	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):
Vinagre balsámico
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.
Mosto de uva cocido: Jugo de uva reducido que le da el sabor dulce. El vino fermentado que aporta la acidez. Ácido acético: Componente principal responsable de la acidez del vinagre. azúcares naturales: Provenientes del mosto de uva que se transforman durante la fermentación.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
botella plástica de 500 ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
botella plástica
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bolsa grado alimentario, para empacar al vacío Libre de BPA
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Guardar en un lugar fresco y oscuro: Evita la exposición directa a la luz solar, Sellado adecuado, Temperatura constante
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
El tratamiento del vinagre balsámico se refiere a los procesos de elaboración, envejecimiento y conservación que le otorgan sus características únicas de sabor, textura y aroma. Estos son los principales tratamientos que recibe el vinagre balsámico: Cocción del mosto de uva, Fermentación, Envejecimiento, Maduración en barrancas de Madera Mezcla, Embotellado
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Entre 3 y 5 años
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cucharadita a una cucharada (5-15 ml)
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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Vino dulce
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Azúcares residuales, Alcohol, Ácidos, Compuestos fenólicos, Glicerol, Sulfatos, Compuestos aromáticos volátiles
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750 ML
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Temperatura ideal entre 12°C y 15°C (54°F - 59°F)
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Cosechar las uvas mas tarde de lo habitual, cuando las uvas han tenido tiempo de concentrar azúcares naturales debido a la deshidratación parcial. Esto se puede lograr dejando las uvas en la vid más tiempo o permitiendo que se desarrollen en condiciones de clima cálido.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
5 a 10 años
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
aproximadamente 60-90 ml
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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Sal de mesa
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 blanco enriquecido con yodo
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
bolsa por 0,5 kg
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa plastica
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Almacenarlas en un lugar seco, fresco y a temperatura ambiente.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
evaporación solar de agua de mar, minería subterránea de sal de roca o evaporación artificial de agua salina. Después de la extracción, la sal se purifica y refina para eliminar impurezas, y en el caso de la sal de mesa, se le añaden aditivos como yodo y antiaglomerantes
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
no caduca
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
2,000 mg de sodio al día
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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

Sorbato de potasio

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

formada por la combinación del ácido sórbico ($C_6H_6O_2$) y el ion potasio (K). Su fórmula química es $C_6H_7KO_2$, y actúa como un conservante antimicrobiano en alimentos y productos cosméticos

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

1000 g

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

Bolsa plastica

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

Polietileno

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

Almacenaje en lugar fresco y seco:

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

se elabora mediante la neutralización del ácido sórbico con una solución de hidróxido de potasio o carbonato de potasio, formando la sal que actúa como conservante. Luego, el producto se filtra, purifica y, si es necesario, se seca antes de su embalaje

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

1 a 3 años

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

concentraciones de 0.1% a 0.3%

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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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 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.

está compuesta principalmente por carbohidratos, principalmente fibra dietética, y aceites esenciales, destacando el cinnamaldehído como el principal componente activo. Además, contiene pequeñas cantidades de minerales (calcio, hierro, manganeso), proteínas, y compuestos fenólicos con propiedades antioxidantes

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

Bolsa 500 grs

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

Bolsa plastica

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

Polietileno

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

Lugar fresco

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

El tratamiento de la canela en polvo incluye el secado de la corteza, su molienda fina y el tamizado para obtener un polvo uniforme. Luego, se realiza un control de calidad y se almacena en envases herméticos, protegidos de la luz y la humedad, para preservar su sabor y aroma

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

2 a 3 años

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

1 cucharada al día

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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):
Vinagre balsámico
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Color oscuro, textura densa y ligeramente dulce
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
250ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase Plástico
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservar a temperatura ambiente, lejos de la luz directa del sol y de fuentes de calor
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Cocción del mosto de uva, fermentación, envejecimiento evaporación y concentración
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil 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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Vinagre 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.
Está compuesto por ácido acético y agua
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase Plástico
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe conservarse en un lugar fresco y alejado de la luz directa a temperatura ambiente
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recepción de materias primas, fermentación alcohólica, fermentación acética
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil estimada con unas óptimas condiciones hasta 5 años
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Vinagre 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.
Está compuesto por agua, acido acético trazas minerales o aditivos
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
3000ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase Plástico
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Se debe mantén la botella en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Fermentación de la materia prima, fermentación acética, filtrado y dilución
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil estimada con unas óptimas condiciones hasta 3 o 5 años.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Vinagre 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.
Está formada agua, acido acético, extracto de arroz fermentado, azucares aditivos
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase Plástico
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe conservarse en un lugar fresco, seco, lejos de la luz solar directa y fuentes de calor
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Cocción de arroz, fermentación alcohólica, fermentación acética filtrado y ajuste.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil estimada con unas óptimas condiciones hasta 6 o 12 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Vinagre de frutas
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Agua, acido acético, extractos fermentados de fruta, azucares residuales
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase Plástico
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe conservarse en un lugar fresco, seco, lejos de la luz solar directa y fuentes de calor
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Fermentación de frutas maduradas, fermentación acética, filtrado y refinado
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil estimada con unas óptimas condiciones hasta 6 o 12 meses
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Glaseado de fresa
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 por azúcar, agua, colorantes, ácido cítrico, conservantes, saborizantes.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1000gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Plástico metalizado
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Se debe conservar a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco lejos de la luz solar directa
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recepción de materias primas, mezcla de ingredientes, cocción, homogeneización
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil estimada con unas óptimas condiciones hasta de 6 a 12 meses
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Glaseado negro salsa
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Se compone de vinagre balsámico azúcar, espesantes, agua y conservantes
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1000gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Plástico metalizado
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Se debe conservar a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco lejos de la luz solar directa
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Mezcla de ingredientes, cocción reducción, homogeneización y enfriamiento
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil estimada con unas óptimas condiciones hasta de 6 o 12 meses
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Liquido transparente para pastelería
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 por agua, glicerina, glucosa, saborizantes, estabilizantes
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase Plástico
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Se debe conservar a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco lejos de la luz solar directa
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Selección de materias primas, adición de conservantes y estabilizantes, mezcla de ingredientes, calentamiento y disolución y filtrado y enfriamiento
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil estimada con unas óptimas condiciones hasta 6 o 12 meses
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Mostaza
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 por semillas de mostaza, agua, azúcar, sales especiales
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1000gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase Plástico de polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Se debe conservar a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco lejos de la luz solar directa
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recepción de materias primas, mezcla de ingredientes, agregado de especias y condimentos, homogeneización pasteurización
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil estimada con unas óptimas condiciones hasta 6 o 12 meses
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Mostaza Dijon
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 por semillas de mostaza, agua, sal, especias y aceites
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
225-300gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
frasco
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase de vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservar en un lugar fresco y seco y protegido de la luz. Una vez abierto el envase conservar en el frigorífico
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Remojo de las semillas, molienda, mezcla, pasteurización
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil estimada con unas óptimas condiciones hasta 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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Mayonesa
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Salsa cremosa hecha a base de aceite vegetal y huevo sin conservantes ni colorantes y doblemente batida
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
4000gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Frasco o bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase vidrio o plastico
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Dentro del refrigerador para alargar su calidad y esperanza de vida
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Preparar los ingredientes, mezclar, añadir aceite, verificar la consistencia batir
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 3 -5 dias
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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):
Anís estrellado
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.
Aceites, minerales, vitaminas, compuestos y antioxidantes
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1000gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase Plastico
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Se debe conservar a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco lejos de la luz solar directa
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Especia obtenida del árbol frutal de hoja perenne donde se recogen las semillas que tienen un sabor y aroma típicos
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil estimada de cuatro años desde la fecha de producción
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Paprika natural 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.
Pimentón deshidratado molido sin adición de cereales
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
60 a 40 gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Frasco
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Se debe conservar a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco lejos de la luz solar directa
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recepción de materias primas, lavado y limpieza, secado, despalillado y desvenado tostado, molienda y tamizado.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil estimada con unas óptimas condiciones hasta 6 mese
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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Paprika natural 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.
Pimentón deshidratado molido sin adición de cereales
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500gr
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:
Se debe conservar a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco lejos de la luz solar directa
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recepción de materias primas, lavado y limpieza, secado, despalillado y desvenado tostado, molienda y tamizado.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Hasta 12 meses a partir de 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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Pasta de tomate
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.
Pulpa de tomate fresco, de color rojo brillante.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
400gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Envase botella y lata
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe ser siempre refrigerada, es decir, en la nevera y tapadas
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recepción de materias primas, almacenamiento y limpieza de materias primas, pelado, trituración cocción, añadido de ingredientes
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Pasta de tomate pomodoro
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 compuesto por una consistencia espesa de tomate, agua, sal, especias y hierbas
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1000kg
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Frasco
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
En un lugar fresco y seco . Evitar la exposición a la luz directa del sol
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recepción de materias primas, almacenamiento y limpieza de materias primas, pelado, trituración cocción, añadido de ingredientes
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

folios

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Salsa negra
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Salsa de soya, vinagre, azúcar, agua, conservantes, especias y condimentos
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1000ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
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, lejos de la luz solar directa y de fuentes de calor.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Selección de materias primas, preparación de ingredientes, mezcla de ingredientes, ajustes, espesamiento y filtrado
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil estimada con unas óptimas condiciones hasta 12 meses
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

folios

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Salsa emulsionada BBQ
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
salsa de tomate, azúcar, soya, zumo de limón
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:
Envase Plástico, de polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Almacenar en un lugar fresco, seco, lejos de la luz solar directa y de fuentes de calor.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Preparación de ingredientes, mezcla, incorporación de líquidos, cocción emulsificación y ajustes
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil estimada con unas óptimas condiciones hasta 12 meses
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Salsa de aji
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Producto cremoso hecho a base de vegetales que contiene: Vinagre, puré de ají, sal, potenciador de sabor, espesantes, conservante, antioxidante
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
150ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Frasco
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Guardar en un espacio protegido de la luz solar directa y la humedad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Preparación de ingredientes, mezcla de ingredientes, cocción, homogeneización y filtrado
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil estimada con unas óptimas condiciones hasta 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
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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Salsa de tomate
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 formada por un 75,5 % de ácido oleico (C18:1), un 11,5 % de ácido palmítico (C16:0) y por un 7,5 % de ácido linoleico (C18:2), además de otros ácidos grasos en concentración de trazas, como cafeico, margárico, esteárico, etc.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1000gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Frasco
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Guardar en un espacio fresco y seco, protegido de la luz solar directa y la humedad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Selección de materia prima, escaldado y pelado, cocción, triturado y calado, control de sabor y pasteurización
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil estimada con unas óptimas condiciones hasta 12 meses
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Salsa de tomate
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Salsa viscosa y agridulce con vinagre, condimentos y especias. elaborada a base de tomates, sin adición de conservantes, ni colorantes, ni saborizantes artificiales.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
4000gr
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:
Guardar en un espacio fresco y seco, protegido de la luz solar directa
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Selección de materia prima, escaldado y pelado, cocción, triturado y calado, control de sabor y pasteurización
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 12 meses
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

folios

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Salsa inglesa
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 formada por salsa de soja, sal, ajo, especias
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Galón
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase Plástico
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservar en un lugar fresco y seco a temperatura ambiente, alejado de la luz solar directa
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Selección de ingredientes, preparación, mezcla de líquidos y sólidos, fermentación, cocción y filtrado
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil estimada con unas óptimas condiciones hasta 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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Salsa mayonesa
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Salsa emulsionada de color blanco brillante, de consistencia cremosa. Sin saborizantes, ni colorantes artificiales.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
3800gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Plástica
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservar en un lugar fresco y seco a temperatura ambiente, alejado de la luz solar directa
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Selección y preparación de ingredientes, mezcla, fermentación cocción, filtrado y enfriamiento
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil 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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

folios

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Salsa mostaza
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Color amarillo intenso y brillante. olor acético y sabor levemente picante. sin aditivos ni conservantes artificiales.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
4000gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase Plástico
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservar en un lugar fresco y seco a temperatura ambiente, alejado de la luz solar directa
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Selección y preparación de ingredientes, mezcla, emulsificación, cocción y enfriamiento
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil estimada con unas óptimas condiciones hasta 12 meses
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

folios

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Salsa negra
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.
Líquido e laborado a partir de proteína vegetal hidrolizada (soya, maíz), condimentos, sal, azúcar, vinagre, especies, acentuador de sabor, acidulantes, colorante y conservantes. Presentación:
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Galón
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase Plástico
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservar en un lugar fresco y seco a temperatura ambiente, alejado de la luz solar directa
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Selección y preparación de ingredientes, cocción pasteurización, filtrado, enfriamiento
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Salsa universal
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Sal., agua, especias, acido ascórbico y conservantes
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:
Envase plástico.
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservar en un lugar fresco y seco a temperatura ambiente, alejado de la luz solar directa
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Selección de ingredientes, mezcla, preparación, concentración y filtrado
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones 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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Salsa de soya
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Color rojo marrón con oro, vista a contra luz, tras agitación muestra una superficie clara y brillante y la espuma presenta un color amarillo claro
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Galón
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase plástico
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservar en un lugar fresco y seco a temperatura ambiente, alejado de la luz solar directa
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Selección de ingredientes, fermentación, filtrado y pasteurización
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Bizcocho de achira
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Producto fresco, crocante, elaborado a partir de la panificación del almidón de achira amasado con otros productos como cuajada fresca, huevos, sal y mantequilla.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
40gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
plástica
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservar en un lugar fresco y seco a temperatura ambiente, alejado de la luz solar directa
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Selección de ingredientes, preparación de la masa, moldeado, cocción y enfriado
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 2 o 3 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

folios

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Pan tostado y tajado
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Harina, levadura, agua, sal, huevos y condimentos
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
0.5kg
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase plástico
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe ser almacenado en un lugar fresco, seco, alejado de fuentes de calor y humedad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Preparación de la masa, leudado, moldeado. Cocción y enfriado
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 2 o 3 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

Galleta 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.

Rellena con crema sabor a vainilla, redonda

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

Paquete x 12 unidades

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

Caja

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

Envase cartón

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

Deben almacenarse en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa, el calor y la humedad, para preservar su textura y sabor.

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

Preparación de la masa con todos los ingredientes, formado de la galleta, horneado, preparación de la crema de relleno y rellenado

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

Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 6 a 12meses

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Galleta de soda dulce
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Elaborada a base de harina de trigo
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Paquete x 4 tacos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase plástico
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Deben almacenarse en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa, el calor y la humedad, para preservar su textura y sabor.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Preparación de la masa, amasado, corte, horneado, enfriamiento
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Galleta tipo barquillo
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, azúcar, aceite, huevo, sal y saborizantes
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Caja x 100 unidades
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
caja
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase cartón
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Deben almacenarse en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa, el calor y la humedad, para preservar su textura y sabor.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Preparación de la masa, formado de los barquillos, cocción, formado de los tubos, y enfriado
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 12 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Galleta de soda
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
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Paquete por 5 tacos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase plástico,
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Deben almacenarse en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa, el calor y la humedad, para preservar su textura y sabor.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Preparación de la masa, amasado, corte, cocción y enfriado
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 12 meses
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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):
Pistachos sin cascara
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.
Frutos secos
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase plástico metalizado
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Almacenarse en un lugar fresco, seco y oscuro, lejos de fuentes de calor, luz solar directa y humedad
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Selección de materia prima, descascarado, secado y tostado
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 12 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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):
Helado de vainilla
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Elaborado a partir de huevos, leche desnatada y vainilla. Producto completamente preparado, congelado, listo para consumir
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
300gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Tarro
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase plástico
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Almacenarse en un congelador a una temperatura constante de -18°C o inferior.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Preparación de la base, pasteurización, saborizantes, enfriamiento y maduración, congelación
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Bocadillo de 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.
Pasta de guayaba madura, semiblando, rojo con olor característico a guayaba y sabor dulce. De textura firme con acabado liso y uniforme.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
300gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Papel
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase plástico
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe ser almacenado en un lugar fresco, seco, alejado de la luz solar directa y fuentes de calor, para evitar que se derrita o degrade.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Selección y preparación de materia prima, extracción del pure, cocción, moldeado y enfriamiento
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 12 meses
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

Bocadillo de 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.

Pasta de guayaba

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

Barra 500gr

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

papel

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

Envase plástico,

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

Debe ser almacenado en un lugar fresco, seco, alejado de la luz solar directa y fuentes de calor, para evitar que se derrita o degrade.

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

Selección y preparación de materia prima, lavado y desinfección, cocción, moldeo y enfriado

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

Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 12 meses.

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

cantidad requerida para el producto final

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

HOMBRE Y MUJERES

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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):
Miel de abeja 100% pura
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.
Miel pura color ámbar
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse a temperatura ambiente, en un lugar, alejado de fuentes de calor y luz directa para evitar su cristalización y preservar sus propiedades
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección del néctar de las abejas, extracción y filtrado
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Láminas de pasta rizada
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Pasta precocida y lista para hornear
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
400gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Caja
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase hermético cartón
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe conservarse en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar directa, la humedad y el calor excesivo.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Selección de ingredientes, amasado y formación de la mezcla, cocción, secado y enfriamiento
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Espaghetti
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.
Pastas de color amarillento de 25cm de largo
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:
Envase plástico,
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe conservarse en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar directa, la humedad y el calor excesivo.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Selección de ingredientes, amasado y formación de la mezcla, cocción, secado y enfriamiento
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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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):
Fideo
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Pasta de color amarillo, consistencia dura, olor y sabor propio del producto
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:
Envase plástico hermético
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
deben conservarse a una temperatura de entre cinco y 20 °C. Se puede conservar en la nevera, siempre que cumpla con la temperatura recomendada. Una vez abierta la botella, la temperatura de almacenamiento aconsejada cambia y se aconseja mantenerlo entre 18 y 25 °C.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Debe conservarse en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar directa, la humedad y el calor excesivo.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Café especial
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.
Café de acidez media, con sabores dulces, herbales, frutales y con ligeras sensaciones cítricas. Tostion y molienda media
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
454 gr a 500gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase plástico, hermético
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco, sin humedad y alejado de la luz directa, ya que la exposición a estas condiciones puede deteriorar su calidad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección de la materia prima, secado, tostado, molienda
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 12 meses
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Café tostado en grano
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.
Café especial en grano de tostión baja y cuerpo medio bajo.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
454 gr a 500gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase plástico al vacío
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco, sin humedad y alejado de la luz directa, ya que la exposición a estas condiciones puede deteriorar su calidad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección de la materia prima, secado, tostado e infra miento
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 12 meses
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Café tostado molido
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Café molido
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase plástico metalizado
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco, sin humedad y alejado de la luz directa, ya que la exposición a estas condiciones puede deteriorar su calidad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección y selección de la materia prima, secado, tostado, molienda e inframiento
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 12 meses
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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):
Café instantáneo
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.
Café instantáneo 10% liofilizado soluble en agua
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
80gr a 86 gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Frasco
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco, sin humedad y alejado de la luz directa, ya que la exposición a estas condiciones puede deteriorar su calidad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección de la materia prima, tostado, extracción, liofilización y molienda
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 12 meses
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Vino de mesa
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.
Cepas naturales, 10 - 13% vol. Alcohol
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Frasco
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Lugar fresco, seco y oscuro para evitar que se dañe por la luz o el calor. Es importante que la temperatura sea constante
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección y selección de la materia prima, despalillado y trituración, fermentación, prensado, maduración y filtrado
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 1 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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Vino blanco
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.
Cepa Sauvignon blanca, 13-15% vol. Alcohol
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Frasco
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Lugar fresco, seco y oscuro para evitar que se dañe por la luz o el calor. Es importante que la temperatura sea constante
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección y selección de la materia prima, despalillado y trituración, prensado, fermentación, clarificación y filtrado
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones 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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Vino de mesa tinto
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.
Cepa cabernet Sauvignon, origen chileno. 13-15% vol. Alcohol
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Frasco
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Lugar fresco, seco y oscuro para evitar que se dañe por la luz o el calor. Es importante que la temperatura sea constante
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección y selección de la materia prima, despalillado y trituración, maceración y fermentación, prensado, maduración, clarificación y filtrado
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 5 años
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

