MANUAL BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA



MODALIDAD EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR EIH

CORPORACION EL MINUTO DE DIOS DE GARZON

CONSTRUYENDO FUTURO CON AMOR 3

CONTRATO No. 41002402025

AÑO 2025

INTRODUCCIÓN

El presente manual de Buenas Prácticas de Manufactura pretende establecer los procedimientos que permitan garantizar la inocuidad de los alimentos y así disminuir el riesgo de contaminación de los mismos, brindando alimentos seguros a las participantes que asisten al programa MODALIDAD EDUCACIÓN INCIAL EN EL HOGAR bajo la supervisión de la Corporación El Minuto de Dios de Garzón CORMIDI.

Este manual brinda las herramientas para realizar una autoevaluación para identificar debilidades o defectos, con la posibilidad de realizar las correcciones pertinentes.

Dado lo anterior y basados en las exigencias de la Resolución 2674 de 2013, y demás legislación alimentaria aplicable vigente, las unidades de servicio administrados por la Corporación el Minuto de Dios de Garzón CORMIDI, establece y aplica el presente Manual de Buenas Prácticas de Manufactura contextualizado al funcionamiento en cada una de ellas; así como también el documento Anexo diseñado para la prevención y mitigación del Covid 19, los cuales establecen requisitos higiénico-sanitarios de estricto cumplimiento en la selección de proveedores, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y suministro de alimentos para consumo de los niños, niñas y gestantes.

Este manual contempla los pasos a seguir en los diferentes momentos, en donde se manipulan los alimentos desde la compra hasta la distribución al usuario del programa.

OBJETIVO GENERAL

Brindar los elementos conceptuales para garantizar la inocuidad de los alimentos en las diferentes etapas, en las cuales se realiza la manipulación de alimentos. Ofreciendo orientaciones dirigidas a preservar la integridad de los alimentos suministrados en la modalidad Educación Inicial en el Hogar EIH, operado por la Corporación El Minuto de Dios de Garzón CORMIDI, garantizando el acceso de los usuarios a alimentos que satisfagan sus necesidades nutricionales.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer la responsabilidad que tiene el personal manipulador de alimentos desde la recepción hasta el momento de la alimentación de los usuarios de la modalidad DIMF.

- Garantizar el cumplimiento de los lineamientos de salud y nutrición para lograr procesos de producción seguros, estandarizados y controlados.

- Control y seguimiento mediante registros, de los diferentes procedimientos que componen el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

ALCANCE

El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, está dirigido al personal manipulador de alimentos y demás trabajadores que participan en actividades de recepción, almacenamiento, preparación de alimentos y distribución a los beneficiarios de la modalidad Desarrollo Infantil en Medio Familiar DIMF.

MARCO LEGAL

Para la elaboración del presente manual, se requiere el conocimiento y aplicación de la siguiente normatividad relacionada con alimentos.

- Alinorma Codex Alimentarius de OMS Versión 04 2003. PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMA ALIMENTARIAS COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
- Ley 09 de 1979 Título V Min Salud Colombia, Decreto 3075 de 1997 de Min Salud Colombia, pro la cual se reglamenta parcialmente la ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1270 de 17 de Julio de 2002, por medio del cual se adiciona un literal al artículo 50 del
- Decreto 3075 de 1997
- Resolución 5109 de diciembre de 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 2674 del 22 de julio de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 del 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1575 de 2007
- Resolución 2115 de 2007 por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano

PROCESOS A TENER EN CUENTA

En el programa de desarrollo integral de la modalidad familiar se establecen los siguientes procesos en la cadena alimentaria:

- Adquisición o compras
- Transporte
- Recepción
- Almacenamiento
- Servido (entrega de paquetes alimentarios o de los refrigerios)
- Los procesos de Limpieza y desinfección, control de plagas, abastecimiento de agua y control de residuos son transversales a todos y cada uno de los anteriores procesos



1. **COMPRAS**

Criterios de selección de proveedores

En la selección de los proveedores se debe tener en cuenta los siguientes criterios:

1. **Calidad:** en este punto la Corporación El Minuto de Dios de Garzón CORMIDI, tiene en cuenta las fichas técnicas de los alimentos que el ICBF propone a través de la página web, en donde se establece los requisitos mínimos de calidad y composición nutricional de los productos.

2. **Ética:** factor a tener en cuenta para garantizar cumplimiento en cantidad, calidad y precios.

3. **Ubicación geográfica:** determina facilidad de acercamiento al proveedor.

4. **Precios competitivos:** Garantizar mejores precios, sin afectar la calidad de los alimentos.

5. **Certificación:** el proveedor debe cumplir con todos los requisitos sanitarios establecidos para la comercialización de los productos alimenticios.

6. **Solvencia financiera:** permite establecer si el proveedor cuenta con los recursos necesarios para cumplir con el suministro requerido, forma de pago, descuentos por volumen de compra.

Proceso de selección de proveedores:

1. **Búsqueda de proveedores:** establecer la oferta de proveedores en la región, registrar una base de datos.

2. Solicitar información precisa de los criterios seleccionados a los proveedores que reportó la información del punto anterior y solicitar propuesta.

3. Visita a las instalaciones para verificar condiciones de almacenamiento, proceso de fabricación.

4. Evaluación inicial: estudio de la información reportada por los proveedores.

5. Selección de los proveedores, de acuerdo al grado de cumplimiento de los criterios establecidos.

6. Compra de los alimentos.

7. Seguimiento y evaluación en las primeras compras. En este punto, se pueden dar dos alternativas una se descarta completamente y otra se da la posibilidad de adelantar un plan de mejora que, si se cumple, estaría contemplado en el kardex de proveedores.

8. Seguimiento continuo de los criterios establecidos.

Proceso de Compra

1. Establecer las cantidades a comprar: Esto se determina de acuerdo a lo establecido en la Minuta Patrón para la entrega de complementos alimentarios; según, grupos de edad y estado fisiológico de la población y al ciclo de menús para el refrigerio, aprobados por el ICBF.

2. Elaboración de listas de mercado.

3. Notas de pedido al proveedor.

4. Entrega de los alimentos por parte del proveedor a la Corporación EL Minuto de Dios de Garzón CORMIDI.

5. Verificación y evaluación de los productos comprados, recomendaciones y ajustes.

2. TRANSPORTE

Condiciones del transporte

1. Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.

2. Entre carga y carga debe realizarse un proceso de limpieza y desinfección para evitar posible contaminación

3. Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.

