	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

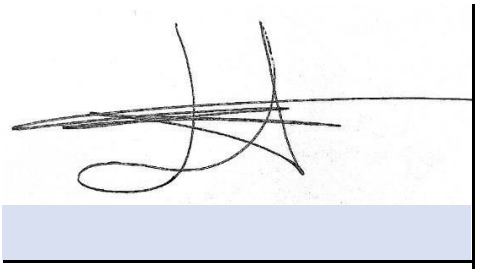
	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Coco
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Carbohidratos (6-7%), con fibra y azúcares. Fibra dietética (9-10%).Proteínas (2-3%).Minerales como potasio, calcio y magnesio.Vitaminas como C, E, B1 y ácido fólico.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
kilo
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, estopa, bolsas polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
El coco entero se conserva a temperatura ambiente por 2-3 meses en un lugar fresco y seco.La carne de coco debe refrigerarse por 5-7 días o congelarse hasta 6 meses .El agua de coco se conserva en refrigeración por 2-3 días o, si es pasteurizada, tiene una vida útil más larga.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Cosecha del coco maduro. Extracción de agua y carne. Secado o deshidratación de la carne. Extracción de aceite de la copra. Envasado y distribución de los productos.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Coco entero: 2-3 meses a temperatura ambiente. Carne de coco: 5-7 días en refrigeración, hasta 6 meses congelada. Agua de coco: 2-3 días refrigerada, más tiempo si es pasteurizada.
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:



*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):

Pepino cohombro

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 (95%).Carbohidratos (3-4%), principalmente fibra y azúcares.Fibra dietética (0,5-1%).Proteínas (0,6%).Grasas (0,1%).Vitaminas: Pequeñas cantidades de vitamina K y C.Minerales: Potasio, magnesio, y algo de calcio.

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:

bolsas polietileno

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

La refrigeración del pepino cohombro se realiza a 7-10°C para mantener su frescura. Después de la cosecha y lavado, se enfría rápidamente para evitar la maduración. Puede durar 5-7 días en el refrigerador si se mantiene adecuada humedad (90-95%).

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

Cosecha a mano cuando está maduro. Clasificación para seleccionar los de buena calidad. Lavado para eliminar impurezas. Enfriamiento para mantener su frescura.
Envasado en bolsas perforadas o cajas ventiladas. Almacenaje y distribución en condiciones refrigeradas.

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

A temperatura ambiente: 1-2 días.En refrigeración: 5-7 días a 7-10°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

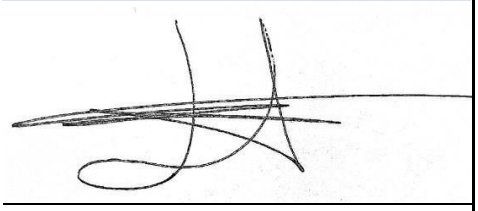
Hombre Y Mujeres

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:



*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):

PLÁTANO VERDE CAQUETEÑO

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.

Carbohidratos (22-30%), principalmente almidón.Agua (60-65%).Fibra (2-3%).Proteínas (1-2%).Grasas (0,3%).Minerales: Potasio, magnesio, calcio. Vitaminas:
vitamina A, vitamina C, y vitaminas B.

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

500 granos

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:

bolsas polietileno

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

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

. Cosecha de plátanos verdes. Clasificación y separación de los de mala calidad. Lavado para eliminar impurezas. Maduración a temperatura ambiente o
almacenamiento en lugar fresco. Preparación para consumo o transformación en productos como harina o chips.Almacenaje y distribución para su comercialización.

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

Plátano verde: 7-10 días a temperatura ambiente. Maduro en refrigeración: 3-5 días. Congelado: 3-6 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

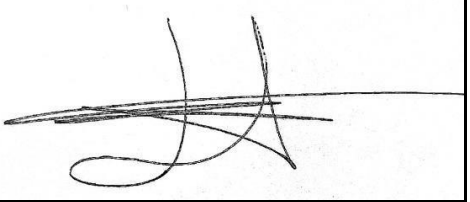
Hombre Y Mujeres

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:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproducto paraelcual 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):

PLÁTANO AMARILLO CAQUETEÑO

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 plátano amarillo Caqueteño es principalmente fuente de carbohidratos (azúcares y almidón), agua, y potasio, con cantidades menores de fibra, proteínas, y vitaminas.

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

500 granos

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:

bolsas polietileno

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

Temperatura Ideal: Mantener el plátano amarillo caqueteño a una temperatura de entre 13°C y 14°C (55°F a 57°F).

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

Recolección: Se seleccionan plátanos maduros pero firmes, libres de golpes, magulladuras o daños por plagas.Clasificación: Se agrupan según tamaño, madurez y calidad para garantizar uniformidad en el producto final.

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

A temperatura ambiente (20-25°C) duración: Entre 5 y 7/ En refrigeración (13-14°C) Duración: Hasta 10-14 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

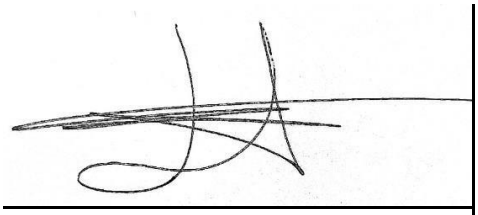
Hombre Y Mujeres

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:



*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):

PLÁTANO HARTÓN MADURO

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

Es principalmente fuente de carbohidratos (azúcares y almidón), agua, y potasio, con cantidades menores de fibra, proteínas, y vitaminas.

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

500 granos

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:

bolsas polietileno

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

Temperatura Ideal: Mantener el plátano HARTON MADURO a una temperatura de entre 13°C y 14°C (55°F a 57°F).

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

Recolección: Se seleccionan plátanos maduros pero firmes, libres de golpes, magulladuras o daños por plagas.Clasificación: Se agrupan según tamaño, madurez y
calidad para garantizar uniformidad en el producto final.

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

A temperatura ambiente (20-25°C) duración: Entre 5 y 7/ En refrigeración (13-14°C) Duración: Hasta 10-14 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

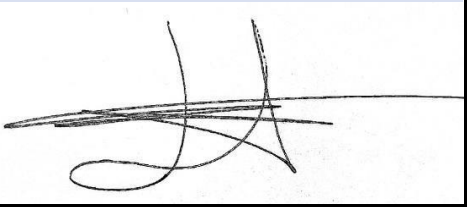
Hombre Y Mujeres

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:



*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):

PLÁTANO HARTÓN VERDE.

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.

Carbohidratos (22-30%), principalmente almidón.Agua (60-65%).Fibra (2-3%).Proteínas (1-2%).Grasas (0,3%).Minerales: Potasio, magnesio, calcio. Vitaminas:
vitamina A, vitamina C, y vitaminas B.

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

500 granos

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:

bolsas polietileno

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

Mantener los plátanos Hartón verdes a una temperatura de 12°C a 15°C.

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

Cosecha de plátanos harton verdes. Clasificación y separación de los de mala calidad. Lavado para eliminar impurezas. Maduración a temperatura ambiente o
almacenamiento en lugar fresco. Preparación para consumo o transformación en productos como harina o chips.Almacenaje y distribución para su comercialización.

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

temperatura ambiente (20-25°C):Duración: De 8 a 15 días./ En almacenamiento refrigerado (13-15°C):Duración: Hasta 3-4 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

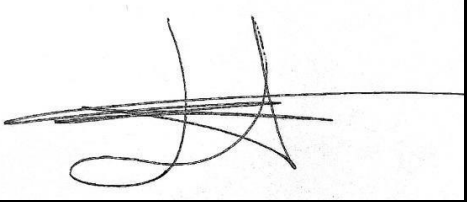
Hombre Y Mujeres

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:



*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):

Guanabana

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 (~80-85%),Carbohidratos (~12-16%) – Azúcares como fructosa y glucosa,Fibra (~3-5%),Minerales (~0.8-1%) – Principalmente potasio, fósforo y calcio,Proteínas (~1-2%),Grasas (~0.3-0.6%) – Mayormente insaturadas,Vitaminas – Destacan vitamina C, B1, B2 y B3,Compuestos bioactivos – Acetogeninas y flavonoides,Ácidos orgánicos – Ácido cítrico y málico.

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:

bolsas polietileno

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

temperatura ambiente: 2-4 días en lugar fresco, seco y ventilado. Refrigeración (5-10°C): 5-7 días; almacenar en bolsas perforadas. Congelación (-18°C): 3-6 meses, solo la pulpa en envases herméticos.Humedad relativa: 85-90%, evitar sequedad o exceso de humedad.

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

Recolección y selección: Cosecha de frutos maduros y selección de los de buena calidad.Lavado y desinfección: Limpieza con agua potable y desinfección con hipoclorito de sodio.Pelado y descarozado: Retiro de cáscara y semillas para obtener la pulpa.Procesamiento: Pulverización o mezcla para pulpa, o adición de agua y azúcar para jugo o concentrado.Envasado: Sellado al vacío en envases apropiados para preservar la calidad.Almacenamiento y distribución: Conservación refrigerada o congelada, y distribución en condiciones adecuadas.

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

2-4 días en lugar fresco, Refrigeración (5-10°C): 5-7 días, Congelación (-18°C): 3-6 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

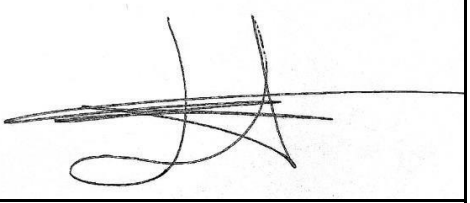
Hombre Y Mujeres

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:



*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):

Guayaba

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 (~80-85%) ,Carbohidratos (~10-15%) – Principalmente azúcares naturales,Fibra (~4-5%),Vitaminas – Destaca la vitamina C (muy alta), y pequeñas cantidades de vitamina A y vitaminas del complejo B,Minerales (~0.5-1%) – Potasio, fósforo, calcio,Proteínas (~1-2%),Grasas (~0.5%) – Mayormente insaturadas,Ácidos orgánicos – Ácido cítrico y málico,Componentes bioactivos – Flavonoides y antioxidantes.

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:

bolsas polietileno

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

Temperatura Ambiente, Refrigeración (5-10°C), Congelación (-18°C o menos)

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

Recolección y selección: Se cosechan los frutos maduros o semi-maduros y se seleccionan los de buena calidad.
Lavado y desinfección: Se lavan con agua potable y se desinfectan si es necesario.

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

1-2 días a temperatura Ambiente, : 4-7 días refrigerada, 6-12 meses congelada

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

cantidad requerida para el producto final

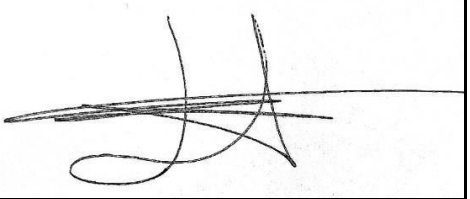
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombre Y Mujeres

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL producto

Nombre del Responsable del 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):

Piña criolla color entre amarillo y naranja

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 (~85-87%), Carbohidratos (~12-14%) – Azúcares como sacarosa, glucosa y fructosa, Fibra (~1.5-2%),Vitaminas – Principalmente vitamina C, y pequeñas cantidades de vitamina A y vitaminas del complejo B.,Minerales (~0.5-1%) – Potasio, magnesio, calcio y fósforo.,Proteínas (~0.5-1%),Grasas (~0.1%)
Ácidos orgánicos – Ácido cítrico y málico.,Componentes bioactivos – Bromelina y antioxidantes.

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:

bolsas polietileno

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

Temperatura Ambiente, Refrigeración (5-10°C)

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

Recolección y selección: Se cosechan piñas maduras y se seleccionan las de buena calidad.Lavado y desinfección: Se lavan para eliminar suciedad y se desinfectan si
es necesario.Pelado y descorazonado: Se retira la cáscara y el corazón de la piña para obtener solo la pulpa.

