	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):

Leche en bolsa

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.

Leche fresca y con el delicioso sabor de los componentes naturales y nutritivos de la leche. Procesada con pasteurización para el consumo diario.

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

Bolsa 900 ml

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

Bolsa

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:

Es el producto obtenido al someter la leche cruda o la leche termizada a un proceso de pasteurización, ultra-alta-temperatura UAT (UHT), ultrapasteurización,
esterilización para reducir la cantidad de microorganismos, u otros tratamientos que garanticen productos inocuos microbiológicamente..

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

Por las características de este producto su vida útil es limitada. Se recomienda refrigerarlo y consumirlo en el menor tiempo posible.

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

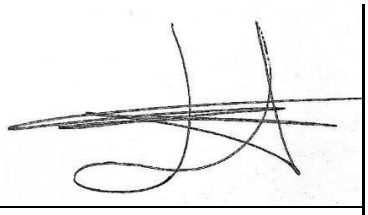
Cantidad requerida para el producto final

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:	

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductopara elcual 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):
Leche larga vida entera
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.
Leche larga vida, entera, adicionada con vitamina A y D3. Aporte de 150 calorías y 12% de grasa total
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Bolsa 1.100 ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
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:
Es el producto obtenido al someter la leche cruda o la leche terminada a un proceso de pasteurización, ultra-alta-temperatura UAT (UHT), ultrapasteurización, esterilización para reducir la cantidad de microorganismos, u otros tratamientos que garanticen productos inocuos microbiológicamente..
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Por las características de este producto su vida útil es limitada. Se recomienda refrigerarlo y consumirlo 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

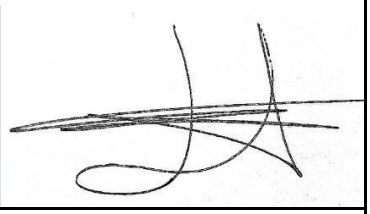
Este alimento está destinado para la población en general.

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.

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):

Leche condensada

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.

Materia grasa láctea % m/m: 8,0% mínimo entera. 4,0 % mínimo semidescremada 1,0% máximo descremado. Sólidos grasos no lácteos % m/m: 20% mínimo Humedad %m/m: 30,0% máximo. Colorantes: cantidad máxima permitida 30mg/kg. La leche condensada después de ser envasada, podrá almacenarse a
temperatura ambiente y según las condiciones estipuladas en el Decreto 3075 de1997 y en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

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

400 gr

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

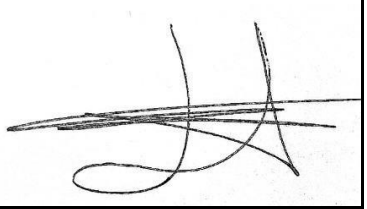
Bolsa

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

Polipropileno

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

Almacenar en lugar fresco y seco. Evitar exposición directa a la luz solar u otras fuentes de calor.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Producto viscoso de color blanco-amarillento obtenido por evaporación parcial del agua contenida en una mezcla de leche desnatada y azúcar
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
12 meses desde la fecha de fabricación
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):

Leche condensada

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.

Materia grasa láctea % m/m: 8,0% mínimo entera. 4,0 % mínimo semidescremada 1,0% máximo descremado. Sólidos grasos no lácteos % m/m: 20% mínimo Humedad %m/m: 30,0% máximo. Colorantes: cantidad máxima permitida 30mg/kg. La leche condensada después de ser envasada, podrá almacenarse a
temperatura ambiente y según las condiciones estipuladas en el Decreto 3075 de1997 y en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

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

2500 gr

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

Bolsa

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

Polipropileno

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

Almacenar en lugar fresco y seco. Evitar exposición directa a la luz solar u otras fuentes de calor.

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

Producto viscoso de color blanco-amarillento obtenido por evaporación parcial del agua contenida en una mezcla de leche desnatada y azúcar

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

12 meses desde la fecha de fabricación

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

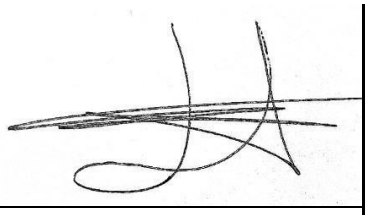
Cantidad requerida para el producto final

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:	

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductopara elcual 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):
Leche condensada
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.
Materia grasa láctea % m/m: 8,0% mínimo entera. 4,0 % mínimo semidescremada 1,0% máximo descremado. Sólidos grasos no lácteos % m/m: 20% mínimo Humedad %m/m: 30,0% máximo. Colorantes: cantidad máxima permitida 30mg/kg. La leche condensada después de ser envasada, podrá almacenarse a temperatura ambiente y según las condiciones estipuladas en el Decreto 3075 de1997 y en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
400 gr 450 gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polipropileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Almacenar en lugar fresco y seco. Evitar exposición directa a la luz solar u otras fuentes de calor.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Producto viscoso de color blanco-amarillento obtenido por evaporación parcial del agua contenida en una mezcla de leche desnatada y azúcar
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
12 meses desde la fecha de fabricación
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

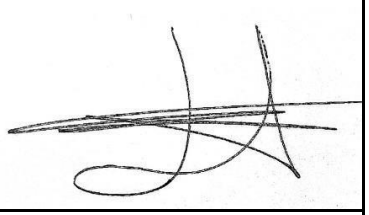
Este alimento está destinado para la población en general.

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):

Leche en Polvo Entera Adicionada con vitaminas Ay D3

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.

Leche liquida entera, tripolifosfato de sodio y potasio. Vitamina A 1000UI y D3 80 UI

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

1000 gr

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

Bolsa Trilaminada

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

Bopp, Pet met, Pe Coext Trans. Empacado en atmósfera de gas inerte.

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

Almacenar en lugar fresco y seco. No debe almacenamiento con productos aromáticos, el producto puede absorber estos aromas

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

Filtración previa y almacenamiento de la materia prima prima a menos de 6°c, clarificación y estandarización si se requiere mediante centrifuga, pasterización a 94°c
+- 2°c. Evaporación al vacío y secado por método de spray

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

12 meses desde la fecha de fabricación

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

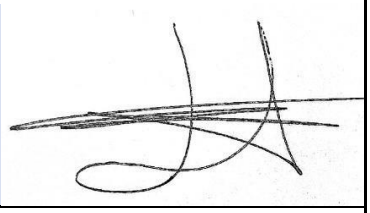
Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes y niños mayores de 2 años.

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:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductopara elcual 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):

Leche en Polvo Entera

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.

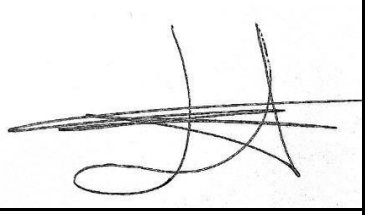
Leche líquida higienizada entera, tripolifosfato de sodio y potasio

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

380 gr,

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa Trilaminada
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bopp, Pet met, Pe Coext Trans. Empacado en atmósfera de gas inerte.
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Almacenar en lugar fresco y seco. No debe almacenamiento con productos aromáticos, el producto puede porcionabsorber estos aromas
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
La Leche en Polvo Entera es el producto obtenido de la deshidratación de leche fresca libre de sustancias extrañas y adulterantes, es pasteurizada, evaporada, homogeneizada y secada mediante atomización. El producto en polvo es aglomerado y de partículas sueltas, facilitando la solubilización
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
12 meses desde la fecha de fabricación
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, adultos adolescentes y niños mayores de 2 años.

