza 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.**

Linaza en polvo 100% puro y natural no contenga preservantes saborizantes ni colorantes artificiales, color café y textura molida.

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

200 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:**

Comienza con la selección y limpieza de las semillas de linaza para eliminar impurezas. Luego, las semillas se secan a baja temperatura para preservar sus propiedades nutricionales. Después, las semillas se muelen en un molino industrial hasta obtener un polvo fino. Para asegurar la frescura y calidad del producto, la linaza en polvo se empaqueta.

**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.**

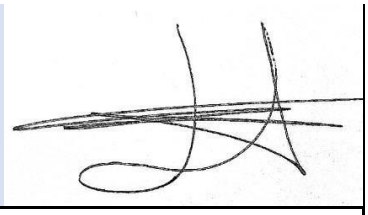
Cantidad requerida para el producto final.

**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.

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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):** |
| Malta viena |
| **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.** |
| Malta Viena de color dorado a ámbar claro, rica en almidón, proteínas y enzimas, que aporta un sabor suave y ligeramente dulce, con un color moderado y un perfil limpio en la cerveza. |
| **C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:** |
| 25 kg |
| **D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites** |
| Bulto |
| **E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:** |
| Estopa |
| **F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:** |
| Conservarse en un lugar fresco, seco y 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:** |
| Comienza con la selección y limpieza de los granos de cebada. Luego, los granos se remojan en agua durante varias horas para iniciar la germinación. Una vez que los granos comienzan a germinar, se extienden en una cámara de germinación, donde se mantienen a una temperatura controlada. Después de unos días, cuando la germinación alcanza el punto deseado, el proceso se detiene mediante el secado en un horno a temperaturas moderadas. Este secado le da a la malta Vienna su color dorado y su sabor suave y ligeramente dulce. |
| **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** |

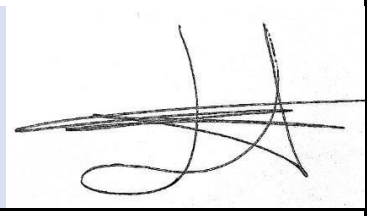
Hombres y mujeres.

**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 |
|---|---|---|---|
| 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):**

Tortilla Mexicana de maíz

**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.**

Tortilla mexicana de maiz, maíz blanco nixtamalizado, goma guar,

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

250 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:**

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

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

Comienza con la selección y limpieza del maíz, que luego se somete a un proceso llamado nixtamalización. Este consiste en cocer los granos de maíz en agua con cal (hidróxido de calcio) durante varias horas, lo que ayuda a ablandarlos y a liberar los nutrientes. Después, los granos se enjuagan para eliminar el exceso de cal y se muelen en un metate o molino para obtener una masa suave y húmeda. Esta masa se divide en pequeñas bolas, que luego se aplanan para formar discos finos

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

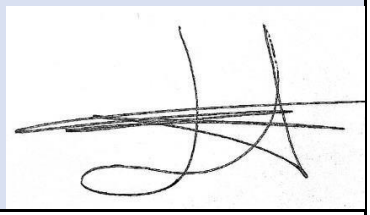
| |
|---|
| La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 6 a 12 meses. |
| **I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.** |
| Cantidad requerida para el producto final. |
| **J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites** |
| Hombres 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.

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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):** |
| Uvas pasa |
| **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.** |
| Uva pasa, baya frutal, enteras y sanas ,libre de insectos,empacado con lote y fecha de vencimiento,peso, registro invima, limpia 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** |
| Bolsas |
| **E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:** |
| Plástica |

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

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

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

Las uvas se lavan cuidadosamente para eliminar impurezas y luego se desinfectan, si es necesario. Después, se secan de manera natural al sol o mediante un proceso de secado mecánico en secadores especiales. El secado puede durar varios días o semanas, dependiendo de las condiciones climáticas y el método utilizado. Durante este proceso, las uvas pierden gran parte de su contenido de agua y adquieren una textura más densa y pegajosa. Una vez secas, las uvas pasas se clasifican y 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**

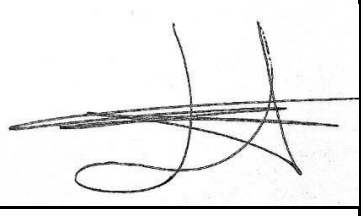
Hombres y mujeres.

**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.

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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):**

Aceitunas verdes

**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.**

Aceitunas verdes deshuesadas y envasadas en su líquido gobierno (salmuera) con conservantes. Producto preparado a partir de aceitunas verdes enteras aderezadas, fermentadas naturalmente, seleccionadas y calibradas, de variedades de olivo cultivado (Olea europea ).

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

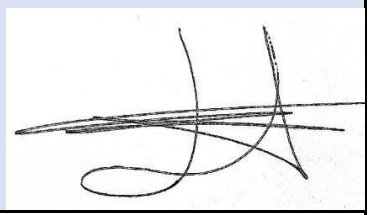
| |
|---|
| 1 kilogramo |
| **D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites** |
| Frasco |
| **E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:** |
| vidrio |
| **F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:** |
| Conservarse en un lugar fresco y seco, preferentemente a temperatura ambiente. |
| **G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:** |
| Selección y limpieza de las aceitunas, que se desinfectan para eliminar impurezas. Luego, se someten a un proceso de curado, que puede ser en salmuera, con agua o mediante el uso de sosa cáustica, dependiendo del tipo de aceituna y el sabor deseado. Este curado puede durar de varios días a semanas, durante los cuales las aceitunas se fermentarían y pierden su sabor amargo. Después del curado, las aceitunas se envasan en frascos de vidrio con salmuera |
| **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.

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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

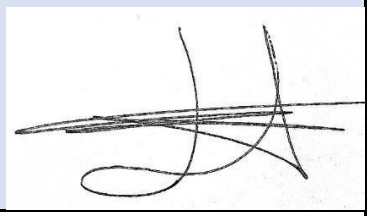
**folios**

| | |
|---|---|
| **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):**

| |
|---|
| Durazno en conserva |
| **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.** |
| Durazno en conserva, envasado en frasco, rotulado con fecha de vencimiento superior a doce meses. |
| **C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:** |
| 820 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:** |
| Conservarse en un lugar fresco y seco, preferentemente a temperatura ambiente. |
| **G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:** |
| Comienza con la selección de los duraznos maduros, los cuales se lavan cuidadosamente para eliminar suciedad y pesticidas. Luego, se pelan, deshuesan y cortan en mitades o en rodajas, según el formato deseado. Después, se sumergen en una solución de ácido ascórbico o se les da un tratamiento con calor para prevenir la oxidación y mantener su color. Los duraznos se colocan en latas, que se llenan con jarabe de azúcar. |
| **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.