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

Temperatura Ambiente Duración: 2-3 días, Refrigeración (5-10°C) Duración: 5-7 días

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

cantidad requerida para el producto final

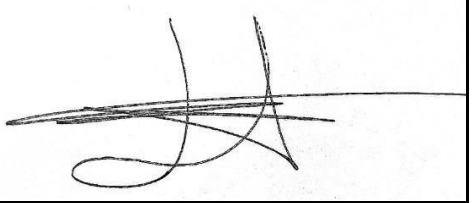
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

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:



*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):

Piña miel (Ananas Spp)

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 (~85-87%), Carbohidratos (~12-14%) – Azúcares como sacarosa, glucosa y fructosa, Fibra (~1.5-2%),Vitaminas – Principalmente vitamina C, y pequeñas cantidades de vitamina A y vitaminas del complejo B.,Minerales (~0.5-1%) – Potasio, magnesio, calcio y fósforo.,Proteínas (~0.5-1%),Grasas (~0.1%)
Ácidos orgánicos – Ácido cítrico y málico.,Componentes bioactivos – Bromelina y antioxidantes.

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:

bolsas polietileno

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

Temperatura Ambiente, Refrigeración (5-10°C)

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

Recolección y selección: Se cosechan piñas maduras y se seleccionan las de buena calidad.Lavado y desinfección: Se lavan para eliminar suciedad y se desinfectan si
es necesario.Pelado y descorazonado: Se retira la cáscara y el corazón de la piña para obtener solo la pulpa.

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

Temperatura Ambiente Duración: 2-3 días, Refrigeración (5-10°C) Duración: 5-7 días

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

cantidad requerida para el producto final

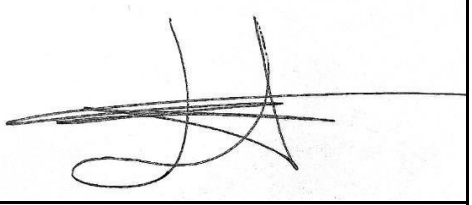
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

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:



*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):

Piña perolera

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 (~85-87%), Carbohidratos (~12-14%) – Azúcares como sacarosa, glucosa y fructosa, Fibra (~1.5-2%),Vitaminas – Principalmente vitamina C, y pequeñas cantidades de vitamina A y vitaminas del complejo B.,Minerales (~0.5-1%) – Potasio, magnesio, calcio y fósforo.,Proteínas (~0.5-1%),Grasas (~0.1%)
Ácidos orgánicos – Ácido cítrico y málico.,Componentes bioactivos – Bromelina y antioxidantes.

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:

bolsas polietileno

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

Temperatura Ambiente, Refrigeración (5-10°C)

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

Recolección y selección: Se cosechan piñas maduras y se seleccionan las de buena calidad.Lavado y desinfección: Se lavan para eliminar suciedad y se desinfectan si
es necesario.Pelado y descorazonado: Se retira la cáscara y el corazón de la piña para obtener solo la pulpa.

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

Temperatura Ambiente Duración: 2-3 días, Refrigeración (5-10°C) Duración: 5-7 días

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

cantidad requerida para el producto final

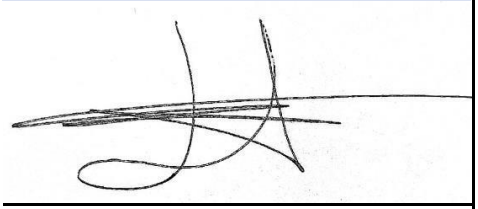
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

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:



*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):

Arándano rojo seco

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.

Carbohidratos (~80-85%) – Azúcares naturales y fibra. Agua (~15-20%). Vitaminas – Principalmente vitamina C y pequeñas cantidades de vitaminas B. Minerales (~1-2%) – Potasio, fósforo, magnesio, calcio y hierro. Antioxidantes – Antocianinas y flavonoides. Proteínas (~1-2%).Grasas (~0.5-1%) – Mayormente insaturadas.

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

kilo

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

Empacado al vacio

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

bolsas polietileno

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

Lugar fresco y seco: Almacenar a temperatura ambiente (15-25°C), en un lugar sin humedad ni luz directa. Envases herméticos: Usar bolsas o frascos sellados para evitar humedad y olores. Refrigeración (opcional): Para conservación a largo plazo, se puede refrigerar. Congelación (opcional): Para almacenamiento prolongado, congelar en bolsas selladas. Monitoreo: Revisar regularmente por signos de humedad o moho.

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

Recolección: Se cosechan los arándanos maduros y de buena calidad. Lavado y desinfección: Se lavan y desinfectan para eliminar impurezas. Secado: Se deshidratan utilizando métodos como secado al sol, deshidratación por aire caliente o liofilización. Revisión y clasificación: Se inspeccionan y clasifican para eliminar frutos dañados. Envasado: Se envasan en bolsas o frascos herméticos para preservar su frescura. Almacenamiento y distribución: Se almacenan en un lugar fresco y seco, y luego se distribuyen.

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

A temperatura ambiente: 6 a 12 meses. Refrigerado: Hasta 1 año. Congelado: Hasta 2 años.

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

cantidad requerida para el producto final

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

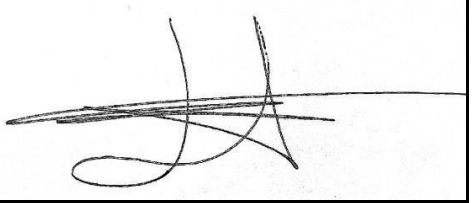
Hombre Y Mujeres

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:



*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):

Coco Deshidratado

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.

Carbohidratos (~60-65%) – Principalmente fibra y azúcares. Grasas (~33-35%) – Principalmente grasas saturadas. Proteínas (~6-7%). Agua (~3-5%). Minerales (~1-2%) – Potasio, magnesio, fósforo, calcio, hierro. Vitaminas – Principalmente vitaminas B y algo de vitamina C..

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 rotulado

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

bolsas polietileno

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

Lugar fresco y seco: Mantenerlo a temperatura ambiente (15-25°C) y alejado de la humedad. Envases herméticos: Usar bolsas o frascos bien sellados para protegerlo de la humedad y el aire. Refrigeración (opcional): Para prolongar la frescura. Congelación (opcional): Para conservación a largo plazo. Monitoreo: Revisar periódicamente para detectar humedad o deterioro

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

Recolección y selección de cocos maduros. Despellejado y pelado de la cáscara para extraer la pulpa. Raspado y corte de la pulpa en trozos. Blanqueado (opcional) para desinfectar. Secado mediante deshidratación al aire o en deshidratadoras. Enfriamiento para evitar humedad. Empaque en envases herméticos.
Almacenamiento y distribución en condiciones adecuadas

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

A temperatura ambiente (bien almacenado): De 6 a 12 meses. Refrigerado: Hasta 1 año. Congelado: Hasta 2 años.

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

cantidad requerida para el producto final

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

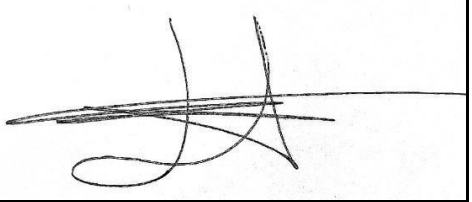
Hombre Y Mujeres

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL producto

Nombre del Responsable del

Firma:



*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):

Coco rallado deshidratado sin aditivos

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.

Grasas (~60-65%) – Principalmente grasas saturadas. Carbohidratos (~20-25%) – Fibra y azúcares naturales. Proteínas (~6-8%). Agua (~3-5%). Minerales (~1-2%) –
Potasio, magnesio, fósforo, calcio, hierro. Vitaminas – Vitaminas B y algo de vitamina C.

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

Kilo

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

Bolsas de plástico con cierre hermético para mantener la frescura. Frascos de vidrio para mejor protección y visibilidad. Envases de plástico rígido para mayor
resistencia. Bolsas de papel con capa plástica interior para opciones ecológicas. Envases al vacío para una conservación más prolongada.

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

bolsas polietileno , frascos de vidrio, Envases de plástico rígido

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

Almacenar en un lugar fresco y seco (15-25°C). Usar envases herméticos para evitar la humedad y el aire. Mantenerlo alejado de la luz directa. Refrigeración
(opcional) para prolongar la frescura. Congelación (opcional) para almacenamiento a largo plazo. Revisión periódica para detectar humedad o deterioro.

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

Recolección y selección de cocos maduros de buena calidad. Extracción de la pulpa y retirada de la cáscara. Raspado y corte de la pulpa en trozos finos. Blanqueado
(opcional) para mejorar la textura y desinfectar. Deshidratación mediante secado al aire o en deshidratadoras a temperaturas controladas. Enfriamiento para evitar la condensación. Empaque en envases herméticos. Almacenamiento y distribución en lugares frescos y secos.

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

A temperatura ambiente (bien almacenado): De 6 a 12 meses. Refrigerado: Hasta 1 año. Congelado: Hasta 2 años.

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

cantidad requerida para el producto final

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

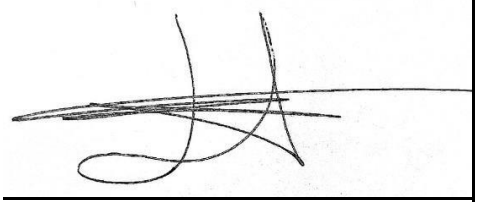
Hombre Y Mujeres

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL producto

Nombre del Responsable del

Firma:



*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):

Cereza maraschino en lata o en frasco.

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.

Jarabe o azúcar (almíbar), Cereza. Ácido cítrico (conservante), Colorante artificial (como el rojo 40), Conservantes (como el benzoato de sodio), Saborizantes artificiales (a menudo, sabor a cereza o almendra).

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

1000 gramos

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

Lata o frasco de vidrio.

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

Lata o frascos de vidrio.

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

Antes de abrir: Almacenar en un lugar fresco, seco y oscuro. Después de abrir: Guardar en el refrigerador, asegurando un cierre hermético y consumir dentro de un mes. Evitar humedad y contaminación: No dejar que el contenido entre en contacto con utensilios sucios.

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

Selección y deshuesado de cerezas frescas. Blanqueo para eliminar impurezas. Macerado en solución salina o azucarada. Remojo en jarabe de azúcar, con saborizantes y colorantes. Cocción (opcional) para mejorar la conservación. Envasado en frascos o latas, cubriéndolas con el almíbar. Sellado y esterilización para garantizar seguridad y durabilidad. Almacenaje en condiciones adecuadas para su distribución.

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

Sin abrir: De 1 a 2 años, almacenada en un lugar fresco y oscuro. Una vez abierta: De 6 meses a 1 año, si se conserva en el refrigerador y bien sellada.

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

cantidad requerida para el producto final

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

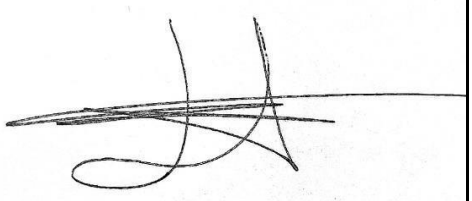
Hombre Y Mujeres

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:



*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):

Breva mediterránea en lata o en frasco.

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.

Brevas (higos). Jarabe de azúcar (almíbar). Ácido cítrico (conservante). Conservantes (como sorbato de potasio o benzoato de sodio). Colorantes (opcional).
Saborizantes (opcionales).

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

1000 gramos

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

frasco de vidrio.

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

Lata o vidrio.

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

Antes de abrir: Almacenar en un lugar fresco, seco y oscuro, evitando cambios bruscos de temperatura. Después de abrir: Guardar en el refrigerador en un envase
hermético y consumir en 1-2 semanas. Evitar contaminación: No introducir utensilios sucios en el envase.

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

Selección y cosecha de brevas maduras. Lavado y limpieza de las frutas. Blanqueo en agua caliente para eliminar impurezas. Preparación del almíbar con agua y azúcar. Envasado de las brevas con el almíbar en frascos o latas. Sellado hermético para evitar contaminación. Esterilización a altas temperaturas para garantizar la
seguridad. Enfriado de los envases. Almacenaje y distribución para su venta.

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

Sin abrir: de 1 a 2 años, si se almacena correctamente. Después de abrir: de 1 a 2 semanas en el refrigerador, en envase hermético.

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

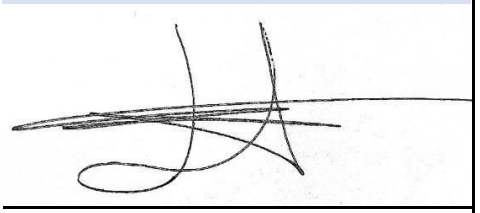
Hombre Y Mujeres

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:



*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):

Pepinos en lata o en frasco

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.