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:	

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductopara elcual 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):
Queso fresco, semiduro, graso. queso campesino.

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.

Leche entera pasteurizada. Cloruro de sodio. Cultivo láctico. Estabilizante cloruro de calcio)Max. 0,02%. cuajo.

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

250 gr,

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

Película laminada alta barrera a gases, humedad y aromas

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

Película PET/PE.

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

En cuartos fríos a una temperatura de 2 °C a 6 °C. Disponga el producto en canastillas plásticas separadas de paredes y del piso del cuarto frio.

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

Elaborado con leche entera pasteurizada y adicionado con cloruro de sodio, cultivo y cuajo.

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

El producto tiene una duración sanitaria de 35 días. Después de abierto 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, adultos adolescentes y niños mayores de 2 años.

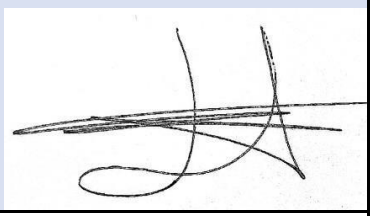
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:

REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductopara elcual 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):

Queso Ricotta.

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.

Suero láctico, leche pasteurizada, ácido acético: regulador de acidez.

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

280 gr, 300 gr

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

Película laminada alta barrera a gases, humedad y aromas

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

Película PET/PE.

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

Conservación a temperatura de refrigeración para impedir el crecimiento de microorganismos.

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

Es un producto lácteo similar al queso fresco que se obtiene cuajando leche, mantenida a 40 °C y mezclada con cuajo en un molde que permite que el suro se elimine
por goteo en un segundo procesamiento.

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

El producto tiene una duración sanitaria de 7 días. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

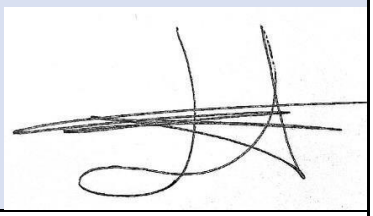
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

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, adultos adolescentes y niños mayores de 2 años.

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.

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):

Queso Azul

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.

LECHE pasteurizada de vaca, sal, nata pasteurizada, estabilizante: cloruro cálcico, coagulante, FERMENTOS LÁCTICOS y Penicillium. contiene un total en calorias de
353, en grasa 29 gr, acidos graso saturados 19 gr, sodio 1,395mg, carbohidratos 2.3 gr, proteinas 21 gr.

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

150 gr, 180 gr

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

Foil de aluminio con barniz protector

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

Aluminio

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

Conservación refrigerada entre 4 °C y 8°C

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

Pasteurización, Salado, maduración, Durante la última etapa, por lo general, al queso se le da vuelta una vez por semana. Cuando está listo, el Queso Azul se puede
consumir en cualquier momento, pero dejándolo madurar. Aproximadamente toma 4 meses en obtener todo su sabor.

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

150 días a partir de la fecha de envasado

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, adultos adolescentes.

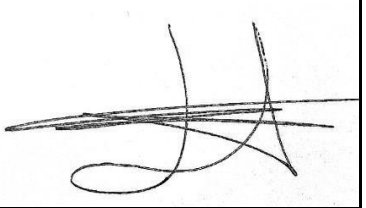
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:

REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductopara elcual 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):

Queso cuajada

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.

Queso fresco o cuajada la cual retine una porción de suero que le ayuda a preservarse fresco, y refrigerado

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

500 gr, 1000 gr

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

Empaque al vacío

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

Polietileno baja densidad.

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

Conservación refrigerada a temperatura media de 2 a 4 °

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

Pasteurización, Salado, maduración,

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

En el empaque original tiene una duración de 20 días después de abierto 10 días

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

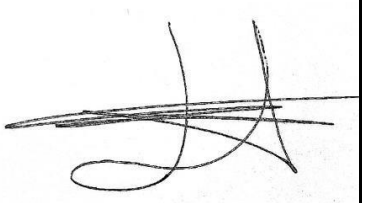
Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

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:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductopara elcual 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):

Queso Brie.

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.

Queso de pasta blanda elaborado con leche de vaca, cantidad por 100 gr, calorías 334 gr, grasas 28 gr, sodio 629 mg, potasio mg, carbohidratos 0.5gr proteínas 21gr

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

100 gr

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

Papel aluminio

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

Aluminio.

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

Debe conservarse refrigerado entre 2 y 6 ºC, y ser utilizado bajo buenas condiciones higiénicas dentro del período de vida úti

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

A leche previamente estandarizada y pasteurizada se incorporan los fermentos específicos y demás ingredientes para lograr la coagulación de la leche. Se corta la cuajada formada, Se desuera y se procede al moldeo se pasan al calorífero hasta alcanzar el pH deseado. Se sala se lleva a maduracion a una temperatura de l0 ºC y una humedad del 95% por espacio de 15 días con volteos diarios.

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

En el empaque original tiene una duración de 60 días desde la fecha de etiquetado

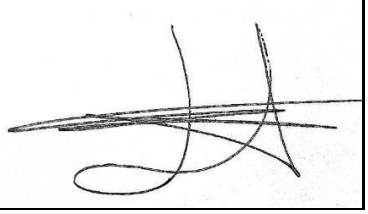
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

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, adultos adolescentes.

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):

Queso Chedar

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.

leche de vaca que deberá estar pasteurizada. Energía 393.0 kcal Carbohidratos 0.36 gr Proteínas 25.4 g Grasas 32.2 g Fibra0.0 g Ácidos Grasos Saturados19.6 g Ácidos Grasos Monoinsaturados8.1 g Ácidos Grasos Polinsaturados0.74 g Colesterol84.0 mg Calcio752.0 mg Hierro0.6 mg Zinc3.9 mg Vitamina A440.0 ug Vitamina C0.0 g
Ácido Fólico19.0 ug Sal (Sodio)675.0 mg Azúcares0.36 g

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

250 gr

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

Papel aluminio

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

Aluminio.

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

Debe conservarse refrigerado entre 2 y 6 º C,

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

La cheddarización, como se le conoce, consiste en cortar la cuajada en trozos diminutos, para que se amplíe la superficie por la que escurre el suero con mayor
fluidez. Con esta leve alteración se garantiza que la cuajada se haga más lisa y compacta.

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

En el empaque original tiene una duración de 180 días desde la fecha de etiquetado. Y hasta 5 días después de abierto.

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

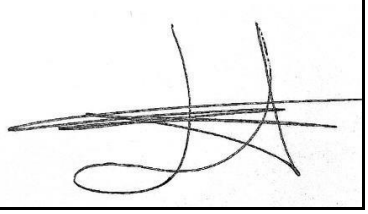
Cantidad requerida para el producto final

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

Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

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):

Queso crema

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 lacteo de consistencia untable, fermentado no madurado, acificado con cultivos lacticos de ph 4,3 a 4,8 fresco, cremoso, , blando con alto contenido de
humedad , grasa elaborado con leche entera

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

400 gr

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

Tarro

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

Plastico.