folios

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Vino de mesa tinto Moscatel
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.
Tinto moscatel 15 % vol. alcohol
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Frasco
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Lugar fresco, seco y oscuro para evitar que se dañe por la luz o el calor. Es importante que la temperatura sea constante
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección y selección de la materia prima, despalillado y trituración, fermentación, maceración, prensado, envejecimiento clarificación y filtrado
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 5 años
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Vino de mesa tinto
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.
Uvas, agua, alcohol, ácidos
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Frasco
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Lugar fresco, seco y oscuro para evitar que se dañe por la luz o el calor. Es importante que la temperatura sea constante
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección y selección de la materia prima, despalillado y trituración, prensado, fermentación, clarificación y filtrado, envejecimiento
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Vino rosado
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.
Cepa merlot proveniente de chile, 13 grados GL
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Frasco
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Lugar fresco, seco y oscuro para evitar que se dañe por la luz o el calor. Es importante que la temperatura sea constante
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección y selección de la materia prima, despalillado y trituración, maceración, prensado, fermentación, clarificación y filtrado, maduración
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Vino rosado
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.
Cepas tempranillo y garnacha proveniente de España, 13 grados GL.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Frasco
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Lugar fresco, seco y oscuro para evitar que se dañe por la luz o el calor. Es importante que la temperatura sea constante
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección y selección de la materia prima, despalillado y trituración, prensado, fermentación, clarificación y filtrado
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Vino tinto
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.
Cepa malbec proveniente de argentina, 13 grados GL.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Frasco
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Lugar fresco, seco y oscuro para evitar que se dañe por la luz o el calor. Es importante que la temperatura sea constante
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección y selección de la materia prima, despalillado y trituración, prensado, fermentación, clarificación y filtrado
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones 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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Vino tinto
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.
Cepa cabernet suavignon proveniente de chile , 13 grados GL
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Frasco
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Lugar fresco, seco y oscuro para evitar que se dañe por la luz o el calor. Es importante que la temperatura sea constante
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección y selección de la materia prima, despalillado y trituración, prensado, fermentación, clarificación y filtrado
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Vino tinto
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.
Cepa tempranillo proveniente de España, 13 grados GL
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Frasco
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Lugar fresco, seco y oscuro para evitar que se dañe por la luz o el calor. Es importante que la temperatura sea constante
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección y selección de la materia prima, despalillado y trituración, prensado, fermentación, clarificación y filtrado
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Vino tinto 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.
Bebida alcohólica obtenido de la fermentación de la uva, libre de impurezas
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Frasco
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Lugar fresco, seco y oscuro para evitar que se dañe por la luz o el calor. Es importante que la temperatura sea constante
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección y selección de la materia prima, despalillado y trituración, prensado, fermentación, clarificación y filtrado
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones 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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Vino tinto moscatel
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Vino color castaño a caoba intenso, sabor dulce. Se destacan las notas características de la uva moscatel
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1500ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Garrafa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Lugar fresco, seco y oscuro para evitar que se dañe por la luz o el calor. Es importante que la temperatura sea constante
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección y selección de la materia prima, despalillado y trituración, prensado, fermentación, clarificación y filtrado
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Vino espumoso
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.
Cepas chardonnay, pinot noir y pinon meunier, elaborado con método tradicional, demi sec español. 13 grados GL
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Frasco
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Lugar fresco, seco y oscuro para evitar que se dañe por la luz o el calor. Es importante que la temperatura sea constante
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección y selección de la materia prima, prensado, fermentación, removido, añadido de licor
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Mezcla joven
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.
Tequila artesanal proveniente de Oaxaca con 43,2 grados GL.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Frasco
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Lugar fresco y seco, evitar exponerlo a temperaturas extremas
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Selección de materia prima, corte y cocción, molienda, fermentación, destilación y maduración
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Tequila 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.
Bebida de sabor cítrico, elaborado exclusivamente con agave azul weber, con 38 grados.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750 ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco y seco
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección y selección de la materia prima, cocción, extracción, fermentación, destilación filtración y ajuste de alcohol
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 5 años
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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):
Tequila dorado
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.
Bebida Premium producida en México, añejado por 6 meses, con color ambarino con reflejos dorados y 38 grados GL.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750 ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco y seco alejado de fuentes de calor y luz directa
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección de la materia prima, cocción, molienda, fermentación, destilación, envejecimiento y filtrado
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 5 años
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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):
Brandy
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Licor de 36-40 % (hasta un 60 %) de volumen de alcohol.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750 ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase de vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección de la materia prima, fermentación, destilación, envejecimiento en barricas y mezclado
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 5 años
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Licor destilado
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.
Jugos de fruta fermentados. De color ámbar cristalino con reflejos dorados y aromas vínicos de roble, frutas secas y almendras. Con sabor agradable, espirituoso y balanceado, con 35% de alcohol.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750 ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase de vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección de la materia prima, fermentación, destilación, envejecimiento en barricas, mezclado
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 5 años
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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):
Ron 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.
Destilación del jugo de la caña de azúcar con 40 grados GL
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750 ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase de vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco, sin humedad y alejado de la luz directa, ya que la exposición a estas condiciones puede deteriorar su sabor y color
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección de la materia prima, extracción, fermentación, destilación, filtración y purificación
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 5 años
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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):
Ron dorado
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.
Mezcla de rones añejos de reservas entre 12 y 21 años, con 40 grados de alcohol
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase de vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco, sin humedad y alejado de la luz directa, ya que la exposición a estas condiciones puede deteriorar su calidad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección de la materia prima, secado, tostado, molienda
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 5 años
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Vodka
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.
Destilación del alcohol de grano, y filtrado por carbón con 37.5 grados de alcohol
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750 ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase de vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco, sin humedad y alejado de la luz directa, ya que la exposición a estas condiciones puede deteriorar su calidad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Destilación de grano, filtrado, activado
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 5 años
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Whiskey bourbon
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.
Bourbon a base de maíz, cuyo porcentaje varía entre el 50% y el70%, puede tener otros granos añadidos como la cebada, la malta y el centeno, 40 grados GL
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase de vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco, sin humedad y alejado de la luz directa, ya que la exposición a estas condiciones puede deteriorar su calidad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Macerado y fermentación, destilación, maduración y envejecimiento en barricas
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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):
Pisco Peruano
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.
Bebida elaborada por la destilación del mozto de uva, de color brillante, transparente con 44 ALC
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase de vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco, sin humedad y alejado de la luz directa, ya que la exposición a estas condiciones puede deteriorar su calidad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección y selección de la materia prima, destilación, maduración
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones 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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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):
soda
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 carbonatada, sin saborizantes. Agua que contiene dióxido de carbono (CO2) y es burbujeante
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
300ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco, sin humedad y alejado de la luz directa, ya que la exposición a estas condiciones puede deteriorar su calidad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Preparación del agua, carbonatación
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones 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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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):
Bebida liquida
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.
Jugo concentrado de granada.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750ml a 1000ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase plástico
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco, sin humedad y alejado de la luz directa, ya que la exposición a estas condiciones puede deteriorar su calidad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección de la materia prima, extracción del juego, concentración del juego, mezcla y ajuste
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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):
Agua potable
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 tratada sin gas, de H2=
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
600ml a 1000ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase plástico,
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Tratamiento de agua, purificación, filtración, desinfección, des ionización y desinfección
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 12 meses
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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):
Agua potable
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 tratada
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
20L
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botellón
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase plástico
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Tratamiento de agua, purificación, filtración, desinfección, des ionización y desinfección
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 12 meses
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Agua potable tratada
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 de aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, insectos, sedimentos o materiales en suspensión.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
6000 L
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase plástico
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Tratamiento de agua, purificación, filtración, desinfección, des ionización y desinfección
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 12 meses
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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):
soda
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.
Elaborada con agua carbonatada, sin saborizantes. Agua que contiene dióxido de carbono (CO_2) y es burbujeante .
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
300ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase plástico
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco, alejada de la luz solar directa.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Preparación del agua, carbonatación
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 12 meses
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Ginger ale
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.
Bebida gaseosa de agua mineral contiene como ingredientes extracto de jengibre, acidulantes, azúcar, aromatizantes, vitamina C y colorantes alimentarios ,de burbuja intensa, efervescente y sin alcohol.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
400 ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase plástico
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco, sin humedad y alejado de la luz directa, ya que la exposición a estas condiciones puede deteriorar su calidad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Preparación de ingredientes, carbonatación, ajuste de sabor y color
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 12 meses
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Arroz arbóreo
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 redondeado
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1 kg
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase plástico
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco, sin humedad y alejado de la luz directa, ya que la exposición a estas condiciones puede deteriorar su calidad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección de la materia prima, secado, molienda, pulido y clasificación
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 4 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Arroz 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.
Arroz grano largo
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco, sin humedad y alejado de la luz directa, ya que la exposición a estas condiciones puede deteriorar su calidad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección de la materia prima, secado, molienda, pulido y clasificación
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas optimas condiciones hasta 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Arroz bomba
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.
Arroz de aspecto perlado, grano redondo y corto de unos 5mm de longitud y 2,1 de ancho.
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:
Envase biodegradable
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco, sin humedad y alejado de la luz directa, ya que la exposición a estas condiciones puede deteriorar su calidad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección de la materia prima, secado, molienda y clasificación
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 12 meses
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Arroz botan
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.
Arroz de forma redonda con unos 3 mm de longitud y 2,1 de ancho
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:
Envase plástico
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco, sin humedad y alejado de la luz directa, ya que la exposición a estas condiciones puede deteriorar su calidad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección de la materia prima, secado, molienda y clasificación
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 10 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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Arroz parbolizado
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.
Arroz color café y granos medianos
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase plástico
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco, sin humedad y alejado de la luz directa, ya que la exposición a estas condiciones puede deteriorar su calidad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección de la materia prima, hidratación ,parbolización, secado molienda, pulido, pulido y empaque
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 10 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Miga de pan
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 obtenida de la parte blanda y esponjosa interior del pan.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase plástico
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco, sin humedad y alejado de la luz directa, ya que la exposición a estas condiciones puede deteriorar su calidad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Selección de ingredientes, amasado de la masa, formado y horneado de pan, enfriado, desglose y deshidratación
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas optimas condiciones hasta 5 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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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 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.
Malta muy tostada con un índice Lovibond superiores 350 llegando hasta más de 600 lo que la convierte en una de las maltas más oscuras (EBC que oscila entre 950 y 1350). Ofrece sabores tostados intensos y aparecen toques de café, cacao
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
25kg
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bulto
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco, sin humedad y alejado de la luz directa, ya que la exposición a estas condiciones puede deteriorar su calidad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección de la materia prima, germinación, secado, tueste, molienda
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones 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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Malta acida
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.
Cereales, azucares, proteínas
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
25kg
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bulto
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco, sin humedad y alejado de la luz directa, ya que la exposición a estas condiciones puede deteriorar su calidad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección de la materia prima, maltificación, secado, tostado, enfriamiento y molienda
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones 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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Cebada Malteada
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.
Aporta en medidas crecientes fuertes notas de sabor acaramelado y con aroma a malta, brindan también un color oscuro de la cerveza,
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
25kg
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bulto
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Envase polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco, sin humedad y alejado de la luz directa, ya que la exposición a estas condiciones puede deteriorar su calidad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recolección de la materia prima, maltificación, secado o tostado molienda y almacenaje
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones 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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Romero
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.
Hojas de romero 250 gramos
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Desde 100, 250, 500,1000 gramos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bolsa de polipropileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
deben conservarse a una temperatura de entre 20 a 25 °C . Se puede conservar en la nevera, siempre que cumpla con la temperatura recomendada.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Preparación del terreno, Siembra, Recolección y Manejo
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones 10-20 dias
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Tomillo
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.
Ramas de tomillo 20 gramos
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Desde 20, 50,100, 250, 500,1000 gramos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bolsa de polipropileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
deben conservarse a una temperatura de entre 20 a 25 °C . Se puede conservar en la nevera, siempre que cumpla con la temperatura recomendada.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Preparación del terreno, Siembra, Recolección y Manejo
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones 10-20 dias
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Lechuga bibb
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.
Planta de lechuga
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Planta y hojas
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bolsa de polipropileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
deben conservarse a una temperatura de entre 0°C . Se puede conservar en la nevera, siempre que cumpla con la temperatura recomendada.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Preparación del terreno, Siembra, Recolección y Manejo
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil entre 2 y 3 semanas estimada con unas óptimas condiciones
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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Lechuga romana
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.
Planta de lechuga
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Planta y hojas
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bolsa de polipropileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
deben conservarse a una temperatura de entre 0°C . Se puede conservar en la nevera, siempre que cumpla con la temperatura recomendada.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Preparación del terreno, Siembra, Recolección y Manejo
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil entre 2 y 3 semanas estimada con unas óptimas condiciones
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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Champiñon
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.
Hongo Champiñón Blanco
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Bandejas en gramos, 250, 500, 1000 gramos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bandeja de icopor
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Material plástico espumado
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
deben conservarse a una temperatura constante de 18-20°, puede conservase en nevera siempre y cuando cumpla con la temperatura.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Preparación del terreno, Siembra, Recolección y Manejo
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil entre 1 a 2 días estimada con unas óptimas condiciones
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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Cebolla cabezona blanca
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.
Bulbos de cebolla cabezona blanca
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Unidad, libra kilo y Bulto
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Mallas y sacos de yute
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
debe almacenarse en un lugar fresco y seco. La temperatura ideal para su conservación es entre **4°C y 10°C**. Las temperaturas demasiado bajas pueden dañar los bulbos, y las altas temperaturas pueden acelerar el proceso de deterioro.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Preparación del terreno, Siembra, Recolección y Manejo
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil si almacena correctamente en un lugar fresco, seco y bien ventilado, puede durar entre **3 a 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Cebolla cabezona roja
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.
Bulbos de cebolla cabezona roja
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Unidad,250 gramos, libra, kilo y Bulto
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Mallas y sacos de yute
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
debe almacenarse en un lugar fresco y seco. La temperatura ideal para su conservación es entre **4°C y 10°C**. Las temperaturas demasiado bajas pueden dañar los bulbos, y las altas temperaturas pueden acelerar el proceso de deterioro.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Preparación del terreno, Siembra, Recolección y Manejo
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil si almacena correctamente en un lugar fresco, seco y bien ventilado, puede durar entre **3 a 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Cebolla de rama
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Cebolla en rama junca
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Atado a granel, libra kilo
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Amarre
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
soga
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
La cebolla de rama junca debe almacenarse en un lugar fresco, preferiblemente entre 4°**C y 10°C**. Esta temperatura es ideal para ralentizar su proceso de maduración y preservar su frescura.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Preparación del terreno, Siembra, Recolección y Manejo
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil si almacena correctamente en un lugar fresco, seco y bien ventilado, puede durar entre **3 a 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Cebolla de rama
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Cebolla en rama junca
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Atado a granel, libra kilo
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
N/A
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
N/A
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
La cebolla de rama junca debe almacenarse en un lugar fresco, preferiblemente entre 4°**C y 10°C**. Esta temperatura es ideal para ralentizar su proceso de maduración y preservar su frescura.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Preparación del terreno, Siembra, Recolección y Manejo
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil si almacena correctamente en un lugar fresco, seco y bien ventilado, puede durar entre **3 a 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Cebolla Puerro
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Cebolla Puerro
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Atado a granel, libra kilo
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Amarre
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
soga
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
La cebolla de rama junca debe almacenarse en un lugar fresco, preferiblemente entre 4°**C y 10°C**. Esta temperatura es ideal para ralentizar su proceso de maduración y preservar su frescura.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Preparación del terreno, Siembra, Recolección y Manejo
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil si almacena correctamente en un lugar fresco, seco y bien ventilado, puede durar entre **3 a 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Cebolla Puerro
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Cebolla Puerro
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Atado a granel, libra kilo
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
La cebolla de rama junca debe almacenarse en un lugar fresco, preferiblemente entre 4**°C y 10°C**. Esta temperatura es ideal para ralentizar su proceso de maduración y preservar su frescura.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Preparación del terreno, Siembra, Recolección y Manejo
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil si almacena correctamente en un lugar fresco, seco y bien ventilado, puede durar entre **3 a 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Pimentón 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.
Pimentón amarillo
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Atado a granel, libra kilo
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa, malla , bandeja – canastilla plastica
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno – material plástico espumado
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Mantenerse a temperaturas entre **7°C y 10°C** para garantizar que se conserve fresco el mayor tiempo posible. Temperaturas más bajas pueden dañar su textura y sabor, mientras que temperaturas más altas aceleran el proceso de maduración y deterioro.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Preparación del terreno, Siembra, Recolección y Manejo
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Vida útil en condiciones de refrigeración: Si se almacenan en las condiciones adecuadas, los pimentones amarillos pueden mantenerse frescos durante 10 a 14 días. Si no se refrigeran: Si se almacenan a temperatura ambiente, su vida útil se reduce significativamente, generalmente a 2-4 días, ya que la maduración se acelera.
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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Pimentón rojo
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Pimentón rojo
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Atado a granel, libra kilo
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa, malla , bandeja
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno – material plástico espumado
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Mantenerse a temperaturas entre **7°C y 10°C** para garantizar que se conserve fresco el mayor tiempo posible. Temperaturas más bajas pueden dañar su textura y sabor, mientras que temperaturas más altas aceleran el proceso de maduración y deterioro.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Preparación del terreno, Siembra, Recolección y Manejo
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Vida útil en condiciones de refrigeración: Si se almacenan en las condiciones adecuadas, los pimentones amarillos pueden mantenerse frescos durante 10 a 14 días. Si no se refrigeran: Si se almacenan a temperatura ambiente, su vida útil se reduce significativamente, generalmente a 2-4 días, ya que la maduración se acelera.
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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Pimentón 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.
Pimentón verde
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Atado a granel, libra kilo
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa, malla , bandeja
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno – material plástico espumado
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Mantenerse a temperaturas entre **7°C y 10°C** para garantizar que se conserve fresco el mayor tiempo posible. Temperaturas más bajas pueden dañar su textura y sabor, mientras que temperaturas más altas aceleran el proceso de maduración y deterioro.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Preparación del terreno, Siembra, Recolección y Manejo
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Vida útil en condiciones de refrigeración: Si se almacenan en las condiciones adecuadas, los pimentones amarillos pueden mantenerse frescos durante 10 a 14 días. Si no se refrigeran: Si se almacenan a temperatura ambiente, su vida útil se reduce significativamente, generalmente a 2-4 días, ya que la maduración se acelera.
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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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):
Pimentón Rojo
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Pimentón Verde
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Atado a granel, libra kilo
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa, malla , bandeja
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno – material plástico espumado
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Mantenerse a temperaturas entre **7°C y 10°C** para garantizar que se conserve fresco el mayor tiempo posible. Temperaturas más bajas pueden dañar su textura y sabor, mientras que temperaturas más altas aceleran el proceso de maduración y deterioro.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Preparación del terreno, Siembra, Recolección y Manejo
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Vida útil en condiciones de refrigeración: Si se almacenan en las condiciones adecuadas, los pimentones amarillos pueden mantenerse frescos durante 10 a 14 días. Si no se refrigeran: Si se almacenan a temperatura ambiente, su vida útil se reduce significativamente, generalmente a 2-4 días, ya que la maduración se acelera.
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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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):

Pimienta negra en pepa.

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.

Empacada en frasco de vidrio, con sello de tapa.

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

De 500ml,

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

Envase botella

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

Envase vidrio

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

debe almacenarse en un sitio fresco máximo de 25ºC, en un lugar seco (humedad relativa inferior al 65%) y al resguardo de la luz.

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

Recepción de materias primas. Almacenamiento y limpieza de materias primas. Molienda .Envasado. Almacenamiento de producto.Despacho.

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

Semillas o plántulas de champiñones

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.

Micelio En Semilla Orellana Pleurotus Ostreatus Tipo Grano

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

De 1000 GR

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

Bolsa

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

En polipropileno

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

debe almacenarse en un sitio fresco máximo de 25ºC, en un lugar seco (humedad relativa inferior al 65%) y al resguardo de la luz.

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

Recepción de materias primas. Almacenamiento y limpieza de materias primas, Envasado. Almacenamiento de producto. Despacho.

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

Hongos

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.

Semillas de hongos de orellana, presentación bolsa por kg

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

De 1000 GR

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

Bolsa

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

En polipropileno

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

debe almacenarse en un sitio fresco máximo de 25ºC, en un lugar seco (humedad relativa inferior al 65%) y al resguardo de la luz.

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

Recepción de materias primas. Almacenamiento y limpieza de materias primas, Envasado. Almacenamiento de producto. Despacho.

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

Semillas de achote

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.

Semillas de achote con el 100% de pureza rica en fosforo tiene niveles adecuados de triptofano y lisina, pero reducidos de metionina, isoleucina, leucina, fenilalanina y treonina.

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

De 1000 GR

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

Bolsa

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

En polipropileno

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

debe almacenarse en un sitio fresco máximo de 25ºC, en un lugar seco (humedad relativa inferior al 65%) y al resguardo de la luz.

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

Recepción de materias primas. Almacenamiento y limpieza de materias primas, Envasado. Almacenamiento de producto. Despacho.

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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

GLUCONOLACTATO DE CALCIO 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.

CARACTERÍSTICAS: APARIENCIA: POLVO COLOR BLANCO.SABOR Y AROMA: NEUTRO

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

De 500 gr

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

Bolsa

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

En polipropileno

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

Almacenar en un área limpia, seca y bien ventilada.

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

Recepción de materias primas. Almacenamiento y limpieza de materias primas, Envasado. Almacenamiento de producto. Despacho.

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

Tiene una vida útil 24 meses desde su 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Chicharrón carnudo de cerdo fresco.
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Cuero de cerdo Tipo panceta y limpio y empacado al vacío refrigerado a menos. Transporte según Resolución 2505 del 2004
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
De 1000 GR
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
En polipropileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe estar refrigerado
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Recepción de materias primas. Almacenamiento y limpieza de materias primas, Envasado. Almacenamiento de producto. Despacho.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones de 1 mes
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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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):

Bicarbonato de sodio

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

Producto sólido, color blanco, para uso en la industria de alimentos.

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

De 1000 GR

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

Bolsa

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

En aluminio

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

Debe almacenarse en un sitio fresco máximo de 25ºC, en un lugar seco (humedad relativa inferior al 65%) y al resguardo de la luz.

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

Recepción de materias primas. Almacenamiento y limpieza de materias primas, Envasado. Almacenamiento de producto. Despacho.

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

Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta de 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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

ALGINATO DE SODIO.

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.