4. Los alimentos no deben colocarse directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.

5. No se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.

6. Los vehículos cumplen con los requisitos sanitarios exigidos por la norma y debe cumplir con la leyenda “transporte de alimentos” en su parte externa.

7. Si los alimentos requieren refrigeración o congelación se debe adecuar el transporte, de tal manera no se rompa con la cadena de frio y contar con un termómetro que garantice el control de la temperatura.

8. Debe asegurarse que el cargue y descargue de alimentos se realice teniendo cuidado de no provocar el deterioro, daño o contaminación de los alimentos.

9. Para el control de plagas, es necesario realizar fumigación con sustancias aptas para los alimentos.





3. RECEPCION DE ALIMENTOS

Proceso en la recepción de alimentos: En el Grupo de Atención Construyendo Futuro con Amor 3 y sus tres Unidades de Atención, se coordina previamente el horario de entrega de los alimentos para prevenir inconvenientes. Al recibir los productos, se lleva a cabo una inspección inicial basada en la observación visual y organoléptica, evaluando características como olor, color y textura, con el objetivo de asegurar la calidad de los insumos destinados a los beneficiarios. Además, se verifica que la cantidad de alimentos entregados corresponda con el pedido realizado según el grupo etario.

1. En la recepción de los alimentos se debe verificar la calidad de los alimentos, rotulado nutricional, empaques, fecha de vencimiento, temperatura.

2. Los productos de panadería no deben presentar moho, ni coloraciones que indiquen deterioro.

3. La persona que recibe los alimentos, debe inspeccionar las condiciones de higiene del vehículo que transporta los alimentos.

4. Verificación de la cantidad de alimentos, de acuerdo a las órdenes de compra que se han establecido según el cumplimiento de la minuta patrón.

5. Verificar que los precios estén acordes a lo pactado.

6. Trasladar los alimentos al sitio de almacenamiento lo más rápido posible.

7. Rechazo de los alimentos, si presentan deterioro o daño.

8. Verificar las condiciones de higiene y aseo del sitio donde se reciben los alimentos.

9. Se debe establecer horarios de entrega de los alimentos, que permita una entrega en el menor tiempo posible a los usuarios.



4. ALMACENAMIENTO

Condiciones de los sitios de almacenamiento: Las instalaciones y áreas destinadas al desarrollo de actividades del Grupo de Atención Construyendo Futuro con Amor 3 se encuentran en óptimas condiciones, garantizando un entorno seguro y adecuado para los participantes. El piso, recubierto con cerámica, facilita la limpieza y desinfección, contribuyendo a la higiene del espacio. Las paredes están en buen estado, sin grietas, y la infraestructura está construida sobre una superficie nivelada, con una iluminación adecuada que favorece la visibilidad. Además, cuenta con una rampa de acceso que facilita la entrada de los alimentos de manera segura y eficiente.

En cuanto al almacenamiento de los alimentos, se dispone de espacios apropiados que cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias necesarias para su conservación por el tiempo que se presenta el servicio, que son 2 horas, en este

caso, se utiliza un termo para los alimentos secos y perecederos, los cuales se resguardan en termos protegidos de la humedad y posibles contaminantes. Asimismo, se siguen protocolos estrictos para el control de fechas de vencimiento y rotación de inventarios, asegurando que los participantes reciban insumos en perfecto estado para su consumo.

1. Los pisos deben estar construidos con materiales resistentes e impermeables, no deslizantes que no generen sustancias tóxicas.

2. No deben tener grietas ni ranuras que dificulten su limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario, deben tener un drenaje con rejilla que evite el ingreso de animales que provienen de las cañerías como ratones y cucarachas.

3. Los techos deben facilitar la limpieza y desinfección y estar en buen estado sin goteras ni condensaciones.

4. La luz de las puertas en la parte inferior no debe ser mayor a 1 centímetro.

5. Iluminación, en lo posible debe ser natural y en caso de utilizar luz eléctrica, se deben utilizar bombillos ahorradores, evitando el uso excesivo de energía.

6. Todas las ventanas, puertas y demás aberturas deben estar protegidas con mallas metálicas para evitar la entrada de insectos y otros animales.

Almacenamiento de alimentos:

Se aclara que el servicio de entrega de refrigerios a los participantes opera bajo un sistema de centro de producción satélite, lo que significa que ciertos alimentos llegan completamente preparados desde un centro de producción especializado. Entre estos productos se incluyen pan de coco, pan de yuca, arepa de huevo, empanada de pollo y pastel de carne, los cuales han sido sometidos a un proceso completo de preparación y cocción antes de su distribución. Estos alimentos están destinados para consumo inmediato en el momento en que son entregados a los participantes. Por otro lado, los RPP son programados en cada Unidad de Atención, lo que implica que estos alimentos permanecen almacenados por algunas horas hasta el momento de su distribución final, garantizando que lleguen en condiciones adecuadas para su consumo.

1. Para los productos lácteos que requieren refrigeración deben utilizarse equipos de refrigeración, los cuales requieren un control de la temperatura. Para los productos lácteos que son ultra pasteurizados pueden almacenarse al medio ambiente por un periodo hasta de 180 días.

2. Para almacenar los paquetes alimentarios se deben utilizar estibas que deben estar a mínimo 50 centímetros de la pared y a 15 centímetros del suelo, con el fin de permitir la limpieza, desinfección y control de plagas; una vez lleguen deben distribuirse a los usuarios en el menor tiempo posible. Nunca debe colocarse los alimentos en el piso.

3. Siempre se debe aplicar el principio de primeros en entrar, primeros en salir PEPS.

4. El sitio destinado para el almacenamiento debe ser exclusivo para los mismos, no se deben almacenar otro tipo de elementos ni sustancias ni otros materiales.

5. Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias y secas, cualquier derrame se debe limpiar, tan pronto como ocurran.

6. Para el almacenamiento de las frutas se realizará en canastillas destinadas para tal fin.

5. SERVIDO DE ALIMENTOS

1. Para la entrega de los refrigerios, el personal encargado de la distribución de los mismos debe utilizar el gorro y tapabocas.

2. Lavado de manos previo a la entrega de los refrigerios, tanto de personal docente como de los participantes.

3. Los alimentos deben estar protegidos con empaque primario para evitar el contacto con las manos. En el caso de productos de panadería, si estos no cuentan con el empaque primario se debe utilizar servilletas o pinzas.