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

Debe conservarse refrigerado,

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

Se elabora con leche entera, crema de leche, cloruro de sodio, estabilizante, cultivo láctico y cuajo. El proceso de elaboración del queso crema incluye pasteurización
y fermentación, coste de las masas de queso en trozos más pequeños, homogenización de las masas de queso para lograr textura suave.

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

En el empaque original tiene una duración de 30 días después de abierto.

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

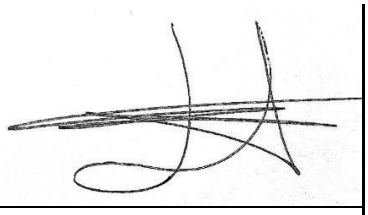
Cantidad requerida para el producto final

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

Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

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:	

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductopara elcual 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):
Cuajada
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.
Derivado Lácteo, grasa total 11%,grasa saturada 25%, colesterol 8%,.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500 gr 1000 gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Empaque al vacío
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno baja densidad.
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservación refrigerada a temperatura media de 2 a 4 °
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Se obtiene añadiendo cuajo, generalmente de animal, aunque actualmente son cuajos obtenidos por manipulaciones genéticas. Se usa leche de vaca o de oveja pasteurizada y a unos 35º. La leche se coagula en unos 30 minutos. No se ha fermentado, así que no tiene ácido láctico ni bifidobacterias significativas. La coagulación le hace algo más fácil de digerir que la leche, pero no supone ningún aporte alimenticio ventajoso.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
En el empaque original tiene una duración de 20 días después de abierto 10 días
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

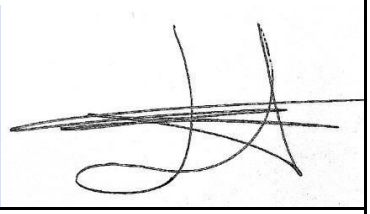
Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

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):

Queso doble Crema

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.

Variedad de los quesos frescos, hilado, semigraso de color blanco crema y de consistencia semiblanda y cremosa en bloque

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

500 gr 1000 gr

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

Empaque al vacío

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

Polietileno baja densidad.

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

Conservación refrigerada a temperatura media de 2 a 4 °

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

En el proceso de elaboración se cambia la estructura del queso para convertirlo en una tela completamente elástica, lisa y brillante. Para lograrlo es necesario estirar cientos de veces una cuajada caliente que puede alcanzar temperaturas cercanas a los 70 grados centígrados, fundiendo las proteínas y ordenando las fibras del queso.

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

En el empaque original tiene una duración de 60 días después de abierto 15 días

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

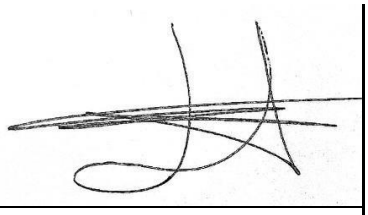
Cantidad requerida para el producto final

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

Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

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:	

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductopara elcual 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):
Queso doble Crema entero
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Proteína 20 -22%, Materia grasa 21-24%, Humedad 49-51%, Minerales 1% derivado lácteo
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500 gr 1000 gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Empaque al vacío
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno baja densidad.
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservación refrigerada a temperatura media de 2 a 4 °
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
En el proceso de elaboración se cambia la estructura del queso para convertirlo en una tela completamente elástica, lisa y brillante. Para lograrlo es necesario estirar cientos de veces una cuajada caliente que puede alcanzar temperaturas cercanas a los 70 grados centígrados, fundiendo las proteínas y ordenando las fibras del queso.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
En el empaque original tiene una duración de 60 días después de abierto 15 días
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

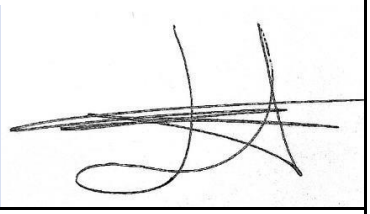
Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

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):

Queso holandés

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.

Proteína 20 -22%, Materia grasa 21-24%, Humedad 49-51%, Minerales 1% derivado lácteo

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

500 gr 1000 gr

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

Parafina solida Roja

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

Mezcla de hidrocarburos refinados y polímeros..

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

Conservación refrigerada a temperatura media de 2 a 6 °

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

La leche sometida a tratamiento térmico con sales añadidas, cultivos lácticos para acidificar la leche de 18-21° Dornic, Cuajado a t° 29-31 ° C en tiempo de 25 a 35 min, corte en de cuajada en cubos pequeños u se agija suavementende de 20 a30 min hasta obtener un grano homogeneneo, se deja en reposo y se lemina el 30 a35
% del suero. Luego se lava la cuajada con agua calient…

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

En el empaque original tiene una duración de 110.

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

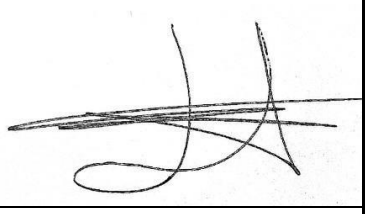
Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

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:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductopara elcual 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):

Queso Mozarella

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.

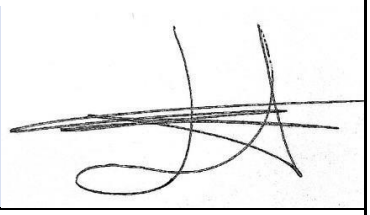
Queso graso, con una superficie lisa y un interior de pasta hilada muy jugoso preparado de leche de vaca - semiamargos, elaborados artesanalmente. De corteza fina.

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

1000 gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa empaque al vacio
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno baja densidad
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Refrigerado a temperatura de 0 a 4 ° C
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Para elaborar el queso tipo mozzarella se utiliza leche entera, fresca, clarificada y de buena calidad. El queso es obtenido de la coagulación acido enzimático, sin corteza, de masa blanda y elástica, su excelente textura y consistencia se alcanza mediante el amasado y estiramiento de la misma, otorgándole las características de tipo graso-semiblando.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
40 días después de etiquetado
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, adultos adolescentes.

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):

Queso maduro con sabores amaderados.

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.

Queso graso, con una superficie lisa y un interior de pasta hilada muy jugoso preparado de leche de vaca - semiamargos, elaborados artesanalmente. De corteza fina.

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

500 gr

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

Bolsa termosellable

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

Polietileno baja densidad

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

Refrigerado a temperatura de 0 a 4 ° C

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

La leche debe filtrarse y dejarse en un recipiente en proceso de acidificación. Para elaborar queso mozarella, ésta leche debe estar completamente cortada pero no muy ácida. Si esto sucede, debe rebajarse con la leche fresca antes de hacer la mezcla. Preparación de la Leche Fresca que debe filtrarse empleando un lienzo limpio o filtros para eliminar las impurezas y obtener un queso de óptima calidad. Para realizarla mezcla de leches se procede a Tomar 2 partes (litros o botellas) de leche fresca. Tomar 1 parte (litros o botellas) de leche ácida. Mezclar y agitar para homogenizar la mezcla. Luego se realiza la prueba de acidez por titulación. La acidez óptima de la mezcla deleche es de 35 – 38° D (° D Grados Dornic). Después se calienta la leche a fuego lento hasta obtener una temperatura de 30 – 35° C.B.