ESPESANTE ALIMENTARIO, POLVO GRANULAR DE COLOR BLANCO CREMA O MARRÓN CLARO

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

De 250g

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

BOLSA

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

DE ALUMINIO

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

Conservar en un lugar fresco y seco. Mantener alejado de las fuentes de calor

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

El alginato es un compuesto obtenido directamente de las algas marinas pardas o marrones,

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

Según etiquetado

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

cantidad requerida para el producto final

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

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

GOMA XANTHAN

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

PRODUCTO EN POLVO, ESTABILIZANTE DE GRADO ALIMENTICIO

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

De 1000 gr

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

Bolsa

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

Aluminio

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

Almacenar en lugar limpio, fresco, seco y sin olores, alejado de fuentes directas de luz y calor.

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

El primer paso para producir goma xantana es la fermentación utilizando cepas de xanthomonas y sustratos con azúcar como fuente de carbono, nitrógeno y sal

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

PECTINA CÍTRICA

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

Producto sólido, para uso en la industria de alimentos, debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses a partir de la fecha de entrega; cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y con la NTC 1453

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

De 1000ml,

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:

Se recomienda guardar en envases bien cerrados en un lugar fresco y seco, alejado de la luz, el calor y la humedad.

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

proceso de extracción con ácido mineral acuoso, llamado hidrólisis. Envasado. Almacenamiento de producto. Despacho.

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

24 meses o más de vida útil cuando se almacena en las condiciones antes mencionadas.

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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

CARBOXIMETIL CELULOSA (CMC).

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.

GRADO ALIMENTICIO. PRODUCTO SÓLIDO, ESTABILIZANTE PARA USO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.

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

De 500G

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:

Debe almacenarse en un lugar fresco y seco, lejos de la humedad y la luz directa del sol.

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

consta de tres etapas principales: mercerización, eterificación y neutralización. Almacenamiento de producto. Despacho.

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

TRIPOLIFOSTAFO DE SODIO

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

PRODUCTO EN POLVO, CERTIFICADO PARA ALIMENTOS, (PETBIOALUMEN-POLIETILENO),

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

De 1000 G

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

bolsa

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

ALUMINIO

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

Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa y de fuentes de calor.
Mantener bien cerrado para preservar sus propiedades y evitar la absorción de humedad.

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

consiste en una mezcla estequiometria, en condiciones controladas, del fosfato mono sódico y el di sódico

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

2 Años a partir de la fecha de fabricación en su empaque original.

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 TECNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

CITRATO DE SODIO

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.

GRADO ALIMENTARIO.

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

De KG

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

BOLSA

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

ALUMINIO

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

Mantener el recipiente herméticamente cerrado. Almacenar en un lugar seco.

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

Recepción de materias primas. Agua + ácido cítrico + bicarbonato de sodio = citrato de sodio + agua + dióxido de carbono. Envasado. Almacenamiento de producto. Despacho.

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

Cinco (5) años bajo buenas condiciones almacenamiento.

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

cantidad requerida para el producto final

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

HOMBRE Y MUJERES

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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):

Benzoato de sodio

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

Producto sólido, color blanco, para uso en la industria de alimentos, debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses a partir de la fecha de entrega; cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y con la NTC 1453, el proveedor debe presentar ficha técnica del Producto.

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

De 500ml,

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 sobre tarimas en lugar seco, fresco, ventilado y libre de fauna nociva y protegido de la luz solar directa, a temperatura no mayor de 35 grados centígrados y humedad relativa menor de 65 %.

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

neutralización entre el ácido benzoico y el hidróxido de sodio, obteniendo un producto sólido, de color blanco, soluble y que se descompone al calentarlo a más de 120°C Envasado. Almacenamiento de producto. Despacho.

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

POLIFOSFATO DE SODIO.

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

COLOR BLANCO- GRANULADO- INOLORO- INCOLORO.

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

KILO

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

BOLSA

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

LAMINIZADA METALIZADA

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

Almacenar en lugar fresco y seco

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

Se obtienen por fusión y posterior enfriamiento de ortofosfatos sódicos.

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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):

ESENCIA DE CARAMELO .

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.

SABORIZANTE ARTIFICIAL PARA ALIMENTOS. CON FECHA DE VENCIMIENTO SUPERIOR A SEIS (6) MESES.

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

500 GR

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

BOLSA

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

LAMINIZADA METALIZADA

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

Almacenar en lugar fresco y seco

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

Desarrollo de la Fórmula,Mezclado, Filtración, Análisis de calidad, Reenvasado Control final 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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

ESENCIA DE COCO.

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

SABORIZANTE ARTIFICIAL PARA ALIMENTOS. CON FECHA DE VENCIMIENTO SUPERIOR A SEIS (6) MESES. CON ROTULO SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

500 ML

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

FRASCO

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

PLASTICO

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

Almacenar en recipientes cerrados, en un ambiente fresco, seco, bien ventilado, lejos del calor, las llamas, las chispas, y otras fuentes de ignición. No almacenar a la luz directa del sol.

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

extractos naturales de coco y alcohol o propilenglicol (para el extracto sin alcohol).

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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

Humo líquido.

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

es un aromatizante elaborado con humo de madera condensado, Este aroma se impregna en los alimentos y además de darles ese sabor característico, también ayuda a que se desequen y se conserven mejor.

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

LITRO

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

GARRAFA

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

POLIETILENO

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

Mantener en un lugar fresco, protegido de la luz y exposición directa al exterior.

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

condensar el humo y el vapor de astillas de madera quemada. Estos dos subproductos se canalizan por un conducto metálico frío donde el vapor se condensa en agua, atrapando el humo dentro.

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

Máximo 9 meses bajo observación estricta a las condiciones de almacenamiento

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

cantidad requerida para el producto final

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

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

SABORIZANTE-LULO.

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.

GRADO ALIMENTARIO ROTULADA SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE. CON FECHA DE VENCIMIENTO SUPERIOR A SEIS (6) MESES.

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

130 ML

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

FRASCO

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

PLASTICO

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

Debe almacenarse sobre plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, en ambiente seco, fresco y con buena ventilación

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

Las esencias alimentarias se obtienen a partir de ingredientes naturales como frutas, hierbas y especias. El proceso de elaboración de las esencias puede variar según el método utilizado, Se extrae el agua del jugo obtenido para obtener un producto más denso, Se elimina microorganismos del jugo concentrado mediante control de temperatura y tiempo, Se traslada el jugo concentrado a recipientes adecuados o tanques de almacenamiento, Se envasa el jugo concentrado.

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

Tiene una vida util estimada con unas optimas 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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

SABORIZANTE-MARACUYÁ.

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.

GRADO ALIMENTARIO ROTULADA SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE. CON FECHA DE VENCIMIENTO SUPERIOR A SEIS (6) MESES.

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

130 ml

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

FRASCO

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

PLASTICO

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

Debe almacenarse sobre plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, en ambiente seco, fresco y con buena ventilación

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

Las esencias alimentarias se obtienen a partir de ingredientes naturales como frutas, hierbas y especias. El proceso de elaboración de las esencias puede variar según el método utilizado, Se extrae el agua del jugo obtenido para obtener un producto más denso, Se elimina microorganismos del jugo concentrado mediante control de temperatura y tiempo, Se traslada el jugo concentrado a recipientes adecuados o tanques de almacenamiento, Se envasa el jugo concentrado.

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

Tiene una vida útil 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Saborizante fresa
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.
GRADO ALIMENTARIO ROTULADO SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
120 ML
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
FRASCO
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
PLASTICO
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse sobre plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, en ambiente seco, fresco y con buena ventilación
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Las esencias alimentarias se obtienen a partir de ingredientes naturales como frutas, hierbas y especias. El proceso de elaboración de las esencias puede variar según el método utilizado, Se extrae el agua del jugo obtenido para obtener un producto más denso, Se elimina microorganismos del jugo concentrado mediante control de temperatura y tiempo, Se traslada el jugo concentrado a recipientes adecuados o tanques de almacenamiento, Se envasa el jugo concentrado.
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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
SABORIZANTE MANDARINA
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
GRADO ALIMENTARIO, ROTULADO SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
130 ML
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
FRASCO
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
PLASTICO
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse sobre plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, en ambiente seco, fresco y con buena ventilación
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Las esencias alimentarias se obtienen a partir de ingredientes naturales como frutas, hierbas y especias. El proceso de elaboración de las esencias puede variar según el método utilizado, Se extrae el agua del jugo obtenido para obtener un producto más denso, Se elimina microorganismos del jugo concentrado mediante control de temperatura y tiempo, Se traslada el jugo concentrado a recipientes adecuados o tanques de almacenamiento, Se envasa el jugo concentrado.
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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

SABORIZANTE PIÑA.

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.

GRADO ALIMENTARIO, ROTULADO SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

130 ML

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

FRASCO

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

PLASTICO

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

Debe almacenarse sobre plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, en ambiente seco, fresco y con buena ventilación

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

Las esencias alimentarias se obtienen a partir de ingredientes naturales como frutas, hierbas y especias. El proceso de elaboración de las esencias puede variar según el método utilizado, Se extrae el agua del jugo obtenido para obtener un producto más denso, Se elimina microorganismos del jugo concentrado mediante control de temperatura y tiempo, Se traslada el jugo concentrado a recipientes adecuados o tanques de almacenamiento, Se envasa el jugo concentrado.

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

saborizante arequipe

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 grado alimenticio, ROTULADA SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

120 ML

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

BOTELLA

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

PLASTICO

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

Debe almacenarse sobre plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, en ambiente seco, fresco y con buena ventilación

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

Selección de Ingredientes Preparación de la Mezcla Pasteurización (si aplica) Filtrado y Enfriamiento Envasado Etiquetado Almacenamiento 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

SABORIZANTE -MORA

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

GRADO ALIMENTARIO. ROTULADA SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

130 ML

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

FRASCO

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

PLASTICO

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

Debe almacenarse sobre plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, en ambiente seco, fresco y con buena ventilación

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

Las esencias alimentarias se obtienen a partir de ingredientes naturales como frutas, hierbas y especias. El proceso de elaboración de las esencias puede variar según el método utilizado, Se extrae el agua del jugo obtenido para obtener un producto más denso, Se elimina microorganismos del jugo concentrado mediante control de temperatura y tiempo, Se traslada el jugo concentrado a recipientes adecuados o tanques de almacenamiento, Se envasa el jugo concentrado.

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
SABORIZANTE RON CON PASA
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Producto liquido de uso alimentario ROTULADA SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
120 ML
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
FRASCO
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
PLASTICO
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse sobre plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, en ambiente seco, fresco y con buena ventilación
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Investigación y Desarrollo (I+D), Selección y Preparación de Ingredientes,Mezcla,Filtrado y Homogeneización, Control de Calidad, Envasado ,Almacenamiento 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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

SABORIZANTE -MANGO.

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.

GRADO ALIMENTARIO ROTULADA SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

130 ML

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

FRASCO

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

PLASTICO

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

Debe almacenarse sobre plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, en ambiente seco, fresco y con buena ventilación

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

Las esencias alimentarias se obtienen a partir de ingredientes naturales como frutas, hierbas y especias. El proceso de elaboración de las esencias puede variar según el método utilizado, Se extrae el agua del jugo obtenido para obtener un producto más denso, Se elimina microorganismos del jugo concentrado mediante control de temperatura y tiempo, Se traslada el jugo concentrado a recipientes adecuados o tanques de almacenamiento, Se envasa el jugo concentrado.

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

ESENCIA DE VAINILLA.

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

SABORIZANTE ARTIFICIAL PARA ALIMENTOS, CON ROTULO SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

500 ML

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

FRASCO

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

PLASTICO

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

Debe almacenarse sobre plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, en ambiente seco, fresco y con buena ventilación

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

Síntesis del saborizante artificial , Mezcla y ajuste de la formula, Control de calidad ,Envasado ,Etiquetado, Almacenamiento 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

ISOMALT 100%

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

DERIVADO DE SACAROSA. EDULCORANTE. CARACTERÍSTICAS: SABOR Y OLOR: DULCE, INODORO. ASPECTO: POLVO CRISTALINO BLANCO.

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

De 1000 G

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

BOLSA

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

ALUMINIO

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

deben almacenarse en un ambiente seco y fresco para mantener su claridad y estructura.

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

El isomalt es un edulcorante que proviene del azúcar mediante un proceso especial al que se somete a la remolacha azucarera.

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

Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 2

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

JARABE DE GLUCOSA 40/82.

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.

LIQUIDO VISCOSO TRANSPARENTE. PRODUCTO ROTULADO Y ENVASADO SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

De 1000 G

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

Frasco

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

Plástico

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

De 10 a 25ºC en un lugar fresco y seco.

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

Los cultivos se cosechan y se almacenan, después los granos se trituran en molino en molino, se agrega agua a la mezcla, se centrifuga para separar el almidón de las proteínas , luego se utiliza un enzima para convertir parte de la glucosa en fructosa, el jarabe se purifica y ya se utiliza para endulzar

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

Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 2

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

Rojo de alizarina S, solución 0,1%, frasco de 100ml

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.

solución 0,1%,

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

De 100 ml,

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

Frasco

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

Envase vidrio

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

Temperatura Ambiente entre 15°C y 30°C

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

Consiste en disolver una cantidad precisa de alizarina en agua destilada, ajustando la concentración deseada. Luego, la mezcla se filtra para eliminar impurezas y se envasa en frascos, se sellan y etiquetan.

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

COLOR PARA CHOCOLATE EN MANTECA 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.

COLOR PARA CHOCOLATE EN MANTECA DE CACAO, COLOR ORO METALIZADO

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

55 onzas

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

Frasco

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

Plástico

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

Mantener en un lugar fresco y seco, preferiblemente entre 15 °C y 25 °C. Evitar exposiciones prolongadas a temperaturas superiores a 30 °C, ya que podrían afectar la consistencia del producto.

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

Ingredientes ,Equipos Necesarios, Proceso de Elaboración ,Recomendaciones Finales

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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):

Colorante caramelo

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

Colorante caramelo aditivo para alimentos

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

60 onzas

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

Frasco

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 caramelización de azúcares, como glucosa o sacarosa, que se calientan a altas temperaturas hasta que se transforman en un líquido marrón oscuro. Esta mezcla de azúcar caramelizado se combina con un solvente adecuado, como agua o jarabe de glucosa, para obtener una solución líquida o concentrada. Se pueden añadir estabilizantes y conservantes para asegurar la estabilidad del colorante. La solución se filtra para eliminar impurezas y garantizar la uniformidad del color. Finalmente, el colorante se envasa.

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

DEICY BRAVO

	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):

Colorante 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.

colorante verde. aditivo para alimentos

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

60 onzas

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

Frasco

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 selección de pigmentos naturales, como la clorofila derivada de plantas, o colorantes sintéticos aprobados, como el verde brillante FCF. Estos pigmentos se disuelven en un solvente adecuado, como agua o alcohol, y se mezclan con estabilizantes y conservantes para asegurar su estabilidad y solubilidad. Luego, la mezcla se filtra para eliminar impurezas y garantizar la pureza del colorante. Finalmente, el producto se envasa.

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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):
Colorante 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.
Colorante amarillo. aditivo para alimentos
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
60 onzas
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Frasco
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 selección de pigmentos naturales, como la curcumina de la cúrcuma, o colorantes sintéticos aprobados, como el amarillo de tartrazina. Estos pigmentos se disuelven en un solvente adecuado, como agua o alcohol, y se mezclan con estabilizantes y conservantes para asegurar su solubilidad y estabilidad. La solución se filtra para eliminar impurezas y garantizar su uniformidad. Finalmente, el colorante se envasa.
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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

Colorante liposoluble en polvo

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

Colorante liposoluble en polvo laca en polvo de muy alta intensidad para disolver en manteca de cacao, colores surtidos. para chocolatería grado alimentario.

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

40 gramos

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

Frasco

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 selección de pigmentos naturales o sintéticos aptos para alimentos, como los derivados de plantas o de colorantes artificiales, que proporcionan colores intensos. Estos pigmentos se disuelven en un medio lipídico, como manteca de cacao o aceites vegetales, que permiten que el colorante sea dispersable en productos grasos. Posteriormente, la mezcla se seca mediante un proceso de atomización o secado por pulverización para obtener un polvo fino y homogéneo. El polvo se somete a pruebas de calidad para asegurar su alta intensidad, estabilidad y solubilidad en la manteca de cacao, sin afectar la textura o el sabor del chocolate. Finalmente, el colorante en polvo se empaqueta.

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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):

Colorante azul

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

Colorante azul, aditivo para alimentos

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

60 onzas

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

Frasco

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 extracción de pigmentos naturales de fuentes vegetales como la spirulina o el anil de grana, o mediante la síntesis de colorantes artificiales aprobados, como el azul brillante FCF Estos pigmentos se filtran y mezclan con agua y aditivos seguros para alimentos, como estabilizantes y conservantes, para garantizar su estabilidad y concentración. Tras realizar pruebas de calidad y seguridad para cumplir con las normativas alimentarias, los colorantes se envasan en frascos.

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

DEICY BRAVO

	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):

Colorante liquido colores variados

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

Colorante liquido colores variados/ Caja de 12 colorantes vegetales alimenticios, certificados para alimentos en colores variados, intensos y concentrados para chocolate y repostería.

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

Caja 12 colores de 12ml

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

Frasco

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 extracción de pigmentos naturales de fuentes vegetales. Estos pigmentos se filtran y mezclan con agua y aditivos seguros para alimentos, como estabilizantes y conservantes, para garantizar su estabilidad y concentración. Tras realizar pruebas de calidad y seguridad para cumplir con las normativas alimentarias, los colorantes se envasan en frascos.

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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

Colorante rojo

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

colorante rojo, aditivo para alimentos - presentación frasco gotero de 60 onzas.

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

60 onzas

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

Frasco

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 selección de ingredientes como el extracto de plantas, como la remolacha o el pimentón, o el uso de colorantes sintéticos aprobados, como el eritrosina o el carmín. Estos ingredientes se procesan para extraer los pigmentos responsables del color rojo, que luego se disuelven en una solución base adecuada, como agua o alcohol. La mezcla se filtra para eliminar impurezas y garantizar una consistencia uniforme. Después, se realizan pruebas de seguridad y calidad para asegurarse de que el colorante cumpla con los estándares alimentarios. Finalmente, el colorante se envasa.

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

DEICY BRAVO

	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):
Colorante para aerógrafo
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.
Colorantes para aerógrafo, colorantes liposolubles a base de manteca de cacao para chocolatería aerografía, colores surtidos
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
200 gramos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Frasco
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 selección de pigmentos y solventes de alta calidad que se mezclan en proporciones específicas para obtener el color deseado. Estos ingredientes se disuelven o dispersan en un líquido base, como agua, para crear una solución uniforme. Luego, la mezcla pasa por un proceso de filtración para eliminar impurezas y garantizar una textura suave. Una vez obtenido el colorante, se realizan pruebas de calidad para asegurar su consistencia y aptitud para el uso en aerógrafos. Finalmente, el colorante se envasa.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil es de aproximadamente 1 a 2 años si se almacena en un lugar fresco, seco y alejado de la luz directa, manteniendo el envase bien cerrado.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

Frasco tipo envase de vidrio cuadrado

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.

Frasco tipo envase de vidrio cuadrado con tapa, capacidad para 250 ml, presentación: caja x 24 unidades

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

Caja por 24 unidade de 250 mililitros

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

Caja

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

Cartón

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

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

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

Comienza con la mezcla de materias primas como sílice, carbonato de sodio y caliza, que se funden a altas temperaturas en un horno. El vidrio fundido se vierte en moldes cuadrados para tomar la forma deseada y luego se enfría gradualmente, sometiéndolo a un proceso de templado para darle mayor resistencia. Una vez enfriado, el frasco se inspecciona para detectar posibles defectos y, si es necesario, se realizan acabados como el pulido o la decoración. Finalmente, el frasco se esteriliza y se empaqueta.

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

La vida útil de un frasco tipo envase de vidrio cuadrado es indefinida si se almacena en condiciones adecuadas, es decir, en un lugar fresco, seco y sin exposición a cambios extremos de temperatura o golpes.

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Empaque de bolsa cierre hermetico
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.
empaque de bolsa cierre hermetico. tipo elemento consumo capacidad 250 gr unidad de medida caja caracteristica con cierre ziplock.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Caja 100 unidades de 250g
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Caja
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Carton
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Las bolsas herméticas deben conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro, alejado de la luz directa, el calor y la humedad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
El proceso de elaboración y empaque de bolsas con cierre hermético comienza con la fabricación de bolsas de materiales plásticos como polietileno o polipropileno, seleccionados por su resistencia y capacidad de protección. Las bolsas se confeccionan en tamaños específicos y se les incorpora un sistema de cierre, como un zipper o sellado térmico, para garantizar un cierre seguro. Luego, las bolsas se llenan con el producto deseado utilizando máquinas de envasado, y se sellan herméticamente para evitar la entrada de aire o humedad. Finalmente, las bolsas se etiquetan y verifican por calidad antes de ser almacenadas.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil es de aproximadamente **6 a 12 meses** si se almacenan 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
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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Almendras secas
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Almendras secas enteras con cáscara, para confitería. con rotulo según normatividad vigente. con fecha de vencimiento superior a seis (6) meses.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500 gramos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa sellada
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro, alejada de la humedad. Es recomendable almacenarla en bolsas herméticos.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Comienza con la cosecha de las almendras maduras, que se recogen de los árboles una vez que las cáscaras se han abierto naturalmente. Luego, las almendras se someten a un proceso de secado, que puede ser al sol o mediante secadores industriales, para reducir su humedad y asegurar su conservación. Después, se retira la cáscara exterior dura, dejando solo la semilla comestible, que se limpia para eliminar cualquier residuo. Finalmente, las almendras se clasifican por tamaño y calidad, se empaquetan en bolsas herméticos.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil es de aproximadamente **6 a 12 meses** si se almacenan 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
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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

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

Nuez moscada

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

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

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

500 gramos

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

Bolsa sellada

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

Polietileno

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

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

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

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

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

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

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

Cantidad requerida para el producto final.