4. Lavado con agua potable, las bolsas de los productos lácteos.

5. En caso de que los productos lácteos no sean ultra pasteurizados, estos no deben romper con la cadena de frío.

¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos

0



Mójese las manos con agua;

1



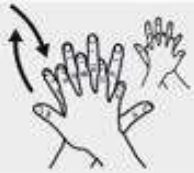
Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;

2



Frótese las palmas de las manos entre sí;

3



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

4



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;

5



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;

6



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;

7



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;

8



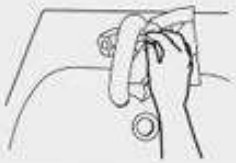
Enjuáguese las manos con agua;

9



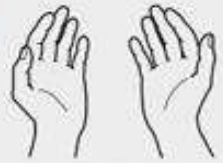
Séquese con una toalla desechable;

10



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;

11



Sus manos son seguras.

Organización Mundial de la Salud | Seguridad del Paciente | SAVE LIVES Clean Your Hands

6. Programa de Capacitación



INTRODUCCIÓN

La modalidad familiar desarrolla un programa permanente de capacitación a todo el talento humano.

El plan de capacitación permite realizar la adecuada entrega de la minuta y garantizar las buenas prácticas de manufactura.

El plan permanente de capacitación al talento humano y demás personas involucrados en la modalidad familiar, garantiza la calidad de los productos suministrados en los refrigerios y los paquetes alimentarios y ofrecer alimentos inocuos a nuestros niños, niñas y gestantes.

OBJETIVO

Concientizar a nuestro talento humano y beneficiarios el recibo de las capacitaciones, sobre su importancia en la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.) las cuales se constituyen en una herramienta para la calidad, confiabilidad e inocuidad de los alimentos suministrados y por tanto el bienestar de todo personal presente en la Modalidad Educación Inicial en el Hogar y aportar elementos conceptuales y metodológicos para las Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.).

ALCANCE

Este plan de capacitación es de obligatorio cumplimiento para todo el personal que interviene en la manipulación de alimentos de la Modalidad Educación Inicial en el Hogar EIH.

CRONOGRAMA ANUAL DE CAPACITACIÓN

La profesional en Nutrición de la Corporación El Minuto de Dios de Garzón CORMIDI, programa para el año 2025 el siguiente plan de capacitación, teniendo en cuenta que entre el plan de saneamiento básico y las buenas prácticas de manufactura se cumplan como mínimo 10 horas al año, según lo establecido por la Resolución 2674 de 2013.

FECHA	DURACIÓN	TÉMATICA	METODOLOGIA	ENFOQUE Y ALACANCE DEL PROGRAMA
Marzo	1 hora	Manejo de Minuta	Teórico	Socializar la minuta patrón y Ciclo de menú por grupo de edad, al talento humano de la unidad de servicio.
Abril	1 hora	Plan de saneamiento	Teórico	Socialización del plan de saneamiento al personal el cual incluye los programas para el control de las plagas, agua potable, limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, con el objetivo de prestar el servicio en un entorno salubre contribuyendo con el cumplimiento de la política ambiental.
Abril	1 hora	Manual Buenas Prácticas de manufactura	Teórico	Fortalecimiento del talento humano en cuanto a aspectos incluidos en el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, enfatizando en las adecuadas prácticas higiénicas en la prestación del servicio desde el control de proveedores hasta el de suministro de alimentos con el objetivo de asegurar la inocuidad de los alimentos suministrados a los usuarios de la Uds.
Abril	1 hora	ETAS	Teórico	Capacitar al talento humano, en cuanto a la prevención, síntomas y rutade notificación inmediata de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) en la modalidad EIH.

Mayo	1 hora	Buenas prácticas de manufactura en la recepción y almacenamiento de los alimentos	Teórico	Capacitar al talento humano, en buenas prácticas de higiene y control en la calidad de los alimentos decepcionados, técnicas de almacenamiento, garantizando la inocuidad de los alimentos suministrados a los usuarios de la modalidad EIH.
Julio	1 hora	Manejo adecuado de los residuos	Teórico	Capacitar al personal en el adecuado manejo de los residuos generados durante la prestación del servicio: clasificación, recolección, y disposición final, siempre enfocados en la filosofía de las 3R, evitando la contaminación de los alimentos, proliferación de plagas, protegiendo el medio y salud de los usuarios.
Septiembre	1 hora	Protocolos de Limpieza y desinfección	Teórico	Capacitar al talento humano para que realicen una adecuada limpieza y desinfección de áreas, utensilios, ambientes y superficies en el área de almacenamiento, preparación y suministro de los alimentos en los tiempos estipulados y a concentraciones indicadas.
Octubre	1 hora	Buenas prácticas de manufactura en la preparación y servido de los alimentos	Teórico	Capacitar al personal para el control de calidad en todos los procesos y entrega de los alimentos en óptimas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los alimentos y calidad de la prestación del servicio a los usuarios
Noviembre	1 hora	Programa control de Plagas.	Teórico	Capacitar al talento humano en el control de plagas, garantizando la inocuidad de las diferentes áreas de las unidades de atención y la bodega de almacenamiento de los alimentos, evitando el ingreso o aparición de plagas, mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

Marzo, 2025

ANYI DAYANI VILLADA ALMEIDA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P COLNUD 4188

ASTRID NAYIBE ZAPATA
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P COLNUD 4182

BIBLIOGRAFIA

1. Ministerio de Educación, Guía N 53 Guías técnicas de cumplimiento condiciones de calidad modalidades de educación inicial
2. ICBF, Anexo 4, Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en modalidades institucionales.
3. ICBF, Guía Técnica en el Componente de Salud y Nutrición. 29/06/2018

	PANELAS DON JULIO **Nit. 12169815-6**	Fecha de emisión: 15/01/2024
	FICHA TÉCNICA PANEL NATURAL	Versión 2.0

INFORMACIÓN DE LA EMPRESA	SEGUNDO JULIO REALPE REALPE Vereda Cienaga Chiquita/ Isnos/Colombia Teléfono: 3208563668
DENOMICACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO	Panela natural
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Panela deshidratada sólida obtenida mediante la evaporación y cristalización de los jugos de la caña de azúcar, moldeada gaverada ó granulada.
INGREDIENTES	Jugo de caña deshidratado
NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-0007958-2019
MARCA	Panela don Julio
REQUISITOS DE CALIDAD	**Requisitos Microbiológicos:**

Requisito*	n	m	M	c
Recuento de hognos y levaduras	5	50	150	2

n = número de muestras por examinar
c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.