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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):**

Duraznos en almíbar

**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.**

Duraznos en almíbar, con el grado de madurez adecuado, sanos, frescos, limpios, libres de piel y en mitades, empleando jarabe como medio líquido y aditivos permitidos, envasados en lata herméticamente sellados.

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

3000 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:**

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

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

Comienza con la selección de los duraznos maduros, los cuales se lavan cuidadosamente para eliminar suciedad y pesticidas. Luego, se pelan, deshuesan y cortan en mitades o en rodajas, según el formato deseado. Después, se sumergen en una solución de ácido ascórbico o se les da un tratamiento con calor para prevenir la oxidación y mantener su color. Los duraznos se colocan en latas, que se llenan con almibar.

**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**

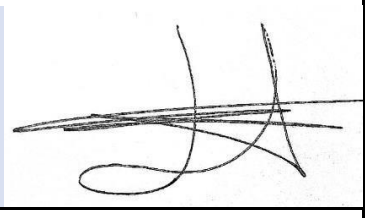
Hombres y mujeres.

**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 | **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):**

Maiz peto

**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.**

Maíz peto. calidad excelsa, grano seleccionado. libre de infestaciones y contaminación. primera calidad. impresa y rotulada 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**

Bolsa

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

Plastica

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

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

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

También conocido como maíz trillado o pelado, comienza con la selección y limpieza del maíz para eliminar impurezas como piedras o residuos. Luego, los granos se someten a un proceso de cocción en agua con cal (nixtamalización), lo que ablanda las cáscaras y facilita su desprendimiento. Tras la cocción, el maíz se lava cuidadosamente para eliminar los restos de cal y las cáscaras sueltas. Posteriormente, los granos se secan

**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 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**

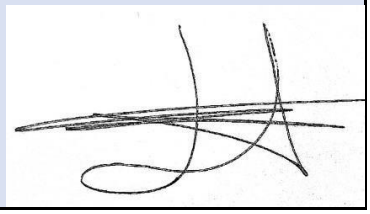
Hombres y mujeres.

**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):**

Lentejas secas

**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.**

Lentejas secas. 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

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

Plastica

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

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

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

Comienza con la cosecha de las plantas cuando las vainas están maduras y secas. Las vainas se recolectan y se someten a un proceso de trilla para separar las lentejas de las cáscaras y restos vegetales. Luego, las lentejas se limpian mediante cribas y corrientes de aire para eliminar impurezas como polvo, piedras o semillas de otras plantas. Una vez limpias, las lentejas se clasifican por tamaño y calidad. Finalmente, se secan a baja humedad para garantizar su conservación y 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 24 meses.

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

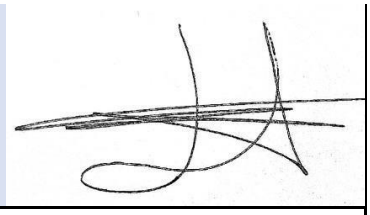
Cantidad requerida para el producto final.

**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.

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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):** |
| Arveja verde 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.** |
| Arveja verde seca sin corteza , con humedad del 40 a 45% enpacado en bolsa plastica con fecha minima de vencimiento de 7 meses transporte según Resolución 2505 del 2004. |
| **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:** |
| Plastica |
| **F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:** |
| Conservarse en un lugar fresco y seco, preferentemente a temperatura ambiente. |
| **G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:** |
| Comienza con la cosecha de las plantas cuando las vainas están completamente maduras. Después, las vainas se someten a un proceso de trilla para separar los granos de las cáscaras. Los granos de arveja se limpian a través de cribas y corrientes de aire para eliminar impurezas como piedras, polvo y restos vegetales. Posteriormente, las arvejas se clasifican por tamaño y calidad. Finalmente, los granos se secan hasta alcanzar un nivel de humedad bajo que garantice su conservación y se empaquetan en bolsas. |
| **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 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** |

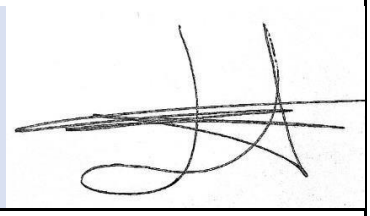
Hombres y mujeres.

**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):**

Maiz dulce tierno

**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.**

Maíz dulce tierno. sin conservantes ni colorantes. con fecha de vencimiento no inferior a 12 meses.

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

432 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:**

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

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

Comienza con la selección de mazorcas jóvenes y tiernas, que se lavan para eliminar impurezas. Los granos se desprenden de las mazorcas mediante un proceso mecánico y luego se escaldan en agua caliente para inactivar enzimas, fijar el color y mejorar la textura. Después, los granos se envasan en latas junto con una solución de salmuera.

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

La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 2 a 5 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**

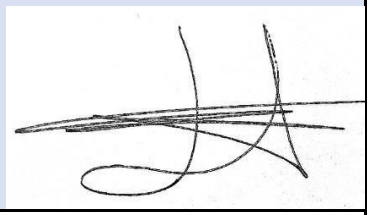
Hombres y mujeres.

**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.

| | 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):**

Salvado de trigo

**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.**

Salvado de trigo es la cáscara del grano del trigo,.

**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:**

Plastica

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

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

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

El salvado de trigo, que es la cáscara del grano, se obtiene como un subproducto durante el proceso de molienda del trigo. Este proceso comienza con la limpieza del trigo, eliminando impurezas como piedras, tierra y semillas no deseadas. Luego, los granos se someten a un acondicionamiento, donde se humedecen para facilitar la separación de las capas externas del grano. Posteriormente, el trigo pasa por molinos y rodillos, donde las capas externas, que incluyen el salvado, se separan del endospermo, la parte utilizada para producir harina. Una vez separado, el salvado se tamiza y se limpia para asegurarse de que no contenga partículas de harina u otros restos. Finalmente, el salvado de trigo se seca y se empaca.

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

La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 2 a 5 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**

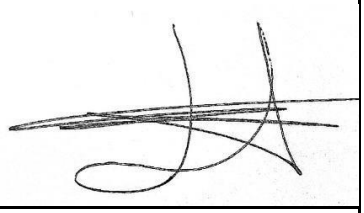
Hombres y mujeres.