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

Hombres y mujeres.

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

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

Quinua seca

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

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

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

kilogramo

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

Bolsa sellada

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

Polietileno

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

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

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

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

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

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

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

Cantidad requerida para el producto final.

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

Hombres y mujeres.

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

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

Chocolate en pastilla con azucar

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

Chocolate de mesa con azúcar en pastillas individuales Producto nacional procesado

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

500 gramos

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

Bolsa sellada

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

Polietileno

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

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

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

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

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

La vida útil es de 12 a 24 meses.

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

Cantidad requerida para el producto final.

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

Hombres y mujeres.

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Agar en polvo
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Agar 100% en polvo de origen vegetal. grado alimentario. aditivo espesante. sabor y aroma: insípido e inodoro. solubilidad: soluble en agua en ebullición e insoluble en agua fría. color: amarillo pálido a blanco.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500g
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Doypack
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno de baja densidad.
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
conservar en un lugar seco, en recipientes herméticamente cerrados a una temperatura entre 25-30°C y proteger de la luz solar directa.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Se hierven las algas durante horas para poder extraer la sustancia gelatinosa, que posteriormente se congela y se derrite para poder separar el agua del gel agar-agar.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
En condiciones óptimas, el medio tiene una vida útil de 4 años.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Ácido acético
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Es un compuesto cristalino que pertenece al grupo de los ácidos carboxílicos, su fórmula química es CH 3 COOH; es un líquido cristalino, con olor peculiar, con propiedades corrosivas e irritantes, es una sustancia higroscópica, que absorbe el agua de diversas fuentes.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500 mililitros
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Frasco
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Plasticos
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservar en un lugar ventilados, a una temperatura entre 25-30°C.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Fermentación bacteriana, carbonilación de metanol, oxidación de acetaldehído.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Vida util y condiciones de almacenamiento: 2 años de vida util.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Ácido cítrico anhidro
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Producto sólido, color blanco, en forma de cristales, para uso en la industria de alimentos, el producto debe estar rotulado y envasado según normatividad vigente.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1000 gramos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsas
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Plástica
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Almacenar en un lugar bien ventilado. Mantener el recipiente cerrado herméticamente.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
El proceso de producción de ácido cítrico anhidro se va a dividir en tres partes claramente diferenciadas: producción del ácido cítrico, separación del ácido cítrico de las impurezas del licor y, por último, purificación y conformado del producto
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Flecha de vencimiento superior a 12 meses en el momento de la entrega.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

Ácido Paracético

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

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

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

1 litro

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

Frasco

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

Plástica

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

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

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

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

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

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

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

Cantidad requerida para el producto final.

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

Hombres y mujeres.

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Nuez de Brasil
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Nuez de Brasil, en trozos grandes de color beige y restos de la piel que la recubre.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
kilogramo
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsas hermeticas
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Es importante almacenar las nueces con cáscara en un lugar fresco y seco, preferiblemente en un recipiente hermético o en una bolsa de papel. Evita almacenarlas en lugares donde puedan ser expuestas a la luz solar directa o a cambios de temperatura extremos.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
La cadena de producción de la nuez de Brasil tiene cuatro componentes: la producción; la recolección (aclareo para crear senderos entre los árboles, recoger el fruto, abrirlo y transportarlo al campamento); la elaboración (secado y remojado, descascarado de la nuez, secado de la nuez descascarada)
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util de 24 meses si se refrigeran y se guardan en envase cerrado.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

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

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Carne de carnero
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Composición nutricional: 100 gr de carne de cordero contiene aproximadamente 51.7 gr de agua, 32,7 gr de grasa y 15,6 gr de proteína.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1 kilogramo
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolasa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Plasticos
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Refrigerado a temperatura entre 0 °C y 4°C. en buenas condiciones sanitarias de transporte con remision que contenga el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote y peso.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
El proceso de producción de carne de carnero comienza con la crianza de los animales, que se alimentan principalmente de pasto o raciones específicas para su crecimiento. Una vez alcanzado el peso adecuado, los carneros son sacrificados siguiendo normativas sanitarias y de bienestar animal. Después del sacrificio, se realiza el desposte, donde se separan los cortes de carne, que luego se someten a procesos de enfriamiento, deshuesado y empaque.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la carne de carnero fresca es de 3 a 5 días en refrigeración, mientras que congelada puede durar de 6 a 12 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

Sangre de cerdo deshidratada

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

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

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

1 kilogramo

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

Bolsas

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

Polietileno

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

Debe conservarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz, preferiblemente a temperaturas entre 15-25°C. Es importante almacenarla en envases herméticos para evitar la absorción de humedad y la contaminación por microorganismos o plagas. Además, debe evitarse la exposición a temperaturas extremas para preservar su calidad y propiedades nutricionales durante un periodo prolongado.

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

El proceso de elaboración de la sangre de cerdo deshidratada comienza con la recolección de la sangre fresca, que se filtra para eliminar impurezas. Luego, se somete a un proceso de coagulación para separar los sólidos de los líquidos. Posteriormente, la sangre coagulada se somete a secado mediante métodos como la deshidratación por aire caliente o liofilización, eliminando casi toda su humedad. Una vez deshidratada, la sangre se muele y se empaca en envases herméticos para su conservación y comercialización.

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

La vida útil de la sangre de cerdo deshidratada es de aproximadamente 1 a 2 años, si se almacena en condiciones adecuadas, como en un lugar fresco, seco y herméticamente sellada.

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

Cantidad requerida para el producto final.

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

Hombres y mujeres.

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Robalo en filete sin viseras
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Es una fuente rica en proteínas de alta calidad, con un bajo contenido de grasa. Su composición incluye ácidos grasos omega-3, esenciales para la salud cardiovascular, y minerales como fósforo, potasio y magnesio. Además, contiene vitaminas del complejo B, especialmente B12 y niacina
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Filete 250 gramos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsas empecada al vacio
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Refrigeración a temperaturas entre 0-4°C si se va a consumir en los próximos días. Para almacenamiento a largo plazo, se recomienda congelarlo a temperaturas de -18°C o más bajas, lo que puede prolongar su vida útil hasta varios meses.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Comienza con la recepción del pescado fresco, que se limpia, se desviscera y se corta en trozos. Luego, se procede al deshuesado y al fileteado, retirando las espinas y la piel, si es necesario. Los filetes obtenidos se lavan y se inspeccionan para asegurarse de que estén libres de impurezas. Posteriormente, se puede someter a un proceso de enfriamiento o congelado, dependiendo de la demanda. Finalmente, los filetes son empaquetados de forma adecuada para su distribución y venta.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil del filete de róbalo es de 1 a 2 días en refrigeración y hasta 6 meses si se congela adecuadamente
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

Anchoas

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

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

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

50 gramos

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

Lata

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

Acero

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

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

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

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

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

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

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

Cantidad requerida para el producto final.

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

Hombres y mujeres.

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

Yogurt Griego

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

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

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

500 gramos

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

Franscos

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

Plasticos

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

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

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

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

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

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

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

Cantidad requerida para el producto final.

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

Hombres y mujeres.

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

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

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

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

Fruta cristalizada

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

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

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

1000 gramos

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

Bolsa

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

Polietileno

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

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

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

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

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

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

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

Cantidad requerida para el producto final.

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

Hombres y mujeres.

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

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

Cebolla en polvo

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

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

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

1 kilogramo

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

Bolsa

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

Polietileno

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

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

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

Selección de cebollas frescas, que se pelan y se cortan en rodajas o trozos pequeños. Luego, las cebollas se secan a través de un proceso de deshidratación, que puede ser por aire caliente, liofilización o secado al sol, dependiendo de la técnica utilizada. Una vez deshidratadas, las cebollas se muelen hasta obtener un polvo fino. Finalmente, el polvo se tamiza para eliminar posibles impurezas y se envasa.

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

La vida útil de la cebolla en polvo es de aproximadamente 1 a 3 años, si se conserva en un lugar fresco, seco y oscuro, en envases bien cerrados para evitar la humedad y la exposición al aire.

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

Cantidad requerida para el producto final.

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

Hombres y mujeres.

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

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

Jengibre en polvo

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

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

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

500 gramos

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

Bolsa sellada

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

Polietileno

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

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

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

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

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

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

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

Cantidad requerida para el producto final.

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

Hombres y mujeres.

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

Sal nitro color rosada (nitrato de potasio)

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

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

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

500 gramos

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

Bolsa sellada

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

Polietileno

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

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

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

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

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

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

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

Cantidad requerida para el producto final.

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

Hombres y mujeres.

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):
Sal gruesa
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Cuando la sal marina se envasa dejando una textura más irregular con escamas grandes, hablamos de sal gruesa o gorda. Está indicada especialmente para hornear, sobre todo carnes y pescados, ya que protege el alimento sometido a altas temperaturas y potencia mucho los sabores.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500 gramos y 1000 gramos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa sellada
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro, alejada de la humedad para evitar que se aglutine o se disuelva. Es recomendable almacenarla en envases herméticos o en bolsas bien selladas para protegerla de la humedad y asegurar su conservación por largo tiempo. Evitar la exposición a fuentes de calor también ayuda a mantener su calidad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Comienza con la extracción de sal marina o sal de mina. En el caso de la sal marina, el agua de mar se recoge en grandes estanques y se deja evaporar al sol, lo que permite que los cristales de sal se formen. Luego, la sal se recoge, se lava para eliminar impurezas y se seca. Para la sal de mina, se extrae de las capas subterráneas mediante minería, y luego se procesa de manera similar, limpiándola y secándola. Finalmente, la sal se clasifica por tamaño de grano y se empaca.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil es prácticamente indefinida si se almacena adecuadamente, en un lugar fresco, seco y oscuro, y en envases herméticos.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

Sal marina

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

Sal marina de origen natural, sin proceso de refinación. tamaño de grano mediano. Está compuesta principalmente por cloruro de sodio (NaCl), que constituye alrededor del 95-99% de su composición. Además, contiene pequeñas cantidades de minerales y oligoelementos, como magnesio, calcio, potasio, yodo, hierro y azufre, que varían dependiendo de la fuente de agua salina.

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

400 gramos

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

Bolsa sellada

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

Polietileno

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

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

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

Comienza con la recolección de agua de mar, que se canaliza hacia grandes estanques de evaporación llamados **salinas**. En estos estanques, el agua se deja evaporar de forma natural, gracias al calor del sol y al viento, lo que permite que los cristales de sal se formen. El tiempo de evaporación varía dependiendo del clima y la salinidad del agua. Una vez que los cristales se han formado, se recogen y se lavan para eliminar impurezas. Después, la sal se seca y se clasifica según el tamaño de los cristales, obteniendo diferentes tipos de sal (fina, gruesa, etc.). Finalmente, la sal se empaqueta y se distribuye para su uso comercial.

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

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

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

Cantidad requerida para el producto final.

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

Hombres y mujeres.

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

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

Achote en polvo

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

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

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

500 gramos

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

Bolsa sellada

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

Polietileno

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

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

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

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

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

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

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

Cantidad requerida para el producto final.

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

Hombres y mujeres.

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

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

Condimento azafran

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

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

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

100 gramos, 500 gramos

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

Frasco

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

Vidrio

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

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

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

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

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

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

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

Cantidad requerida para el producto final.

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

Hombres y mujeres.

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

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

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

DEICY BRAVO

	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):

Tomillo molido

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

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

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

15 gramos

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

Bolsa

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

Polietileno

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

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

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

Comienza con la cosecha de las hojas frescas de la planta de **tomillo**. Después de recolectarlas, las hojas se lavan para eliminar cualquier impureza y se secan, generalmente al aire o en secadores controlados para evitar la pérdida de sabor y aroma. Una vez secas, las hojas se trituran o muelen hasta obtener un polvo fino. El tomillo molido se tamiza para garantizar una textura uniforme y se empaqueta.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil del tomillo molido es de aproximadamente 1 a 3 años si se almacena en un lugar fresco, seco y oscuro, en envases herméticos que lo protejan de la luz, humedad y aire.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TECNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Salsa tartara
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Salsa tartara, presentación en bolsa metalizada con válvula dosificadora x kilogramo. Rotulada con fecha de vencimiento mayor a 6 meses.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1 kilogramo
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Refrigeración a temperaturas entre 2-4°C para mantener su frescura y evitar el crecimiento de microorganismos. Debe almacenarse en su envase original bien cerrado para evitar la contaminación y la pérdida de sabor.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Comienza con la preparación de su base, que generalmente consiste en **mayonesa**. A esta base se le añaden ingredientes como **mostaza**, **alcaparras**, **cebollas picadas**, **pepinos encurtidos**, **jugo de limón** y **hierbas** frescas como el perejil o el estragón. Los ingredientes se mezclan bien hasta obtener una consistencia cremosa y homogénea. En algunos casos, se puede añadir un poco de sal, pimienta o incluso salsa inglesa para darle un toque adicional de sabor. Finalmente, la salsa se envasa.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Aproximadamente 1 a 2 años si se conserva en refrigeración, a temperaturas de 2-4°C, y en un envase bien cerrado.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

Salsa teriyaki

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Se compone principalmente de salsa de soja, azúcar o miel, sake o vino de arroz, mirin, y a veces jengibre y ajo. Estos ingredientes se combinan para crear un sabor dulce, salado y umami, ideal para marinar o acompañar carnes, pescados y verduras. En algunas versiones, se utiliza almidón de maíz para espesar la salsa.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

1 kilogramo

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

La salsa teriyaki debe conservarse en un lugar fresco y seco, alejada de la luz directa y el calor, para mantener su sabor y calidad. Una vez abierta, es recomendable refrigerarla en un envase bien cerrado para evitar la oxidación y prolongar su vida útil, que generalmente es de 3 a 6 meses. Siempre es importante verificar la fecha de caducidad y observar cambios en su color, olor o textura.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

La elaboración de la salsa teriyaki comienza combinando en una cacerola ingredientes como salsa de soja, azúcar (generalmente moreno), mirin (un vino de arroz dulce), ya veces jengibre y ajo picado. Se lleva la mezcla a fuego medio, revolviendo hasta que el azúcar se disuelva completamente. Luego, se deja cocinar a fuego bajo hasta que la salsa espese ligeramente. Una vez obtenida la consistencia deseada, se retira del fuego y se deja enfriar para envasar.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Aproximadamente 1 a 2 años si se conserva en refrigeración, a temperaturas de 2-4°C, y en un envase bien cerrado.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TECNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	**FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)**		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Crema chatilly en polvo

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Crema chantilly en polvo , empacada en bolsas de polietileno, de buena calidad, se almacena en temperatura ambiente , fresca sin suciedad, sirve para endulzar y decorar.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

1 kilogramo

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

La crema chantilly en polvo debe conservarse en condiciones adecuadas para garantizar su frescura y calidad. Las recomendaciones generales son: almacenaje en lugar fresco y seco, debe guardarse en un lugar alejado de la luz directa, el calor y la humedad. Idealmente, en una despensa o alacena a temperatura ambiente.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Para elaborar crema chantilly en polvo, mide con precisión el polvo y el líquido frío (agua, leche o crema) según las indicaciones del paquete. Bate la mezcla a velocidad media-alta hasta obtener una consistencia esponjosa, sin sobrebatir. Evite el contacto con el calor durante todo el proceso. Una vez lista, refrigérala si no la vas a usar de inmediato y consúmela dentro de las 24 horas. Mantén los utensilios limpios.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La crema chantilly en polvo tiene una vida útil de varios meses si se conserva en un lugar fresco, seco y bien cerrado.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	**FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)**		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Licor importado traslucido o claro, sabor a chocolate y leche con toques de vainilla
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Licor importado traslucido o claro, sabor a chocolate y leche con toques de vainilla con 25 grados GL. Debidamente sellado y estampillado
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750 mililitro
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botello
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco y seco, idealmente entre 18 y 22 °C, lejos de la luz solar directa y de fuentes de calor para evitar que se derrita o se separe la grasa. Es importante mantenerla en su envase original bien cerrado o en un recipiente hermético, protegiéndola de la humedad para evitar la cristalización del azúcar y de olores de otros alimentos.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
La elaboración del licor importado traslucido o claro, sabor a chocolate y leche con toques de vainilla comienza derritiendo la manteca de cacao a baño maría hasta que esté completamente líquida. Luego, se mezclan los ingredientes secos, como azúcar glas y leche en polvo, tamizándolos para evitar grumos. Una vez lista la manteca derretida, se incorporan gradualmente los ingredientes secos, mezclando constantemente hasta obtener una textura homogénea; si se desea, se puede añadir vainilla para aromatizar. La mezcla se bate o procesa para asegurar su uniformidad, se vierte en recipientes herméticos mientras aún está tibia y se deja enfriar a temperatura ambiente antes de almacenarla en un lugar fresco y seco.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación (lugar fresco, seco, y envase hermético), es de **6 a 12 meses**.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	**FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)**		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Licor de origen francés elaborado con cassís, fruta parecida a la grosella

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Licor de origen francés elaborado con cassís, fruta parecida a la grosella Ésta no precisa la proporción de grosella negra, pero una crema de casis relativamente espesa, lenta en verterse y que se adhiere a las paredes de la botella o de la copa demostrará tener un alto porcentaje de fruta embasado en botellas 15% grado de alcohol.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

750 mililitro

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Botello

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Vidrio

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservarse en un lugar fresco y seco, idealmente entre 18 y 22 °C, lejos de la luz solar directa y de fuentes de calor para evitar que se derrita o se separe la grasa. Es importante mantenerla en su envase original bien cerrado o en un recipiente hermético, protegiéndola de la humedad para evitar la cristalización del azúcar y de olores de otros alimentos.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

labora macerando grosellas negras maduras en alcohol neutro durante varias semanas para extraer sus sabores y colores. Luego, la mezcla se filtra y se endulza con azúcar para equilibrar su acidez, obteniendo su característico sabor dulce. Tras un periodo de maduración para integrar los sabores, el licor se filtra nuevamente y se embotella. Este licor es tradicional en Francia y se utiliza en cócteles como el Kir o el Kir Royale.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación (lugar fresco, seco, y envase hermético), es de 6 a 12 meses.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	**FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)**		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Crema de coco
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Crema de coco, con sabor y aromas de caracteristicas del producto , empacado en lata de 425 a 510 gr ml ideal para elaborar sopas, cremas , currys , salteados, postres y cocteles ,elaborado con pulpa de coco extracto. lata sin abollanaduras y fechas minima de 1 año de expiracion.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
425 gramos y 510 gramos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Lata
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Acero
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
La crema de coco en lata debe almacenarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz directa del sol para evitar la alteración de su sabor y textura.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
A partir de la pulpa fresca del coco maduro. Primero, los cocos se pelan y se extrae la pulpa, que se lava para eliminar impurezas. Luego, la pulpa se ralla o se tritura finamente y se presiona para extraer su jugo. Este líquido se filtra para eliminar partículas sólidas y se deja reposar para que las grasas naturales se separen del agua, formando una capa densa y cremosa. Finalmente, la crema de coco se somete a un proceso de pasteurización.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la crema de coco en lata es de aproximadamente 1 a 2 años si se mantiene cerrada y almacenada adecuadamente en un lugar.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):
Sustancia de consistencia grasa y tonaildad blanca o amarillenta dulce
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Sustancia de consistencia grasa y tonaildad blanca o amarillenta dulce que se encuentra de forma emulcionada en la leche en estado natural que no ha pasado por nungn proceso artificial que eleimine elementos grasos, embasado en bolsas flexibles. transporte según Resolución 2505 del 2004,
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
900 militro
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsas
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en refrigeración a una temperatura entre 0 °C y 4 °C, en un recipiente limpio, hermético y preferiblemente opaco para evitar la contaminación y la exposición a la luz, que podría alterar su calidad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Elabora a partir de la leche fresca mediante un proceso de separación de sus grasas. Inicialmente, la leche se deja reposar en condiciones controladas para permitir que las partículas de grasa se acumulen en la superficie.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Si es nata fresca pasteurizada, su duración suele ser de 4 a 6 meses sin refrigeración.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):
Pasteurizada, mínimo 26% grasa
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Pasteurizada, mínimo 26% grasa, en bolsa plástica metalizada, rotulado con fecha de vencimiento superior a doce meses.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
900 militro
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsas
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en refrigeración a una temperatura entre 0 °C y 4 °C, en un recipiente limpio, hermético y preferiblemente opaco para evitar la contaminación y la exposición a la luz, que podría alterar su calidad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Elabora a partir de la leche fresca mediante un proceso de separación de sus grasas. Inicialmente, la leche se deja reposar en condiciones controladas para permitir que las partículas de grasa se acumulen en la superficie.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Si es nata fresca pasteurizada, su duración suele ser de 4 a 6 meses sin refrigeración.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	**FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)**		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Licor importado irlandez

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

licor importado irlandez, elaborado con wiski crema de leche, chocolate y sabor a vainilla con 17 grados de alcohol, debidamente sellado y estampillado botella de 750 ml.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