Adición del Cuajo Cuando la mezcla de leches alcance una temperatura de 30° C, se agrega el cuajo (3/4partes relación de los quesos blancos).

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

40 días después de etiquetado

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

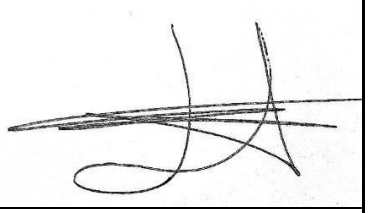
Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

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):

Queso costeño

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 principalmente, por ser un queso fresco, no madurado, semigraso, además de su alto contenido de sal y su proceso de elaboración artesanal.

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

500 gr

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

Bolsa termo formable

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

Polietileno baja densidad

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

Refrigerado a temperatura de 0 a 4 ° C

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

Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche entera, por la acción del cuajo y la eliminación completa del lactosuero

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

30 días después de etiquetado

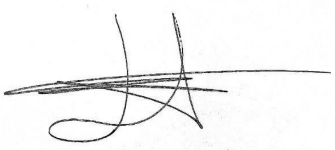
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

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, adultos, adolescentes, niños mayores 5 años.

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

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

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

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

Queso Mozarella tajado

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

Queso graso, con una superficie lisa y un interior de pasta hilada muy jugoso preparado de leche de vaca - semiamargos, elaborados artesanalmente. De corteza fina.

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

1000 gr

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

Bolsa empaque al vacio

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

Polietileno baja densidad

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

Refrigerado a temperatura de 0 a 4 ° C

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

Para elaborar el queso tipo mozzarella se utiliza leche entera, fresca, clarificada y de buena calidad. El queso es obtenido de la coagulación acido enzimático, sin corteza, de masa blanda y elástica, su excelente textura y consistencia se alcanza mediante el amasado y estiramiento de la misma, otorgándole las características de tipo graso-semiblando.

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

40 días después de etiquetado

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, adultos adolescentes.

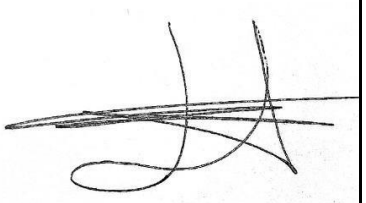
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

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):

Margarina Hojaldre.

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.

Fabricada a partir de una mezcla de grasas y aceites vegetales comestibles de alta calidad, de consistencia plástica, color amarillo-crema y agradable aroma y sabor a mantequilla.

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

500 gr

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

Bolsa polietileno

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

Polietileno baja densidad

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

Almacenar a temperatura ambiente por debajo de 35°C, en lugar limpio, seco, y libre de olores contaminantes

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

Fabricada a partir de una mezcla de grasas y aceites vegetales comestibles de alta calidad, de consistencia plástica, color amarillo-crema y agradable aroma y sabor a mantequilla.

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

Cuenta con seis meses de vida útil, en su empaque sellado y adecuado almacenamiento.

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

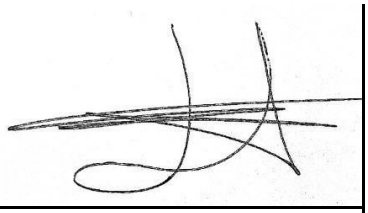
Cantidad requerida para el producto final

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

Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

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):
Aceite de Girasol.
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.
Aceite vegetal compuesto orgánico obtenido a partir de semillas u otras partes de la planta. La mezcla de aceites vegetales comestibles debe estar libre de rancidez, de materiales extraños, debe tener sabor y olor característico.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1000 ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Envase plástico primer uso
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Plástico uso alimentario
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Almacenar a temperatura ambiente por debajo de 35°C, en lugar limpio, seco, y libre de olores contaminantes
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Para la mezcla de aceites vegetales se admite los siguientes productos: Soya, Girasol, Maíz, Algodón, en proporciones de 91% Aceite refinado de Soya, 9% oleína de palma. La mezcla deberá ser estable en todos los pisos térmicos.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene como vida útil 12 meses contados a partir de la fecha de elaboración.
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

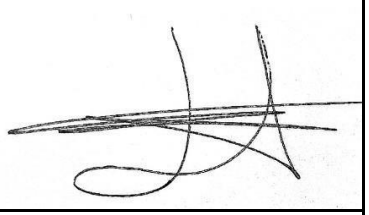
Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

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:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductopara elcual 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):

Aceite de Oliva extravirgen

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 denomina Aceite de Oliva Virgen Extra al aceite de oliva virgen de gusto absolutamente irreprochable, con una acidez libre, expresada en ácido oleico, como
máximo de 0,8 % y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría por la normativa comunitaria vigente

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

1000 ml

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

Envase plástico primer uso

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

Plástico uso alimentario

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

Almacenar a temperatura ambiente alejado de luz directa.

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

El aceite de oliva virgen extra se obtiene a partir del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos que no impliquen la
alteración del aceite y que no hayan sufrido tratamiento alguno distinto del lavado, la decantación, el centrifugado y la filtración

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

Tiene como vida útil 12 meses contados a partir de la fecha de elaboración.

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

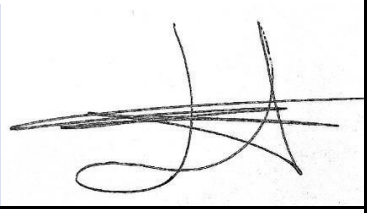
Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

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):

Aceite vegetal de soya

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.

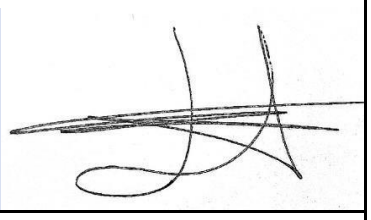
Aceite liquido vegetal, extraído de la semilla de soya, desgomado, refinado, desodorizado y blanqueado

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

20 lt

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Envase plástico primer uso
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Plástico uso alimentario
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Mantener envase bien cerrado, a temperatura ambiente en un lugar limpio, fresco, oscuro, sin humedad y libre de malos olores
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
El aceite de soya se obtiene a partir de las semillas de soya únicamente Se tamizan, lavan, desecan y pelan para eliminar impurezas externas, Se abren las semillas para romperlas en trozos más pequeños y retirar las cáscaras exteriores, el aceite se obtiene mediante prensado en frío o con solventes químicos.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene como vida útil 10 meses contados a partir de la fecha de elaboración.
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, adultos adolescentes.

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):

Aceite refinado de Palma

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 aceite de palma es un aceite vegetal que proviene del fruto de la palmera de aceite

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

1000 ml

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

Envase plástico primer uso

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

Plástico uso alimentario

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

Mantener envase bien cerrado, a temperatura ambiente en un lugar limpio, fresco, oscuro, sin humedad y libre de malos olores

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

El aceite de palma crudo se somete a un proceso de refinado, blanqueado y desodorizado que elimina el contenido de ácidos grasos, humedad e impurezas. Este proceso también modifica el color del aceite de palma, pasando de rojo a un amarillo intenso, pero manteniendo la mayoría de sus propiedades nutricionales y funcionales.