**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

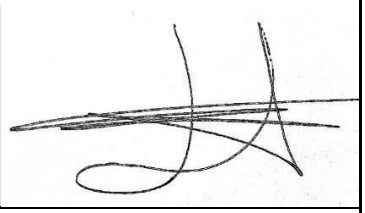
| | **folios** |
|---|---|
| **SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).** | |

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

Trucha entera, sin proceso adicional ,congelado y empacado al vacío

**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 trucha es un pescado semigraso, se considera un alimento muy nutritivo, y si se cocina de manera sencilla puede formar parte habitual de las dietas hipocalóricas, ya que son bajos en grasa. Su carne tiene un aporte interesante de potasio, fosforo, selenio, moderado en sodio, magnesio, hierro, znc. |
| **C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:** |
| Bolsa 500 gr |
| **D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites** |
| Bolsa Plastica |
| **E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:** |
| Bolsa grado alimentario, para empacar al vacío Libre de BPA |
| **F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:** |
| Mantener la temperatura constante entre 0 ºC y 4 ºC |
| **G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:** |
| Recepción de materias primas.Almacenamiento y limpieza de materias primas. Es importante elegir un envoltorio resistente al aire, la humedad y los olores, como las bolsas para alimentos. La bolsa debe estar bien cerrada, tratando de eliminar la mayor cantidad de aire posible del paquete, esto se hace, cerrando toda la bolsa<br>dejando una ranura para insertar una pajita, aspire el aire y luego sellamos con su cierre. |
| **H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:** |
| Hasta tres meses después de ser empacado |
| **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** |
| HOMBRE 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):**

Salmon en filete congelado.

**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.**

Filete de salmón con piel, sin escamas, sin espina ultracongelado y glaseado (20% ± 3%)

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

Bolsa 450 gr,.

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

Bolsa Plastica

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

Bolsa grado alimentario, para empacar al vacío Libre de BPA

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

En frigorífico: 24 horas a 1 mes conservado a -18°C

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

Salmón, agua, estabilizante: (La presencia de estos ingredientes podrán modificarse según la producción. El etiquetado que acompañe al producto informará de los
ingredientes exactos de cada producción)

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

24 meses desde la fecha de producción

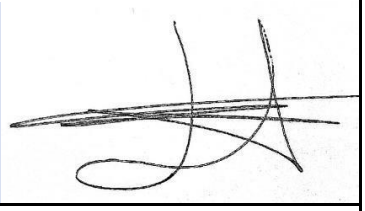
**I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.**

Cantidad requerida para el producto final

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

Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

**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):**

Pescado Corvina fresco entero empacado al vacío.

**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.**

Pescado Corvina sin piel congelado de forma rápida e individualizada. Rico en omega-3 y proteínas.

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

Bolsa 1000 GR

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

Bolsa Plastica

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

Bolsa grado alimentario, para empacar al vacío Libre de BPA

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

En frigorífico: 24 horas a 1 mes conservado a -18°C

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

Corvina, agua, estabilizante: (La presencia de estos ingredientes podrán modificarse según la producción. El etiquetado que acompañe al producto informará de los
ingredientes exactos de cada producción)

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

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

**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**

Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

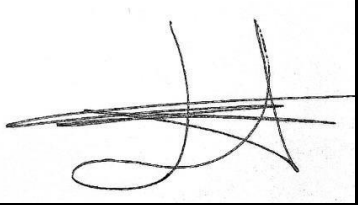
**I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites**

**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.

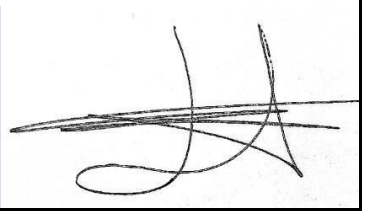
TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 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):** |
| Pescado Pargo Rojo, entero, congelado y empacado al vacío. |
| **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.** |
| Pescado Pargo Rojo, entero, cuerpo de forma ligeramente alargada, sin vísceras, sin agallas, cornea traslucida, sin escamas, con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. |
| **C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:** |
| Bolsa 1000 GR |
| **D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites** |
| Bolsa Plastica |
| **E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:** |
| Bolsa grado alimentario, para empacar al vacío Libre de BPA |
| **F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:** |
| En frigorífico: 24 horas a 1 mes conservado a -18°C |
| **G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:** |
| Pargo Rojo, agua, estabilizante: (La presencia de estos ingredientes podrán modificarse según la producción. El etiquetado que acompañe al producto informará de los ingredientes exactos de cada producción) |
| **H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:** |
| Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio |
| **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** |
| Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes |

**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.

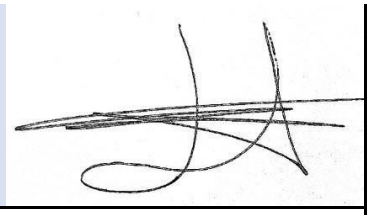
TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 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):** |
| Pescado Bagre Tigre, en rodajas, congelado y empacado al vacío. |
| **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.** |
| Pescadp Bagre tigre, en postas corte transversal , empacado en bolsas plásticas en presentaciones de 1.000 gramos, La tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre 140 a 160 gramos. |
| **C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:** |
| Bolsa 1000 GR |
| **D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites** |
| Bolsa Plastica |
| **E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:** |
| Bolsa grado alimentario, para empacar al vacío Libre de BPA |
| **F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:** |
| En frigorífico: 24 horas a 1 mes conservado a -18°C |
| **G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:** |
| Bagre Tigre en postas , agua, estabilizante: (La presencia de estos ingredientes podrán modificarse según la producción. El etiquetado que acompañe al producto informará de los ingredientes exactos de cada producción) |
| **H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:** |
| Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio |
| **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** |
| Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes |

**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

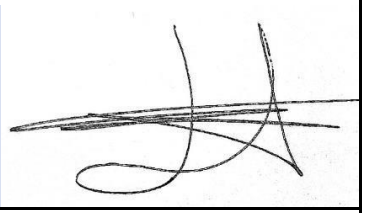
Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones 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):** |
| Pescado capaz, congelado y empacado al vacío. |
| **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.** |
| Pescado capaz, empacado en bolsas plásticas en presentaciones de 500 gramos, La tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos . |
| **C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:** |
| Bolsa 500 gr |
| **D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites** |
| Bolsa Plástica |
| **E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:** |
| Bolsa grado alimentario, para empacar al vacío Libre de BPA |
| **F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:** |
| En frigorífico: 24 horas a 1 mes conservado a -18°C |
| **G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:** |
| Pescado Capaz o barbudo, agua, estabilizante: (La presencia de estos ingredientes podrán modificarse según la producción. El etiquetado que acompañe al producto informará de los ingredientes exactos de cada producción) |
| **H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:** |
| Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio |
| **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** |
| Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes |

**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):** |
| Pescado Tollo, congelado y empacado al vacío. |
| **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.** |
| Pescado Tollo, empacado en bolsas plásticas en presentaciones de 1000 gramos, La tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos . |
| **C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:** |
| Bolsa 1000 gr |
| **D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites** |
| Bolsa Plástica |
| **E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:** |
| Bolsa grado alimentario, para empacar al vacío Libre de BPA |
| **F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:** |
| En frigorífico: 24 horas a 1 mes conservado a -18°C |
| **G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:** |
| Pescado tollo, agua, estabilizante: (La presencia de estos ingredientes podrán modificarse según la producción. El etiquetado que acompañe al producto informará |

de los ingredientes exactos de cada producción)

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

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

**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**

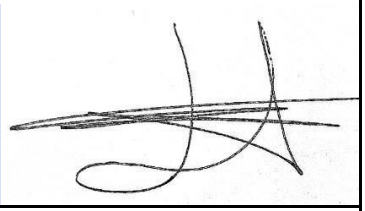
Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

**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):**

Filete de Robalo empacado al vacío.

**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.**

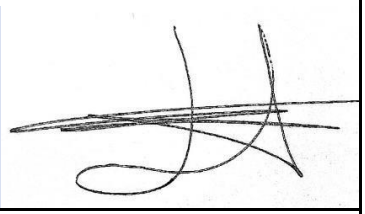
Filete de Robalo, empacado en bolsas plásticas en presentaciones de 1000 gramos, La tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos. Carne blanca con vetas de
color Beige.

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

Bolsa 1000 gr

| |
|---|
| **D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites** |
| Bolsa Plástica |
| **E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:** |
| Bolsa grado alimentario, para empacar al vacío Libre de BPA |
| **F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:** |
| En frigorífico: 24 horas a 1 mes conservado a -18°C |
| **G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:** |
| Pescado tollo, agua, estabilizante: (La presencia de estos ingredientes podrán modificarse según la producción. El etiquetado que acompañe al producto informará<br>de los ingredientes exactos de cada producción) |
| **H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:** |
| Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio |
| **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** |
| Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes |

**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: |  |

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproducto paraelcual 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):** |
| Filete de Salmón empacado al vacío. |

**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.**

Filete de Salmón, empacado en bolsas plásticas en presentaciones de 1000 gramos, La tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos. Carne blanca con vetas de
color Beige.

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

Bolsa 1000 gr

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

Bolsa Plástica

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

Bolsa grado alimentario, para empacar al vacío Libre de BPA

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

En frigorífico: 24 horas a 1 mes conservado a -18°C

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

Filete de Salmon color rosado pálido, agua, estabilizante: (La presencia de estos ingredientes podrán modificarse según la producción. El etiquetado que acompañe
al producto informará de los ingredientes exactos de cada producción)

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

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

**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**

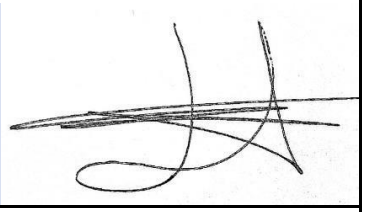
Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

**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):**

Pescado Sierra entero empacado al vacío.

**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 sierra es un pescado semiazul (semigraso), propio de los mares tropicales. Aporta vitaminas A y E, cuya acción antioxidante se considera un factor de protección
frente a enfermedades cardiovasculares, degenerativas (como el Alzheimer) y el cáncer.

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

Bolsa 1000 gr

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

Bolsa Plástica

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

Bolsa grado alimentario, para empacar al vacío Libre de BPA

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

En frigorífico: 24 horas a 1 mes conservado a -18°C

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

Pescado sierra, estabilizante: (La presencia de estos ingredientes podrán modificarse según la producción. El etiquetado que acompañe al producto informará de
los ingredientes exactos de cada producción)

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

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

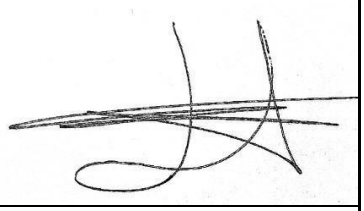
**I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.**

Cantidad requerida para el producto final

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

Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

**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):**

Pescado Trucha empacado al vacío.

**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.**

Trucha Color pardo con pintas rojizas o negras en la piel y la carne posee una tonalidad Naranja, sin vísceras, sin agallas, cornea traslucida.

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

Bolsa 1000 gr

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

Bolsa Plástica

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

Bolsa grado alimentario, para empacar al vacío Libre de BPA

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

En frigorífico: 24 horas a 1 mes conservado a -18°C

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

Trucha, estabilizante: (La presencia de estos ingredientes podrán modificarse según la producción. El etiquetado que acompañe al producto informará de los
ingredientes exactos de cada producción)

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

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

**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**

Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

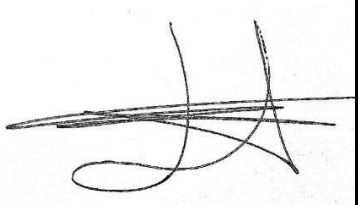
**I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites**

**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):**

Hueso de Pescado, Recorte de pescado, empacado al vacío.

**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.**

Huesos compuestos por colas y cabezas de bagre, limpio, subproducto obtenido al l separar la parte muscular y tejidos blandos de la parte ósea del pescado de
mar.

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

Bolsa 500 gr

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

Bolsa Plástica

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

Bolsa grado alimentario, para empacar al vacío Libre de BPA

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

En frigorífico: 24 horas a 1 mes conservado a -18°C

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

Huesos de Pescado: (La presencia de estos ingredientes podrán modificarse según la producción. El etiquetado que acompañe al producto informará de los
ingredientes exactos de cada producción)

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

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

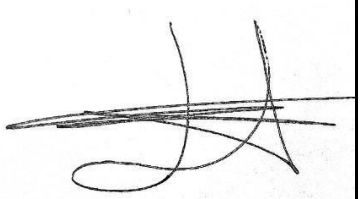
**I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.**

Cantidad requerida para el producto final

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

Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

**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)** | | |
| invima | 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):**

Tilapia Roja , primera calidad

**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 sin visera, sin escama y sin agalla, ojos de forma convexa, salientes, transparentes, cornea transparente y pupila negra brillante; agallas de color rojo vivo,
suaves y resbaladizas al tacto pero sin mucus; piel y escamas brillantes cubiertas con mucus de color transparente; carne firme y consistente al tacto.