750 militro

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Botella

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Vidrio

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

El licor irlandés, como el Baileys Irish Cream, debe almacenarse a temperatura ambiente, en un lugar fresco y oscuro, alejado de la luz directa y fuentes de calor. Una vez abierto, se recomienda refrigerarlo para mantener su frescura, aunque puede durar de 6 meses a 2 años sin abrir. Es importante consumirlo dentro de los 6 meses.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

La elaboración del licor irlandés más famoso, el Baileys Irish Cream, sigue un proceso único que combina whisky irlandés con crema láctea y otros ingredientes. Aquí te detallo los pasos básicos: Selección de ingredientes: La base del licor es una mezcla de whisky irlandés de alta calidad y crema de leche fresca. A estos ingredientes se les añade azúcar, vainilla y otros sabores naturales que pueden variar según la marca.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación (lugar fresco, seco, y envase hermético), es de 6 a 12 meses.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	**FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)**		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Pan hamburguesa Brioche
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Pan hamburguesa Brioche, de textura suave, de forma redonda,dorado, utilizado para la elaboración de comidas rápidas tipo hamburguesa, paquete x 4
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Paquete por 4unidades
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsas
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Se recomienda mantener en su empaque original para preservar su frescura y protegerlo de la humedad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Comienza con la mezcla de ingredientes básicos como harina de trigo, agua, levadura, azúcar, sal y grasas o aceites, formando una masa homogénea. Esta masa se amasa y se deja fermentar para que la levadura actúe, logrando un buen volumen y textura. Posteriormente, se divide en porciones, se moldean en forma de bollos y se dejan reposar para una segunda fermentación. Finalmente, se hornean a temperatura controlada, se enfrían y, en algunos casos, se recubren con semillas como ajonjolí antes de empacarl.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación (lugar fresco, seco es de 6 a 12 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Pan perro
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Pan perro, horneado y de textura suave, de aproximadamente 15cm de largo.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Paquete por 6 unidades
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsas
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Se recomienda mantener en su empaque original para preservar su frescura y protegerlo de la humedad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Comienza con la mezcla de ingredientes básicos como harina de trigo, agua, levadura, azúcar, sal y grasas o aceites, formando una masa homogénea. Esta masa se amasa y se deja fermentar para que la levadura actúe, logrando un buen volumen y textura. Posteriormente, se divide en porciones, se moldean en forma de bollos y se dejan reposar para una segunda fermentación. Finalmente, se hornean a temperatura controlada, se enfrían y se empacan.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación (lugar fresco, seco es de 6 a 12 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

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):
Pan tajado
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Pan tajado blanco, tipo sandwich. Compuesto principalmente por harina de trigo fortificada, agua, azúcar, sal, levadura y grasas o aceites vegetales.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Paquete 600 gramos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsas
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Se recomienda mantener en su empaque original para preservar su frescura y protegerlo de la humedad. Empacados rotulada según normatividad vigente. con fecha de vencimiento no inferior a 15 días
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Comienza con la mezcla de ingredientes básicos como harina de trigo, agua, levadura, azúcar, sal y grasas o aceites, formando una masa homogénea. Esta masa se amasa y se deja fermentar para que la levadura actúe, logrando un buen volumen y textura. Posteriormente, se divide en porciones, se moldean en forma de bollos y se dejan reposar para una segunda fermentación. Finalmente, los panes son enfriados, rebanados y empacados.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación lugar fresco, seco es de 6 a 12 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):
Gelatina de frutas
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Gelatina de frutas. Mezcla en polvo para preparar gelatina, con las mismas características de la gelatina corriente en aroma, sabor y textura, color sabor y aroma característicos del producto.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Caja por 3 unidades cada una de 35gramos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsas
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Se recomienda mantener en su empaque original para preservar su frescura y protegerlo de la humedad. Empacados rotulada según normatividad vigente
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Comienza con la extracción de colágeno a partir de fuentes animales, como pieles y huesos, mediante un proceso de hidrólisis controlada. Este colágeno se convierte en gelatina y se mezcla con sabores y colores artificiales o naturales para imitar el sabor de las frutas. Luego, se deshidrata y se pulveriza hasta obtener un polvo fino.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 12 a 24 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Pasta
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Pasta con forma de más de 6 cm de largo.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
125 gramos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsas
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Se recomienda mantener en su empaque original para preservar su frescura y protegerlo de la humedad. Empacados rotulada según normatividad vigente.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Comienza mezclando harina de trigo, sémola y agua hasta formar una masa homogénea. Esta masa se amasa y se somete a un proceso de laminado o extrusión, dependiendo del tipo de pasta deseada, para darle forma. Posteriormente, las piezas de pasta se cortan, secan a temperaturas controladas para eliminar la humedad y garantizar su durabilidad, y finalmente se empacan en condiciones higiénicas.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 12 a 24 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	**FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)**		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Curacao blue

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Licor elaborado a base de extracto natural de cáscaras de naranja, con adición de color azul, triple sec azul - contiene 25 grados GL. Debidamente sellado y estampillado. Botella de 1.000 ml

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

1000 mililitro

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Botella

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Vidrio

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Almacenar a temperatura ambiente, preferiblemente entre 15°C y 25°C

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Comienza con la maceración de las cáscaras de naranja amarga, las cuales se extraen de variedades específicas de naranjas, como la "Laraha", cultivada en las islas del Caribe. Estas cáscaras se mezclan con alcohol de alta graduación, permitiendo que los aceites esenciales y los sabores de la fruta se infundan en el líquido. Posteriormente, se destila el líquido para concentrar el sabor y asegurar su pureza. Una vez destilado, se le añade azúcar para darle dulzura y, a veces, se ajusta su color con un tinte azul característico, derivado de colorantes naturales.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 12 a 36 meses.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):
Jerez fino
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Jerez fino, vino de un brillante color amarillo pajizo a dorado palido.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750 mililitro
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Caja-botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Cartón-vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Almacenar a temperatura ambiente, preferiblemente entre 15°C y 25°C
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
El proceso de elaboración del fino jerez comienza con la fermentación de uvas Palomino para producir un vino base seco. Luego, este vino pasa por un sistema de crianza conocido como "solera", donde se mezcla con vinos más viejos en barricas de roble, bajo una capa de levadura llamada "flor", que protege el vino de la oxidación. Este proceso le otorga su sabor fresco y seco, con notas de almendra y pan tostado. Después, el jerez se filtra, se embotella
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 12 a 36 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):
Ginebra
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Ginebra elaborada con enebro, de color traslucido y con 35 grados GL. Debidamente sellado y estampillado. Presentación Embasado en botellas de 750ml
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750 mililitro
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Almacenar a temperatura ambiente,
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
El proceso de elaboración de la ginebra comienza con la destilación de alcohol de grano o cebada, que luego se infusiona con una mezcla de botánicos, siendo el enebro el ingrediente principal. Estos botánicos, que también pueden incluir cítricos, raíz de angélica y especias, se macera n en el alcohol para extraer sus sabores. El líquido resultante se destila nuevamente, concentrando los aromas y sabores.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 12 a 36 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Amaretto licor Italiano
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Amaretto Licor italiano hecho de almendras y albaricoque, con 28 grados GL. Debidamente sellado y estampillado.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750 mililitro
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Almacenar a temperatura ambiente,
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Comienza con la maceración de almendras amargas. Estos se combinan con alcohol de alta graduación, que puede ser de grano o de frutas, y se dejan reposar durante varias semanas para extraer los sabores. Después de la maceración, el líquido se destila y se mezcla con jarabe de azúcar para equilibrar el sabor y darle la dulzura característica del amaretto.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 12 a 36 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	**FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)**		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Licor de café
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Licor de café. nacional, elaborado con granos de café excelso, con notas a madera y ron, con entre 15 y 40 grados de alcohol. debidamente sellado y estampillado
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750 mililitro
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Almacenar a temperatura ambiente,
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Comienza con la infusión de granos de café de alta calidad en alcohol neutro o brandy. El café se macera en el alcohol durante un período de tiempo, que puede variar entre unos días a varias semanas, para extraer todos los aromas y sabores del grano. Una vez realizada la infusión, el líquido resultante se filtra para eliminar los residuos sólidos. Posteriormente, se mezcla con azúcar o jarabe de azúcar para darle la dulzura característica del licor, ajustando la cantidad según el gusto deseado. Finalmente, el licor se embotella.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 12 a 36 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	**FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)**		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Licor de durazno
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Licor de Durazno, nacional, elaborado con extractos de aceites de durazno, con 20 grados gl. debidamente sellado y estampillado.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750 mililitro
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Almacenar a temperatura ambiente,
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Comienza con la maceración de duraznos frescos o concentrados en alcohol, como brandy o vodka, para extraer sus sabores y aromas. Este proceso puede durar varias semanas, durante las cuales el alcohol infunde las frutas con sus esencias naturales. Después de la maceración, el líquido se filtra para eliminar los sólidos, y se mezcla con jarabe de azúcar o miel para darle la dulzura característica. El licor resultante se deja reposar para que los sabores se integren antes de ser embotellado
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 12 a 36 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):
Vino vermouth rojo
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Vino vermouth rojo, con estampilla , registro invima ,lote , fecha de vencimiento, debidamente sellado.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750 mililitro
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Almacenar a temperatura ambiente,
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
El proceso de elaboración del vino vermut rojo comienza con la selección de un vino base, generalmente blanco, que se mezcla con una variedad de hierbas, especias y frutas. Entre los ingredientes comunes se encuentran la artemisa, la canela, el clavo, el cardamomo y frutas cítricas. Después, el vino base se infusiona con estos botánicos durante un período de tiempo, permitiendo que sus sabores y aromas se extraigan.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 12 a 36 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):
Vino blanco argentino
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Vino blanco argentino Vino blanco cepa chardonnay proveniente de argentina, 13 grados GL. Debidamente sellado y estampillado de corcho
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750 mililitro
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Almacenar a temperatura ambiente,
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
El proceso de elaboración del vino blanco argentino comienza con la cosecha de las uvas, que se realiza en el momento óptimo de maduración. Una vez cosechadas, las uvas son llevadas a la bodega, donde se despalillan y se prensan suavemente para extraer el jugo. Este jugo se somete a una fermentación controlada a baja temperatura en tanques de acero inoxidable, lo que ayuda a preservar sus aromas y sabores frescos. Durante la fermentación, se pueden añadir levaduras seleccionadas para asegurar la calidad del vino. Tras la fermentación, el vino se clarifica, filtra y se embotella.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 12 a 36 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):
Vino blanco cepa sauvignon blanco
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Vino blanco cepa sauvignon blanco. proveniente de chile, 13 grados GL. Debidamente sellado y estampillado de corcho
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750 mililitro
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Almacenar a temperatura ambiente,
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Comienza con la cosecha de las uvas en su punto óptimo de maduración, generalmente de noche o temprano en la mañana para preservar su frescura. Luego, se despalillan y prensan cuidadosamente para extraer el jugo, que se fermenta en tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas entre 12 y 18°C, lo que permite conservar sus aromas frutales y herbáceos característicos, como cítricos y notas verdes. Tras la fermentación, el vino se clarifica, filtra y embotella.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 12 a 36 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Vino blanco cepa viura
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Vino blanco cepa viura proveniente de España, 13 grados GL. Debidamente sellado y estampillado de corcho.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
750 mililitro
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Almacenar a temperatura ambiente,
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Comienza con la cosecha de las uvas en su punto óptimo de maduración, generalmente de forma manual para seleccionar los mejores racimos. Después, las uvas son despalilladas y prensadas suavemente para extraer el mosto. Este mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperaturas controladas, entre 14 y 18°C, para conservar los aromas frescos y frutales propios de la cepa, que incluyen notas de manzana verde, pera y flores blancas. En algunas ocasiones, parte de la fermentación o crianza se realiza en barricas de roble para añadir complejidad y textura al vino. Una vez finalizada la fermentación, el vino se clarifica, filtra y embotella.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 12 a 36 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Gaseosa sabor a toronja
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Gaseosa sabor a toronja, saborizada, efervescente y sin alcohol.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
3 litros
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Almacenar a temperatura ambiente,
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Comienza con la preparación de un jarabe a base de agua, azúcar y concentrado de toronja, que se mezcla para obtener el sabor característico. Luego, se carbonata el agua, inyectándole dióxido de carbono bajo presión para crear las burbujas. Una vez que el jarabe y el agua carbonatada se combinan, se ajusta el sabor, añadiendo más concentrado de toronja o aromas naturales si es necesario. Finalmente, la mezcla se filtra y se embotella.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 6 a 12 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):
Avena en Hojuelas
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Avena en Hojuelas Cereal-Avena, grano entero en escamas, , sellado herméticamente. Rotulado con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción,; cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582, Presentación por 500 gramos
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500 gramos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Almacenar a temperatura ambiente
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Selección y limpieza de los granos de avena para eliminar impurezas. Luego, los granos se someten a un proceso de vaporización, donde se cocinan ligeramente para ablandarlos y facilitar su posterior procesamiento. Después, los granos son aplastados entre rodillos para formar las hojuelas, que se secan a baja temperatura para conservar sus nutrientes y evitar la humedad. Finalmente, las hojuelas de avena se enfrían, se empaquetan.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 6 a 12 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):
Avena molida
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Avena molida, refinada , color blanca , temperatura ambiente , , fecha minimo de 8 meses y testura lisa.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500 gramos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Almacenar a temperatura ambiente
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Comienza con la limpieza y selección de los granos de avena, eliminando impurezas. Luego, los granos se someten a una ligera cocción al vapor para ablandarlos. Después, se secan y se muelen en un molino hasta obtener un polvo fino. El resultado es la avena molida, que se empaqueta y se almacena.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 6 a 12 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

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):
Linaza en polvo
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Linaza en polvo 100% puro y natural no contenga preservantes saborizantes ni colorantes artificiales, color café y textura molida.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
200 gramos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Almacenar a temperatura ambiente
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Comienza con la selección y limpieza de las semillas de linaza para eliminar impurezas. Luego, las semillas se secan a baja temperatura para preservar sus propiedades nutricionales. Después, las semillas se muelen en un molino industrial hasta obtener un polvo fino. Para asegurar la frescura y calidad del producto, la linaza en polvo se empaqueta.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 6 a 12 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

Malta viena

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Malta Viena de color dorado a ámbar claro, rica en almidón, proteínas y enzimas, que aporta un sabor suave y ligeramente dulce, con un color moderado y un perfil limpio en la cerveza.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

25 kg

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bulto

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Estopa

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservarse en un lugar fresco, seco y almacenados en estibas, compartimientos o estantes que estén por lo mínimo 15 cm por encima del suelo.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Comienza con la selección y limpieza de los granos de cebada. Luego, los granos se remojan en agua durante varias horas para iniciar la germinación. Una vez que los granos comienzan a germinar, se extienden en una cámara de germinación, donde se mantienen a una temperatura controlada. Después de unos días, cuando la germinación alcanza el punto deseado, el proceso se detiene mediante el secado en un horno a temperaturas moderadas. Este secado le da a la malta Vienna su color dorado y su sabor suave y ligeramente dulce.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 6 a 12 meses.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

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):
Tortilla Mexicana de maíz
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Tortilla mexicana de maiz, maíz blanco nixtamalizado, goma guar,
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
250 gramos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsas
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Plástica
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco y seco, preferentemente a temperatura ambiente.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Comienza con la selección y limpieza del maíz, que luego se somete a un proceso llamado nixtamalización. Este consiste en cocer los granos de maíz en agua con cal (hidróxido de calcio) durante varias horas, lo que ayuda a ablandarlos y a liberar los nutrientes. Después, los granos se enjuagan para eliminar el exceso de cal y se muelen en un metate o molino para obtener una masa suave y húmeda. Esta masa se divide en pequeñas bolas, que luego se aplanan para formar discos finos
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 6 a 12 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):
Uvas pasa
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Uva pasa, baya frutal, enteras y sanas ,libre de insectos,empacado con lote y fecha de vencimiento,peso, registro invima, limpia transporte según Resolución 2505 del 2004.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500 gramos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsas
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Plástica
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco y seco, preferentemente a temperatura ambiente.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Las uvas se lavan cuidadosamente para eliminar impurezas y luego se desinfectan, si es necesario. Después, se secan de manera natural al sol o mediante un proceso de secado mecánico en secadores especiales. El secado puede durar varios días o semanas, dependiendo de las condiciones climáticas y el método utilizado. Durante este proceso, las uvas pierden gran parte de su contenido de agua y adquieren una textura más densa y pegajosa. Una vez secas, las uvas pasas se clasifican y se empaquetan.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 6 a 12 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):
Aceitunas verdes
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Aceitunas verdes deshuesadas y envasadas en su líquido gobierno (salmuera) con conservantes. Producto preparado a partir de aceitunas verdes enteras aderezadas, fermentadas naturalmente, seleccionadas y calibradas, de variedades de olivo cultivado (Olea europea).
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1 kilogramo
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Frasco
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco y seco, preferentemente a temperatura ambiente.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Selección y limpieza de las aceitunas, que se desinfectan para eliminar impurezas. Luego, se someten a un proceso de curado, que puede ser en salmuera, con agua o mediante el uso de sosa cáustica, dependiendo del tipo de aceituna y el sabor deseado. Este curado puede durar de varios días a semanas, durante los cuales las aceitunas se fermentarían y pierden su sabor amargo. Después del curado, las aceitunas se envasan en frascos de vidrio con salmuera
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 6 a 12 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Durazno en conserva
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Durazno en conserva, envasado en frasco, rotulado con fecha de vencimiento superior a doce meses.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
820 gramos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Lata
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Acero
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco y seco, preferentemente a temperatura ambiente.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Comienza con la selección de los duraznos maduros, los cuales se lavan cuidadosamente para eliminar suciedad y pesticidas. Luego, se pelan, deshuesan y cortan en mitades o en rodajas, según el formato deseado. Después, se sumergen en una solución de ácido ascórbico o se les da un tratamiento con calor para prevenir la oxidación y mantener su color. Los duraznos se colocan en latas, que se llenan con jarabe de azúcar.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 6 a 12 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

Duraznos en almíbar

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Duraznos en almíbar, con el grado de madurez adecuado, sanos, frescos, limpios, libres de piel y en mitades, empleando jarabe como medio líquido y aditivos permitidos, envasados en lata herméticamente sellados.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

3000 gramos

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Lata

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Acero

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservarse en un lugar fresco y seco, preferentemente a temperatura ambiente.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Comienza con la selección de los duraznos maduros, los cuales se lavan cuidadosamente para eliminar suciedad y pesticidas. Luego, se pelan, deshuesan y cortan en mitades o en rodajas, según el formato deseado. Después, se sumergen en una solución de ácido ascórbico o se les da un tratamiento con calor para prevenir la oxidación y mantener su color. Los duraznos se colocan en latas, que se llenan con almibar.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 12 a 36 meses.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	**FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)**		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Maiz peto
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Maíz peto. calidad excelsa, grano seleccionado. libre de infestaciones y contaminación. primera calidad. impresa y rotulada según normatividad vigente.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1000 gramos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Plastica
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco y seco, preferentemente a temperatura ambiente.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
También conocido como maíz trillado o pelado, comienza con la selección y limpieza del maíz para eliminar impurezas como piedras o residuos. Luego, los granos se someten a un proceso de cocción en agua con cal (nixtamalización), lo que ablanda las cáscaras y facilita su desprendimiento. Tras la cocción, el maíz se lava cuidadosamente para eliminar los restos de cal y las cáscaras sueltas. Posteriormente, los granos se secan
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 6 a 24 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):
Lentejas secas
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Lentejas secas. primera calidad. libre de infestaciones y contaminación.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500 gramos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Plastica
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco y seco, preferentemente a temperatura ambiente.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Comienza con la cosecha de las plantas cuando las vainas están maduras y secas. Las vainas se recolectan y se someten a un proceso de trilla para separar las lentejas de las cáscaras y restos vegetales. Luego, las lentejas se limpian mediante cribas y corrientes de aire para eliminar impurezas como polvo, piedras o semillas de otras plantas. Una vez limpias, las lentejas se clasifican por tamaño y calidad. Finalmente, se secan a baja humedad para garantizar su conservación y se empaquetan.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 6 a 24 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):
Arveja verde seca
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Arveja verde seca sin corteza , con humedad del 40 a 45% enpacado en bolsa plastica con fecha minima de vencimiento de 7 meses transporte según Resolución 2505 del 2004.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1 kilogramo
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Plastica
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco y seco, preferentemente a temperatura ambiente.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Comienza con la cosecha de las plantas cuando las vainas están completamente maduras. Después, las vainas se someten a un proceso de trilla para separar los granos de las cáscaras. Los granos de arveja se limpian a través de cribas y corrientes de aire para eliminar impurezas como piedras, polvo y restos vegetales. Posteriormente, las arvejas se clasifican por tamaño y calidad. Finalmente, los granos se secan hasta alcanzar un nivel de humedad bajo que garantice su conservación y se empaquetan en bolsas.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 6 a 24 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

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):
Maiz dulce tierno
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Maíz dulce tierno. sin conservantes ni colorantes. con fecha de vencimiento no inferior a 12 meses.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
432 gramos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Lata
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Acero
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco y seco, preferentemente a temperatura ambiente.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Comienza con la selección de mazorcas jóvenes y tiernas, que se lavan para eliminar impurezas. Los granos se desprenden de las mazorcas mediante un proceso mecánico y luego se escaldan en agua caliente para inactivar enzimas, fijar el color y mejorar la textura. Después, los granos se envasan en latas junto con una solución de salmuera.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 2 a 5 años.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