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

Tiene como vida útil 10 meses contados a partir de la fecha de elaboración.

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, adultos adolescentes.

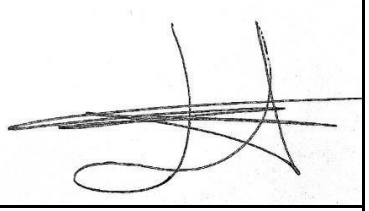
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

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.

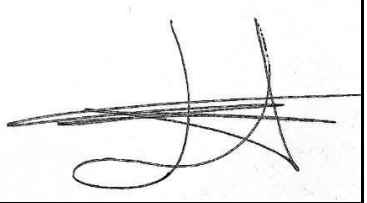
TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 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):
Margarina para hojaldre
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.
Margarina industrial fabricada a partir de una mezcla de grasas y aceites vegetales comestibles de alta calidad, de consistencia plástica, color amarillo-crema y agradable aroma y sabor a mantequilla
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
5 libras ,
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa de polietileno – caja
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietino y carton
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe mantenerse entre 2°C y 4°C para preservar sus propiedades.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Fabricada a partir de una mezcla de grasas y aceites vegetales comestibles de alta calidad, de consistencia plástica, color amarillo-crema y agradable aroma y sabor a mantequilla.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Cuenta con seis meses de vida útil, a partir de la fecha de elaboración
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, adultos adolescentes.

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):

Grasa Hidrogenada.

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 grasa hidrogenada puede contener una mezcla de ácidos grasos saturados y no saturados. En tu caso, mencionas que tiene una saturación del 70%, lo que significa
que el 70% de los ácidos grasos presentes son saturados.

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

1000 gr,

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

Tarro

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

Polietileno

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

Almacene a temperatura de refrigeración entre 0 - 4 ºC, en cámara de refrigeración o cuarto frío completamente limpio y seco

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

La elaboración de la grasa hidrogenada implica un proceso químico llamado hidrogenación. Se eligen aceites vegetales líquidos, como el aceite de soja, de palma o de canola, que son ricos en ácidos grasos insaturados. En un reactor, se añade hidrógeno al aceite en presencia de un catalizador, que suele ser níquel. Este proceso se lleva a cabo a temperaturas elevadas (entre 120 y 210 °C) y bajo presión Durante la hidrogenación, los ácidos grasos insaturados del aceite reaccionan con el hidrógeno, lo que resulta en la saturación de algunos de los enlaces dobles en las cadenas de carbono. Esto convierte el aceite líquido en una grasa sólida o semisólida En algunos casos, se pueden añadir antioxidantes o emulsionantes para mejorar la estabilidad y la textura de la grasa hidrogenada.

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

Cuenta con 45 dias de vida útil, a partir de la fecha de elaboración.

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

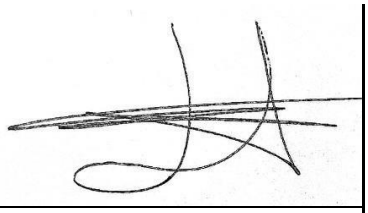
Cantidad requerida para el producto final

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

Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

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):

Margarina Industrial tipo extra .

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.

Margarina Industrial tipo extra, para panificación y repostería, con un contenido de grasa mayor al 80%.

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

1000 gr,

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

Tarro

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

Polietileno

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

Almacene a temperatura de refrigeración entre. 10°C y 20°C., en lugar fresco y seco protegido de luz solar.

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

La elaboración de la grasa hidrogenada implica un proceso químico llamado hidrogenación. Se eligen aceites vegetales líquidos, como el aceite de soja, de palma o de canola, que son ricos en ácidos grasos insaturados. En un reactor, se añade hidrógeno al aceite en presencia de un catalizador, que suele ser níquel. Este proceso se lleva a cabo a temperaturas elevadas (entre 120 y 210 °C) y bajo presión Durante la hidrogenación, los ácidos grasos insaturados del aceite reaccionan con el hidrógeno, lo que resulta en la saturación de algunos de los enlaces dobles en las cadenas de carbono. Esto convierte el aceite líquido en una grasa sólida o semisólida En algunos casos, se pueden añadir antioxidantes o emulsionantes para mejorar la estabilidad y la textura de la grasa hidrogenada.

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

Cuenta con 12 meses de vida útil, a partir de la fecha de elaboración. Consumir en plazo de 3 meses una vez abierto

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

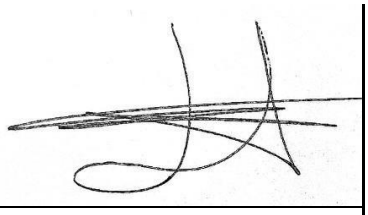
Cantidad requerida para el producto final

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

Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

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:	

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductopara elcual 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):
Margarina Industrial tipo extra .
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.
Margarina Industrial tipo extra, para panificación y repostería, con un contenido de grasa mayor al 80%.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1000 gr,
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Tarro
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Almacene a temperatura de refrigeración entre. 10°C y 20°C., en lugar fresco y seco protegido de luz solar.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
La elaboración de la grasa hidrogenada implica un proceso químico llamado hidrogenación. Se eligen aceites vegetales líquidos, como el aceite de soja, de palma o de canola, que son ricos en ácidos grasos insaturados. En un reactor, se añade hidrógeno al aceite en presencia de un catalizador, que suele ser níquel. Este proceso se lleva a cabo a temperaturas elevadas (entre 120 y 210 °C) y bajo presión Durante la hidrogenación, los ácidos grasos insaturados del aceite reaccionan con el hidrógeno, lo que resulta en la saturación de algunos de los enlaces dobles en las cadenas de carbono. Esto convierte el aceite líquido en una grasa sólida o semisólida En algunos casos, se pueden añadir antioxidantes o emulsionantes para mejorar la estabilidad y la textura de la grasa hidrogenada.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Cuenta con 12 meses de vida útil, a partir de la fecha de elaboración. Consumir en plazo de 3 meses una vez abierto
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

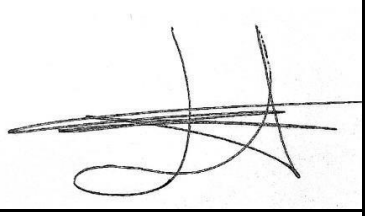
Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

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:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductopara elcual 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):

Margarina de Mesa y cocina en Barra

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 semi sólido homogéneo de plasticidad definida. con 70% a 80 % en contenido graso, para clima cálido. Empacado en barras de 125 gr en papel parafinado
y térmico.

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

1000 gr,

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

Foil de aluminio con barniz protector

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

aluminio

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

Almacene a temperatura de refrigeración entre. 10°C y 20°C., en lugar fresco y seco protegido de luz solar.

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

Se prepara el emulsionante y se transfiere el aceite y la grasa a tanques de almacenamiento Se prepara la fase acuosa Se emulsiona la

mezcla, Se pasteuriza la mezcla, Se cristaliza la mezcla.