Pepinos – La fruta principal, cortada en rodajas o en piezas. Agua – Utilizada para llenar el envase y conservar los pepinos. Vinagre – Proporciona el sabor ácido y actúa como conservante. Sal – Esencial para la conservación y el sabor. Azúcar – Puede añadirse para equilibrar la acidez del vinagre (opcional). Especias – Pueden incluir ajo, eneldo, mostaza, pimienta, etc., para darle sabor. Conservantes (como benzoato de sodio o sorbato de potasio) – Utilizados para alargar la vida útil del producto.

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

Kilo

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

frasco de vidrio.

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

vidrio.

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

Antes de abrir: Almacenar en un lugar fresco, seco y oscuro, evitando cambios bruscos de temperatura. Después de abrir: Guardar en el refrigerador en un envase hermético y consumir dentro de 1 a 2 semanas. Evitar contaminación: No introducir utensilios sucios en el envase.

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

Selección y limpieza de pepinos frescos. Preparación (pelar o cortar en rodajas) y blanqueo (opcional). Preparación del almíbar o vinagre con agua, vinagre, sal, azúcar y especias. Envasado de los pepinos en frascos o latas, cubriéndolos con el líquido. Sellado hermético del envase. Esterilización para eliminar bacterias y garantizar la conservación. Enfriado rápido de los envases. Almacenaje en condiciones frescas hasta su distribución.

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

Sin abrir: De 1 a 2 años si se almacena en un lugar fresco, seco y oscuro. Después de abrir: De 1 a 2 semanas si se conserva en el refrigerador, en un envase hermético.

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

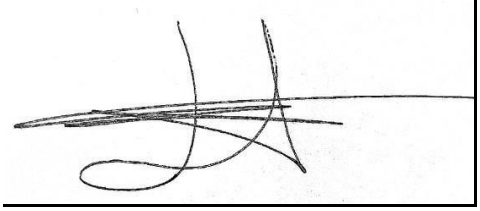
Hombre Y Mujeres

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:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproducto paraelcual 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):

HARINA DE TRIGO INTEGRAL

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.

Grano de trigo molido (endospermo, germen y salvado). Carbohidratos (almidón). Fibra (del salvado). Proteínas (como gluten). Lípidos (del germen). Vitaminas y minerales (hierro, magnesio y complejo B). Producto color crema oscuro de apariencia polvo con partículas gruesas ideal para productos integrales.

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

Bulto *25kg

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

Bulto de papel de triple capa

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

papel de triple capa

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

Almacenar en un lugar fresco, seco y oscuro. Usar un envase hermético para protegerla de aire y luz. Refrigerar o congelar para almacenamiento prolongado.
Mantener el área de almacenamiento limpia para evitar plagas.

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

Limpieza del trigo para eliminar impurezas. Acondicionamiento ajustando la humedad del grano. Molienda completa del trigo (endospermo, salvado y germen).
Empaque en envases herméticos. Almacenamiento y distribución en condiciones adecuadas.

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

A temperatura ambiente: 1 a 3 meses. En refrigeración: 6 a 12 meses. En congelación: Hasta 2 años

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

cantidad requerida para el producto final

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

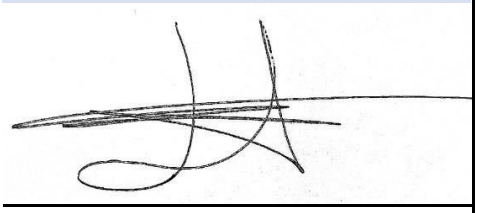
Hombre Y Mujeres

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:



*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):

HARINA DE TRIGO FORTIFICADA PASTELERA

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.

Harina de trigo (refinada). Almidón. Proteínas (gluten). Vitaminas y minerales (hierro, ácido fólico, vitaminas B). Azúcares. Lípidos. Fibra (en menor cantidad). De color blanco uniforme, especial para panes y repostería para la elaboración de tortas, galletas, tortillas y productos de hojaldre.

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

Bulto *25kg

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

Bulto de papel de triple capa

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

papel de triple capa

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

Almacenar en un lugar fresco, seco y oscuro. Usar un envase hermético para protegerla de aire y luz. Refrigerar o congelar para almacenamiento prolongado.
Mantener el área de almacenamiento limpia para evitar plagas.

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

Recepción y limpieza del trigo. Molienda para obtener harina refinada. Fortificación con nutrientes como hierro y vitaminas B. Tamizado para asegurar una textura fina. Embalaje en envases herméticos. Almacenaje y distribución.

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

A temperatura ambiente: 6 meses a 1 año. En refrigeración o congelación: hasta 2 año

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

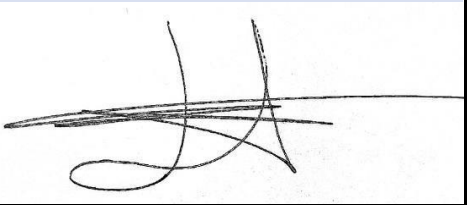
Hombre Y Mujeres

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:



*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):

HARINA DE TRIGO FORTIFICADA PANIFICABLE

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.

Harina de trigo refinada. Almidón. Proteínas (gluten). Vitaminas y minerales fortificados (hierro, ácido fólico, vitaminas B). Lípidos.Fibra (en menor cantidad).
elaborada con Trigo importado (Triticum aestivum sp. vulgare). De color blanco y textura pulvurulenta.

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

Bulto *50kg

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

Bulto de papel de triple capa

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

papel de triple capa

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

Almacenar en un lugar fresco, seco y oscuro. Usar un envase hermético para protegerla del aire y la luz. Mantener el área libre de plagas. Refrigerar o congelar
(opcional) para prolongar su vida útil.

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

Recepción y limpieza del trigo. Molienda para obtener harina refinada. Fortificación con nutrientes como hierro y vitaminas B. Tamizado para asegurar una textura
uniforme. Pruebas de calidad para verificar la harina. Embalaje en envases herméticos. Almacenamiento y distribución adecuada.

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

A temperatura ambiente: 6 meses a 1 año. En refrigeración o congelación: hasta 2 año

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

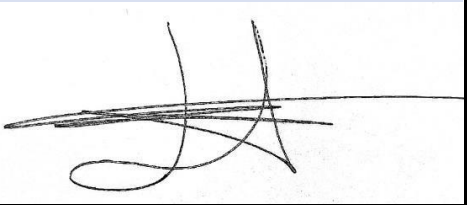
Hombre Y Mujeres

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL producto

Nombre del Responsable del

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):

HARINA DE TRIGO FORTIFICADA

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.

Contenido de proteína mayor al 10% .Harina de trigo refinada. Almidón. Proteínas (gluten). Vitaminas y minerales fortificados (hierro, ácido fólico, vitaminas B).
Lípidos.Fibra (en menor cantidad). elaborada con Trigo importado (Triticum aestivum sp. vulgare). De color blanco y textura pulvurulenta.

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

Bulto *50kg

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

Bulto de papel de triple capa.

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

papel de triple capa

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

Almacenar en un lugar fresco, seco y oscuro. Usar un envase hermético para protegerla del aire y la luz. Mantener el área libre de plagas. Refrigerar o congelar
(opcional) para prolongar su vida útil.

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

Recepción y limpieza del trigo. Molienda para obtener harina refinada. Fortificación con nutrientes como hierro y vitaminas B. Tamizado para asegurar una textura
uniforme. Pruebas de calidad para verificar la harina. Embalaje en envases herméticos. Almacenamiento y distribución adecuada.

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

A temperatura ambiente: 6 meses a 1 año. En refrigeración o congelación: hasta 2 año

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

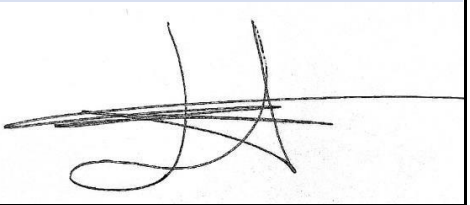
Hombre Y Mujeres

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL producto

Nombre del Responsable del

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):

HARINA DE TRIGO

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

Harina de trigo refinada. Almidón. Proteínas (gluten). Vitaminas y minerales fortificados (hierro, ácido fólico, vitaminas B). Lípidos.Fibra (en menor cantidad).
elaborada con Trigo importado (Triticum aestivum sp. vulgare). De color blanco y textura pulvurulenta.

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

1000 gr

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

Bolsa plástica

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

Plástico

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

Almacenar en un lugar fresco, seco y oscuro. Usar un envase hermético para evitar la humedad y plagas. Evitar luz directa y calor. Mantener el área de
almacenamiento limpia. Refrigeración (opcional) para prolongar la vida útil.

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

Recepción y limpieza del trigo. Acondicionamiento para ajustar la humedad. Molienda para separar el endospermo, salvado y germen, obteniendo la harina.
Mezcla y fortificación (si es necesario). Empaque en sacos de kilo, sellados herméticamente. Almacenamiento y distribución.

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

A temperatura ambiente: 6 meses a 1 año. En refrigeración o congelación: hasta 2 años

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

cantidad requerida para el producto final

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

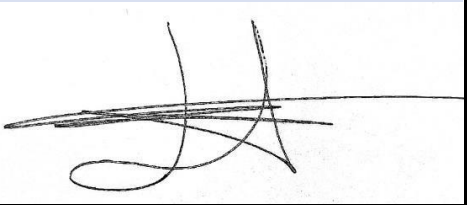
Hombre Y Mujeres

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:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproducto paraelcual 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):

HARINA DE MAÍZ 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.

Deberá tener un color blanco característico, rotulado con el nombre del productor o empacador. Almidón de maíz. Proteínas (como la zeína). Fibra. Grasas (bajas).
Vitaminas y minerales (como vitamina B, ácido fólico, magnesio y fósforo).

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

Kilo y 500 gramos

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

Bolsa plástica

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

Plástico

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

Almacenar en un lugar fresco, seco y oscuro. Usar un envase hermético para evitar la humedad y plagas. Evitar luz directa y calor. Mantener el área de
almacenamiento limpia. Refrigeración (opcional) para prolongar la vida útil.

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

Recepción y limpieza del maíz. Secado para reducir la humedad. Molienda del maíz para obtener la harina. Tamizado para asegurar una textura uniforme.
Fortificación (si es necesario) con nutrientes. Embalaje en sacos herméticos. Almacenamiento y distribución del producto final.

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

A temperatura ambiente: 6 meses a 1 año. En refrigeración o congelación: hasta 2 años

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

cantidad requerida para el producto final

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

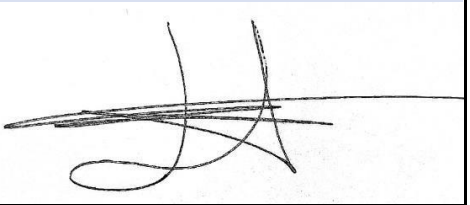
Hombre Y Mujeres

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:



*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):

HARINA DE MAÍZ 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.

Harina de maíz amarillo precocida para arepas, 100% maíz amarillo, Sin aditivos ni conservantes. Baja en sodio y libre de colesterol. Almidón de maíz. Proteínas (como la zeína). Fibra. Grasas (en pequeñas cantidades). Vitaminas y minerales (como vitamina B, ácido fólico, magnesio y fósforo).

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

500 gramos

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

Bolsa plástica

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

Plástico

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

Almacenar en un lugar fresco, seco y oscuro. Usar un envase hermético para evitar la humedad y plagas. Evitar luz directa y calor. Mantener el área de almacenamiento limpia. Refrigeración (opcional) para prolongar la vida útil.

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

Recepción y limpieza del maíz. Secado para reducir la humedad. Descascarillado para eliminar la capa externa. Molienda del maíz para obtener la harina. Tamizado para asegurar una textura uniforme. Fortificación (si es necesario) con nutrientes. Embalaje en sacos herméticos. Almacenamiento y distribución del producto final..

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

A temperatura ambiente: 6 meses a 1 año. En refrigeración o congelación: hasta 2 años

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

cantidad requerida para el producto final

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

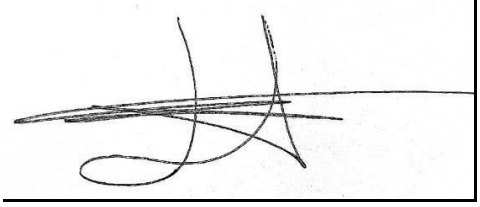
Hombre Y Mujeres

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL producto

Nombre del Responsable del

Firma:



*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):

Harina de Avena Molida

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

Carbohidratos (almidón). Fibra dietética (principalmente betaglucano). Proteínas. Grasas saludables. Vitaminas (B1, ácido fólico, E). Minerales (magnesio, hierro, fósforo, zinc).