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

Bolsa 1000 gr

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

Bolsa Plástica

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

Polipropileno alta densidad

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

El producto debe conservarse en un lugar fresco y protegido de plagas y contaminación cruzada, a una temperatura entre 0 y 4°C.

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

En los estanques es necesario cosecharlos completamente, lo que se logra mediante la captura con redes de cerco en combinación con el drenado

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

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

**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**

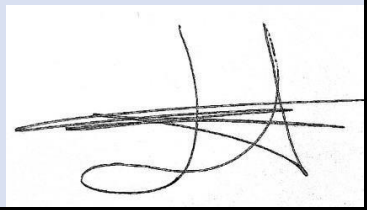
Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

**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):**

Pescado Bocachico Congelado.

**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 sin visera, sin escama y sin agalla, congelado, Aporta vitaminas del grupo B y, si es graso o azul, también vitaminas liposolubles como A, D y E.

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

Bolsa 1000 gr

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

Bolsa Plástica

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

Bolsa grado alimentario, para empacar al vacío Libre de BPA

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

El producto debe ser almacenado en lugares limpios y a una temperatura entre 0 a ---18ºC

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

Pescado Bocachico: (La presencia de estos ingredientes podrán modificarse según la producción. El etiquetado que acompañe al producto informará de los
ingredientes exactos de cada producción)

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

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

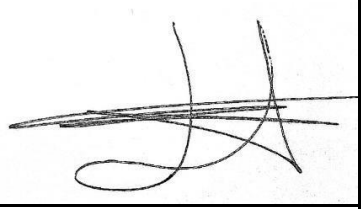
**I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.**

Cantidad requerida para el producto final

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

Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

**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.

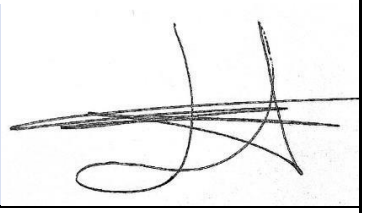
TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 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):** |
| Tilapia Roja , pescado fresco |
| **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 sin visera, sin escama y sin agalla, ojos de forma convexa, salientes, transparentes, cornea transparente y pupila negra brillante; agallas de color rojo vivo,<br>suaves y resbaladizas al tacto pero sin mucus; piel y escamas brillantes cubiertas con mucus de color transparente; carne firme y consistente al tacto. |
| **C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:** |
| Bolsa 1000 gr |
| **D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites** |
| Bolsa Plástica |
| **E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:** |
| Bolsa grado alimentario. |
| **F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:** |
| El producto debe conservarse en un lugar fresco y protegido de plagas y contaminación cruzada, a una temperatura entre 0 y 4°C. |
| **G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:** |
| En los estanques es necesario cosecharlos completamente, lo que se logra mediante la captura con redes de cerco en combinación con el drenado |
| **H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:** |

| |
|---|
| Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio |
| **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** |
| Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes |

**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):** |
| Cachama , pescado fresco |
| **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 cachama es un pez de río que se caracteriza por tener un cuerpo ancho, grueso, y una fuerte dentadura. |
| **C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:** |
| Bolsa 1000 gr |
| **D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites** |
| Bolsa Plástica |
| **E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:** |
| Bolsa grado alimentario. |

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

El producto debe conservarse en un lugar fresco y protegido de plagas y contaminación cruzada, a una temperatura entre 0 y 4°C.

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

La cosecha de la cachama se puede realizar a partir de los 5 o 6 meses de cultivo, cuando alcanza un peso de 600 a 750 gramos. El tiempo de cultivo depende de la
cantidad de animales sembrados, la temperatura y la cantidad de agua.

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

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

**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**

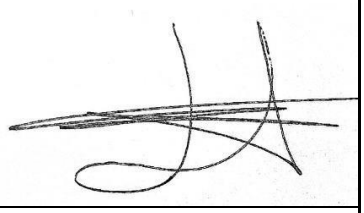
Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

**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).** | |

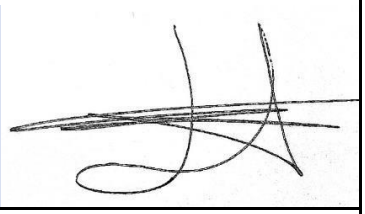
**A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):**

Tilapia entera Fresca

**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.**

| |
|---|
| Tilapia entera, fresca, para filetear, Entregar en termos con agua - hielo |
| **C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:** |
| Bolsa 1000 gr |
| **D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites** |
| Bolsa Plástica |
| **E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:** |
| Bolsa grado alimentario. |
| **F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:** |
| El producto debe conservarse en un lugar fresco y protegido de plagas y contaminación cruzada, a una temperatura entre 0 y 4°C. |
| **G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:** |
| En los estanques es necesario cosecharlos completamente, lo que se logra mediante la captura con redes de cerco en combinación con el drenado |
| **H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:** |
| Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio |
| **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** |
| Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes |

**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):**

Pargo rojo fresco

**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.**

Pargo rojo fresco de color rojo suave, sus agallas deben estar rojas, su olor debe ser suave y sin rastros putridos, con un peso aproximado de 12 kilogramos,
empacado por unidad al vacío.

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

Und x 12 klilos

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

Bolsa Plástica

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

Bolsa grado alimentario.

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

El producto debe conservarse en un lugar fresco y protegido de plagas y contaminación cruzada, a una temperatura entre 0 y 4°C.

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

El cultivo de pargo rojo se realiza en jaulas flotantes en zonas costeras protegidas con corrientes constantes, aguas marinas de buena calidad y profundidades de al
menos 10 metros

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

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

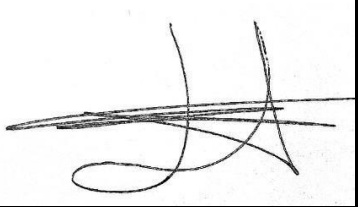
**I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.**

Cantidad requerida para el producto final

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

Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

**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):**

Palmitos de Cangrejo fresco

**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.**

Palmitos de cangrejo, frescos, de color rojizo, de forma rectangular alargada,empacado al vacío en paquete por 6 unidades

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

Empaque x 6 unidades

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

Bolsa Plástica

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

Bolsa grado alimentario.