Requisitos fisicoquímicos:
Resolución 779 de 2006

Requisisto	Mínimo	Máximo
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5.5%	
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %		83%
Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2%	
Cenizas, en %	0.8%	
Humedad, en %		9.0%
Plomo expresado con Pb en mg/kg		0.2
Arsénico expresado como As en mg/kg		0.1
SO2	Negativo	
Colorantes	Negativo	

Requisitos organolépticos:
Color: amarillo, caramelo
Sabor: dulce
Olor: característico
Textura: firme , dura

	PANELAS DON JULIO **Nit. 12169815-6**	Fecha de emisión: 15/01/2024
	FICHA TÉCNICA PANEL NATURAL	Versión 2.0

IMAGÉN DEL PRODUCTO	
CONSERVACIÓN	Conservese a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco
PRESENTACIÓN COMERCIAL Y	Panela natural redonda, cuadrada, bloque, pastilla,panelin, piloncillo de 100 g hasta 4.000 g
ROTULADO	Rotulado de acuerdo a las Resolución No. 5109 de 2005
ELABORADO POR	Olga Lucía Baquero Hernández Ingeniera de Alimentos

ISO/IEC 17025:2017
13-LAB-016

ALS - BOGOTA
ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S
Sede Bogota D.C Calle 94b # 56 - 45 Barrio Rionegro

Fecha de Emisión: 2024-02-22

No. de Ensayo:	FM / 654 / 24
Fecha Recogida:	02-02-2024
Fecha Recepción:	02-02-2024
Fecha Inicio Ensayos	07-02-2024
Fecha Fin Ensayos:	22-02-2024
Código del Cliente:	0003

Cliente:
AGUALIMSU SAS
Calle 13 No. 6-10
Neiva - Huila

Solicitante: JULIO REALPE
Unidad: PANELA DE ISNOS DON JULIO

Identificación de la Muestra: **7561 / 24**

Muestra: PT/PANELA
Tipo Envase: PEBD
Lote: 07-2023
Capacidad: 1
Hora de recogida: 17:00

	Ensayo	Método	Resultado	U	Unidad	IM	V. L.	Concepto
	Determinacion de Hierro (Fe)	PO 204 Determinación de Metales en Alimentos por ICP-OES. Versión 2	0.71	0.05	mg/100g	0,07 - 143.81		
*	Determinacion de Humedad	Procedimiento interno PO 151 Determinación de Humedad y Sólidos Totales	7.73		g/100g		<=9.0 [148]	C
*	Determinación de Cenizas	Procedimiento interno PO 154 Determinación de Cenizas V.1	1.05		g/100g		>=0.8 [148]	C
	Determinacion de Calcio (Ca)	PO 204 Determinación de Metales en Alimentos por ICP-OES. Versión 2	21.20		mg/100g			
*	Determinación de Fósforo	PO 204 Determinación de Metales en Alimentos por ICP-OES. Versión 2	26.77		mg/100g			
*	Azúcares Reductores	AOAC 968.28 (Lane-Eynon)	4.46		g/100g		>=5.5 [148]	NC
*	Azúcares no reductores	AOAC 968.28(Calculo)	73.15		g/100g		<=83 [148]	C
*	Colorantes	NTC1311(Cualitativo)	Negativo		Sin Unidad		Ausencia [148]	C
*	Sulfitos (Cualitativo)	NTC1311(Cualitativo)						
	Resultado Sulfitos en Panela		Negativo		Positivo/Negativo		Ausencia [148]	C
*	Plomo (Pb)	PO 204 Determinación de Metales en Alimentos por ICP-OES. Versión 2	<0.050		mg/Kg		<=0.2 [148]	C

Lista de abreviaturas: UFC- Unidades formadoras de colonias; IM: Intervalo de Medición de la tecnica; N.A: No Aplica; LQ – Límite de cuantificación ; V.L: Valor Limite de especificación; C - Cumple; NC - No Cumple; D: Detectable; ND: No Detectable; U: Incertidumbre (+/- Valor de U).

Regla de decisión: De acuerdo a la Guía ILAC G8: 09/2019 Guidelines on Decision Rules and Statements of Conformity, ALS Life Sciences Colombia adopta la Declaracion binaria para “Regla de aceptación Simple”; Las unidades del resultado y la Incertidumbre (U), se encuentran en las mismas unidades de medida relacionadas en la columna "Unidad"

El ensayo señalado con (s) fue subcontratado y no es acreditado.
El ensayo señalado con (a) fue subcontratado y es acreditado.
Los ensayos señalados con * no están incluidos en el alcance de acreditación.

NOTA: La información en el ítem de identificación de muestra que se observe subrayada corresponde a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad u otros factores que puedan afectar el resultado. Análisis validos únicamente para la muestra analizada. ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S no se hace responsable por su uso indebido o falsificación. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento sin la aprobación escrita por el laboratorio.

Autorizado por:
Yesika Almanza (PQ-06666)
Prof. Soporte Técnico Fisicoquímico

Camila Molano

Revisado por: Prof. Soporte Técnico Fisicoquímico
Camila Molano Sanchez PQ-08485

ISO/IEC 17025:2017
13-LAB-016

ALS - BOGOTA
ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S
Sede Bogota D.C Calle 94b # 56 - 45 Barrio Rionegro

Fecha de Emisión: 2024-02-22

No. de Ensayo:	FM / 654 / 24
Fecha Recogida:	02-02-2024
Fecha Recepción:	02-02-2024
Fecha Inicio Ensayos	07-02-2024
Fecha Fin Ensayos:	22-02-2024
Código del Cliente:	0003

Cliente:
AGUALIMSU SAS
Calle 13 No. 6-10
Neiva - Huila

Solicitante: JULIO REALPE
Unidad: PANELA DE ISNOS DON JULIO

Identificación de la Muestra: **7561 / 24**

Muestra: PT/PANELA
Tipo Envase: PEBD
Lote: 07-2023
Capacidad: 1
Hora de recogida: 17:00

	Ensayo	Método	Resultado	U	Unidad	IM	V. L.	Concepto
*	Arsenico (As)	PO 204 Determinación de Metales en Alimentos por ICP-OES. Versión 2	<0.05		mg/Kg		<=0.1 [148]	C
	Potasio (K)	PO 204 Determinación de Metales en Alimentos por ICP-OES. Versión 2	440	33	mg/100g	0.49 - 2443.94		
(s)*	Determinación de Proteína Total	COVENIN 1195-80	0.70		%		>=0.2 [148]	C

Norma: [148] - Resolución 779/2006 para la clase de productos Producto terminado

Lista de abreviaturas: UFC- Unidades formadoras de colonias; IM: Intervalo de Medición de la tecnica; N.A: No Aplica; LQ – Límite de cuantificación ; V.L: Valor Limite de especificación; C - Cumple; NC - No Cumple; D: Detectable; ND: No Detectable; U: Incertidumbre (+/- Valor de U).