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

400 gramos

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

Bolsa de polietileno

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

Polietileno

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

Almacenar en un lugar fresco, seco y oscuro. Usar un envase hermético para evitar humedad y plagas. Evitar luz directa y calor. Mantener el área limpia y libre de plagas. Refrigeración (opcional) para prolongar su vida útil.

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

Recepción y limpieza de la avena. Secado (si es necesario) para reducir la humedad. Desgerminación para eliminar la cáscara externa. Molienda del endospermo para obtener la harina. Tamizado para lograr una textura uniforme. Envasado en bolsas o sacos sellados. Almacenaje y distribución para su venta.

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

A temperatura ambiente: 6 meses a 1 año. En refrigeración o congelación: hasta 2 años

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

cantidad requerida para el producto final

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

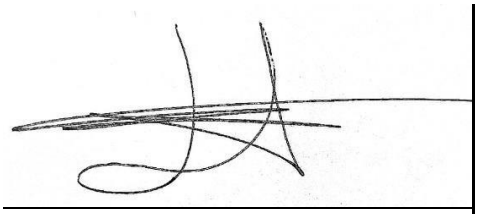
Hombre Y Mujeres

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:



*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):

HARINA DE ARROZ

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.

Carbohidratos (almidón). Proteínas en menor cantidad. Grasas en pequeña proporción. Fibra moderada. Vitaminas y minerales (B1, B3, fósforo, magnesio, hierro,
zinc) en cantidades menores

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

Kilo

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

Bolsa de polietileno

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

Polietileno

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

Almacenar en un lugar fresco, seco y oscuro. Usar un envase hermético para evitar humedad y plagas. Evitar luz directa y calor. Mantener el área limpia y libre de
plagas. Refrigeración (opcional) para prolongar su vida útil.

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

Recepción y limpieza del arroz. Secado (si es necesario) para reducir la humedad. Descascarillado para eliminar la cáscara exterior. Molienda para obtener la harina.
Tamizado para asegurar una textura uniforme. Envasado en bolsas herméticas. Almacenaje y distribución del producto final.

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

A temperatura ambiente: 6 meses a 1 año. En refrigeración o congelación: hasta 2 años

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

cantidad requerida para el producto final

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

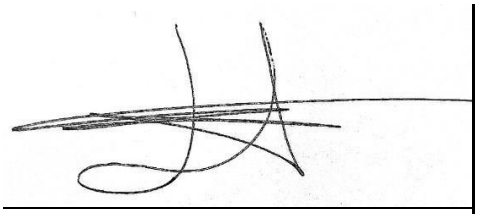
Hombre Y Mujeres

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:



*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):

ALMIDÓN DE ACHIRA EN POLVO

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

Carbohidratos (principalmente almidón). Fibra en menor cantidad. Proteínas en proporciones moderadas. Grasas en pequeñas cantidades. Minerales como calcio,
fósforo y potasio.

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

Kilo

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

Bolsa de polietileno

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

Polietileno

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

Almacenar en un lugar fresco, seco y oscuro. Usar un envase hermético para evitar humedad y plagas. Evitar luz directa y calor. Mantener el área limpia y libre de
plagas. Refrigeración (opcional) para prolongar su vida útil.

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

Selección, lavado y pelado de las raíces. Rallado o trituración para liberar el almidón. Extracción mediante mezclado con agua y filtrado. Sedimentación y decantación
para separar el almidón. Secado al sol o en secadores. Tamizado para uniformar la textura. Envasado y almacenamiento para su distribución.

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

A temperatura ambiente: 6 meses a 1 año. En refrigeración o congelación: hasta 2 años

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

cantidad requerida para el producto final

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

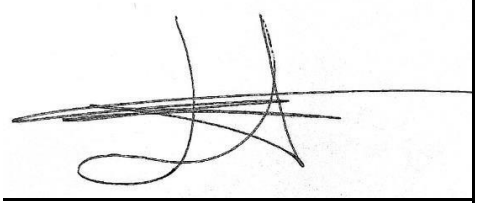
Hombre Y Mujeres

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:



*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):

ALMIDON O FECULA DE MAIZ SIN MODIFICAR

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.

Almidon sin modificar para la industria alimentaria debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC- 926 y Microbiológicos. Carbohidratos (almidón) como componente principal. Humedad (8%-12%). Proteínas y grasas en trazas. Minerales en pequeñas cantidades.

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

Kilo

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

Bolsa de polietileno

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

Polietileno

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

Almacenar en un lugar fresco, seco y oscuro. Usar un envase hermético para evitar humedad y plagas. Evitar luz directa y calor. Mantener el área limpia y libre de plagas. Refrigeración (opcional) para prolongar su vida útil.

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

Selección y limpieza de los granos de maíz. Remojo en agua con ácido para ablandarlos. Molienda húmeda para liberar el almidón. Separación del almidón del germen, fibra y proteínas. Lavado, sedimentación y secado del almidón. Tamizado y envasado del producto final.

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

La vida útil del almidón o fécula de maíz sin modificar es de 12 a 24 meses, si se almacena en un lugar fresco, seco y protegido de la luz y la humedad, en un envase hermético.

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

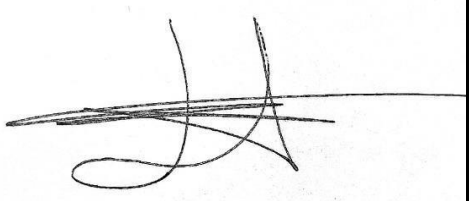
Hombre Y Mujeres

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:



*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):

Almidón Nativo de Yuca AGRIO

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.

Carbohidratos (principalmente almidón): Constituyen más del 90% del producto. Humedad: Representa entre el 8% y el 12%. Proteínas: En cantidades muy pequeñas, generalmente menos del 1%. Grasas: En trazas, menos del 0.5%. Minerales: Pequeñas cantidades de cenizas (menos del 0.5%).

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

Bulto x 12.5 Kg

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

Sacos de polipropileno, sacos laminados o sacos de papel kraft

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

polipropileno, papel kraft

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

El almidón nativo de yuca debe almacenarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz y la humedad, en envases herméticos para evitar la contaminación y preservar su calidad.

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

selección y limpieza de las raíces, pelado y lavado, trituración, lavado y centrifugado para separar el almidón, sedimentación, secado, tamizado para uniformidad, y finalmente, el envasado en sacos herméticos para su distribución y almacenamiento.

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

12 a 24 meses, si se almacena en un lugar fresco y seco, sin exposición a la luz directa y en envases herméticos.

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

cantidad requerida para el producto final

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

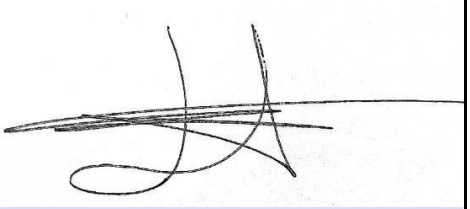
Hombre Y Mujeres

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:



*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):

Fécula de papa

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 fécula de papa está compuesta principalmente por almidón (85-90%), seguida de humedad (8-12%), proteínas (menos del 1%), grasas (menos del 0.5%) y minerales (menos del 1%). Humedad del 10 - 14%

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

kilo

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

Bolsa de polipropileno

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

Polipropileno

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

La fécula de papa debe almacenarse en un lugar fresco, seco y oscuro, en envases herméticos para evitar la humedad y contaminación, y protegerla de olores fuertes.

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

El proceso de elaboración de la fécula de papa incluye: selección y limpieza de las papas, pelado, triturado, lavado para separar el almidón, filtrado y centrifugado, secado, tamizado y finalmente, el envasado en sacos herméticos para su distribución.

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

12 a 24 meses, si se almacena en un lugar fresco y seco, en envase hermético y alejada de la luz directa.

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

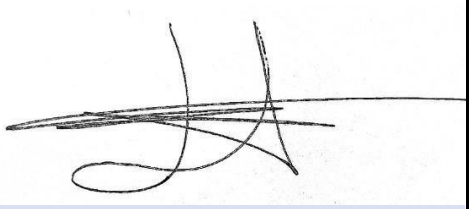
Hombre Y Mujeres

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:



*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):

Almidón agrio de yuca de coloración blanca en polvo.

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

De coloracion blanca en polvo, compuesto principalmente por **almidón (85-90%)**, seguido de **humedad (8-12%)**, **proteínas (menos del 1%)**, **grasas (menos del 1%)** y **minerales (menos del 1%)**.

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

kilo

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

Bolsa de polietileno impresa.

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

polietileno

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

Almidón agrio de yuca debe almacenarse en un lugar fresco y seco, en envases herméticos, alejado de la luz directa y fuentes de olores fuertes para mantener su calidad.

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

Selección y limpieza de la yuca, pelado, trituración, lavado para separar el almidón, fermentación para darle sabor agrio, filtrado, centrifugado, secado, tamizado y, finalmente, envasado en envases herméticos.

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

12 a 24 meses, si se almacena en un lugar fresco y seco, en envase hermético y alejada de la luz directa.

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

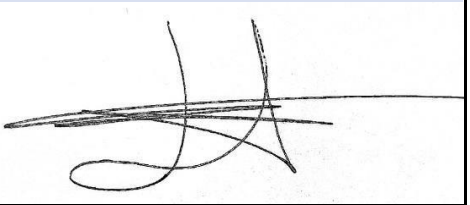
Hombre Y Mujeres

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:



*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):

ALMIDÓN DE ACHIRA EN POLVO

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

Carbohidratos (principalmente almidón). Fibra en menor cantidad. Proteínas en proporciones moderadas. Grasas en pequeñas cantidades. Minerales como calcio, fósforo y potasio.

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

500 gramos

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

Bolsa de polietileno

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

Polietileno

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

Almacenar en un lugar fresco, seco y oscuro. Usar un envase hermético para evitar humedad y plagas. Evitar luz directa y calor. Mantener el área limpia y libre de plagas. Refrigeración (opcional) para prolongar su vida útil.

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

Selección, lavado y pelado de las raíces. Rallado o trituración para liberar el almidón. Extracción mediante mezclado con agua y filtrado. Sedimentación y decantación para separar el almidón. Secado al sol o en secadores. Tamizado para uniformar la textura. Envasado y almacenamiento para su distribución.

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

A temperatura ambiente: 6 meses a 1 año. En refrigeración o congelación: hasta 2 años

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

cantidad requerida para el producto final

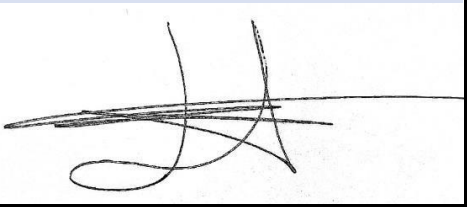
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombre Y Mujeres

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL producto

Nombre del Responsable del Firma:



*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):

Fécula de maíz de primera calidad

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

la fécula de maíz de primera calidad está compuesta principalmente por almidón (85-90%), seguida de humedad (8-10%), proteínas (1-2%), grasas (menos del 1%) y minerales (menos del 1%). con humedad mínima de 11,5 y máxima de 13,00 con ph mínimo de 4,0 y máximo de 6.5.

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

Kilo

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

Bolsa de polietileno impresa y rotulada según normatividad vigente

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

Polietileno

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

Almacenar en un lugar fresco, seco y oscuro. Usar un envase hermético para evitar humedad y plagas. Evitar luz directa y calor. Mantener el área limpia y libre de plagas. Refrigeración (opcional) para prolongar su vida útil.

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

incluye: selección y limpieza del maíz, remojo, molienda para separar el almidón, separación de impurezas, lavado del almidón, secado, tamizado para obtener una textura fina y, finalmente, el embalaje del producto para su distribución.

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

De 12 a 24 meses, si se almacena en un lugar fresco, seco y protegido de la luz en envases herméticos.