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):
Salvado de trigo
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Salvado de trigo es la cáscara del grano del trigo,.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1 kilogramo
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Plastica
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservarse en un lugar fresco y seco, preferentemente a temperatura ambiente.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
El salvado de trigo, que es la cáscara del grano, se obtiene como un subproducto durante el proceso de molienda del trigo. Este proceso comienza con la limpieza del trigo, eliminando impurezas como piedras, tierra y semillas no deseadas. Luego, los granos se someten a un acondicionamiento, donde se humedecen para facilitar la separación de las capas externas del grano. Posteriormente, el trigo pasa por molinos y rodillos, donde las capas externas, que incluyen el salvado, se separan del endospermo, la parte utilizada para producir harina. Una vez separado, el salvado se tamiza y se limpia para asegurarse de que no contenga partículas de harina u otros restos. Finalmente, el salvado de trigo se seca y se empaca.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la, bajo condiciones óptimas de conservación es de 2 a 5 años.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombres y mujeres.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

Trucha entera, sin proceso adicional ,congelado y empacado al vacío

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

La trucha es un pescado semigraso, se considera un alimento muy nutritivo, y si se cocina de manera sencilla puede formar parte habitual de las dietas hipocalóricas, ya que son bajos en grasa. Su carne tiene un aporte interesante de potasio, fosforo, selenio, moderado en sodio, magnesio, hierro, znc.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Bolsa 500 gr

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa Plastica

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Bolsa grado alimentario, para empacar al vacío Libre de BPA

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Mantener la temperatura constante entre 0 ºC y 4 ºC

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Recepción de materias primas.Almacenamiento y limpieza de materias primas. Es importante elegir un envoltorio resistente al aire, la humedad y los olores, como las bolsas para alimentos. La bolsa debe estar bien cerrada, tratando de eliminar la mayor cantidad de aire posible del paquete, esto se hace, cerrando toda la bolsa dejando una ranura para insertar una pajita, aspire el aire y luego sellamos con su cierre.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Hasta tres meses después de ser empacado

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Salmon en filete congelado.
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Filete de salmón con piel, sin escamas, sin espina ultracongelado y glaseado (20% ± 3%)
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Bolsa 450 gr,.
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa Plastica
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bolsa grado alimentario, para empacar al vacío Libre de BPA
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
En frigorífico: 24 horas a 1 mes conservado a -18°C
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Salmón, agua, estabilizante: (La presencia de estos ingredientes podrán modificarse según la producción. El etiquetado que acompañe al producto informará de los ingredientes exactos de cada producción)
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
24 meses desde la fecha de producción
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Pescado Corvina fresco entero empacado al vacío.
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Pescado Corvina sin piel congelado de forma rápida e individualizada. Rico en omega-3 y proteínas.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Bolsa 1000 GR
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa Plastica
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bolsa grado alimentario, para empacar al vacío Libre de BPA
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
En frigorífico: 24 horas a 1 mes conservado a -18°C
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Corvina, agua, estabilizante: (La presencia de estos ingredientes podrán modificarse según la producción. El etiquetado que acompañe al producto informará de los ingredientes exactos de cada producción)
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	**FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)**		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Pescado Pargo Rojo, entero, congelado y empacado al vacío.
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Pescado Pargo Rojo, entero, cuerpo de forma ligeramente alargada, sin vísceras, sin agallas, cornea traslucida, sin escamas, con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Bolsa 1000 GR
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa Plastica
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bolsa grado alimentario, para empacar al vacío Libre de BPA
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
En frigorífico: 24 horas a 1 mes conservado a -18°C
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Pargo Rojo, agua, estabilizante: (La presencia de estos ingredientes podrán modificarse según la producción. El etiquetado que acompañe al producto informará de los ingredientes exactos de cada producción)
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Pescado Bagre Tigre, en rodajas, congelado y empacado al vacío.
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Pescadp Bagre tigre, en postas corte transversal , empacado en bolsas plásticas en presentaciones de 1.000 gramos, La tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre 140 a 160 gramos.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Bolsa 1000 GR
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa Plastica
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bolsa grado alimentario, para empacar al vacío Libre de BPA
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
En frigorífico: 24 horas a 1 mes conservado a -18°C
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Bagre Tigre en postas , agua, estabilizante: (La presencia de estos ingredientes podrán modificarse según la producción. El etiquetado que acompañe al producto informará de los ingredientes exactos de cada producción)
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Pescado capaz, congelado y empacado al vacío.
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Pescado capaz, empacado en bolsas plásticas en presentaciones de 500 gramos, La tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos .
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Bolsa 500 gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa Plástica
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bolsa grado alimentario, para empacar al vacío Libre de BPA
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
En frigorífico: 24 horas a 1 mes conservado a -18°C
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Pescado Capaz o barbudo, agua, estabilizante: (La presencia de estos ingredientes podrán modificarse según la producción. El etiquetado que acompañe al producto informará de los ingredientes exactos de cada producción)
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Pescado Tollo, congelado y empacado al vacío.

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Pescado Tollo, empacado en bolsas plásticas en presentaciones de 1000 gramos, La tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos .

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Bolsa 1000 gr

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa Plástica

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Bolsa grado alimentario, para empacar al vacío Libre de BPA

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

En frigorífico: 24 horas a 1 mes conservado a -18°C

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Pescado tollo, agua, estabilizante: (La presencia de estos ingredientes podrán modificarse según la producción. El etiquetado que acompañe al producto informará de los ingredientes exactos de cada producción)

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

Filete de Robalo empacado al vacío.

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Filete de Robalo, empacado en bolsas plásticas en presentaciones de 1000 gramos, La tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos. Carne blanca con vetas de color Beige.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Bolsa 1000 gr

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa Plástica

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Bolsa grado alimentario, para empacar al vacío Libre de BPA

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

En frigorífico: 24 horas a 1 mes conservado a -18°C

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Pescado tollo, agua, estabilizante: (La presencia de estos ingredientes podrán modificarse según la producción. El etiquetado que acompañe al producto informará de los ingredientes exactos de cada producción)

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Filete de Salmón empacado al vacío.
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Filete de Salmón, empacado en bolsas plásticas en presentaciones de 1000 gramos, La tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos. Carne blanca con vetas de color Beige.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Bolsa 1000 gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa Plástica
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bolsa grado alimentario, para empacar al vacío Libre de BPA
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
En frigorífico: 24 horas a 1 mes conservado a -18°C
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Filete de Salmon color rosado pálido, agua, estabilizante: (La presencia de estos ingredientes podrán modificarse según la producción. El etiquetado que acompañe al producto informará de los ingredientes exactos de cada producción)
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	**FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)**		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Pescado Sierra entero empacado al vacío.

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

La sierra es un pescado semiazul (semigraso), propio de los mares tropicales. Aporta vitaminas A y E, cuya acción antioxidante se considera un factor de protección frente a enfermedades cardiovasculares, degenerativas (como el Alzheimer) y el cáncer.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Bolsa 1000 gr

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa Plástica

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Bolsa grado alimentario, para empacar al vacío Libre de BPA

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

En frigorífico: 24 horas a 1 mes conservado a -18°C

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Pescado sierra, estabilizante: (La presencia de estos ingredientes podrán modificarse según la producción. El etiquetado que acompañe al producto informará de los ingredientes exactos de cada producción)

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	**FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)**		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Pescado Trucha empacado al vacío.

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Trucha Color pardo con pintas rojizas o negras en la piel y la carne posee una tonalidad Naranja, sin vísceras, sin agallas, cornea traslucida.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Bolsa 1000 gr

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa Plástica

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Bolsa grado alimentario, para empacar al vacío Libre de BPA

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

En frigorífico: 24 horas a 1 mes conservado a -18°C

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Trucha, estabilizante: (La presencia de estos ingredientes podrán modificarse según la producción. El etiquetado que acompañe al producto informará de los ingredientes exactos de cada producción)

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Hueso de Pescado, Recorte de pescado, empacado al vacío.

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Huesos compuestos por colas y cabezas de bagre, limpio, subproducto obtenido al l separar la parte muscular y tejidos blandos de la parte ósea del pescado de mar.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Bolsa 500 gr

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa Plástica

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Bolsa grado alimentario, para empacar al vacío Libre de BPA

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

En frigorífico: 24 horas a 1 mes conservado a -18°C

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Huesos de Pescado: (La presencia de estos ingredientes podrán modificarse según la producción. El etiquetado que acompañe al producto informará de los ingredientes exactos de cada producción)

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

invima	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Tilapia Roja , primera calidad

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Producto sin visera, sin escama y sin agalla, ojos de forma convexa, salientes, transparentes, cornea transparente y pupila negra brillante; agallas de color rojo vivo, suaves y resbaladizas al tacto pero sin mucus; piel y escamas brillantes cubiertas con mucus de color transparente; carne firme y consistente al tacto.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Bolsa 1000 gr

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa Plástica

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polipropileno alta densidad

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

El producto debe conservarse en un lugar fresco y protegido de plagas y contaminación cruzada, a una temperatura entre 0 y 4°C.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

En los estanques es necesario cosecharlos completamente, lo que se logra mediante la captura con redes de cerco en combinación con el drenado

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	**FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)**		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Pescado Bocachico Congelado.

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Producto sin visera, sin escama y sin agalla, congelado, Aporta vitaminas del grupo B y, si es graso o azul, también vitaminas liposolubles como A, D y E.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Bolsa 1000 gr

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa Plástica

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Bolsa grado alimentario, para empacar al vacío Libre de BPA

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

El producto debe ser almacenado en lugares limpios y a una temperatura entre 0 a ---18ºC

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Pescado Bocachico: (La presencia de estos ingredientes podrán modificarse según la producción. El etiquetado que acompañe al producto informará de los ingredientes exactos de cada producción)

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Tilapia Roja , pescado fresco

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Producto sin visera, sin escama y sin agalla, ojos de forma convexa, salientes, transparentes, cornea transparente y pupila negra brillante; agallas de color rojo vivo, suaves y resbaladizas al tacto pero sin mucus; piel y escamas brillantes cubiertas con mucus de color transparente; carne firme y consistente al tacto.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Bolsa 1000 gr

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa Plástica

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Bolsa grado alimentario.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

El producto debe conservarse en un lugar fresco y protegido de plagas y contaminación cruzada, a una temperatura entre 0 y 4°C.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

En los estanques es necesario cosecharlos completamente, lo que se logra mediante la captura con redes de cerco en combinación con el drenado

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

Cachama , pescado fresco

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

La cachama es un pez de río que se caracteriza por tener un cuerpo ancho, grueso, y una fuerte dentadura.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Bolsa 1000 gr

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa Plástica

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Bolsa grado alimentario.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

El producto debe conservarse en un lugar fresco y protegido de plagas y contaminación cruzada, a una temperatura entre 0 y 4°C.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

La cosecha de la cachama se puede realizar a partir de los 5 o 6 meses de cultivo, cuando alcanza un peso de 600 a 750 gramos. El tiempo de cultivo depende de la cantidad de animales sembrados, la temperatura y la cantidad de agua.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Tilapia entera Fresca
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Tilapia entera, fresca, para filetear, Entregar en termos con agua - hielo
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Bolsa 1000 gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa Plástica
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bolsa grado alimentario.
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
El producto debe conservarse en un lugar fresco y protegido de plagas y contaminación cruzada, a una temperatura entre 0 y 4°C.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
En los estanques es necesario cosecharlos completamente, lo que se logra mediante la captura con redes de cerco en combinación con el drenado
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Pargo rojo fresco

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Pargo rojo fresco de color rojo suave, sus agallas deben estar rojas, su olor debe ser suave y sin rastros putridos, con un peso aproximado de 12 kilogramos, empacado por unidad al vacío.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Und x 12 klilos

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa Plástica

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Bolsa grado alimentario.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

El producto debe conservarse en un lugar fresco y protegido de plagas y contaminación cruzada, a una temperatura entre 0 y 4°C.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

El cultivo de pargo rojo se realiza en jaulas flotantes en zonas costeras protegidas con corrientes constantes, aguas marinas de buena calidad y profundidades de al menos 10 metros

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):
Palmitos de Cangrejo fresco
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Palmitos de cangrejo, frescos, de color rojizo, de forma rectangular alargada,empacado al vacío en paquete por 6 unidades
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Empaque x 6 unidades
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa Plástica
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bolsa grado alimentario.
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Mantener a -18º C. Una vez descongelado, NO volver a congelar a no ser que se cocine previamente.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Palmitos de Cangrejo se elaboran a partir de pescado blanco, como la merluza o el abadejo de Alaska, que se desmenuza y lava para eliminar grasas, enzimas y pigmentos. El resultado es una pasta blanca llamada surimi, que se mezcla con otros ingredientes para mejorar su textura y sabor
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	**FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)**		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Camarón entero, fresco, crudo
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
El Camarón Entero Crudo en presentación de 1000 g es un marisco de alta calidad, ideal para preparar una gran variedad de platillos con un sabor fresco y auténtico.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Bolsa 1000 gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa Plástica
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bolsa grado alimentario. Empaque al vacío libre de BPA.
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Los crustáceos como el camarón deben almacenarse en refrigeración de camaron0 a 4 °C o congelado a –18° C.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Se extraen los camarones del estanque donde se han mantenido. Se baja el nivel del agua. Se colocan los camarones en una mezcla de agua y hielo a una temperatura de menos de 0° C. La muerte del camarón debe ser por hipotermia
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Almejas
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Molusco bivalvo de gran tamaño, que puede llegar a pesar hasta 3.25 kg COCIDAS
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Bolsa 1000 gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa Plástica
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bolsa grado alimentario. Empaque al vacío libre de BPA.
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Las almejas se conservan de 2 a 10 días Refrigerador [40 °F (4 °C) o menos]
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Capturadas mediante extracción Manuel en el océano pacifico.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Mariscos Congelados (anillos de calamar, camaron, mejillon, palmito de cangrejo, almeja y pulpo).

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

La congelación rápida individualizada o IQF (Individual Quick Freezing en inglés), hace referencia a una técnica de congelación eficiente y efectiva en cuanto a la preservación de la calidad y frescura del producto durante el almacenamiento y transporte.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Bolsa 1000 gr

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa Plástica

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Bolsa grado alimentario. Empaque al vacío libre de BPA.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Mantenerlos en la cadena de frío a una temperatura de 0 a 4°C

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

La congelación rápida individualizada o IQF (Individual Quick Freezing en inglés), hace referencia a una técnica de congelación eficiente y efectiva en cuanto a la preservación de la calidad y frescura del producto durante el almacenamiento y transporte.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Mariscos Langosta congelado.

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

La langosta es un crustáceo decá-podo invertebrado precocido con cinco pares de patas y una cola en forma de abanico, esta última por si misma es utilizada en la preparación de diversos platos. precocido.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Bolsa 1000 gr

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa Plástica

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Bolsa grado alimentario. Empaque al vacío libre de BPA.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Mantenerlos en la cadena de frío a una temperatura de 0 a 4°C

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Cortar las espinas, poner la langosta en una bolsa FoodSaver®, séllala al vacío y podrás almacenarla durante 3 meses sin preocuparte por la quema del hielo del congelador.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Calamar de Pirmera Congelado.
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
CALAMAR PRIMERA CALIDAD, PRODUCTO CONGELADO TEMPERATURA ENTRE -12 Y -18 °C.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Bolsa 1000 gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa Plástica
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bolsa grado alimentario. Empaque al vacío libre de BPA.
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Mantenerlos en la cadena de frío a una temperatura de 0 a 4°C
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
La congelación rápida individualizada o IQF (Individual Quick Freezing en inglés), hace referencia a una técnica de congelación eficiente y efectiva en cuanto a la preservación de la calidad y frescura del producto durante el almacenamiento y transporte.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Calamar pota en postas

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

CALAMAR PRIMERA CALIDAD, PRODUCTO CONGELADO TEMPERATURA ENTRE -12 Y -18 °C.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Bolsa 1000 gr

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa Plástica

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Bolsa polipropileno. Empaque al vacío libre de BPA.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Mantenerlos en la cadena de frío a una temperatura de 0 a 4°C

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

La congelación rápida individualizada o IQF (Individual Quick Freezing en inglés), hace referencia a una técnica de congelación eficiente y efectiva en cuanto a la preservación de la calidad y frescura del producto durante el almacenamiento y transporte.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
invima	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Anillos de Calamar Congelado.

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

CALAMAR PRIMERA CALIDAD, PRODUCTO CONGELADO TEMPERATURA ENTRE -12 Y -18 °C.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Bolsa 1000 gr

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa Plástica

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Bolsa grado alimentario. Empaque al vacío libre de BPA.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Mantenerlos en la cadena de frío a una temperatura de 0 a 4°C

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

La congelación rápida individualizada o IQF (Individual Quick Freezing en inglés), hace referencia a una técnica de congelación eficiente y efectiva en cuanto a la preservación de la calidad y frescura del producto durante el almacenamiento y transporte.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Camarón tigre crudo Congelado.

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Todos los crustáceos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los crustáceos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Bolsa 1000 gr

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa Plástica

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Bolsa grado alimentario. Empaque al vacío libre de BPA.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Los crustáceos como el camarón deben almacenarse en refrigeración de 0 °F (-18 °C) o menos

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

La congelación rápida individualizada o IQF (Individual Quick Freezing en inglés), hace referencia a una técnica de congelación eficiente y efectiva en cuanto a la preservación de la calidad y frescura del producto durante el almacenamiento y transporte.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	**FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)**		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Camarón tigre sin arreglar empacado al vacío.
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Camarón tigre sin arreglar crudo de la especie Pennaeus Vannamei, notialis o brevirostris. Congeladas individualmente En una temperatura de 0° C a - 4° C.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Bolsa 1000 gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa Plástica
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bolsa grado alimentario. Empaque al vacío libre de BPA.
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Los crustáceos como el camarón deben almacenarse en refrigeración de 0 °F (-18 °C) o menos
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
La congelación rápida individualizada o IQF (Individual Quick Freezing en inglés), hace referencia a una técnica de congelación eficiente y efectiva en cuanto a la preservación de la calidad y frescura del producto durante el almacenamiento y transporte.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

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):
Langostino pelado Desvenado Congelado
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Se caracteriza por poseer un cuerpo alargado, comprimido lateralmente, abdomen desarrollado con caparazón semiduro, cola alargada, así como una espina o rostro aquillado y aplastado lateralmente. Pelado y desvenado
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Bolsa 1000 gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa Plástica
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bolsa grado alimentario. Empaque al vacío libre de BPA.
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
conservación: en bodega a -22°c para mantener el producto a -18°c
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
La congelación rápida individualizada o IQF (Individual Quick Freezing en inglés), hace referencia a una técnica de congelación eficiente y efectiva en cuanto a la preservación de la calidad y frescura del producto durante el almacenamiento y transporte.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	**FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)**		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Pulpo morado entero Congelado
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Molusco de color violeta o púrpura de altura no superior a 30 cm
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Bolsa 1000 gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa Plástica
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bolsa grado alimentario. Empaque al vacío libre de BPA.
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
El Producto debe estar congelado de 0 a - 4 °C
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
La congelación rápida individualizada o IQF (Individual Quick Freezing en inglés), hace referencia a una técnica de congelación eficiente y efectiva en cuanto a la preservación de la calidad y frescura del producto durante el almacenamiento y transporte.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Vida Útil no superior a un año en temperaturas de -18 grados, sin perder la cadena de frio
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

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):
Huevo de gallina AA
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Huevo de gallina AA con peso entre 60 y 66,9g de color rojizo
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Cubeta 30 und
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Panal en cartón
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Cartón
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Los huevos de Categoría AA se almacenan a Tª ambiente.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
No son lavados, ni sometidos a ningún tratamiento de conservación ni refrigerados
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Consumir preferiblemente antes de 60 días después de la postura
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Este alimento está destinado para la población en general.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):
Huevo de gallina blanco AAA
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Huevo de gallina Extra o AAA con peso entre 67 a 77,9g; de color rojizo
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Cubeta 30 und
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Panal en cartón
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Cartón
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Los huevos de Categoría AA se almacenan a Tª ambiente .
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
No son lavados, ni sometidos a ningún tratamiento de conservación ni refrigerados
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Consumir preferiblemente antes de 60 días después de la postura
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Este alimento está destinado para la población en general.
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Huevo de gallina AA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

uevo de gallina AA con peso entre 60 y 66,9g de color rojiso

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Cubeta 30 und

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Panal en cartón

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Cartón

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Los huevos de Categoría AA se almacenan a Tª ambiente.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

No son lavados, ni sometidos a ningún tratamiento de conservación ni refrigerados

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Consumir preferiblemente antes de 60 días después de la postura

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Huevo de codorniz

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Huevos provenientes de la codorniz japónica para consumo humano, sin roturas, ni suciedad que puedan alterar la calidad del huevo. Pequeños, de cascara frágil, de color blanco amarillento en toda la superficie, con manchas o pigmentaciones de color café oscuro. 8 a 11 g de peso

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Cubeta 24 und

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Cubeta plástica

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

No someterlos a cambios bruscos de temperatura ni exponerlos al sol o fuentes de calor, con temperaturas entre 28 a 30 gc y no necesita refrigeración.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

No son lavados, ni sometidos a ningún tratamiento de conservación ni refrigerados

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Consumir preferiblemente antes de 45 días después de la postura

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):
Huevo de codorniz
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Huevos provenientes de la codorniz japónica para consumo humano, sin roturas, ni suciedad que puedan alterar la calidad del huevo. Pequeños, de cascara frágil, de color blanco amarillento en toda la superficie, con manchas o pigmentaciones de color café oscuro. 8 a 11 g de peso
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Cubeta 24 und
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Cubeta plástica
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polipropileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
No someterlos a cambios bruscos de temperatura ni exponerlos al sol o fuentes de calor, con temperaturas entre 28 a 30 gc y no necesita refrigeración.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
No son lavados, ni sometidos a ningún tratamiento de conservación ni refrigerados
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Consumir preferiblemente antes de 45 días después de la postura
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Este alimento está destinado para la población en general.
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Mantequilla Pasteurizada sin Sal

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Mantequilla para uso culinario, especial para usar en la cocina y la mesa. mantequilla pasteurizada sin sal, libre de grasas Trans. crema láctea y materia grasa.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Barra 500 gr

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Papel aluminizado

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Manténgase refrigerada después de abierto.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

La mantequilla es la emulsión de agua en grasa, obtenida como resultado del suero, lavado y amasado de los conglomerados de glóbulos grasos que se forman por el batido de la crema de leche higienizada.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Consúmase en el menor tiempo posible

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Mantequilla tipo nata

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Mantequilla tipo nata, también conocida como mantequilla llanera o queso arepero bajo en sal y de una buena consistencia. Libre de grasas trans, Color amarillo pastel.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Tarro 300 gr

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Tarro

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Plástico

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Manténgase refrigerada después de abierto.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

La mantequilla es la emulsión de agua en grasa, obtenida como resultado del suero, lavado y amasado de los conglomerados de glóbulos grasos que se forman por el batido de la crema de leche.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Consúmase en el menor tiempo posible

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Leche en bolsa

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Leche fresca y con el delicioso sabor de los componentes naturales y nutritivos de la leche. Procesada con pasteurización para el consumo diario.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Bolsa 900 ml

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Manténgase refrigerada después de abierto.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Es el producto obtenido al someter la leche cruda o la leche termizada a un proceso de pasteurización, ultra-alta-temperatura UAT (UHT), ultrapasteurización, esterilización para reducir la cantidad de microorganismos, u otros tratamientos que garanticen productos inocuos microbiológicamente..