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

Cuenta con 12 meses de vida útil, a partir de la fecha de elaboración. Consumir en plazo de 3 meses una vez abierto

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

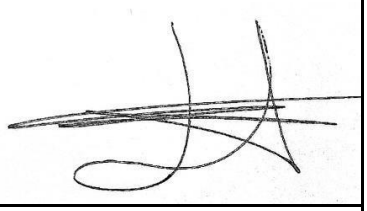
Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

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):

Cobertura de chocolate blanco

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

Cobertura de chocolate blanco/ contiene una proporción más elevada de manteca de cacao, con perfil de sabor lechoso, medio dulce y vainilla

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

500 gr , 1000 gr , 2500 gr

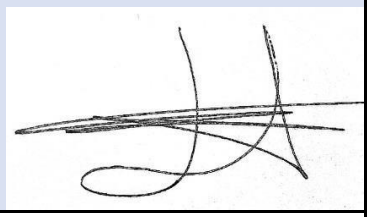
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Empaque en bolsa plástico de polipropileno de 42 micras metalizado

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

Empaque en bolsa plástico de polipropileno de 42 micras metalizado
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
azúcar, grasa vegetal hidrogenada, leche en polvo descremada, emulsificante de soya y sabores certificados. Sabor dulce.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
azúcar, grasa vegetal hidrogenada, leche en polvo descremada, emulsificante de soya y sabores certificados.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 2 o 3 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
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.

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

Cobertura sabor a chocolate semiamargo en forma de gotas. Resiste temperatura de horneo para preparar las mejores recetas en general, miden alrededor de 1 centímetro de diámetro.

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

250 gr, 500 gr , 1000 gr

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

Empaque en bolsa plástico de polipropileno de 42 micras metalizado

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

Empaque en bolsa plástico de polipropileno de 42 micras metalizado

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

azúcar, grasa vegetal hidrogenada, leche en polvo descremada, emulsificante de soya y sabores certificados. Sabor dulce.

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

azúcar, grasa vegetal hidrogenada, leche en polvo descremada, emulsificante de soya y sabores certificados.

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

Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 2 o 3 años.

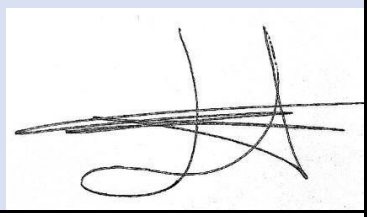
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

cantidad requerida para el producto final

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

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):

Banano en racimo, maduro y 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.

Color amarillo, de forma alargada, puede llegar a pesar 180 grs cada unidad. Longitud minima de 15 cms y grosor minimo de 2,7 cms. Sabor dulce y perfumado

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

KILOGRAMO

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 PLASTICA

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

deben conservarse a una temperatura de entre 10º y 20º C.

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

Guardarlos a temperatura ambiente, Evitar el sol y las corrientes de aire, No usar papel de periódico, No pelar el plátano, Evitar la contaminación cruzada.

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

Tiene una vida util estimada 15 dias.

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

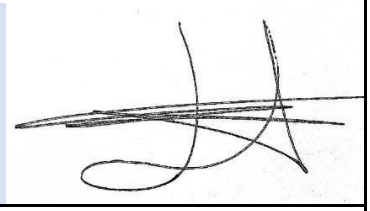
HOMBRE Y MUJERES

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.

	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):

Mora de Castilla

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.

Apariencia sana, fresca, entera, de color y olor característicos

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

KILOGRAMO

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

Bolsa empacada al vacío.

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

Bolsa plástica

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

deben conservarse a una temperatura de entre -0,5 a 0°C

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

sin golpes ni magulladuras. libre de daños mecánicos y biológicos. sin necrosis, ni podredumbres, ni perforaciones por insectos, ni olores extraños (químicos)

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

Tiene una vida util estimada 15 días refrigerada.

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

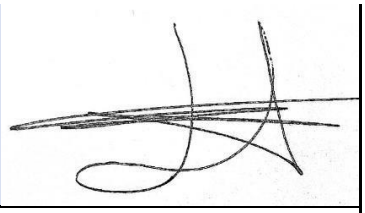
cantidad requerida para el producto final

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.

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

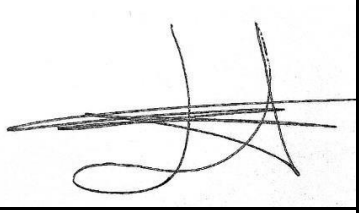
TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución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

folios

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Fruta mora
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.
Apariencia sana, fresca, entera, de color y olor característicos
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
KILOGRAMO
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa empacada al vacío.
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bolsa plástica
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Deben conservarse a una temperatura de entre -0,5 a 0°C
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Sin golpes ni magulladuras. libre de daños mecánicos y biológicos. sin necrosis, ni podredumbres, ni perforaciones por insectos, ni olores extraños (químicos)
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada 15 días refrigerada.
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.

	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):
Pitahaya roja, amarillo
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
fruta de color amarillo y pulpa gelatinosa de un peso aproximado de 220 a 360 gr , fresca, limpia, sin aboyaduras ni suciedades, en estado de madurez de consumo.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Kilogramo
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Empacado a granel
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bolsa plástica
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Deben conservarse a una temperatura de 8 y 10 °C.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Si está madura, se puede conservar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, sin contacto directo con la luz. Si no se va a consumir de inmediato, se
puede guardar en el refrigerador en una bolsa de plástico perforada o en un recipiente ventilado. En el refrigerador, puede durar hasta una semana.

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

Una vez cortada, se debe guardar en un recipiente hermético en el refrigerador hasta por 3 días.

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

cantidad requerida para el producto final

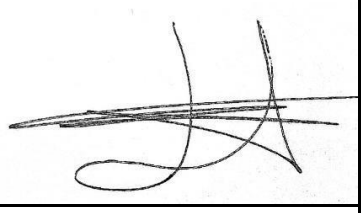
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

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.

	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):

Fruta de kiwi ananasnaja

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 kiwi está compuesto principalmente de agua, y es rico en vitamina C, ácido fólico, magnesio, fibra soluble e insoluble. También contiene vitaminas A, B1, B2 y B3.

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

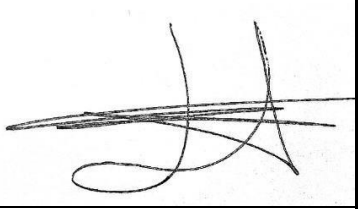
Kilogramo

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Empacado al vacío
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bolsa plástica
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Deben conservarse a una temperatura de -0,5º y los 0ºC
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Se puede aplicar un tratamiento GABA para proteger al kiwi del daño por frío durante el almacenamiento.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
9 a 12 dias
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):

Lima limón mandarina

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 limón mandarina contiene una gran cantidad de vitamina C, potasio, magnesio, ácido fólico y vitamina A. También contiene antioxidantes que ayudan a reducir
el estrés y aliviar el cansancio.

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

Gramos

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

Empacado al vacío

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

Bolsa polietileno.