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

cantidad requerida para el producto final

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

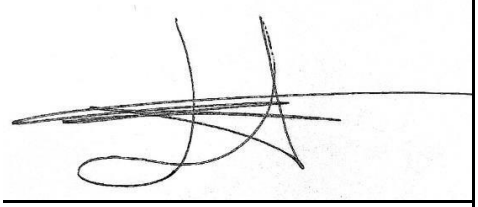
Hombre Y Mujeres

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:



*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):

Malta de Trigo

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

La malta de trigo está compuesta principalmente por carbohidratos (60-70%), seguida de proteínas (10-12%), fibra (3-5%), minerales (1-3%) y grasas (menos del 1%).
También contiene un 5-10% de agua

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

Bulto x 25 Kg

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

Saco en polipropileno o yute con revestimiento interno

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

polipropileno o fique

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

La malta de trigo debe conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro, en envases herméticos para evitar humedad y contaminación, y alejada de olores fuertes para
mantener su calidad.

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

selección y limpieza de los granos, remojo para hidratarlos, germinación controlada, secado para detener la germinación, y finalmente molienda para obtener la
malta en polvo o grano.

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

de 6 a 12 meses, si se conserva en un lugar fresco, seco, y oscuro, en envases herméticos.

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

cantidad requerida para el producto final

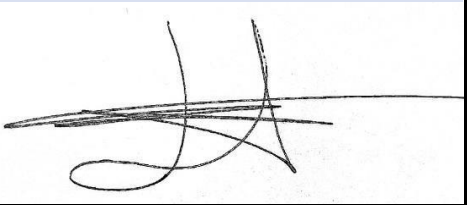
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

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:



*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):

Cebada Malteada Red Best

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 carbohidratos (70-80%), proteínas (10-12%), fibra (2-5%), minerales (1-2%), grasas (menos del 1%) y agua (5-8%). es la malta base para todas las cervezas de color rojizo

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

Bulto x 25 Kg

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

Sacos o bolsas de **25 kg**,.

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

polipropileno o polietileno

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

debe conservarse en un lugar fresco y seco, alejada de la luz directa, en un envase hermético y en un área bien ventilada para mantener su calidad.

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

selección y limpieza de granos, remojo para hidratación, germinación controlada durante 4-6 días, secado para detener la germinación, y molienda según especificaciones. Esto convierte la cebada en un ingrediente listo para diversas aplicaciones.

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

de 6 a 12 meses, si se conserva en un lugar fresco, seco, y oscuro, en envases herméticos.

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

cantidad requerida para el producto final

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

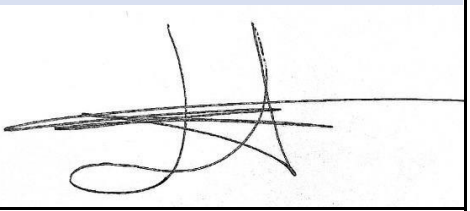
Hombre Y Mujeres

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:



*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):

Cebada malteada Pilsen Best

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.

fuerte en enzimas y rica en extractos, es la malta base, sola o combinada, para todas las variedades de cervezas especiales, La composición de la Cebada malteada Pilsen Best está compuesta principalmente por cebada malteada, seguida de agua, enzimas naturales formadas durante la germinación, y minerales en pequeñas cantidades.

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

Bulto x 25 Kg

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

Sacos o bolsas de 25 kg.

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

polipropileno o polietileno

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

debe conservarse en un lugar fresco y seco, alejada de la luz directa, en un envase hermético y en un área bien ventilada para mantener su calidad.

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

Incluye la selección y limpieza de los granos, el remojo para hidratarlos, la germinación para activar las enzimas que convierten el almidón en azúcares, el secado para detener la germinación, y finalmente la molienda para obtener el tamaño adecuado del producto malteado.

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

de 6 a 12 meses, si se conserva en un lugar fresco, seco, y oscuro, en envases herméticos.

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

cantidad requerida para el producto final

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

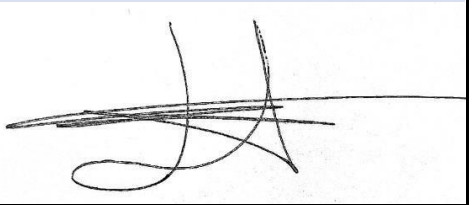
Hombre Y Mujeres

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:



*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):

Cebada Malteada Pale Ale Best

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 cebada malteada, seguida de agua utilizada en el malteado, enzimas naturales formadas durante la germinación, y minerales en pequeñas cantidades.Es la más adecuada como base para numerosas variantes de las cervezas ale anglosajonas

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

Bulto x 25 Kg

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

Sacos o bolsas de 25 kg.

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

polipropileno o polietileno

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

debe conservarse en un lugar fresco y seco, alejada de la luz directa, en un envase hermético y en un área bien ventilada para mantener su calidad.

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

Incluye la selección y limpieza de los granos de cebada, su remojo en agua, germinación controlada para activar las enzimas, secado para estabilizar los granos, tostado ligero para desarrollar sabores y color, y finalmente molienda para obtener el tamaño adecuado de partícula. Esto asegura una malta de alta calidad para producir cervezas con un perfil ligero y equilibrado.

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

de 6 a 12 meses, si se conserva en un lugar fresco, seco, y oscuro, en envases herméticos.

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

cantidad requerida para el producto final

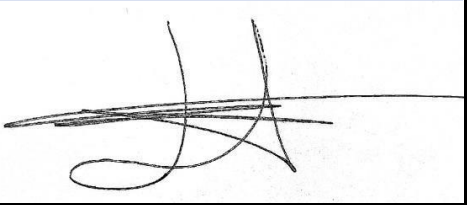
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombre Y Mujeres

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL producto

Nombre del Responsable del Firma:



*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):

Malta caramelo Munich

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 de cebada malteada, que sirve como base para los azúcares fermentables, y azúcares no fermentables que aportan sabor dulce y color a la cerveza. También contiene minerales y proteínas en menores cantidades, los cuales contribuyen al cuerpo y estabilidad de la bebida, así como enzimas residuales que no se inactivaron completamente durante el proceso de malteado.

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

Bulto x 25 Kg

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

Sacos o bolsas de 25 kg.

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

polipropileno o polietileno

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

debe conservarse en un lugar fresco y seco, alejada de la luz directa, en un envase hermético y en un área bien ventilada para mantener su calidad.

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

se elabora mediante un proceso que incluye la selección y limpieza de granos de cebada, seguido de remojo para iniciar la germinación. Una vez germinados, se interrumpe el proceso por secado y se tuestan a altas temperaturas para caramelizar los azúcares, lo que les da un sabor dulce y color ámbar. Finalmente, se muelen los granos para su uso en la producción de cerveza, contribuyendo al sabor, cuerpo y color característico de cervezas estilo Munich.4o mini.

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

de 6 a 12 meses, si se conserva en un lugar fresco, seco, y oscuro, en envases herméticos.

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

cantidad requerida para el producto final

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

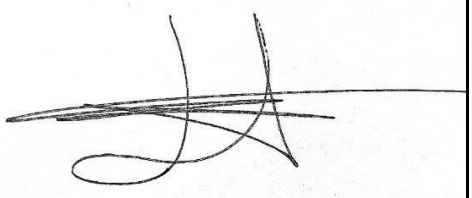
Hombre Y Mujeres

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:



*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

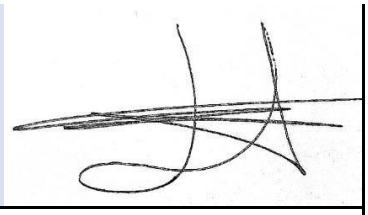
Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones 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):
Gragea comestible sprinkles
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.
Gragea comestible sprinkles en colores y figuras variados, especial para decoración en pastelería, tamaño de la gragea es de 1,2 cm aprox. empacado en bolsa de polipropileno impresa y rotulada
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500 gramos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polipropileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
El proceso de conservación de las grageas comestibles en colores y figuras variadas se basa en mantenerlas en un ambiente seco, fresco y oscuro. Tras su elaboración, se empaquetan de manera hermética en bolsas selladas al vacío para evitar la humedad y el aire, factores que podrían afectar su textura y apariencia. Es fundamental almacenarlas a temperaturas controladas, entre 15°C y 25°C, y protegerlas de la luz directa para preservar sus colores. Además, el empaque debe ser opaco para evitar la degradación de los colorantes, asegurando así su frescura y calidad durante su vida útil.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
La elaboración de grageas comestibles, o sprinkles, en colores y figuras variadas para la decoración en pastelería, sigue un proceso industrial que involucra varias etapas. para producir estas grageas, considerando que son de aproximadamente 1.2 cm y se empacan en bolsa de polipropileno impresa de 500 gramos:
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):
Azucar blanco refinado de alta pureza
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.
Azucar blanco refinado de alta pureza, sólido cristalizado constituido esencialmente por sacarosa. Empacado en bolsa de papel kraft 3 láminas, bolsa x 50 kilos
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
50 kilos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Papel kraft
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
El proceso de conservación del azúcar blanco refinado de alta pureza se centra en mantenerlo en condiciones que eviten la absorción de humedad, ya que el azúcar puede volverse pegajoso o formar grumos. Para conservar su calidad, se debe almacenar en envases herméticos, en un lugar fresco, seco y oscuro, lejos de fuentes de calor o luz directa. El azúcar refinado, al ser un producto higroscópico, debe ser protegido de la humedad para prevenir la formación de cristales indeseados o la alteración de su textura. Con un adecuado empaquetado y almacenamiento, el azúcar puede mantenerse en óptimas condiciones por largos períodos.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
El proceso de elaboración del azúcar blanco refinado de alta pureza comienza con la extracción de la caña de azúcar o la remolacha, cuyos jugos se purifican y se concentran mediante evaporación. Luego, se cristaliza la sacarosa al enfriarse el jarabe, y los cristales formados se separan mediante centrifugación. El azúcar cristalizado se somete a un proceso de refinado, que incluye el lavado con soluciones de agua y carbón activado para eliminar impurezas, seguido de un secado. El resultado es un azúcar blanco, sólido y de alta pureza, compuesto esencialmente por sacarosa, ideal para uso en la industria alimentaria.
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

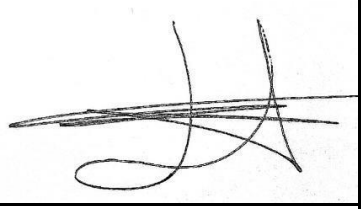
HOMBRE Y MUJERES

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
	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):

PEREJIL LISO

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.

PEREJIL LISO. Apariencia sana, fresca, entera, de color y olor característicos, sin golpes ni magulladuras. libre de daños mecánicos y biológicos. sin necrosis, ni
podredumbres, ni perforaciones por insectos, ni olores extraños (químicos).

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

Kilogramo

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

Bolsa

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

Laminado con termosellado

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

La conservación del **perejil liso** se basa en mantenerlo fresco y libre de humedad. Para el perejil fresco, se recomienda almacenarlo en el refrigerador dentro de una bolsa plástica perforada o envuelto en un paño húmedo para preservar su frescura. En caso de perejil deshidratado o triturado, debe mantenerse en un lugar fresco, seco y oscuro, en envases herméticos que protejan el producto de la humedad y la luz. De esta manera, se garantiza su calidad y prolonga su vida útil, evitando que
pierda su sabor y propiedades nutricionales.

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

El **perejil liso** se cultiva y cosecha en condiciones óptimas para asegurar su frescura y calidad. Primero, se siembra en suelos bien preparados y se riega de manera adecuada. Una vez cosechado, el perejil es lavado y seleccionado para eliminar cualquier impureza o suciedad. Después, se somete a un proceso de secado si se va a comercializar en su versión deshidratada o triturada. En el caso de perejil fresco, se empaqueta directamente en envases adecuados, como bolsas plásticas
perforadas, para mantener la circulación de aire y evitar que se acumule humedad.

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

Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 5 a 7 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

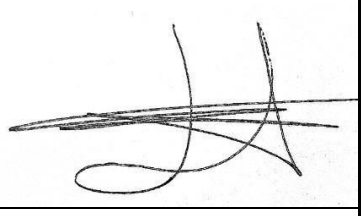
HOMBRE Y MUJERES

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
	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):

Hierbabuena

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.

Hierbabuena, plantas aromáticas, fresca, presentación por libra

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

Libra

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

Bolsa

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

Laminado con termosellado

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

La **conservación de la hierbabuena fresca** requiere condiciones adecuadas para mantener su frescura y aroma. Se recomienda almacenarla en el refrigerador dentro de una bolsa plástica perforada o envuelta en un paño húmedo, lo que ayuda a mantener la humedad necesaria sin que se acumule demasiada. Este método puede prolongar su vida útil entre 5 a 7 días. Si se desea conservar por más tiempo, se puede optar por la deshidratación, guardándola en un lugar fresco, seco y oscuro, en envases herméticos para evitar la pérdida de sabor y propiedades. Para mantener su calidad, es esencial protegerla de la luz directa y la humedad
excesiva.