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Por las características de este producto su vida útil es limitada. Se recomienda refrigerarlo y consumirlo en el menor tiempo posible.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:

REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Leche larga vida entera
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Leche larga vida, entera, adicionada con vitamina A y D3. Aporte de 150 calorías y 12% de grasa total
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Bolsa 1.100 ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polipropileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Manténgase refrigerada después de abierto.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Es el producto obtenido al someter la leche cruda o la leche terminada a un proceso de pasteurización, ultra-alta-temperatura UAT (UHT), ultrapasteurización, esterilización para reducir la cantidad de microorganismos, u otros tratamientos que garanticen productos inocuos microbiológicamente..
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Por las características de este producto su vida útil es limitada. Se recomienda refrigerarlo y consumirlo en el menor tiempo posible.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Este alimento está destinado para la población en general.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

Leche condensada

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Materia grasa láctea % m/m: 8,0% mínimo entera. 4,0 % mínimo semidescremada 1,0% máximo descremado. Sólidos grasos no lácteos % m/m: 20% mínimo Humedad %m/m: 30,0% máximo. Colorantes: cantidad máxima permitida 30mg/kg. La leche condensada después de ser envasada, podrá almacenarse a temperatura ambiente y según las condiciones estipuladas en el Decreto 3075 de1997 y en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

400 gr

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Almacenar en lugar fresco y seco. Evitar exposición directa a la luz solar u otras fuentes de calor.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Producto viscoso de color blanco-amarillento obtenido por evaporación parcial del agua contenida en una mezcla de leche desnatada y azúcar

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

12 meses desde la fecha de fabricación

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Leche condensada

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Materia grasa láctea % m/m: 8,0% mínimo entera. 4,0 % mínimo semidescremada 1,0% máximo descremado. Sólidos grasos no lácteos % m/m: 20% mínimo Humedad %m/m: 30,0% máximo. Colorantes: cantidad máxima permitida 30mg/kg. La leche condensada después de ser envasada, podrá almacenarse a temperatura ambiente y según las condiciones estipuladas en el Decreto 3075 de1997 y en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

2500 gr

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Almacenar en lugar fresco y seco. Evitar exposición directa a la luz solar u otras fuentes de calor.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Producto viscoso de color blanco-amarillento obtenido por evaporación parcial del agua contenida en una mezcla de leche desnatada y azúcar

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

12 meses desde la fecha de fabricación

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:

REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

Leche condensada

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Materia grasa láctea % m/m: 8,0% mínimo entera. 4,0 % mínimo semidescremada 1,0% máximo descremado. Sólidos grasos no lácteos % m/m: 20% mínimo Humedad %m/m: 30,0% máximo. Colorantes: cantidad máxima permitida 30mg/kg. La leche condensada después de ser envasada, podrá almacenarse a temperatura ambiente y según las condiciones estipuladas en el Decreto 3075 de1997 y en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

400 gr 450 gr

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Almacenar en lugar fresco y seco. Evitar exposición directa a la luz solar u otras fuentes de calor.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Producto viscoso de color blanco-amarillento obtenido por evaporación parcial del agua contenida en una mezcla de leche desnatada y azúcar

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

12 meses desde la fecha de fabricación

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):
Leche en Polvo Entera Adicionada con vitaminas Ay D3
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Leche liquida entera, tripolifosfato de sodio y potasio. Vitamina A 1000UI y D3 80 UI
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1000 gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa Trilaminada
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bopp, Pet met, Pe Coext Trans. Empacado en atmósfera de gas inerte.
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Almacenar en lugar fresco y seco. No debe almacenamiento con productos aromáticos, el producto puede absorber estos aromas
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Filtración previa y almacenamiento de la materia prima prima a menos de 6°c, clarificación y estandarización si se requiere mediante centrifuga, pasterización a 94°c +- 2°c. Evaporación al vacío y secado por método de spray
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
12 meses desde la fecha de fabricación
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes y niños mayores de 2 años.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Leche en Polvo Entera

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Leche líquida higienizada entera, tripolifosfato de sodio y potasio

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

380 gr,

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa Trilaminada

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Bopp, Pet met, Pe Coext Trans. Empacado en atmósfera de gas inerte.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Almacenar en lugar fresco y seco. No debe almacenamiento con productos aromáticos, el producto puede porcionabsorber estos aromas

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

La Leche en Polvo Entera es el producto obtenido de la deshidratación de leche fresca libre de sustancias extrañas y adulterantes, es pasteurizada, evaporada, homogeneizada y secada mediante atomización. El producto en polvo es aglomerado y de partículas sueltas, facilitando la solubilización

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

12 meses desde la fecha de fabricación

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes y niños mayores de 2 años.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

invima	**FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)**		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Queso fresco, semiduro, graso. queso campesino.

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Leche entera pasteurizada. Cloruro de sodio. Cultivo láctico. Estabilizante cloruro de calcio)Max. 0,02%. cuajo.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

250 gr,

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Película laminada alta barrera a gases, humedad y aromas

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Película PET/PE.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

En cuartos fríos a una temperatura de 2 °C a 6 °C. Disponga el producto en canastillas plásticas separadas de paredes y del piso del cuarto frio.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Elaborado con leche entera pasteurizada y adicionado con cloruro de sodio, cultivo y cuajo.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

El producto tiene una duración sanitaria de 35 días. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes y niños mayores de 2 años.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Queso Ricotta.
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Suero láctico, leche pasteurizada, ácido acético: regulador de acidez.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
280 gr, 300 gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Película laminada alta barrera a gases, humedad y aromas
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Película PET/PE.
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservación a temperatura de refrigeración para impedir el crecimiento de microorganismos.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Es un producto lácteo similar al queso fresco que se obtiene cuajando leche, mantenida a 40 °C y mezclada con cuajo en un molde que permite que el suro se elimine por goteo en un segundo procesamiento.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
El producto tiene una duración sanitaria de 7 días. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes y niños mayores de 2 años.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	**FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)**		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Queso Azul

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

LECHE pasteurizada de vaca, sal, nata pasteurizada, estabilizante: cloruro cálcico, coagulante, FERMENTOS LÁCTICOS y Penicillium. contiene un total en calorias de 353, en grasa 29 gr, acidos graso saturados 19 gr, sodio 1,395mg, carbohidratos 2.3 gr, proteinas 21 gr.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

150 gr, 180 gr

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Foil de aluminio con barniz protector

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Aluminio

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservación refrigerada entre 4 °C y 8°C

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Pasteurización, Salado, maduración, Durante la última etapa, por lo general, al queso se le da vuelta una vez por semana. Cuando está listo, el Queso Azul se puede consumir en cualquier momento, pero dejándolo madurar. Aproximadamente toma 4 meses en obtener todo su sabor.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

150 días a partir de la fecha de envasado

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Queso cuajada

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Queso fresco o cuajada la cual retine una porción de suero que le ayuda a preservarse fresco, y refrigerado

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500 gr, 1000 gr

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Empaque al vacío

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno baja densidad.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservación refrigerada a temperatura media de 2 a 4 °

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Pasteurización, Salado, maduración,

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

En el empaque original tiene una duración de 20 días después de abierto 10 días

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Queso Brie.

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Queso de pasta blanda elaborado con leche de vaca, cantidad por 100 gr, calorías 334 gr, grasas 28 gr, sodio 629 mg, potasio mg, carbohidratos 0.5gr proteínas 21gr

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

100 gr

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Papel aluminio

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Aluminio.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Debe conservarse refrigerado entre 2 y 6 ºC, y ser utilizado bajo buenas condiciones higiénicas dentro del período de vida úti

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

A leche previamente estandarizada y pasteurizada se incorporan los fermentos específicos y demás ingredientes para lograr la coagulación de la leche. Se corta la cuajada formada, Se desuera y se procede al moldeo se pasan al calorífero hasta alcanzar el pH deseado. Se sala se lleva a maduracion a una temperatura de l0 ºC y una humedad del 95% por espacio de 15 días con volteos diarios.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

En el empaque original tiene una duración de 60 días desde la fecha de etiquetado

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Queso Chedar

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

leche de vaca que deberá estar pasteurizada. Energía 393.0 kcal Carbohidratos 0.36 gr Proteínas 25.4 g Grasas 32.2 g Fibra0.0 g Ácidos Grasos Saturados19.6 g Ácidos Grasos Monoinsaturados8.1 g Ácidos Grasos Polinsaturados0.74 g Colesterol84.0 mg Calcio752.0 mg Hierro0.6 mg Zinc3.9 mg Vitamina A440.0 ug Vitamina C0.0 g Ácido Fólico19.0 ug Sal (Sodio)675.0 mg Azúcares0.36 g

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

250 gr

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Papel aluminio

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Aluminio.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Debe conservarse refrigerado entre 2 y 6 º C,

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

La cheddarización, como se le conoce, consiste en cortar la cuajada en trozos diminutos, para que se amplíe la superficie por la que escurre el suero con mayor fluidez. Con esta leve alteración se garantiza que la cuajada se haga más lisa y compacta.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

En el empaque original tiene una duración de 180 días desde la fecha de etiquetado. Y hasta 5 días después de abierto.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Queso crema

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Producto lacteo de consistencia untable, fermentado no madurado, acificado con cultivos lacticos de ph 4,3 a 4,8 fresco, cremoso, , blando con alto contenido de humedad , grasa elaborado con leche entera

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

400 gr

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Tarro

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Plastico.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Debe conservarse refrigerado,

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Se elabora con leche entera, crema de leche, cloruro de sodio, estabilizante, cultivo láctico y cuajo. El proceso de elaboración del queso crema incluye pasteurización y fermentación, coste de las masas de queso en trozos más pequeños, homogenización de las masas de queso para lograr textura suave.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

En el empaque original tiene una duración de 30 días después de abierto.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):
Cuajada
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Derivado Lácteo, grasa total 11%,grasa saturada 25%, colesterol 8%,.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500 gr 1000 gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Empaque al vacío
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno baja densidad.
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservación refrigerada a temperatura media de 2 a 4 °
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Se obtiene añadiendo cuajo, generalmente de animal, aunque actualmente son cuajos obtenidos por manipulaciones genéticas. Se usa leche de vaca o de oveja pasteurizada y a unos 35º. La leche se coagula en unos 30 minutos. No se ha fermentado, así que no tiene ácido láctico ni bifidobacterias significativas. La coagulación le hace algo más fácil de digerir que la leche, pero no supone ningún aporte alimenticio ventajoso.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
En el empaque original tiene una duración de 20 días después de abierto 10 días
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Queso doble Crema

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Variedad de los quesos frescos, hilado, semigraso de color blanco crema y de consistencia semiblanda y cremosa en bloque

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500 gr 1000 gr

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Empaque al vacío

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno baja densidad.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservación refrigerada a temperatura media de 2 a 4 °

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

En el proceso de elaboración se cambia la estructura del queso para convertirlo en una tela completamente elástica, lisa y brillante. Para lograrlo es necesario estirar cientos de veces una cuajada caliente que puede alcanzar temperaturas cercanas a los 70 grados centígrados, fundiendo las proteínas y ordenando las fibras del queso.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

En el empaque original tiene una duración de 60 días después de abierto 15 días

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Queso doble Crema entero
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Proteína 20 -22%, Materia grasa 21-24%, Humedad 49-51%, Minerales 1% derivado lácteo
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500 gr 1000 gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Empaque al vacío
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno baja densidad.
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservación refrigerada a temperatura media de 2 a 4 °
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
En el proceso de elaboración se cambia la estructura del queso para convertirlo en una tela completamente elástica, lisa y brillante. Para lograrlo es necesario estirar cientos de veces una cuajada caliente que puede alcanzar temperaturas cercanas a los 70 grados centígrados, fundiendo las proteínas y ordenando las fibras del queso.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
En el empaque original tiene una duración de 60 días después de abierto 15 días
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Queso holandés
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Proteína 20 -22%, Materia grasa 21-24%, Humedad 49-51%, Minerales 1% derivado lácteo
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500 gr 1000 gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Parafina solida Roja
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Mezcla de hidrocarburos refinados y polímeros..
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservación refrigerada a temperatura media de 2 a 6 °
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
La leche sometida a tratamiento térmico con sales añadidas, cultivos lácticos para acidificar la leche de 18-21° Dornic, Cuajado a t° 29-31 ° C en tiempo de 25 a 35 min, corte en de cuajada en cubos pequeños u se agija suavementende de 20 a30 min hasta obtener un grano homogeneneo, se deja en reposo y se lemina el 30 a35 % del suero. Luego se lava la cuajada con agua calient…
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
En el empaque original tiene una duración de 110.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Queso Mozarella
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Queso graso, con una superficie lisa y un interior de pasta hilada muy jugoso preparado de leche de vaca - semiamargos, elaborados artesanalmente. De corteza fina.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1000 gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa empaque al vacio
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno baja densidad
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Refrigerado a temperatura de 0 a 4 ° C
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Para elaborar el queso tipo mozzarella se utiliza leche entera, fresca, clarificada y de buena calidad. El queso es obtenido de la coagulación acido enzimático, sin corteza, de masa blanda y elástica, su excelente textura y consistencia se alcanza mediante el amasado y estiramiento de la misma, otorgándole las características de tipo graso-semiblando.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
40 días después de etiquetado
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Queso maduro con sabores amaderados.

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Queso graso, con una superficie lisa y un interior de pasta hilada muy jugoso preparado de leche de vaca - semiamargos, elaborados artesanalmente. De corteza fina.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500 gr

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa termosellable

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno baja densidad

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Refrigerado a temperatura de 0 a 4 ° C

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

La leche debe filtrarse y dejarse en un recipiente en proceso de acidificación. Para elaborar queso mozarella, ésta leche debe estar completamente cortada pero no muy ácida. Si esto sucede, debe rebajarse con la leche fresca antes de hacer la mezcla. Preparación de la Leche Fresca que debe filtrarse empleando un lienzo limpio o filtros para eliminar las impurezas y obtener un queso de óptima calidad. Para realizarla mezcla de leches se procede a Tomar 2 partes (litros o botellas) de leche fresca. Tomar 1 parte (litros o botellas) de leche ácida. Mezclar y agitar para homogenizar la mezcla. Luego se realiza la prueba de acidez por titulación. La acidez óptima de la mezcla deleche es de 35 – 38° D (° D Grados Dornic). Después se calienta la leche a fuego lento hasta obtener una temperatura de 30 – 35° C.B. Adición del Cuajo Cuando la mezcla de leches alcance una temperatura de 30° C, se agrega el cuajo (3/4partes relación de los quesos blancos).

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

40 días después de etiquetado

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

DEICY BRAVO

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Queso costeño
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Se caracteriza principalmente, por ser un queso fresco, no madurado, semigraso, además de su alto contenido de sal y su proceso de elaboración artesanal.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500 gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa termo formable
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno baja densidad
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Refrigerado a temperatura de 0 a 4 ° C
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche entera, por la acción del cuajo y la eliminación completa del lactosuero
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
30 días después de etiquetado
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Este alimento está destinado para la población en general, adultos, adolescentes, niños mayores 5 años.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Queso Mozarella tajado
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Queso graso, con una superficie lisa y un interior de pasta hilada muy jugoso preparado de leche de vaca - semiamargos, elaborados artesanalmente. De corteza fina.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1000 gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa empaque al vacio
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno baja densidad
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Refrigerado a temperatura de 0 a 4 ° C
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Para elaborar el queso tipo mozzarella se utiliza leche entera, fresca, clarificada y de buena calidad. El queso es obtenido de la coagulación acido enzimático, sin corteza, de masa blanda y elástica, su excelente textura y consistencia se alcanza mediante el amasado y estiramiento de la misma, otorgándole las características de tipo graso-semiblando.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
40 días después de etiquetado
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

Margarina Hojaldre.

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Fabricada a partir de una mezcla de grasas y aceites vegetales comestibles de alta calidad, de consistencia plástica, color amarillo-crema y agradable aroma y sabor a mantequilla.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500 gr

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa polietileno

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno baja densidad

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Almacenar a temperatura ambiente por debajo de 35°C, en lugar limpio, seco, y libre de olores contaminantes

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Fabricada a partir de una mezcla de grasas y aceites vegetales comestibles de alta calidad, de consistencia plástica, color amarillo-crema y agradable aroma y sabor a mantequilla.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Cuenta con seis meses de vida útil, en su empaque sellado y adecuado almacenamiento.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Aceite de Girasol.

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Aceite vegetal compuesto orgánico obtenido a partir de semillas u otras partes de la planta. La mezcla de aceites vegetales comestibles debe estar libre de rancidez, de materiales extraños, debe tener sabor y olor característico.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

1000 ml

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Envase plástico primer uso

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Plástico uso alimentario

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Almacenar a temperatura ambiente por debajo de 35°C, en lugar limpio, seco, y libre de olores contaminantes

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Para la mezcla de aceites vegetales se admite los siguientes productos: Soya, Girasol, Maíz, Algodón, en proporciones de 91% Aceite refinado de Soya, 9% oleína de palma. La mezcla deberá ser estable en todos los pisos térmicos.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Tiene como vida útil 12 meses contados a partir de la fecha de elaboración.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

Aceite de Oliva extravirgen

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Se denomina Aceite de Oliva Virgen Extra al aceite de oliva virgen de gusto absolutamente irreprochable, con una acidez libre, expresada en ácido oleico, como máximo de 0,8 % y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría por la normativa comunitaria vigente

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

1000 ml

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Envase plástico primer uso

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Plástico uso alimentario

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Almacenar a temperatura ambiente alejado de luz directa.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

El aceite de oliva virgen extra se obtiene a partir del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos que no impliquen la alteración del aceite y que no hayan sufrido tratamiento alguno distinto del lavado, la decantación, el centrifugado y la filtración

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Tiene como vida útil 12 meses contados a partir de la fecha de elaboración.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):
Aceite vegetal de soya
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Aceite liquido vegetal, extraído de la semilla de soya, desgomado, refinado, desodorizado y blanqueado
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
20 lt
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Envase plástico primer uso
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Plástico uso alimentario
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Mantener envase bien cerrado, a temperatura ambiente en un lugar limpio, fresco, oscuro, sin humedad y libre de malos olores
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
El aceite de soya se obtiene a partir de las semillas de soya únicamente Se tamizan, lavan, desecan y pelan para eliminar impurezas externas, Se abren las semillas para romperlas en trozos más pequeños y retirar las cáscaras exteriores, el aceite se obtiene mediante prensado en frío o con solventes químicos.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene como vida útil 10 meses contados a partir de la fecha de elaboración.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

Aceite refinado de Palma

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

El aceite de palma es un aceite vegetal que proviene del fruto de la palmera de aceite

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

1000 ml

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Envase plástico primer uso

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Plástico uso alimentario

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Mantener envase bien cerrado, a temperatura ambiente en un lugar limpio, fresco, oscuro, sin humedad y libre de malos olores

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

El aceite de palma crudo se somete a un proceso de refinado, blanqueado y desodorizado que elimina el contenido de ácidos grasos, humedad e impurezas. Este proceso también modifica el color del aceite de palma, pasando de rojo a un amarillo intenso, pero manteniendo la mayoría de sus propiedades nutricionales y funcionales.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Tiene como vida útil 10 meses contados a partir de la fecha de elaboración.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Margarina para hojaldre

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Margarina industrial fabricada a partir de una mezcla de grasas y aceites vegetales comestibles de alta calidad, de consistencia plástica, color amarillo-crema y agradable aroma y sabor a mantequilla

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

5 libras ,

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa de polietileno – caja

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietino y carton

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Debe mantenerse entre 2°C y 4°C para preservar sus propiedades.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Fabricada a partir de una mezcla de grasas y aceites vegetales comestibles de alta calidad, de consistencia plástica, color amarillo-crema y agradable aroma y sabor a mantequilla.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Cuenta con seis meses de vida útil, a partir de la fecha de elaboración

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Grasa Hidrogenada.