Regla de decisión: De acuerdo a la Guía ILAC G8: 09/2019 Guidelines on Decision Rules and Statements of Conformity, ALS Life Sciences Colombia adopta la Declaracion binaria para “Regla de aceptación Simple”; Las unidades del resultado y la Incertidumbre (U), se encuentran en las mismas unidades de medida relacionadas en la columna "Unidad"

El ensayo señalado con (s) fue subcontratado y no es acreditado.
El ensayo señalado con (a) fue subcontratado y es acreditado.
Los ensayos señalados con * no están incluidos en el alcance de acreditación.

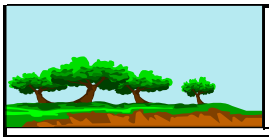
NOTA: La información en el ítem de identificación de muestra que se observe subrayada corresponde a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad u otros factores que puedan afectar el resultado. Análisis validos únicamente para la muestra analizada. ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S no se hace responsable por su uso indebido o falsificación. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento sin la aprobación escrita por el laboratorio.

Autorizado por:
Yesika Almanza (PQ-06666)
Prof. Soporte Técnico Fisicoquímico

Camila Molano

Revisado por: Prof. Soporte Técnico Fisicoquímico
Camila Molano Sanchez PQ-08485

FIN DEL INFORME

	AGUALIMSU S.A.S Nit. 813.001.240-5 Análisis Fisicoquímicos y Microbiológicos de Aguas, Alimentos y Suelos	**REPORTE DE RESULTADO**	Resolución No. 2866 del 22 de diciembre 2022 AGUALIMSU S.A.S	IDEAM	Codigo: FORLB-34 Version: 05 Fecha de emisión: 01-07-2022

REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO No. 20240010-J0056

PARCIAL		FINAL	X	

DATOS DEL CLIENTE		**LABORATORIO DE ANÁLISIS**	
NOMBRE DE EMPRESA	PANELAS DON JULIO	NOMBRE LABORATORIO	AGUALIMSU SAS
CONTACTO	JULIO REALPE	CONTACTO	MARIA GICELA RAMIREZ MANRIQUE
NIT/C.C	12.169.815-6	TELEFONO	3187164015 - (608) 8716282
DIRECCION	CALLE 5 # 5-32	DIRECCION	CALLE 13 # 6 -10
TELEFONO	3208563668	E-MAIL	agualimsultda@yahoo.es
CIUDAD	ISNOS - HUILA	CIUDAD	NEIVA - HUILA

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA			
RADICADO N°	J0056	PRODUCTO/MATRIZ	ALIMENTO
MUESTRA TOMADA POR	CLIENTE	TIPO DE MUESTREO	PUNTUAL
NOMBRE DEL FUNCIONARIO	N.E	LOTE	07-2023
MANIPULADO POR	N.E	VENCIMIENTO DE LA MUESTRA	N.E
REF. MÉTODO DE MUESTREO	N.E	SITIO DE TOMA	PANELAS DON JULIO
EMPAQUE	BOLSA PLÁSTICA ZIPLOC	DESCRIPCIÓN MATRIZ O PUNTO DE TOMA	PANELA
TEMPERATURA AMBIENTE	N.E	HORA DE TOMA	N.E
PLAN DE MUESTREO	N.A	FECHA DE TOMA	2024-01-10
PROCEDIMIENTO N°	N.A	FECHA DE RECEPCIÓN	2024-01-11
CANTIDAD DE MUESTRA	250 g	FECHA DE EMISION DE REPORTE	2024-01-17

PARÁMETROS	MÉTODO DE ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	RESOLUCIÓN 779 DE 2006 - MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL	INTERPRETACIÓN	FECHA DE ANÁLISIS
MICROBIOLÓGICOS						
Mohos y Levaduras	NTC 5698	<10	UFC/100 mL	0	CUMPLE	2024-01-11

Abreviaturas: N.A.= No aplica N.E.= No establecido MNC = Muy numeroso para contar (<) Reporte menor al limite de detección del método

Observaciones:

El parámetro analizado Mohos y Levaduras se encuentra dentro del valores aceptables según la Resolución 779 de 2006 del Ministerio de Protección Social.
En los parámetros microbiológicos, el resultado reportado como <10 indica la ausencia de microorganismos en la muestra.
La información en el ítem "datos del cliente" corresponden a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad.
La(s) fecha(s) de análisis relacionada(s) en la tabla corresponde a la(s) fecha(s) de realización del análisis, revision y validación del resultado.
Resolución No. 2866 del 22 de diciembre de 2022, por el cual se otorga la acreditación a la sociedad AGUALIMSU S.A.S., para producir información cuantitativa física, química y microbiológica para los estudios o análisis ambientales requeridos por las Autoridades Ambientales competentes, relacionada con la calidad del medio ambiente y de los recursos naturales renovables.

Advertencia: AGUALIMSU S.A.S no es responsable del origen o la fuente de dónde ha sido extraida la muestra, cuando ha sido tomada por el cliente.

INFORMACIÓN DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:
Cuando se solicite una declaración de conformidad, el laboratorio AGUALIMSU S.A.S, especificara la norma o legislación y la regla de decisión de conformidad para el ensayo. Se informa al cliente que se aplica la regla de decisión de aceptación simple, según la guía ILAC-G8:09/2019, en la cual el límite de aceptación es mismo que el límite de tolerancia, de modo que se reportara la declaración de conformidad como:
CUMPLE: cuando el valor está por debajo del límite o dentro del rango de aceptación.
NO CUMPLE: cuando el valor medido está por encima del límite de aceptación.