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

El proceso de elaboración de la **hierbabuena fresca** comienza con su cultivo en suelos bien preparados y con riego controlado. Una vez cosechada, se selecciona y limpia cuidadosamente para eliminar impurezas. Luego, se empaca

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

Tiene una vida útil estimada con unas óptimas condiciones hasta 5 a 7 días

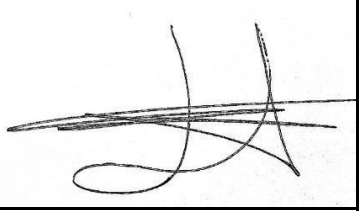
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

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
	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):

Curry

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.

Curry en polvo (mezcla de: coriandro, fenogreco, cúrcuma, comino, pimienta negra, semillas de apio, cebolla, chile rojo y jengibre) en frasco de plástico con fecha
de empaque y vencimiento x 40 a 49 gr

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

40 a 49 gr

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

Frasco

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

Plástico polietileno

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

El **curry en polvo**, al ser una mezcla de especias como coriandro, cúrcuma, comino, pimienta negra y otras, debe conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro para mantener su sabor y aroma. Se recomienda almacenar el curry en un frasco hermético para evitar la exposición al aire, humedad y luz, que pueden afectar su calidad y frescura. Para prolongar su vida útil, es importante mantenerlo alejado de fuentes de calor y conservarlo a temperatura ambiente, generalmente entre
15°C y 25°C. De esta forma, se garantiza que las especias mantengan sus propiedades y su intensidad de sabor.

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

El **curry en polvo** se elabora mediante la mezcla de diversas especias secas, como coriandro, fenogreco, cúrcuma, comino, pimienta negra, semillas de apio, cebolla,
chile rojo y jengibre, que se muelen finamente para crear un polvo homogéneo. Durante su elaboración, las especias se seleccionan, secan y se combinan en proporciones específicas para lograr el sabor característico del curry.

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

Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 1 o 2 años.

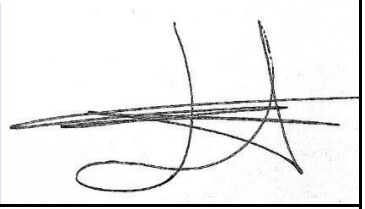
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

cantidad requerida para el producto final

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

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.

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):

Curry

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.

Curry en polvo (mezcla de: coriandro, fenogreco, cúrcuma, comino, pimienta negra, semillas de apio, cebolla, chile rojo y jengibre) en frasco de plástico con fecha
de empaque y vencimiento x 40 a 49 gr

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

40 a 49 gr

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

Frasco

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

Plástico polietileno

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

El **curry en polvo**, al ser una mezcla de especias como coriandro, cúrcuma, comino, pimienta negra y otras, debe conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro para mantener su sabor y aroma. Se recomienda almacenar el curry en un frasco hermético para evitar la exposición al aire, humedad y luz, que pueden afectar su calidad y frescura. Para prolongar su vida útil, es importante mantenerlo alejado de fuentes de calor y conservarlo a temperatura ambiente, generalmente entre
15°C y 25°C. De esta forma, se garantiza que las especias mantengan sus propiedades y su intensidad de sabor.

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

El **curry en polvo** se elabora mediante la mezcla de diversas especias secas, como coriandro, fenogreco, cúrcuma, comino, pimienta negra, semillas de apio, cebolla,
chile rojo y jengibre, que se muelen finamente para crear un polvo homogéneo. Durante su elaboración, las especias se seleccionan, secan y se combinan en proporciones específicas para lograr el sabor característico del curry.

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

Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 1 o 2 años.

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

cantidad requerida para el producto final

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

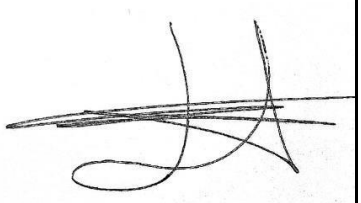
HOMBRE Y MUJERES

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.

		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):

Clavos de olor

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.

CLAVOS DE OLOR. PRESENTACIÓN 250G BOLSA DE POLIETILENO IMPRESA Y ROTULADA SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

250G

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

Bolsa

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

Laminado con termosellado

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

Los **clavos de olor** deben conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro, alejado de la humedad, la luz directa y el calor para mantener su sabor y aroma
característicos. Es importante almacenarlos en envases herméticos, como bolsas de polietileno selladas, para evitar que pierdan sus aceites esenciales y se contaminen. De esta forma, se asegura su calidad y se prolonga su vida útil.

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

Los **clavos de olor** se obtienen de los botones florales secos del árbol *Syzygium aromaticum*. Tras la cosecha, los botones se secan al sol o en secadores especiales
hasta alcanzar el punto de deshidratación necesario para preservar su aroma y sabor.

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.

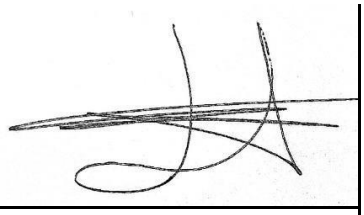
cantidad requerida para el producto final

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):

CONDIMENTO CHORIZO ANTIOQUEÑO,

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

CONDIMENTO CHORIZO ANTIOQUEÑO, DE COMPOSICIÓN ENTRE 50 - 55% DE SAL Y 15 - 20 % DE FOSFATO. PRODUCTO EMPACADO EN BOLSA LAMINADA METALIZADA (PETBIOALUMEN-POLIETILENO). FECHA DE VENCIMIENTO MAYOR DE 6 MESES. PRESENTACIÓN POR 1000G.

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

1000G

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

BOLSA

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

LAMINADA METALIZADA (PETBIOALUMEN-POLIETILENO)

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

El **condimento chorizo antioqueño** debe conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro, alejado de la humedad y la luz directa para preservar su sabor y propiedades. Se recomienda almacenarlo en envases herméticos, como bolsas o frascos sellados, para evitar la exposición al aire, lo que podría afectar su frescura y calidad. De esta forma, el condimento se mantiene en óptimas condiciones y se asegura su sabor durante su vida útil.

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

El **condimento chorizo antioqueño** se elabora mediante la mezcla de especias como comino, pimienta, ajo, paprika y otros ingredientes tradicionales que le dan su sabor característico. Estas especias se seleccionan, muelen y se combinan en proporciones precisas. En algunos casos, se puede añadir sal y conservantes para prolongar su vida útil. La mezcla se empaqueta en envases herméticos para evitar la humedad y la oxidación.

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

Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 1 o 2 años.

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

cantidad requerida para el producto final

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

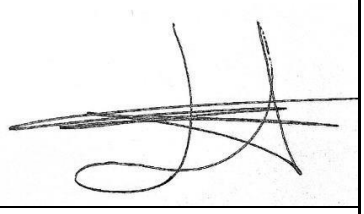
HOMBRE Y MUJERES

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):

Condimento hamburguesa

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

Condimento hamburguesa que contenga entre el 4 - 6 % de sal y 18 - 25 % de fosfato. Presentación kg

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

Kilogramo

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

Bolsa

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

Laminado con termosellado

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

El **condimento para hamburguesa** debe conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro, alejado de la humedad y la luz directa para preservar su sabor y calidad. Es
recomendable almacenarlo en envases herméticos, como frascos o bolsas selladas, que eviten la exposición al aire y protejan el producto de contaminantes. De esta forma, se garantiza que el condimento mantenga sus propiedades y se prolongue su vida útil.

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

El **condimento para hamburguesa** se elabora combinando una mezcla de especias como sal, pimienta, ajo en polvo, cebolla, mostaza, paprika y otras hierbas, que
se muelen y mezclan en proporciones específicas para lograr el sabor ideal. Este condimento puede incluir también ingredientes adicionales como azúcares o conservantes para mejorar su sabor y estabilidad. Una vez preparado, el condimento se empaqueta en envases herméticos para protegerlo de la humedad y el aire.

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

Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 1 o 2 años.

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

cantidad requerida para el producto final

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

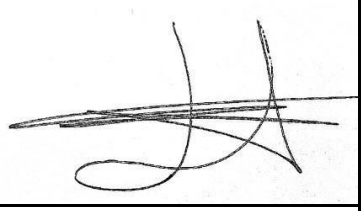
HOMBRE Y MUJERES

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):

Condimento de Longaniza

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

Condimento de Longaniza que contenga entre el 60 - 65 % de sal y 28 - 35 % de fosfato. Presentació kg

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

Kilogramo

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

Bolsa

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

Laminado con termosellado

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

El **condimento para longaniza** se conserva en condiciones óptimas para mantener su frescura y sabor. Para ello, debe almacenarse en un lugar fresco, seco y oscuro, alejado de la humedad y la luz directa, que pueden afectar su calidad y aroma. El condimento se empaqueta en envases herméticos, como bolsas o frascos sellados, para protegerlo de la exposición al aire, lo que podría alterar su sabor y hacer que pierda sus propiedades. Con una adecuada conservación, el condimento para
longaniza puede mantener su frescura y sabor por varios meses, asegurando una experiencia culinaria consistente

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

El **condimento para longaniza** se elabora mediante la mezcla de especias y hierbas como ajo, comino, pimentón, pimienta, orégano y otras, que se seleccionan, muelen y combinan en proporciones específicas para lograr el sabor característico de la longaniza. Esta mezcla puede incluir también sal y conservantes naturales para asegurar su estabilidad y prolongar su vida útil. Una vez elaborado, el condimento se empaqueta en envases herméticos para protegerlo de la humedad, el aire
y la luz.

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

Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 1 o 2 años.

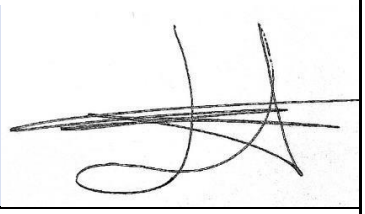
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

cantidad requerida para el producto final

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

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):

Condimento sabor a chorizo

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

Condimento sabor a chorizo ahumado, Presentació kg

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

Kilogramo

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

Bolsa

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

Laminado con termosellado

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

El **condimento sabor a chorizo** debe conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro, alejado de la luz directa, la humedad y fuentes de calor que puedan afectar su sabor y calidad. Es fundamental almacenarlo en envases herméticos, como frascos o bolsas selladas, para evitar la exposición al aire y preservar sus propiedades aromáticas y gustativas. Bajo estas condiciones, el condimento puede mantener su frescura y sabor durante un largo período, garantizando una experiencia
consistente en cada uso.

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

El **condimento sabor a chorizo** se elabora a partir de una mezcla de especias como paprika, comino, ajo en polvo, pimienta, orégano y otros ingredientes que imitan el sabor característico del chorizo. Estas especias se seleccionan, muelen y combinan en proporciones específicas para crear un perfil de sabor intenso y auténtico. El condimento puede incluir también sal y conservantes para asegurar su estabilidad. Una vez elaborado, se empaqueta en envases herméticos que protegen el
producto de la humedad y el aire.

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

Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 1 o 2 años.

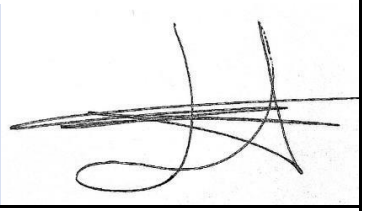
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

cantidad requerida para el producto final

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

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):

Condimento Jamón 1A

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

Condimento Jamón 1A, Bolsa por 1 Kg. Presentació kg

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

Kilogramo

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

Bolsa

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

Laminado con termosellado

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

El **condimento Jamón 1A** debe conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro, alejado de la luz directa, la humedad y el calor para preservar su sabor y propiedades. Es importante almacenarlo en envases herméticos, como frascos o bolsas selladas, que eviten la exposición al aire y la absorción de humedad, lo cual podría alterar su frescura y aroma. Bajo estas condiciones, el condimento puede mantener su calidad durante un largo periodo, asegurando que sus sabores se mantengan
intactos hasta su uso.