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

Deben conservarse a una temperatura de 5-8°C

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

puede incluir la siembra, el cultivo, el procesamiento y el manejo poscosecha.

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

Un limón puede durar entre dos y tres semanas en el refrigerador. Si está cortado, puedes conservarlo apoyado en un plato y cubierto con un vaso. Una mandarina
tiene un periodo de conservación de 10 a 20 días.

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

cantidad requerida para el producto final

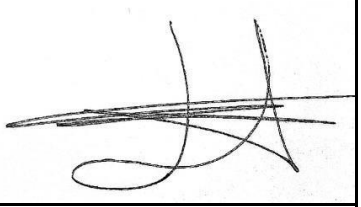
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

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):

Lima limón tahitian corriente

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.

ocasionalmente acanalado o con cuello corto, el ápice es redondeado con un pezón chico, 1 1/2 a 2 1/2 pulgadas (4-6.25 cm) de ancho, 2 a 3 pulgadas (5-7.5 cm) de alto; es de color verde intenso, por lo general sin semillas. la Lima limón Tahitian es rica en agua, vitamina C y ácidos cítricos, siendo un excelente complemento
para la hidratación y la salud.

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

Kilo

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

Empacado al vacío

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

Bolsa polietileno.

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

Deben conservarse a una temperatura de 4°C a 7°C.

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

El proceso de elaboración de la Lima limón Tahitian incluye la cosecha manual del fruto maduro, seguida de su clasificación por tamaño y calidad. Después, las limas se lavan y desinfectan para eliminar impurezas. Luego se enfrían rápidamente para preservar su frescura y se empacan en envases adecuados para evitar
daños. Finalmente, se almacenan en condiciones refrigeradas y se distribuyen a los mercados para su consumo.

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

A temperatura ambiente: 1 a 2 semanas.
En refrigeración (4°C a 7°C): 3 a 4 semanas.

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

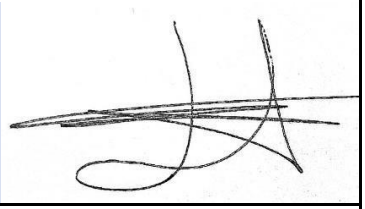
Hombre Y Mujeres

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):

Mandarina corriente a granel

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 mandarina está compuesta principalmente por agua (85-87%), carbohidratos (8-10%), fibra (1-2%), y ácidos orgánicos como el ácido cítrico (0.5-1%). También es
rica en vitamina C, y contiene minerales como potasio y calcio en menor cantidad. Su contenido de proteínas y grasas es muy bajo.

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

Kilo

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

Empacado al vacío

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

Bolsa polietileno.

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

se conserva a temperatura ambiente por 1 a 2 días, en un lugar fresco y seco. En refrigeración (4°C a 7°C), puede durar entre 1 y 2 semanas, preferiblemente en el
cajón para frutas o en una bolsa perforada. Se debe evitar su exposición al etileno para prevenir un madurado acelerado.

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

El proceso de elaboración de la mandarina corriente incluye la cosecha de los frutos maduros, que se realiza manualmente. Luego, se lavan y desinfectan para eliminar impurezas. Posteriormente, se clasifican por tamaño y calidad. Las mandarinas se empacan cuidadosamente en cajas para evitar daños y se almacenan en
condiciones frescas. Finalmente, se distribuyen a los mercados para su consumo.

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

La vida útil estimada de la mandarina corriente es de 1 a 2 días a temperatura ambiente y de 1 a 2 semanas si se conserva en el refrigerador (4°C a 7°C)

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

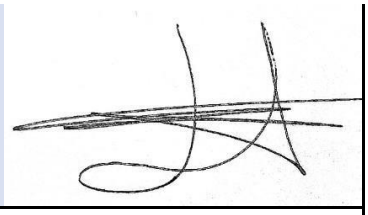
cantidad requerida para el producto final

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

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):
Mango criollo
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 mango criollo está compuesto principalmente por agua (83-85%), carbohidratos (14-16%), y fibra (1-2%). Es rico en vitamina C y vitamina A, además de contener minerales como potasio, magnesio y calcio. Su contenido de proteínas es bajo (0.5-1%) y casi no tiene grasas.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Kilo
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Empacado al vacío
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bolsa polietileno.
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
El mango criollo se conserva a temperatura ambiente (18-24°C) por 2 a 3 días si está maduro. Si no está maduro, puede guardarse en el refrigerador (4°C a 7°C) por 4 a 6 días. Es importante evitar la humedad excesiva.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
El proceso de elaboración del mango criollo incluye la cosecha manual, clasificación por tamaño y calidad, lavado y desinfección, y luego el embalaje en cajas. Finalmente, se distribuye a los mercados, asegurando su conservación durante el transporte.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
A temperatura ambiente: 2 a 3 días, si está maduro. En refrigeración (4°C a 7°C): 4 a 6 días, si está maduro; si no está maduro, puede durar hasta una semana.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final

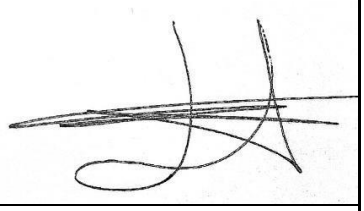
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

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.

	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):

Mango Tomy Atkin

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.

Agua: Aproximadamente 82-83%.Carbohidratos: Alrededor del 15-17%, principalmente azúcares como glucosa, fructosa y sacarosa.Fibra: 1-2%.Vitaminas: Rica en vitamina C y vitamina A (beta-caroteno).Minerales: Contiene potasio, magnesio y calcio en cantidades moderadas.Proteínas: Alrededor del 0.5-1%.Grasas: Menos del 0.5%.

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

500 GRAMOS

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

Empacado al vacío

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

Bolsa polietileno.

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

A temperatura ambiente: 2 a 3 días, si está maduro.
En refrigeración (4°C a 7°C): 4 a 6 días, si está maduro; si no está maduro, puede durar hasta una semana.

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

Incluye la cosecha manual cuando está parcialmente maduro, clasificación por tamaño y calidad, lavado y desinfección, y embalaje en cajas para protegerlos durante el transporte. Finalmente, se distribuyen en condiciones controladas de temperatura para asegurar su frescura.

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

A temperatura ambiente: 3 a 4 días, si está maduro.
En refrigeración (4°C a 7°C): 5 a 7 días, si está maduro; si no está maduro, puede durar hasta 1 semana.

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

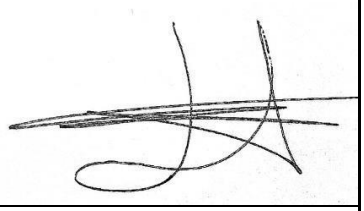
Hombre Y Mujeres

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.

	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):

Sandia charleston gray

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 sandía Charleston Gray está compuesta principalmente por agua (91-92%), carbohidratos (7-8%), y una pequeña cantidad de fibra (0.4-0.5%). Contiene vitamina
C, vitamina A, potasio, y en menor cantidad magnesio y calcio. Su contenido de proteínas y grasas es muy bajo.

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

500 GRAMOS

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

Empacado a granel

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

Bolsa polietileno.