ANÁLISIS REVISADOS Y AUTORIZADOS POR:

JHOAN SEBASTIAN PINZÓN DIRECTOR TÉCNICO	**LEIDY VIVIANA CASTILLO** COORDINADORA ADMINISTRATIVA

NOTA: Este documento y su contenido son propiedad intelectual de AGUALIMSU S.A.S. No divulgar, usar o reproducir sin autorización escrita de AGUALIMSU S.A.S.
ESTE RESULTADO ES VALIDO ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE PARA LA(S) MUESTRA(S) ANALIZADA(S)
FIN DEL REPORTE DE ENSAYO

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Notificación Sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 9 de Diciembre de 2019

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

12 DIC 2019

ESTE DOCUMENTO ES FIEL COPIA DEL QUE REPOSA EN EL ARCHIVO DE ESTA ENTIDAD

Firma válida

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2019.12.09 21:34:00 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

La salud es de todos | Minsalud

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2019055867 del 9 de Diciembre de 2019

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de **Notificación Sanitaria** , permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20191242594 de fecha 2019/12/06 el (la) Señor(a) SEGUNDO JULIO REALPE REALPE actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0007958-2019		
EXPEDIENTE:	20174019	**RADICACION:**	20191242594
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER		
PRODUCTO:	PANELA NATURAL; PANELA PULVERIZADA SABORIZADA (MARACUYA, LIMÓN, MANDARINA, NARANJA, FRUTOS ROJOS, CIDRÓN, DURAZNO; HIERBA BUENA); PANELA PULVERIZADA NATURAL.		
MARCA:	PANELA DE ISNOS, PANELA DON JULIO, PANELA REALPE,, PANELA NAPOLES, PANELA YUDY,		
PRESENTACION COMERCIAL:	Panela Natural Redonda, Cuadrada, bloque, Pastilla, Panelín, Piloncillo, Contenido entre 100 g a 4000 g,pulverizada de 5 g a 50.000 g , Panela pulverizada natural: de 5 g a 25.000 g,		
TITULAR(ES):	SEGUNDO JULIO REALPE REALPE con domicilio en ISNOS - HUILA,		
FABRICANTE(S):	SEGUNDO JULIO REALPE REALPE con domicilio en ISNOS - HUILA, YUDY FRAINELT MARTINEZ MUÑOZ con domicilio en ISNOS - HUILA,		

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

La salud es de todos | Minsalud

Bogotá D.C., 12/12/2019

ACTA DE NOTIFICACION PERSONAL

En la fecha se notificó personalmente al Señor(a) _____ _____identificado(a) con CEDULA CIUDADANIA N° _____ expedida en _____, en calidad de _____, con tarjeta Profesional N° _____ con el fin de notificarse de la Resolución N°2019055967 del 9 Dic 19

Se le entregó una copia auténtica del mencionado Acto Administrativo, en 1 folios haciéndole (s) saber que, en caso de inconformidad contra la presente providencia, puede (n) interponer los recursos de Reposición y/o Apelación ante el Director Técnico Correspondiente del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima, de estos recursos podrán hacerse uso dentro de los diez (10) días siguientes a la notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

Notificado:

Firma: _____

C.C. _____

Notificador:

Firma: _____

Código:

OFICIO COMISORIO No. 7304-605-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima

DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS

Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
ESTABLECIMIENTO PROPIEDAD DEL SEÑOR JULIO REALPE REALPE	VDA CIÉNAGA CHIQUITA FI LUCITANIA,ISNOS,HUILA

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados el 2024-08-08 para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
LUZ EUGENIA CUELLAR BAHAMÓN	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3
DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA(VIRTUAL)	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Dirección de Operaciones Sanitarias Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3- Calle 18 A No.7 A 14 Barrio Campo Nuñez, teléfono 8681046 ext.7801 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos: 8681046 **Chat de WhatsApp:** 305 9415291 **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:** https://outlook.office365.com/owa/calendar/GTTCO3AGENDAMIENTOCITASPRESENCIALYVIRTUALCENTROORIENTE3@invima.gov.co/bookings/

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 601 2425000 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Neiva, el día 31 del mes de julio del año 2024

DIEGO ALEXANDER LANCHEROS CARRERA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

Recibido por

Firma

Nombre Segundo Julio Realpe

Cédula 12169815

Cargo Propietario

Fecha 08 - 08 - 2024

Ciudad o municipio Isnos Vereda Ciénaga Chiquita

Fecha (AAAA-MM-DD): 2024-08-08

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

RAZÓN SOCIAL JULIO SEGUNDO REALPE REALPE PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO

DIRECCIÓN Vereda Ciénaga Chiquita, Finca Lucitania

NIT 12169815-6 CÓDIGO DE INSCRIPCIÓN TP-41359-1945

TELÉFONOS 3208563668;3203859391 FAX No tiene

DEPARTAMENTO Huila

REPRESENTANTE LEGAL Segundo Julio Realpe Realpe

ACTIVIDAD INDUSTRIAL Elaboración de panela

PRODUCCIÓN PROMEDIO SEMANAL EN TONELADAS: PANELA 8 MIEL VIRGEN 0

MARCAS QUE COMERCIALIZA PANELAS DON JULIO, PANELAS YUDY, PANELAS REALPE, PANELAS NAPOLES, PANELAS DE ISNOS

PROCESO A TERCEROS No

REGISTROS SANITARIOS (Si los tiene) NSA-007958-2019

OBJETIVO DE LA VISITA Realizar visita de inspección sanitaria en atención a solicitud de visita con Radicado 2024104447 de fecha 26-02-2024; Con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria en especial la Resolución 779 de 2006, Resolución 4121 de 2011, Resolución 4217 de 2013 y demás normatividad sanitaria vigente y concordante Según Oficio Comisorio7304 605 2024

FUNCIONARIOS QUE PRACTICARON LA VISITA: NOMBRE, CARGO Y GRUPO O DEPENDENCIA.

LUZ EUGENIA CUELLAR BAHAMÓN – Profesional Universitaria InvimaGTTCO3

DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA - Profesional Universitaria InvimaGTTCO3 (Virtual)

ATENDIÓ LA VISITA POR PARTE DE LA EMPRESA: NOMBRE Y CARGO.