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

El **condimento Jamón 1A** se elabora mediante la mezcla de especias seleccionadas como ajo, cebolla, pimienta, paprika, comino y otros ingredientes que imitan el
sabor característico del jamón. Estas especias se muelen finamente y se combinan en proporciones específicas para lograr un sabor auténtico y equilibrado. El proceso incluye la adición de sal y, en algunos casos, conservantes naturales para garantizar su estabilidad y seguridad alimentaria.

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

Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 1 o 2 años.

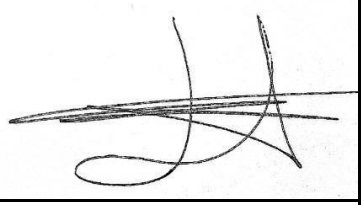
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

cantidad requerida para el producto final

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

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):

Condimento Sabor a salchicha

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

Condimento Sabor a salchicha ranchera, Presentació kg

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

Kilogramo

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

Bolsa

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

Laminado con termosellado

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

El **condimento sabor a salchicha** debe conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro, alejado de la luz directa, la humedad y el calor, para mantener su sabor y frescura. Es esencial almacenarlo en envases herméticos, como frascos o bolsas selladas, que protejan el producto de la exposición al aire y la humedad, factores que podrían alterar su calidad y aroma. Con estas condiciones, el condimento puede conservar sus propiedades por un largo tiempo, garantizando que su sabor se mantenga intacto hasta su uso.

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

El **condimento sabor a salchicha** se elabora a partir de una mezcla de especias como ajo, cebolla, paprika, pimienta, y otras hierbas que imitan el sabor característico de la salchicha. Estas especias se seleccionan y muelen finamente, combinándose en proporciones exactas para lograr el perfil de sabor deseado. El proceso también puede incluir la adición de sal y conservantes para mejorar la estabilidad del producto. Una vez preparado, el condimento se empaqueta en envases herméticos para evitar la exposición a la humedad y al aire.

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

Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 1 o 2 años.

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

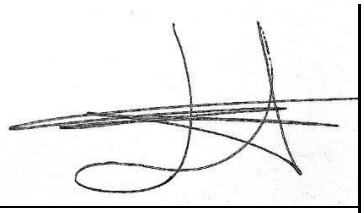
cantidad requerida para el producto final

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

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):

Panela

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.

Panela, resentación en polvo, envase flexible, identificado lote y fecha de vencimiento.

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

1kg

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

Bolsa

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

Plastico

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

Conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro, bien cerrado para evitar la exposición a la luz y la humedad, lo que podría alterar su calidad y concentración.

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

Comienza con la cosecha de la caña de azúcar, la cual se corta y se lleva a los trapiches, donde se extrae el jugo de la caña mediante trituración. Este jugo se filtra para eliminar impurezas y luego se hierve en grandes calderas a fuego lento, hasta que alcanza una consistencia espesa. Durante la cocción, se eliminan el exceso de agua y las impurezas, y se mezcla de forma constante para evitar que se queme. Una vez alcanzada la consistencia deseada, el jarabe se vierte en moldes, donde se deja enfriar y solidificar. Finalmente, la panela se desmolda

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

La vida útil es de aproximadamente 6 meses a 1 año.

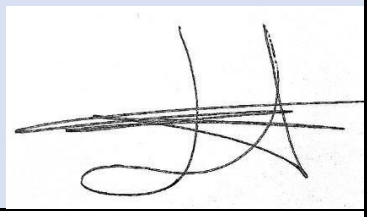
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

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

Hombres y mujeres.

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

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

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

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Panela en polvo
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Panela en polvo, color ambar, empacado con bolsa plastica de forma hermetica con fecha de vencimiento no inferior a 2 meses.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1 kilogramo
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro, bien cerrado para evitar la exposición a la luz y la humedad, lo que podría alterar su calidad y concentración.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Comienza con la cosecha de la caña de azúcar, que luego se muele para extraer su jugo. Este jugo se cocina a fuego lento hasta que se concentra y se transforma en un jarabe espeso. Posteriormente, el jarabe se cristaliza y se deja enfriar para formar bloques de panela. Para obtener la panela en polvo, los bloques se trituran y muelen finamente, resultando en un polvo homogéneo que se empaqueta para su distribución.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil es de aproximadamente 6 meses a 1 año.

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

Cantidad requerida para el producto final.

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

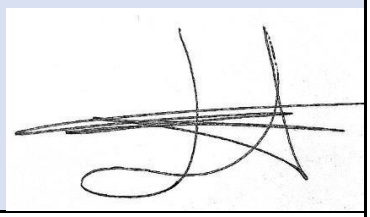
Hombres y mujeres.

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

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



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

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

folios

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

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

Azúcar blanca refinada

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.

Azúcar blanca refinada. empacada, rotulada según normatividad vigente, no reenvasada.

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

50 kilogramos

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

Bolsa

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

Polietileno-prolipropileno

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

Conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro, bien cerrado para evitar la exposición a la luz y la humedad, lo que podría alterar su calidad y concentración.

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

Comienza con la cosecha de la caña de azúcar. Primero, se extrae el jugo de la caña mediante molienda. Este jugo se somete a un proceso de purificación, donde se eliminan impurezas y se obtiene un líquido claro. Luego, el jugo se somete a evaporación para concentrarlo y formar un jarabe espeso, que se cristaliza. Los cristales de azúcar se separan mediante centrifugado y se lavan para eliminar restos de melaza. Finalmente, los cristales se refinan a través de un proceso de blanqueo, utilizando carbón activado o resinas, y se secan hasta obtener un azúcar blanco y puro.

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

La vida útil es de aproximadamente de 12 a 18 meses.

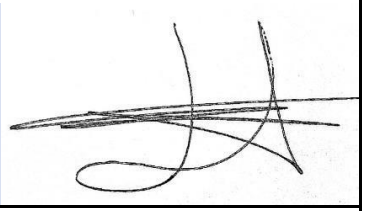
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

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

Hombres y mujeres.

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

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

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

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

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

Azucar morena

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.

Azucar morena, azucar de sacarosa de color moreno ,humedad maximo del 0,5% enpacada en bolsa plastica , con fecha minima de vencimiento de 8 meses, transporte según Resolución 2505 del 2004.

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

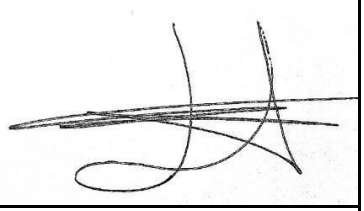
1 kilogramo
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro, bien cerrado para evitar la exposición a la luz y la humedad, lo que podría alterar su calidad y concentración.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Comienza con la extracción del jugo de la caña de azúcar o de la remolacha. Este jugo se hierve en grandes calderas para eliminar el agua y concentrarlo. A medida que el jugo se cocina, se forma un jarabe espeso, que se cristaliza parcialmente. Se mantiene la melaza en el azúcar, lo que le da su color marrón y sabor característico. Una vez que los cristales de azúcar se han formado, se separan de la melaza mediante centrifugado. El azúcar morena puede tener diferentes grados de humedad, y puede ser empaquetada directamente o secada para obtener una textura más seca, manteniendo así una mayor cantidad de melaza que el azúcar refinado.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil es de aproximadamente de 12 a 18 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:

REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



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

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

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

Azucar pulverizada

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.

Azucar pulverizada, azucar pulverizada o en polvo,con añadido de 2 o 3% de almidón, utilizado para reposteria , enpacado en bolsa de papel con fecha minima de vencimiento de 6 meses, transporte según Resolución 2505 del 2004.

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

1 kilogramo

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

Bolsa

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

Polietileno

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

Conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro, bien cerrado para evitar la exposición a la luz y la humedad, lo que podría alterar su calidad y concentración.

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

Comienza con la molienda del azúcar refinada. Primero, se extrae el jugo de la caña de azúcar o remolacha y se refina para obtener azúcar blanca. Una vez obtenida, esta azúcar blanca se somete a un proceso de molienda fina en molinos especializados. Durante este proceso, el azúcar se tritura hasta convertirse en un polvo muy fino.

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

La vida útil es de aproximadamente de 12 a 18 meses.

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

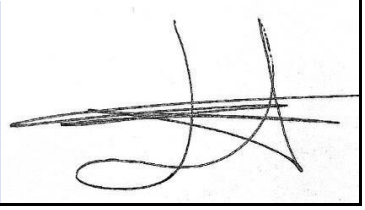
Cantidad requerida para el producto final.

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

Hombres y mujeres.

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

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto		Firma:	

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

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

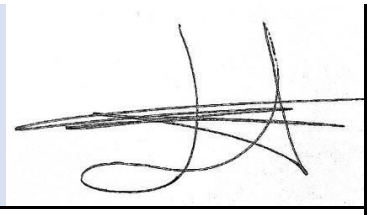
TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución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

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Azucar tubipack
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.
Azucar tubipack. Tipo refinada, blanca, ausencia total de impurezas, rotulada, con lote y fecha de vencimiento superior a doce meses.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Paquete por kilogramo
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsas
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Plástico
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro, bien cerrado para evitar la exposición a la luz y la humedad, lo que podría alterar su calidad y concentración.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Comienza con la obtención de azúcar refinada, extraída de la caña de azúcar, que se cristaliza y purifica. Luego, el azúcar refinada se mide y se empaqueta en pequeñas porciones, generalmente en tubos plásticos o paquetes individuales, utilizando máquinas automáticas de envasado. Estos paquetes se sellan herméticamente para garantizar la frescura y evitar la humedad. Finalmente, el producto es etiquetado y distribuido.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil es de aproximadamente 2 a 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
Hombres y mujeres.

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

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



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

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

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

Condimento sabor a butifarra

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.

Presentación en polvo- color grisaseo- sabor butifarra

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

kilogramo

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

Bolsas

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

Polietileno

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

Conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro, bien cerrado para evitar la exposición a la luz y la humedad, lo que podría alterar su calidad y concentración.

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

Este condimento está diseñado para dar el sabor característico de la butifarra a diferentes productos cárnicos, como embutidos y salchichas, el producto se empaqueta de manera hermética para asegurar su frescura y calidad durante el almacenamiento. La mezcla de especias, junto con otros aditivos como sal y fosfatos, se distribuye uniformemente en polvo, garantizando un sabor consistente cuando se utiliza en la preparación de carnes.

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

La vida útil es de aproximadamente 6 meses a 1 año.

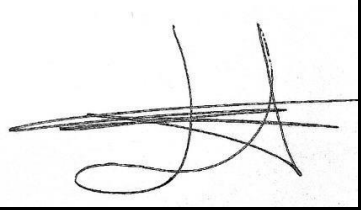
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

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

Hombres y mujeres.

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

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

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

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

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

Condimento salchichon

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

Condimento salchichón de composición entre 38 - 45% de sal y 20 - 30 % de fosfato

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

1 Kilogramo

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

Bolsas

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

Plástico

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

Conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro, bien cerrado para evitar la exposición a la luz y la humedad, lo que podría alterar su calidad y concentración.

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

Se elabora mezclando estos ingredientes base con especias como pimienta, ajo y pimentón. La mezcla se muele finamente para asegurar una distribución uniforme. Luego, se envasa, asegurando su frescura y calidad. Este condimento se utiliza para sazonar salchichones y otros embutidos, mejorando su sabor y textura.

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

La vida útil es de aproximadamente 6 meses a 1 año.

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

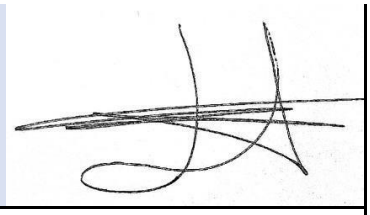
Cantidad requerida para el producto final.

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

Hombres y mujeres.

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

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



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

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

folios

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

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

Canela en astillas

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.

Canela en astillas a granel. producto fresco, sin impurezas, libre de insectos. Rotulo impreso según normatividad vigente

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

500 gramos

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

Bolsas

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

Plástico

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

Conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro, bien cerrado para evitar la exposición a la luz y la humedad, lo que podría alterar su calidad y concentración.

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

Comienza con la cosecha de la corteza de los árboles de canelo. Primero, se pelan las ramas exteriores del árbol para acceder a la corteza interna. Esta corteza se extrae con cuidado y se raspa ligeramente para eliminar cualquier capa externa no comestible. Luego, se enrolla en forma de tubos o astillas, que son cortadas en tamaños más pequeños según el uso deseado. Las astillas de canela se dejan secar al aire o se secan a baja temperatura para preservar su aroma y sabor. Una vez secas, se empaquetan

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

La vida útil es de aproximadamente 2 a 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

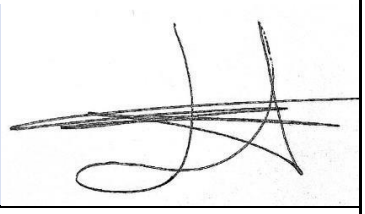
Hombres y mujeres.