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

La grasa hidrogenada puede contener una mezcla de ácidos grasos saturados y no saturados. En tu caso, mencionas que tiene una saturación del 70%, lo que significa que el 70% de los ácidos grasos presentes son saturados.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

1000 gr,

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Tarro

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Almacene a temperatura de refrigeración entre 0 - 4 ºC, en cámara de refrigeración o cuarto frío completamente limpio y seco

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

La elaboración de la grasa hidrogenada implica un proceso químico llamado hidrogenación. Se eligen aceites vegetales líquidos, como el aceite de soja, de palma o de canola, que son ricos en ácidos grasos insaturados. En un reactor, se añade hidrógeno al aceite en presencia de un catalizador, que suele ser níquel. Este proceso se lleva a cabo a temperaturas elevadas (entre 120 y 210 °C) y bajo presión Durante la hidrogenación, los ácidos grasos insaturados del aceite reaccionan con el hidrógeno, lo que resulta en la saturación de algunos de los enlaces dobles en las cadenas de carbono. Esto convierte el aceite líquido en una grasa sólida o semisólida En algunos casos, se pueden añadir antioxidantes o emulsionantes para mejorar la estabilidad y la textura de la grasa hidrogenada.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Cuenta con 45 dias de vida útil, a partir de la fecha de elaboración.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Margarina Industrial tipo extra .

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Margarina Industrial tipo extra, para panificación y repostería, con un contenido de grasa mayor al 80%.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

1000 gr,

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Tarro

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Almacene a temperatura de refrigeración entre. 10°C y 20°C., en lugar fresco y seco protegido de luz solar.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

La elaboración de la grasa hidrogenada implica un proceso químico llamado hidrogenación. Se eligen aceites vegetales líquidos, como el aceite de soja, de palma o de canola, que son ricos en ácidos grasos insaturados. En un reactor, se añade hidrógeno al aceite en presencia de un catalizador, que suele ser níquel. Este proceso se lleva a cabo a temperaturas elevadas (entre 120 y 210 °C) y bajo presión Durante la hidrogenación, los ácidos grasos insaturados del aceite reaccionan con el hidrógeno, lo que resulta en la saturación de algunos de los enlaces dobles en las cadenas de carbono. Esto convierte el aceite líquido en una grasa sólida o semisólida En algunos casos, se pueden añadir antioxidantes o emulsionantes para mejorar la estabilidad y la textura de la grasa hidrogenada.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Cuenta con 12 meses de vida útil, a partir de la fecha de elaboración. Consumir en plazo de 3 meses una vez abierto

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Margarina Industrial tipo extra .

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Margarina Industrial tipo extra, para panificación y repostería, con un contenido de grasa mayor al 80%.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

1000 gr,

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Tarro

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Almacene a temperatura de refrigeración entre. 10°C y 20°C., en lugar fresco y seco protegido de luz solar.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

La elaboración de la grasa hidrogenada implica un proceso químico llamado hidrogenación. Se eligen aceites vegetales líquidos, como el aceite de soja, de palma o de canola, que son ricos en ácidos grasos insaturados. En un reactor, se añade hidrógeno al aceite en presencia de un catalizador, que suele ser níquel. Este proceso se lleva a cabo a temperaturas elevadas (entre 120 y 210 °C) y bajo presión Durante la hidrogenación, los ácidos grasos insaturados del aceite reaccionan con el hidrógeno, lo que resulta en la saturación de algunos de los enlaces dobles en las cadenas de carbono. Esto convierte el aceite líquido en una grasa sólida o semisólida En algunos casos, se pueden añadir antioxidantes o emulsionantes para mejorar la estabilidad y la textura de la grasa hidrogenada.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Cuenta con 12 meses de vida útil, a partir de la fecha de elaboración. Consumir en plazo de 3 meses una vez abierto

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

Margarina de Mesa y cocina en Barra

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Producto semi sólido homogéneo de plasticidad definida. con 70% a 80 % en contenido graso, para clima cálido. Empacado en barras de 125 gr en papel parafinado y térmico.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

1000 gr,

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Foil de aluminio con barniz protector

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

aluminio

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Almacene a temperatura de refrigeración entre. 10°C y 20°C., en lugar fresco y seco protegido de luz solar.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Se prepara el emulsionante y se transfiere el aceite y la grasa a tanques de almacenamiento Se prepara la fase acuosa Se emulsiona la mezcla, Se pasteuriza la mezcla, Se cristaliza la mezcla.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Cuenta con 12 meses de vida útil, a partir de la fecha de elaboración. Consumir en plazo de 3 meses una vez abierto

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Este alimento está destinado para la población en general, adultos adolescentes.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Cobertura de chocolate blanco
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Cobertura de chocolate blanco/ contiene una proporción más elevada de manteca de cacao, con perfil de sabor lechoso, medio dulce y vainilla
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500 gr , 1000 gr , 2500 gr
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Empaque en bolsa plástico de polipropileno de 42 micras metalizado
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Empaque en bolsa plástico de polipropileno de 42 micras metalizado
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
azúcar, grasa vegetal hidrogenada, leche en polvo descremada, emulsificante de soya y sabores certificados. Sabor dulce.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
azúcar, grasa vegetal hidrogenada, leche en polvo descremada, emulsificante de soya y sabores certificados.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 2 o 3 años.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
invima	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Chips de Chocolate

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Cobertura sabor a chocolate semiamargo en forma de gotas. Resiste temperatura de horneo para preparar las mejores recetas en general, miden alrededor de 1 centímetro de diámetro.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

250 gr, 500 gr , 1000 gr

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Empaque en bolsa plástico de polipropileno de 42 micras metalizado

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Empaque en bolsa plástico de polipropileno de 42 micras metalizado

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

azúcar, grasa vegetal hidrogenada, leche en polvo descremada, emulsificante de soya y sabores certificados. Sabor dulce.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

azúcar, grasa vegetal hidrogenada, leche en polvo descremada, emulsificante de soya y sabores certificados.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Tiene una vida util estimada con unas óptimas condiciones hasta 2 o 3 años.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Banano en racimo, maduro y fresco
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Color amarillo, de forma alargada, puede llegar a pesar 180 grs cada unidad. Longitud minima de 15 cms y grosor minimo de 2,7 cms. Sabor dulce y perfumado
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
KILOGRAMO
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
BOLSA PLASTICA
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
BOLSA PLASTICA
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
deben conservarse a una temperatura de entre 10º y 20º C.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Guardarlos a temperatura ambiente, Evitar el sol y las corrientes de aire, No usar papel de periódico, No pelar el plátano, Evitar la contaminación cruzada.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada 15 dias.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Mora de Castilla
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Apariencia sana, fresca, entera, de color y olor característicos
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
KILOGRAMO
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa empacada al vacío.
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bolsa plástica
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
deben conservarse a una temperatura de entre -0,5 a 0°C
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
sin golpes ni magulladuras. libre de daños mecánicos y biológicos. sin necrosis, ni podredumbres, ni perforaciones por insectos, ni olores extraños (químicos)
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada 15 días refrigerada.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Fruta mora
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Apariencia sana, fresca, entera, de color y olor característicos
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
KILOGRAMO
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa empacada al vacío.
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bolsa plástica
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Deben conservarse a una temperatura de entre -0,5 a 0°C
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Sin golpes ni magulladuras. libre de daños mecánicos y biológicos. sin necrosis, ni podredumbres, ni perforaciones por insectos, ni olores extraños (químicos)
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida util estimada 15 días refrigerada.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombre Y Mujeres
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

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):
Pitahaya roja, amarillo
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
fruta de color amarillo y pulpa gelatinosa de un peso aproximado de 220 a 360 gr , fresca, limpia, sin aboyaduras ni suciedades, en estado de madurez de consumo.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Kilogramo
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Empacado a granel
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bolsa plástica
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Deben conservarse a una temperatura de 8 y 10 °C.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Si está madura, se puede conservar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, sin contacto directo con la luz. Si no se va a consumir de inmediato, se puede guardar en el refrigerador en una bolsa de plástico perforada o en un recipiente ventilado. En el refrigerador, puede durar hasta una semana.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Una vez cortada, se debe guardar en un recipiente hermético en el refrigerador hasta por 3 días.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombre Y Mujeres

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	**FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)**		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Fruta de kiwi ananasnaja
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
El kiwi está compuesto principalmente de agua, y es rico en vitamina C, ácido fólico, magnesio, fibra soluble e insoluble. También contiene vitaminas A, B1, B2 y B3.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Kilogramo
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Empacado al vacío
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bolsa plástica
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Deben conservarse a una temperatura de -0,5º y los 0ºC
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Se puede aplicar un tratamiento GABA para proteger al kiwi del daño por frío durante el almacenamiento.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
9 a 12 dias
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombre Y Mujeres
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Lima limón mandarina
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
La limón mandarina contiene una gran cantidad de vitamina C, potasio, magnesio, ácido fólico y vitamina A. También contiene antioxidantes que ayudan a reducir el estrés y aliviar el cansancio.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Gramos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Empacado al vacío
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Bolsa polietileno.
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Deben conservarse a una temperatura de 5-8°C
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
puede incluir la siembra, el cultivo, el procesamiento y el manejo poscosecha.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Un limón puede durar entre dos y tres semanas en el refrigerador. Si está cortado, puedes conservarlo apoyado en un plato y cubierto con un vaso. Una mandarina tiene un periodo de conservación de 10 a 20 días.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombre Y Mujeres
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

Lima limón tahitian corriente

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

ocasionalmente acanalado o con cuello corto, el ápice es redondeado con un pezón chico, 1 1/2 a 2 1/2 pulgadas (4-6.25 cm) de ancho, 2 a 3 pulgadas (5-7.5 cm) de alto; es de color verde intenso, por lo general sin semillas. la Lima limón Tahitian es rica en agua, vitamina C y ácidos cítricos, siendo un excelente complemento para la hidratación y la salud.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Kilo

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Empacado al vacío

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Bolsa polietileno.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Deben conservarse a una temperatura de 4°C a 7°C.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

El proceso de elaboración de la Lima limón Tahitian incluye la cosecha manual del fruto maduro, seguida de su clasificación por tamaño y calidad. Después, las limas se lavan y desinfectan para eliminar impurezas. Luego se enfrían rápidamente para preservar su frescura y se empacan en envases adecuados para evitar daños. Finalmente, se almacenan en condiciones refrigeradas y se distribuyen a los mercados para su consumo.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

A temperatura ambiente: 1 a 2 semanas.
En refrigeración (4°C a 7°C): 3 a 4 semanas.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombre Y Mujeres

I. FIRMA DE FICHA TECNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

Mandarina corriente a granel

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

La mandarina está compuesta principalmente por agua (85-87%), carbohidratos (8-10%), fibra (1-2%), y ácidos orgánicos como el ácido cítrico (0.5-1%). También es rica en vitamina C, y contiene minerales como potasio y calcio en menor cantidad. Su contenido de proteínas y grasas es muy bajo.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Kilo

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Empacado al vacío

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Bolsa polietileno.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

se conserva a temperatura ambiente por 1 a 2 días, en un lugar fresco y seco. En refrigeración (4°C a 7°C), puede durar entre 1 y 2 semanas, preferiblemente en el cajón para frutas o en una bolsa perforada. Se debe evitar su exposición al etileno para prevenir un madurado acelerado.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

El proceso de elaboración de la mandarina corriente incluye la cosecha de los frutos maduros, que se realiza manualmente. Luego, se lavan y desinfectan para eliminar impurezas. Posteriormente, se clasifican por tamaño y calidad. Las mandarinas se empacan cuidadosamente en cajas para evitar daños y se almacenan en condiciones frescas. Finalmente, se distribuyen a los mercados para su consumo.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil estimada de la mandarina corriente es de 1 a 2 días a temperatura ambiente y de 1 a 2 semanas si se conserva en el refrigerador (4°C a 7°C)

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombre Y Mujeres

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	**FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)**		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Mango criollo

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

El mango criollo está compuesto principalmente por agua (83-85%), carbohidratos (14-16%), y fibra (1-2%). Es rico en vitamina C y vitamina A, además de contener minerales como potasio, magnesio y calcio. Su contenido de proteínas es bajo (0.5-1%) y casi no tiene grasas.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Kilo

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Empacado al vacío

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Bolsa polietileno.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

El mango criollo se conserva a temperatura ambiente (18-24°C) por 2 a 3 días si está maduro. Si no está maduro, puede guardarse en el refrigerador (4°C a 7°C) por 4 a 6 días. Es importante evitar la humedad excesiva.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

El proceso de elaboración del mango criollo incluye la cosecha manual, clasificación por tamaño y calidad, lavado y desinfección, y luego el embalaje en cajas. Finalmente, se distribuye a los mercados, asegurando su conservación durante el transporte.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

A temperatura ambiente: 2 a 3 días, si está maduro.
En refrigeración (4°C a 7°C): 4 a 6 días, si está maduro; si no está maduro, puede durar hasta una semana.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombre Y Mujeres

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	**FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)**		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Mango Tomy Atkin

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Agua: Aproximadamente 82-83%.Carbohidratos: Alrededor del 15-17%, principalmente azúcares como glucosa, fructosa y sacarosa.Fibra: 1-2%.Vitaminas: Rica en vitamina C y vitamina A (beta-caroteno).Minerales: Contiene potasio, magnesio y calcio en cantidades moderadas.Proteínas: Alrededor del 0.5-1%.Grasas: Menos del 0.5%.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500 GRAMOS

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Empacado al vacío

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Bolsa polietileno.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

A temperatura ambiente: 2 a 3 días, si está maduro.
En refrigeración (4°C a 7°C): 4 a 6 días, si está maduro; si no está maduro, puede durar hasta una semana.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Incluye la cosecha manual cuando está parcialmente maduro, clasificación por tamaño y calidad, lavado y desinfección, y embalaje en cajas para protegerlos durante el transporte. Finalmente, se distribuyen en condiciones controladas de temperatura para asegurar su frescura.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

A temperatura ambiente: 3 a 4 días, si está maduro.
En refrigeración (4°C a 7°C): 5 a 7 días, si está maduro; si no está maduro, puede durar hasta 1 semana.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombre Y Mujeres

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	**FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)**		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Sandia charleston gray

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

La sandía Charleston Gray está compuesta principalmente por agua (91-92%), carbohidratos (7-8%), y una pequeña cantidad de fibra (0.4-0.5%). Contiene vitamina C, vitamina A, potasio, y en menor cantidad magnesio y calcio. Su contenido de proteínas y grasas es muy bajo.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500 GRAMOS

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Empacado a granel

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Bolsa polietileno.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

a sandía Charleston Gray entera se conserva a temperatura ambiente por 3 a 5 días. Si está cortada, debe guardarse en el refrigerador (4°C a 7°C) por 3 a 4 días en un recipiente hermético.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

el proceso de elaboración de la sandía Charleston Gray incluye la cosecha cuando alcanza la madurez, clasificación por tamaño y calidad, lavado y desinfección, y embalaje en cajas para evitar daños. Luego se distribuye a los mercados en condiciones controladas para mantener su frescura.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Entera: 7 a 10 días a temperatura ambiente (18-24°C).
Cortada: 3 a 4 días en refrigeración (4°C a 7°C), almacenada en un recipiente hermético o envuelta en plástico.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombre Y Mujeres

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Sandia Sugar baby

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

está compuesta principalmente por agua (90-92%), carbohidratos (6-7%), y una pequeña cantidad de fibra (0.4-0.5%). Contiene vitamina C, vitamina A, potasio, y en menor cantidad magnesio y calcio. Su contenido de proteínas y grasas es muy bajo.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

kilo

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Empacado a granel

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Bolsa polietileno.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

La sandía Sugar Baby entera se conserva a temperatura ambiente por 7 a 10 días. Una vez cortada, debe guardarse en el refrigerador por 3 a 4 días en un recipiente hermético o envuelta en plástico.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

El proceso de elaboración de la sandía Sugar Baby incluye la cosecha cuando está madura, clasificación por tamaño y calidad, lavado y desinfección, y embalaje para evitar daños. Luego se distribuye a los mercados en condiciones controladas para mantener su frescura.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Entera: 7 a 10 días a temperatura ambiente (18-24°C).
Cortada: 3 a 4 días en refrigeración (4°C a 7°C), almacenada en un recipiente hermético o envuelta en plástico.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombre Y Mujeres

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

Naranja valencia tarde

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

La *naranja valenciana* está compuesta principalmente por **agua** (86-88%), **carbohidratos** (8-9%), y **fibra** (2-3%). Es rica en **vitamina C** y contiene **vitamina A**, **potasio**, **calcio**, y **magnesio**. Su contenido de **proteínas** y **grasas** es bajo.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

kilo

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Empacado a granel

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Bolsa polietileno.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

A temperatura ambiente: Se puede mantener por 3 a 4 días en un lugar fresco y seco, alejada de la luz directa.
En refrigeración: Puede guardarse en el refrigerador (4°C a 7°C) hasta por 2 semanas, preferiblemente en una bolsa perforada o en el cajón de frutas.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

El proceso de elaboración de la naranja valenciana incluye la cosecha en su punto de madurez, clasificación por calidad, lavado y desinfección, y embalaje en cajas. Luego se distribuye a los mercados, asegurando su frescura.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

A temperatura ambiente: 3 a 4 días.
En refrigeración (4°C a 7°C): Hasta 2 semanas.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombre Y Mujeres

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

Papaya maradol

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

La papaya Maradol está compuesta principalmente por agua (86-88%), carbohidratos (11-13%), y fibra (1.5-2.5%). Es rica en vitamina C, vitamina A, potasio, y contiene pequeñas cantidades de proteínas y grasas

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500 gramos

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Empacado a granel

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Bolsa polietileno.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

se conserva a temperatura ambiente por 2 a 3 días si está madura. Si no está madura, se puede refrigerar hasta 1 semana; una vez madura, debe refrigerarse y consumirse en 3 a 5 días.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

incluye la cosecha manual cuando está madura, clasificación por tamaño y calidad, lavado y desinfección, y embalaje en cajas. Luego se distribuye a los mercados manteniendo condiciones adecuadas de temperatura para preservar su frescura.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

A temperatura ambiente: 2 a 3 días si está madura.
En refrigeración: 1 semana si no está madura; 3 a 5 días si ya está madura.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombre Y Mujeres

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

Pera williams

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

compuesta principalmente por agua (84-86%), carbohidratos (14-15%) y fibra dietética (2-3%). Contiene vitaminas como la C y minerales como el potasio. Su contenido de proteínas y grasas es muy bajo.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500 gramos

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Empacado a granel

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Bolsa polietileno.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

a temperatura ambiente hasta que maduren, luego refrigerarlas (0-4°C). Evitar humedad excesiva y almacenarlas separadas de frutas que liberan etileno.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Cosecha en su punto óptimo de madurez.
Clasificación y selección de peras de buena calidad.
Lavado para eliminar impurezas.
Pelado y corte (si se van a procesar).
Tratamiento térmico (opcional para conservas o jugos).
Envasado en frascos, latas o bolsas.
Almacenaje en condiciones controlada.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

A temperatura ambiente: 3 a 5 días.
En refrigeración: 7 a 10 día

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Hombre Y Mujeres

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

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):
Fresa chandler
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Agua (90-92%). Carbohidratos (7-8%), principalmente azúcares. Fibra dietética (2-3%). Vitamina C (60-70 mg por 100 g). Potasio (150-200 mg por 100 g). Pequeñas cantidades de proteínas (0,8%) y grasas (0,3%).
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500 gramos
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Empacado secundario
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
caja de cartón
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Refrigeración a 2-4°C. Mantener un ambiente húmedo, pero no excesivo. Separar de frutas que liberan etileno. No lavar hasta consumir. Guardar en envases ventilados.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Cosecha manual cuando están maduras. Clasificación y selección por calidad. Lavado para eliminar impurezas. Secado para evitar exceso de humedad. Envasado en envases ventilados. Almacenaje y distribución en refrigeración (2-4°C)
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
A temperatura ambiente: 1-2 días. En refrigeración: 2-4 días. Congeladas: 6-12 meses
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
Hombre Y Mujeres

I. FIRMA DE FICHA TECNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto:	REPRESENTANTE LEGAL
Nombre del Responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa
Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

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):
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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

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):

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

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

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):
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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

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):
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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):
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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):
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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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 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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

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 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

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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 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

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

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 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

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 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

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):
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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

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

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

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):

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):
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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

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

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Malta 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

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):

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 TECNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

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 TECNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

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):

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

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):

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

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 TECNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

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 TECNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

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):
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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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-polipropileno

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

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 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):
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	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

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):

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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):

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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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 (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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

	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 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: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaroqueconozcoyacatolosreglamentossanitariosvigentesqueregulanlascondicionessanitariasdelasfábricasdealimentosydelproductoparaelcual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

DEICY BRAVO

DEICY BRAVO