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

Mantener a -18º C. Una vez descongelado, NO volver a congelar a no ser que se cocine previamente.

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

Palmitos de Cangrejo se elaboran a partir de pescado blanco, como la merluza o el abadejo de Alaska, que se desmenuza y lava para eliminar grasas, enzimas y
pigmentos. El resultado es una pasta blanca llamada surimi, que se mezcla con otros ingredientes para mejorar su textura y sabor

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

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

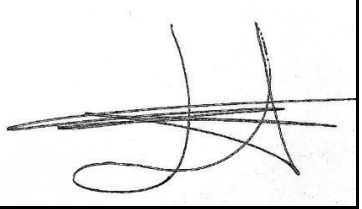
**I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.**

Cantidad requerida para el producto final

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

Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

**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):**

Camarón entero, fresco, crudo

**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.**

El Camarón Entero Crudo en presentación de 1000 g es un marisco de alta calidad, ideal para preparar una gran variedad de platillos con un sabor fresco y
auténtico.

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

Bolsa 1000 gr

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

Bolsa Plástica

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

Bolsa grado alimentario. Empaque al vacío libre de BPA.

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

Los crustáceos como el camarón deben almacenarse en refrigeración de camaron0 a 4 °C o congelado a –18° C.

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

Se extraen los camarones del estanque donde se han mantenido. Se baja el nivel del agua. Se colocan los camarones en una mezcla de agua y hielo a una
temperatura de menos de 0° C. La muerte del camarón debe ser por hipotermia

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

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

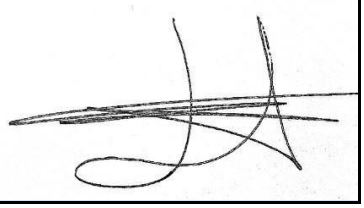
**I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.**

Cantidad requerida para el producto final

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

Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

**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):**

Almejas

**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.**

Molusco bivalvo de gran tamaño, que puede llegar a pesar hasta 3.25 kg COCIDAS

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

Bolsa 1000 gr

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

Bolsa Plástica

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

Bolsa grado alimentario. Empaque al vacío libre de BPA.

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

Las almejas se conservan de 2 a 10 días Refrigerador [40 °F (4 °C) o menos]

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

Capturadas mediante extracción Manuel en el océano pacifico.

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

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

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

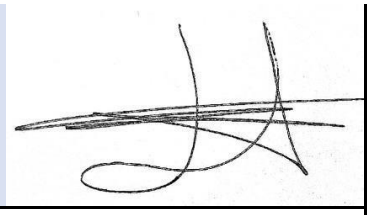
Cantidad requerida para el producto final

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

Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

**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):**

Mariscos Congelados ( anillos de calamar, camaron, mejillon, palmito de cangrejo, almeja y pulpo).

**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 congelación rápida individualizada o IQF (Individual Quick Freezing en inglés), hace referencia a una técnica de congelación eficiente y efectiva en cuanto a la
preservación de la calidad y frescura del producto durante el almacenamiento y transporte.

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

Bolsa 1000 gr

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

Bolsa Plástica

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

Bolsa grado alimentario. Empaque al vacío libre de BPA.

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

Mantenerlos en la cadena de frío a una temperatura de 0 a 4°C

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

La congelación rápida individualizada o IQF (Individual Quick Freezing en inglés), hace referencia a una técnica de congelación eficiente y efectiva en cuanto a la
preservación de la calidad y frescura del producto durante el almacenamiento y transporte.

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

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

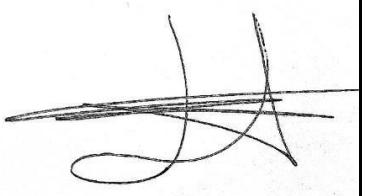
**I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.**

Cantidad requerida para el producto final

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

Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

**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):**

Mariscos Langosta congelado.

**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 langosta es un crustáceo decá-podo invertebrado precocido con cinco pares de patas y una cola en forma de abanico, esta última por si misma es utilizada en la
preparación de diversos platos. precocido.

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

Bolsa 1000 gr

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

Bolsa Plástica

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

Bolsa grado alimentario. Empaque al vacío libre de BPA.

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

Mantenerlos en la cadena de frío a una temperatura de 0 a 4°C

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

Cortar las espinas, poner la langosta en una bolsa FoodSaver®, séllala al vacío y podrás almacenarla durante 3 meses sin preocuparte por la quema del hielo del
congelador.

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

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

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

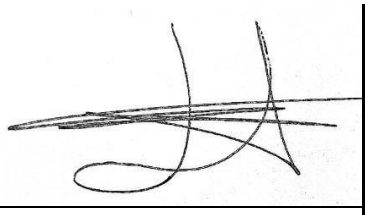
Cantidad requerida para el producto final

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

Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

**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).** | |

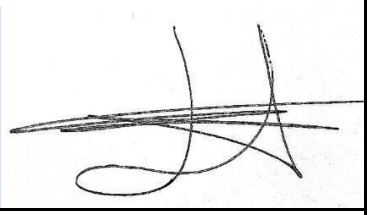
| |
|---|
| **A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):** |
| Calamar de Pirmera Congelado. |
| **B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.** |
| CALAMAR PRIMERA CALIDAD, PRODUCTO CONGELADO TEMPERATURA ENTRE -12 Y -18 °C. |
| **C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:** |
| Bolsa 1000 gr |
| **D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites** |
| Bolsa Plástica |
| **E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:** |
| Bolsa grado alimentario. Empaque al vacío libre de BPA. |
| **F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:** |
| Mantenerlos en la cadena de frío a una temperatura de 0 a 4°C |
| **G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:** |
| La congelación rápida individualizada o IQF (Individual Quick Freezing en inglés), hace referencia a una técnica de congelación eficiente y efectiva en cuanto a la<br>preservación de la calidad y frescura del producto durante el almacenamiento y transporte. |
| **H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:** |
| Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio |
| **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** |
| Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes |

**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):**

Calamar pota en postas

**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.**

CALAMAR PRIMERA CALIDAD, PRODUCTO CONGELADO TEMPERATURA ENTRE -12 Y -18 °C.

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

Bolsa 1000 gr

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

Bolsa Plástica

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

Bolsa polipropileno. Empaque al vacío libre de BPA.