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

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



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

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

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

Lluvia 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.

Lluvia de Chocolate-Granulado crocante sabor a chocolate para decoración de alimentos, envase flexible identificado con lote y fecha de vencimiento mayor a doce meses.

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

Kilogramo

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 un lugar fresco y seco, Proteger de la luz directa y la humedad, Evitar olores fuertes

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

Selección y preparación de ingredientes, Proceso de fabricación del chocolate, Formulación de la lluvia de chocolate granulado crocante, Formado del granulado, Envasado y Distribución

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

Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones de 1 año

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

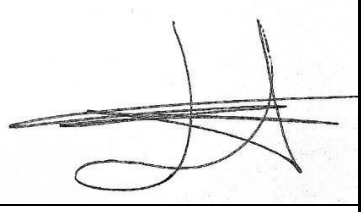
HOMBRE Y MUJERES

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:



*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):

Cacao en polvo.

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

Cacao en polvo, alcalizado, semidesgrasado, sin zúcar, 100% natural. Envasado en bolsa con barrera a la luz y a la humedad presentación x 230 gramos.

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

230 G

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 un lugar fresco y seco, evitar la humedad, temperatura adecuada , fecha de caducidad , sellado adecuado.

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

Selección de los granos de cacao, Fermentación y secado, Tostado, Descascarillado y separación del nib, Prensado para eliminar la grasa (semidesgrasado), Alcalinización (proceso de Dutching), Molienda, Envasado, Control de calidad y Distribución

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

Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones de 1 a 2 años

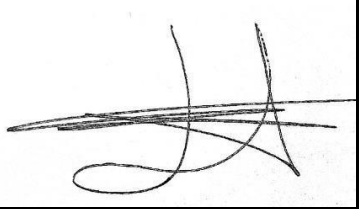
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

cantidad requerida para el producto final

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

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):

Cacao en Polvo.

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

Cacao en Polvo. Producto alimenticio en forma de polvo, obtenido después de procesar el cacao. Se utiliza como base para la fabricación de bebidas achocolatadas, golosinas o alimentos con sabor a chocolate, o como elemento decorativo en la repostería. Color marrón anaranjado y una textura suave. edulcorantes añadidos. Libre de impurezas, olor o sabores extraños.

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

KG

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:

Conservar en un lugar fresco y seco, preferentemente entre 10°C y 25°C., Mantener alejado de la humedad para evitar que el cacao en polvo se aglutine o pierda su
sabor y textura, Evitar la exposición directa a la luz solar para evitar la degradación de los compuestos del cacao y la pérdida de sabor.

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

Selección de los granos de cacao, secado, Tostado, Descascarillado y Molienda, refinado , secado final y Envasado

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

el cacao en polvo tiene una vida útil de 1 a 2 años si se mantiene en un lugar fresco, seco y oscuro, lejos de la humedad, luz y olores fuertes.

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

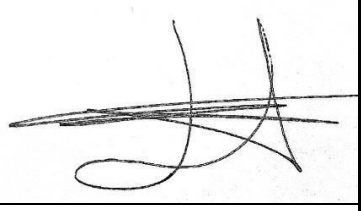
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

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):

COBERTURA DE CHOCOLATE (NEGRA) 37

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 (NEGRA) 37 % CALIDAD EXCELSA, PARA TRABAJO PROFESIONAL DE CHOCOLATERÍA, FÁCIL TEMPLADO. CON RÓTULO SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

1000G

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 a temperatura ambiente, entre **18°C y 22°C**. Evitar temperaturas extremas o fluctuaciones de temperatura que puedan afectar su calidad. No exponer a temperaturas superiores a **25°C** para evitar que se derrita o altere la textura y el sabor, Mantener el chocolate en un lugar seco, con una humedad relativa inferior al **60%**. La humedad excesiva puede afectar la textura y causar manchas blancas debido a la cristalización de los azúcares. Evitar la exposición directa a la luz solar o luz artificial intensa, ya que puede deteriorar la calidad del chocolate y afectarlo en términos de sabor y apariencia

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

Selección de los ingredientes, Molienda y mezcla de ingredientes, Conchado, Templado Envasado y presentación Almacenamiento

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

La vida útil del chocolate, bajo condiciones de almacenamiento óptimas, suele ser de 12 a 18 meses desde la fecha de fabricación.

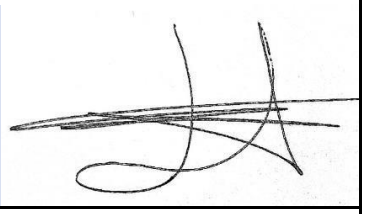
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

cantidad requerida para el producto final

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

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: 

*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):

Cobertura de chocolate al 36%

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 al 36% de contenido de licor de cacao, empacada en polietileno de alta densidad, con cierre hermético.

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

2.5 kg

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

Bolsa

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

Polietileno

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

Almacenar a temperatura ambiente, entre **18°C y 22°C**. Evitar temperaturas extremas o fluctuaciones de temperatura que puedan afectar su calidad. No exponer a temperaturas superiores a **25°C** para evitar que se derrita o altere la textura y el sabor, Mantener el chocolate en un lugar seco, con una humedad relativa inferior al **60%**. La humedad excesiva puede afectar la textura y causar manchas blancas debido a la cristalización de los azúcares. Evitar la exposición directa a la luz solar o luz artificial intensa, ya que puede deteriorar la calidad del chocolate y afectarlo en términos de sabor y apariencia

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

Selección y Mezcla de Ingredientes, Conchado, Templado Enfriado y Empaque

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

La vida útil del chocolate, bajo condiciones de almacenamiento óptimas, suele ser de 12 a 18 meses desde la fecha de fabricación.

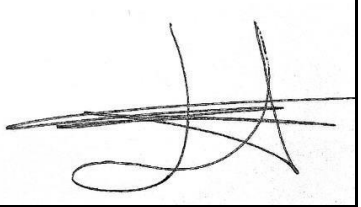
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

cantidad requerida para el producto final

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

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.

	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 REAL DE CHOCOLATE AL 46% DE LICOR DE CACAO.

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 REAL DE CHOCOLATE AL 46% DE LICOR DE CACAO. CHOCOLATE SEMI-AMARGO, NOTAS DULCES Y CÍTRICO Y UN LIGERO SABOR ANUEZADO. REQUIERE CURVA DE ATEMPERADO.

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

2.5 KG

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

Bolsa RESELLABLE

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

Polipropileno

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

Almacenar a temperatura ambiente, entre **18°C y 22°C**. Evitar temperaturas extremas o fluctuaciones de temperatura que puedan afectar su calidad. No exponer a temperaturas superiores a **25°C** para evitar que se derrita o altere la textura y el sabor, Mantener el chocolate en un lugar seco, con una humedad relativa inferior al **60%**. La humedad excesiva puede afectar la textura y causar manchas blancas debido a la cristalización de los azúcares. Evitar la exposición directa a la luz solar o luz artificial intensa, ya que puede deteriorar la calidad del chocolate y afectarlo en términos de sabor y apariencia

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

Selección de los ingredientes, Molienda y mezcla de ingredientes, Conchado, Templado Envasado y presentación Almacenamiento

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

La vida útil del chocolate, bajo condiciones de almacenamiento óptimas, suele ser de 12 a 18 meses desde la fecha de fabricación.

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

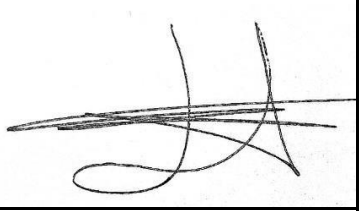
cantidad requerida para el producto final

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

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):

COBERTURA REAL DE CHOCOLATE AL 46% DE LICOR DE CACAO.

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 REAL DE CHOCOLATE AL 46% DE LICOR DE CACAO. CHOCOLATE SEMI-AMARGO, NOTAS DULCES Y CÍTRICO Y UN LIGERO SABOR ANUEZADO. REQUIERE CURVA DE ATEMPERADO.

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

2.5 kg

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

Bolsa

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

Polietileno

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

Almacenar a temperatura ambiente, entre **18°C y 22°C**. Evitar temperaturas extremas o fluctuaciones de temperatura que puedan afectar su calidad. No exponer a temperaturas superiores a **25°C** para evitar que se derrita o altere la textura y el sabor, Mantener el chocolate en un lugar seco, con una humedad relativa inferior
al **60%**. La humedad excesiva puede afectar la textura y causar manchas blancas debido a la cristalización de los azúcares. Evitar la exposición directa a la luz solar o luz artificial intensa, ya que puede deteriorar la calidad del chocolate y afectarlo en términos de sabor y apariencia

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

Selección y mezcla de ingredientes, Molienda, Conchado, Templado, Embalaje y presentación**.** Almacenamiento y uso.

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

La vida útil del chocolate, bajo condiciones de almacenamiento óptimas, suele ser de 12 a 18 meses desde la fecha de fabricación.

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

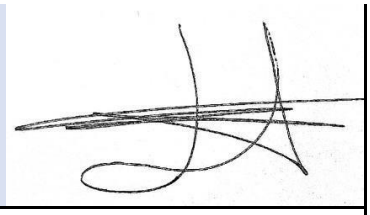
cantidad requerida para el producto final

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

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:	

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproducto paraelcual 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).	

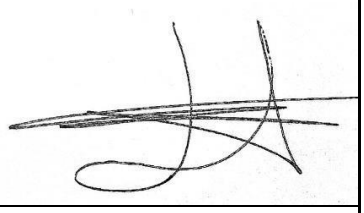
A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Cobertura al 70% de contenido de licor de cacao.
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Cobertura al 70% de contenido de licor de cacao. Presentación de 2,5 Kg, empacada en polietileno de alta densidad, con cierre hermético
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
2.5 KG
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 a temperatura ambiente, entre **18°C y 22°C**. Evitar temperaturas extremas o fluctuaciones de temperatura que puedan afectar su calidad. No exponer a temperaturas superiores a **25°C** para evitar que se derrita o altere la textura y el sabor, Mantener el chocolate en un lugar seco, con una humedad relativa inferior al **60%**. La humedad excesiva puede afectar la textura y causar manchas blancas debido a la cristalización de los azúcares. Evitar la exposición directa a la luz solar o luz artificial intensa, ya que puede deteriorar la calidad del chocolate y afectarlo en términos de sabor y apariencia
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Selección de los ingredientes, Molienda y mezcla de ingredientes, Conchado, Templado Envasado y presentación Almacenamiento
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil del chocolate, bajo condiciones de almacenamiento óptimas, suele ser de 12 a 18 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
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:



*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproducto paraelcual 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 al 53% de contenido de licor de cacao.

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 al 53% de contenido de licor de cacao. Presentación de 2,5 Kg, empacada en polietileno de alta densidad, con cierre hermético

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

2.5 kg

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

Bolsa

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

Polietileno

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

Almacenar a temperatura ambiente, entre **18°C y 22°C**. Evitar temperaturas extremas o fluctuaciones de temperatura que puedan afectar su calidad. No exponer a temperaturas superiores a **25°C** para evitar que se derrita o altere la textura y el sabor, Mantener el chocolate en un lugar seco, con una humedad relativa inferior
al **60%**. La humedad excesiva puede afectar la textura y causar manchas blancas debido a la cristalización de los azúcares. Evitar la exposición directa a la luz solar o luz artificial intensa, ya que puede deteriorar la calidad del chocolate y afectarlo en términos de sabor y apariencia

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

Selección y mezcla de ingredientes, Molienda, Conchado, Templado, Embalaje y presentación**.** Almacenamiento y uso.

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

La vida útil del chocolate, bajo condiciones de almacenamiento óptimas, suele ser de 12 a 18 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

HOMBRE Y MUJERES

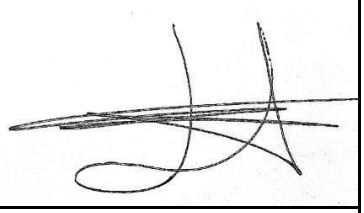
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:

REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto

Firma:



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