Segundo Julio Realpe Realpe - Propietario

FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA OFICIAL (AAAA-MM-DD) 2022-09-20

CONCEPTO SANITARIO OTORGADO FAVORABLE CON OBSERVACIONES

	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1.-	**INSTALACIONES FÍSICAS**		
1.1*	El trapiche está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación (establos, vertimientos de residuos sólidos, porquerizas)	2	
1.2	Los alrededores están libres de residuos sólidos y aguas residuales	2	
1.3.*	El trapiche se encuentra separado físicamente de la vivienda	2	
1.4.	El trapiche presenta aislamiento y protección contra el libre acceso de animales y personas diferentes a los operarios	1	Se observa que no se encuentra el perímetro alrededor de la planta no se encuentra protegido del acceso de animales y personas diferentes a los operarios.
1.5.	El trapiche cuenta con delimitación física entre las áreas de recepción, producción, almacenamiento y servicios	1	Se observa que el área de apronte y molienda no están delimitadas físicamente.
1.6.*	El funcionamiento del trapiche no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad	2	
1.7.	Los alrededores del trapiche no presentan malezas ni objetos o materiales en desuso	2	
1.8.*	En el trapiche o en sus alrededores no se almacenan mieles de ingenio, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, azúcar y otros edulcorantes, blanqueadores, colorantes y demás sustancias prohibidas.	2	
Numerales 1.3, 1.4 y 1.5. Aplicables para plan de cumplimiento			
2.-	**INSTALACIONES SANITARIAS**		
2.1	El trapiche dispone de servicios sanitarios señalizados y separados físicamente de las áreas de proceso.	2	
2.2*	Los servicios sanitarios se encuentran en buenas condiciones de aseo y limpieza, y están dotados con agua y elementos de aseo para el personal manipulador.	2	
2.3	Los servicios sanitarios están conectados a un sistema de disposición de residuos líquidos	2	
Numerales 2.1, 2.2 y 2.3. Aplicables para plan de cumplimiento			
3.-	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**		
3.1.	**PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN**		
3.1.1.	Los operarios tienen los uniformes limpios y en buen estado	2	
3.1.2.	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte	2	

3.1.3.	Los empleados no comen, fuman o beben en áreas de proceso	2	
3.2	**EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN**		
3.2.1	Existe un Programa escrito de Capacitación en educación sanitaria	1	No presentan un programa de capacitaciones en educación sanitaria
3.2.2	Son apropiados los letreros alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad	2	
3.2.3	Son adecuados los avisos alusivos a prácticas higiénicas, medidas de seguridad, ubicación de extintores, etc.	2	
3.2.4	Dentro del trapiche se realizan actividades permanentes de capacitación en manipulación higiénica de alimentos para el personal nuevo y antiguo y se llevan registros	1	No se evidencian registros de la capacitación sanitaria impartida al personal nuevo y antiguo que trabaja en el trapiche.
3.2.5	Conocen los manipuladores las prácticas higiénicas que se deben implementar dentro del trapiche	2	
4.-	**CONDICIONES DE SANEAMIENTO**		
4.1.*	El agua utilizada en el trapiche es potable o fácil de higienizar	2	
4.2.	El tanque o depósito de almacenamiento de agua está protegido con tapa, es de capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción y se limpia y desinfecta periódicamente	2	
5.-	**DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)**		
5.1.	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de malos olores, molestias sanitarias y la contaminación de la panela y/o superficies locativas y proliferación de plagas	2	
5.2.	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los desechos sólidos o basuras	2	
6.-	**CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)**		
6.1.	Existen procedimientos escritos e implementados de control integrado de plagas y roedores	2	
6.2.*	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas	2	
6.3.	Existen registros escritos de aplicación de medidas o productos contra las plagas	0	No se evidencia que no se verifica la ejecución de las medidas preventivas establecidas para el Control de Plagas.
6.4.	Los productos utilizados se encuentran rotulados, autorizados y se almacenan en un sitio alejado, protegido y bajo llave	N/A	El trapiche no almacena esta clase de productos.
7.	**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**		
7.1.*	Existen procedimientos escritos e implementados de limpieza y desinfección, de las diferentes áreas, equipos y utensilios	2	
7.2.	Existen registros que indican que se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica en las diferentes áreas, equipos y utensilios	2	
7.3.	Se tienen claramente definidos los productos utilizados, concentraciones, modo de preparación, empleo, se encuentran debidamente almacenados, rotulados y autorizados.	1	Se observa que no presentan fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección, ni cuenta con un instructivo de modo

			y uso de los productos de limpieza y desinfección.
8.-	**CONDICIONES DE PROCESO DE FABRICACIÓN**		
8.1.*	El material, diseño, acabados e instalación de los equipos y utensilios son fáciles de limpiar, desinfectar y se encuentran en buen estado.	1	Se observa soporte de madera para la reposadora o tacha de panela, se encuentra deteriorada. Se observa una mesa de madera con putillas y con espacios entre las tablas, la cual no tiene un diseño sanitario
8.2	Las áreas circundantes a los equipos son de fácil limpieza y desinfección	2	
8.3	La distribución del trapiche tiene un flujo secuencial del proceso de elaboración y evita la contaminación cruzada.	2	
8.4	El trapiche cuenta con equipos incluyendo molino, recipientes y utensilios que garanticen las buenas condiciones sanitarias y los mismos facilitan las labores de limpieza y desinfección	2	
8.5*	No se observa el uso de Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras, colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas, azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maiz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela o cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.	2	
Numeral 8.1, 8.3 y 8.4 Aplicable para plan de cumplimiento			
9.-	**HIGIENE LOCATIVA DE LA SALA DE PROCESO**		
9.1	Las paredes se encuentran limpias y en buen estado.	2	
9.2	Los pisos de las áreas de moldeo, envase y embalaje son de fácil limpieza y desinfección	2	
9.3	Los sifones están equipados con rejillas que impidan el paso de plagas	1	Se observa rejilla del sifón con rejilla que no es anticucacarchas en el área de evaporación
9.4	El techo esta en buen estado y se encuentra limpio	2	
9.5	La ventilación de la sala de proceso es adecuada	2	
9.6	Las áreas cuentan con iluminación y ventilación adecuada(natural o artificial) y las lámparas están debidamente protegidas para evitar contaminación del alimento en caso de ruptura	2	
9.7	La sala de proceso se encuentra limpia y ordenada	2	
9.8	La sala de proceso y los equipos son utilizados exclusivamente para la elaboración de la panela para consumo humano	2	
Numerales 9.1, 9.2, 9.3 y 9.4 *Aplicables para plan de cumplimiento*			
10.-	**MATERIAS PRIMAS E INSUMOS**		
10.1	Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas	1	Se observa que el apronte de la caña se realiza en un lugar que nos es compietamente hermético y se comparte con el área de extracción de jugo.
11.-	**ENVASE Y EMBALAJE**		