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

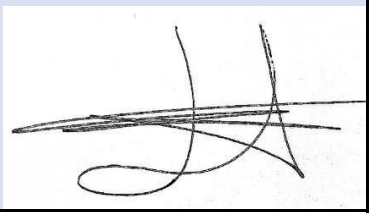
Mantenerlos en la cadena de frío a una temperatura de 0 a 4°C

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

La congelación rápida individualizada o IQF (Individual Quick Freezing en inglés), hace referencia a una técnica de congelación eficiente y efectiva en cuanto a la
preservación de la calidad y frescura del producto durante el almacenamiento y transporte.

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

| |
|---|
| Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio |
| **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** |
| Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes |
| **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.

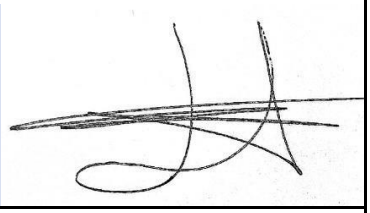
TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 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):** |
| Anillos de Calamar Congelado. |
| **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.** |
| CALAMAR PRIMERA CALIDAD, PRODUCTO CONGELADO TEMPERATURA ENTRE -12 Y -18 °C. |
| **C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:** |
| Bolsa 1000 gr |
| **D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites** |
| Bolsa Plástica |
| **E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:** |

| |
|---|
| Bolsa grado alimentario. Empaque al vacío libre de BPA. |
| **F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:** |
| Mantenerlos en la cadena de frío a una temperatura de 0 a 4°C |
| **G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:** |
| La congelación rápida individualizada o IQF (Individual Quick Freezing en inglés), hace referencia a una técnica de congelación eficiente y efectiva en cuanto a la<br>preservación de la calidad y frescura del producto durante el almacenamiento y transporte. |
| **H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:** |
| Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio |
| **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** |
| Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes |

**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.

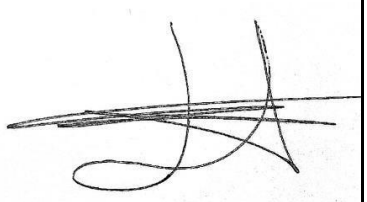
TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución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

| |
|---|
| Todos los crustáceos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los crustáceos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. |
| **C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:** |
| Bolsa 1000 gr |
| **D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites** |
| Bolsa Plástica |
| **E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:** |
| Bolsa grado alimentario. Empaque al vacío libre de BPA. |
| **F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:** |
| Los crustáceos como el camarón deben almacenarse en refrigeración de 0 °F (-18 °C) o menos |
| **G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:** |
| La congelación rápida individualizada o IQF (Individual Quick Freezing en inglés), hace referencia a una técnica de congelación eficiente y efectiva en cuanto a la preservación de la calidad y frescura del producto durante el almacenamiento y transporte. |
| **H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:** |
| Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio |
| **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** |
| Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes |

**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):**

Camarón tigre sin arreglar empacado al vacío.

**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.**

Camarón tigre sin arreglar crudo de la especie Pennaeus Vannamei, notialis o brevirostris. Congeladas individualmente En una temperatura de 0° C a -4° C.

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

Bolsa 1000 gr

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

Bolsa Plástica

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

Bolsa grado alimentario. Empaque al vacío libre de BPA.

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

Los crustáceos como el camarón deben almacenarse en refrigeración de 0 °F (-18 °C) o menos

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

La congelación rápida individualizada o IQF (Individual Quick Freezing en inglés), hace referencia a una técnica de congelación eficiente y efectiva en cuanto a la
preservación de la calidad y frescura del producto durante el almacenamiento y transporte.

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

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

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

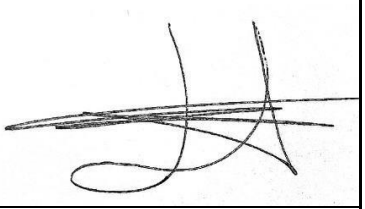
Cantidad requerida para el producto final

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

Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

**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):**

Langostino pelado Desvenado Congelado

**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 caracteriza por poseer un cuerpo alargado, comprimido lateralmente, abdomen desarrollado con caparazón semiduro, cola alargada, así como una espina o rostro
aquillado y aplastado lateralmente. Pelado y desvenado

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

Bolsa 1000 gr

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

Bolsa Plástica

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

Bolsa grado alimentario. Empaque al vacío libre de BPA.

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

conservación: en bodega a -22°c para mantener el producto a -18°c

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

La congelación rápida individualizada o IQF (Individual Quick Freezing en inglés), hace referencia a una técnica de congelación eficiente y efectiva en cuanto a la
preservación de la calidad y frescura del producto durante el almacenamiento y transporte.

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

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

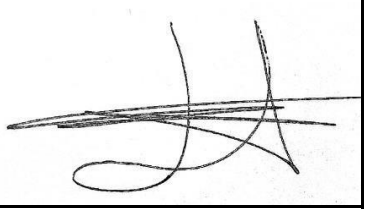
**I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.**

Cantidad requerida para el producto final

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

Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

**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):**

Pulpo morado entero Congelado

**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.**

Molusco de color violeta o púrpura de altura no superior a 30 cm

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

Bolsa 1000 gr

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

Bolsa Plástica

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

Bolsa grado alimentario. Empaque al vacío libre de BPA.

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

El Producto debe estar congelado de 0 a - 4 °C

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

La congelación rápida individualizada o IQF (Individual Quick Freezing en inglés), hace referencia a una técnica de congelación eficiente y efectiva en cuanto a la
preservación de la calidad y frescura del producto durante el almacenamiento y transporte.

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

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

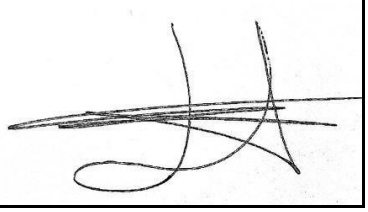
**I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.**