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

a sandía Charleston Gray entera se conserva a temperatura ambiente por 3 a 5 días. Si está cortada, debe guardarse en el refrigerador (4°C a 7°C) por 3 a 4 días en
un recipiente hermético.

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

el proceso de elaboración de la sandía Charleston Gray incluye la cosecha cuando alcanza la madurez, clasificación por tamaño y calidad, lavado y desinfección, y
embalaje en cajas para evitar daños. Luego se distribuye a los mercados en condiciones controladas para mantener su frescura.

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

Entera: 7 a 10 días a temperatura ambiente (18-24°C).
Cortada: 3 a 4 días en refrigeración (4°C a 7°C), almacenada en un recipiente hermético o envuelta en plástico.

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

cantidad requerida para el producto final

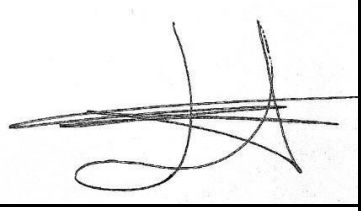
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

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.

	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):

Sandia Sugar baby

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.

está compuesta principalmente por agua (90-92%), carbohidratos (6-7%), y una pequeña cantidad de fibra (0.4-0.5%). Contiene vitamina C, vitamina A, potasio, y
en menor cantidad magnesio y calcio. Su contenido de proteínas y grasas es muy bajo.

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

kilo

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

Empacado a granel

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

Bolsa polietileno.

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

La sandía Sugar Baby entera se conserva a temperatura ambiente por 7 a 10 días. Una vez cortada, debe guardarse en el refrigerador por 3 a 4 días en un recipiente
hermético o envuelta en plástico.

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

El proceso de elaboración de la sandía Sugar Baby incluye la cosecha cuando está madura, clasificación por tamaño y calidad, lavado y desinfección, y embalaje
para evitar daños. Luego se distribuye a los mercados en condiciones controladas para mantener su frescura.

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

Entera: 7 a 10 días a temperatura ambiente (18-24°C).
Cortada: 3 a 4 días en refrigeración (4°C a 7°C), almacenada en un recipiente hermético o envuelta en plástico.

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

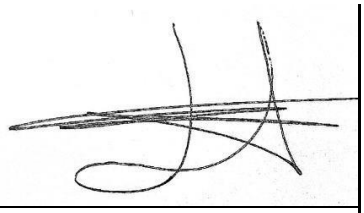
cantidad requerida para el producto final

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

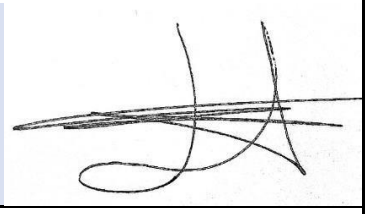
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Naranja valencia tarde
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 *naranja valenciana* está compuesta principalmente por **agua** (86-88%), **carbohidratos** (8-9%), y **fibra** (2-3%). Es rica en **vitamina C** y contiene **vitamina A**, **potasio**, **calcio**, y **magnesio**. Su contenido de **proteínas** y **grasas** es bajo.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
kilo
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Empacado a granel
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bolsa polietileno.
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
A temperatura ambiente: Se puede mantener por 3 a 4 días en un lugar fresco y seco, alejada de la luz directa. En refrigeración: Puede guardarse en el refrigerador (4°C a 7°C) hasta por 2 semanas, preferiblemente en una bolsa perforada o en el cajón de frutas.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
El proceso de elaboración de la naranja valenciana incluye la cosecha en su punto de madurez, clasificación por calidad, lavado y desinfección, y embalaje en cajas. Luego se distribuye a los mercados, asegurando su frescura.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
A temperatura ambiente: 3 a 4 días. En refrigeración (4°C a 7°C): Hasta 2 semanas..
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):

Papaya maradol

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 papaya Maradol está compuesta principalmente por agua (86-88%), carbohidratos (11-13%), y fibra (1.5-2.5%). Es rica en vitamina C, vitamina A, potasio, y
contiene pequeñas cantidades de proteínas y grasas

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

500 gramos

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

Empacado a granel

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

Bolsa polietileno.

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

se conserva a temperatura ambiente por 2 a 3 días si está madura. Si no está madura, se puede refrigerar hasta 1 semana; una vez madura, debe refrigerarse y
consumirse en 3 a 5 días.

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

incluye la cosecha manual cuando está madura, clasificación por tamaño y calidad, lavado y desinfección, y embalaje en cajas. Luego se distribuye a los mercados manteniendo condiciones adecuadas de temperatura para preservar su frescura.

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

A temperatura ambiente: 2 a 3 días si está madura.
En refrigeración: 1 semana si no está madura; 3 a 5 días si ya está madura.

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

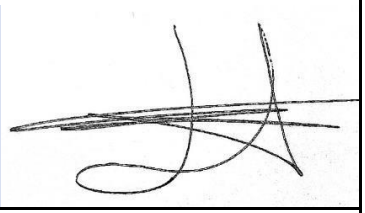
Hombre Y Mujeres

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.

	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):

Pera williams

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.

compuesta principalmente por agua (84-86%), carbohidratos (14-15%) y fibra dietética (2-3%). Contiene vitaminas como la C y minerales como el potasio. Su contenido de proteínas y grasas es muy bajo.

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

500 gramos

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

Empacado a granel

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

Bolsa polietileno.

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

a temperatura ambiente hasta que maduren, luego refrigerarlas (0-4°C). Evitar humedad excesiva y almacenarlas separadas de frutas que liberan etileno.

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

Cosecha en su punto óptimo de madurez.
Clasificación y selección de peras de buena
calidad. Lavado para eliminar impurezas.
Pelado y corte (si se van a procesar).
Tratamiento térmico (opcional para conservas o jugos).
Envasado en frascos, latas o bolsas.
Almacenaje en condiciones controlada.

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

A temperatura ambiente: 3 a 5 días.
En refrigeración: 7 a 10 día

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

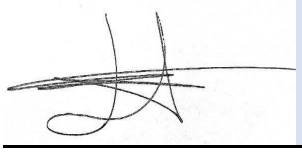
Hombre Y Mujeres

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.

	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):

Fresa chandler

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.

Agua (90-92%).
Carbohidratos (7-8%), principalmente azúcares. Fibra dietética (2-3%).
Vitamina C (60-70 mg por 100 g).
Potasio (150-200 mg por 100 g).
Pequeñas cantidades de proteínas (0,8%) y grasas (0,3%).

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

500 gramos

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

Empacado secundario

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

caja de cartón

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

Refrigeración a 2-4°C.
Mantener un ambiente húmedo, pero no excesivo. Separar de frutas que liberan etileno.
No lavar hasta consumir.
Guardar en envases ventilados.

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

Cosecha manual cuando están maduras.
Clasificación y selección por calidad.
Lavado para eliminar impurezas.
Secado para evitar exceso de humedad. Envasado en envases ventilados.
Almacenaje y distribución en refrigeración (2-4°C)

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

A temperatura ambiente: 1-2 días. En refrigeración: 2-4 días.
Congeladas: 6-12 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

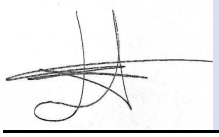
Hombre Y Mujeres

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.