Cantidad requerida para el producto final

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

Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

**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

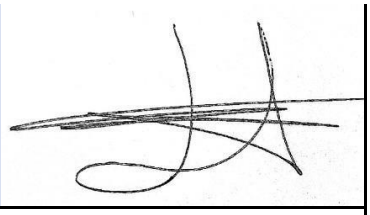
Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones 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):** |
| Huevo de gallina AA |
| **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.** |
| Huevo de gallina AA con peso entre 60 y 66,9g de color rojizo |
| **C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:** |
| Cubeta 30 und |
| **D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites** |
| Panal en cartón |
| **E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:** |
| Cartón |
| **F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:** |
| Los huevos de Categoría AA se almacenan a Tª ambiente. |
| **G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:** |
| No son lavados, ni sometidos a ningún tratamiento de conservación ni refrigerados |
| **H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:** |
| Consumir preferiblemente antes de 60 días después de la postura |
| **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** |
| Este alimento está destinado para la población en general. |
| **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):** |
| Huevo de gallina blanco AAA |
| **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.** |
| Huevo de gallina Extra o AAA con peso entre 67 a 77,9g; de color rojizo |
| **C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:** |
| Cubeta 30 und |
| **D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites** |
| Panal en cartón |
| **E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:** |
| Cartón |
| **F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:** |
| Los huevos de Categoría AA se almacenan a Tª ambiente . |
| **G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:** |
| No son lavados, ni sometidos a ningún tratamiento de conservación ni refrigerados |
| **H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:** |
| Consumir preferiblemente antes de 60 días después de la postura |
| **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** |
| Este alimento está destinado para la población en general. |

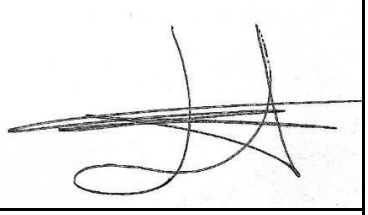
**I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites**

**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

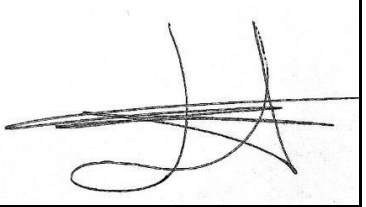
Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones 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):** |
| Huevo de gallina AA |
| **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.** |
| uevo de gallina AA con peso entre 60 y 66,9g de color rojiso |
| **C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:** |
| Cubeta 30 und |
| **D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites** |
| Panal en cartón |
| **E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:** |
| Cartón |
| **F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:** |
| Los huevos de Categoría AA se almacenan a Tª ambiente. |
| **G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:** |
| No son lavados, ni sometidos a ningún tratamiento de conservación ni refrigerados |
| **H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:** |
| Consumir preferiblemente antes de 60 días después de la postura |
| **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** |
| Este alimento está destinado para la población en general. |

**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):**

Huevo de codorniz

**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.**

Huevos provenientes de la codorniz japónica para consumo humano, sin roturas, ni suciedad que puedan alterar la calidad del huevo. Pequeños, de cascara frágil, de
color blanco amarillento en toda la superficie, con manchas o pigmentaciones de color café oscuro. 8 a 11 g de peso

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

Cubeta 24 und

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

Cubeta plástica

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

Polipropileno

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

No someterlos a cambios bruscos de temperatura ni exponerlos al sol o fuentes de calor, con temperaturas entre 28 a 30 gc y no necesita refrigeración.

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

No son lavados, ni sometidos a ningún tratamiento de conservación ni refrigerados

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

Consumir preferiblemente antes de 45 días después de la postura

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

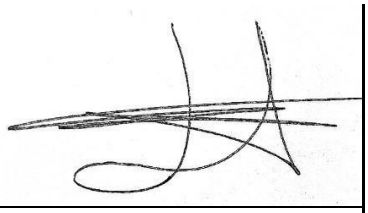
Cantidad requerida para el producto final

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

Este alimento está destinado para la población en general.

**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):** |
| Huevo de codorniz |
| **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.** |
| Huevos provenientes de la codorniz japónica para consumo humano, sin roturas, ni suciedad que puedan alterar la calidad del huevo. Pequeños, de cascara frágil, de<br>color blanco amarillento en toda la superficie, con manchas o pigmentaciones de color café oscuro. 8 a 11 g de peso |
| **C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:** |
| Cubeta 24 und |
| **D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites** |
| Cubeta plástica |
| **E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:** |
| Polipropileno |
| **F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:** |
| No someterlos a cambios bruscos de temperatura ni exponerlos al sol o fuentes de calor, con temperaturas entre 28 a 30 gc y no necesita refrigeración. |
| **G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:** |
| No son lavados, ni sometidos a ningún tratamiento de conservación ni refrigerados |
| **H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:** |
| Consumir preferiblemente antes de 45 días después de la postura |
| **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** |
| Este alimento está destinado para la población en general. |

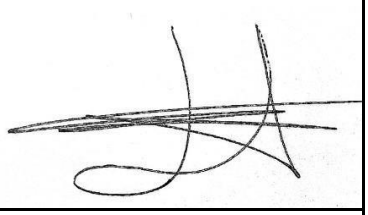
**I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites**

**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.

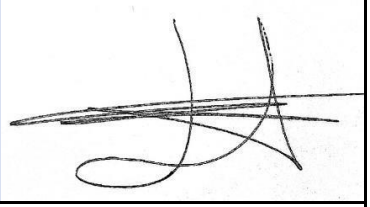
TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 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):** |
| Mantequilla Pasteurizada sin Sal |
| **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.** |
| Mantequilla para uso culinario, especial para usar en la cocina y la mesa. mantequilla pasteurizada sin sal, libre de grasas Trans. crema láctea y materia grasa. |
| **C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:** |
| Barra 500 gr |
| **D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites** |
| Papel aluminizado |
| **E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:** |
| Polipropileno |
| **F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:** |
| Manténgase refrigerada después de abierto. |
| **G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:** |
| La mantequilla es la emulsión de agua en grasa, obtenida como resultado del suero, lavado y amasado de los conglomerados de glóbulos grasos que se forman por el batido de la crema de leche higienizada. |
| **H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:** |
| Consúmase en el menor tiempo posible |
| **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** |
| Este alimento está destinado para la población en general. |

**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):**

Mantequilla tipo nata

**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.**

Mantequilla tipo nata, también conocida como mantequilla llanera o queso arepero bajo en sal y de una buena consistencia. Libre de grasas trans, Color amarillo
pastel.

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

Tarro 300 gr

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

Tarro

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

Plástico

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

Manténgase refrigerada después de abierto.

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

La mantequilla es la emulsión de agua en grasa, obtenida como resultado del suero, lavado y amasado de los conglomerados de glóbulos grasos que se forman por el
batido de la crema de leche.

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

Consúmase en el menor tiempo posible

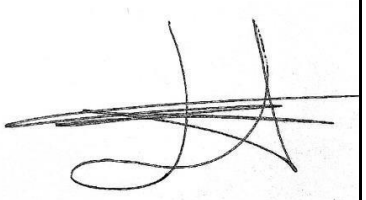
**I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.**

Cantidad requerida para el producto final

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

Este alimento está destinado para la población en general.

**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. |
| |