11.1	El envase de la panela es de material sanitario	1	Se evidencia que el establecimiento no tiene el certificado del proveedor del material de envase plástico en el cual se especifique que los materiales que van a entrar en contacto con el producto, no son de material reciclable y están en las listas positivas, es decir, son sustancias permitidas, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 683 de 2012, y la Resolución 4143 de 2012.
11.2	Los materiales de envase y embalaje están limpios, en perfectas condiciones y no han sido utilizados previamente para otro fin.	2	
11.3	No se observa el uso de material de embalaje como rusque, costales o de material no sanitario.	2	
11.4	Los envases y embalajes son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación	2	
11.5	La panela se envasa individual o por unidades	2	
12.-	**OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE**		
12.1*	El envasado se realiza en buenas condiciones higiénico sanitarias que evitan la contaminación de la panela.	2	
12.2	El rotulado del embalaje se encuentra de conformidad con lo establecido en la Resolución 0779 de 2.006.	2	
12.3	La panela que actualmente se esta envasando individual o por unidades se encuentra rotulada de conformidad con lo establecido en la Resolución 0779 de 2.006.	2	
13.-	**ALMACENAMIENTO DE PANELA**		
13.1	El almacenamiento se realiza en un sitio destinado para tal fin y en condiciones adecuadas	1	Se observa que la pared de la Bodega se encuentra con deterioro.
13.2	El almacenamiento de la panela se realiza ordenadamente, en pilas y sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso	2	
14.-	**CONDICIONES DE TRANSPORTE**		
14.1	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de panela	N.O.	En el momento de la visita no hay vehículos de transporte.
14.2.	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso "Transporte de Alimentos"	N.O.	En el momento de la visita no hay vehículos de transporte
15.-	**SALUD OCUPACIONAL**		
15.1	El establecimiento dispone de botiquín con dotación adecuada	2	
15.2	El personal debe disponer de implementos de dotación personal que cumplan con la reglamentación de seguridad industrial	2	
15.3	Las áreas de riesgo están claramente identificadas	2	

16.- EXIGENCIAS
16.1. Para ajustar el trapiche a la reglamentación sanitaria debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias (Citar numerales), las cuales **no están sujetas** al plan de cumplimiento:

Los numerales calificados con "0", "1" y "NO" de la presente acta, los cuales serán verificados en la próxima visita.

16.2 Exigencias sanitarias **sujetas** a la presentación de Plan de Cumplimiento (Citar numerales):
1.4 – 1.5. -9.3 ----------

CALIFICACIÓN: Cumple completamente: 2; Cumple parcialmente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la ley 9 de 1979 y su reglamentación y en particular la Resolución 0779 de 2006, para el cumplimiento de las anteriores exigencias se concede un plazo de 30 días (máximo 30 días a partir de la notificación).

Nota. Se exceptúan del cumplimiento en el plazo señalado anteriormente, aquellas exigencias asociadas a la infraestructura del trapiche panelero, las cuales para su cumplimiento y verificación serán amparadas bajo el ***Plan de Cumplimiento*** contemplado en el artículo 6° de la Resolución 4121 de 2011 y que se ve reflejado anexo 1 de la presente acta.

En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas previstas en la legislación sanitaria.

CONCEPTO:

FAVORABLE: _____Cumple las condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias

FAVORABLE: ___X___CON OBSERVACIONES, las cuales se consignan como exigencias en el numeral 16. y están sujetas al estricto cumplimiento de los términos y plazos del Plan de Cumplimiento acordado en el Anexo 1 de la presente Acta.

DESFAVORABLE: _____ No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad

MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD APLICADAS

Ninguna

Se informa que en el marco de la lucha contra la ilegalidad, el INVIMA habilitó la línea anticorrupción Tel: 2948725 ó 2948700 ext 3606. Los ciudadanos podrán hacer uso de esta línea para realizar denuncias frente a hechos de corrupción, y la comisión de acciones de ilegalidad sobre los productos competencia del INVIMA.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO

OBSERVACIONES O MANIFESTACIÓN DE LOS FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Se informa que se realiza la visita en atención a solicitud de visita con No Radicado 2024104447 de fecha 26-02-2024, actividad realizada con el acompañamiento virtual del funcionario Diego Mauricio Quintero Bonilla.

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 8 del mes de agosto del año 2024, en la ciudad de Isnos - Huila.

De la presente acta se deja copia en poder el interesado, representante legal, responsable del trapiche o quien atendió la visita.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma Luz E Cuellar

Nombre Luz Eugenia Cuéllar Bahamón

C.C. 36.282.025

Cargo Profesional Universitario

Grupo o Dependencia Dirección de Operaciones Sanitarias - Invima

Firma

Nombre Diego Mauricio Quintero Bonilla

C.C. 7.701.280

Cargo Profesional Universitario

Grupo o Dependencia Dirección de Operaciones Sanitarias - Invima

Firma

Nombre

C.C.

Cargo

Grupo o Dependencia

Firma

Nombre

C.C.

Cargo

Grupo o Dependencia

ANEXO 1.

PLAN DE CUMPLIMIENTO PRESENTADO POR EL PROPIETARIO Y AUTORIZADO POR LA AUTORIDAD SANITARIA CON EL FIN DE GARANTIZAR EL TOTAL CUMPLIMIENTO DEL ARTICULADO DE LA RESOLUCIÓN 779 DE 2006, DE ACUERDO A LO ESTIPUADO EN EL ARTÍCULO 6° DE LA RESOLUCIÓN 4121 DE 2011 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL

CARTA DE COMPROMISO.

En el municipio de Isnos, hoy 8 del mes de agosto del año 2024, yo Segundo Julio Realpe Realpe identificado con el No. de cédula de ciudadanía No.12.169.815 de Isnos- Huila, obrando en calidad de propietario del trapiche panelero Establecimiento propiedad de Segundo Julio Realpe Realpe identificado bajo el código de inscripción No TP-41359-1945, ubicado en la vereda Ciénaga Chiquita finca Lucitania

Acogiéndome a lo establecido en el artículo 6° de la resolución 4121 de 2011, expedido por el Ministerio de la Protección Social (hoy Ministerio de Salud y de la Protección Social) el cual establece:

> *"Artículo 6°. Modificar el artículo 19 de la resolución 779 de 2006, modificada por la Resolución 3462 de 2008, el cual quedará así:*
> *Artículo 19. Visitas de inspección a trapiches paneleros y centrales de acopio de mieles. Las visitas de inspección, vigilancia y control a trapiches paneleros y centrales de acopio de mieles, se realizarán de acuerdo al riesgo asociado que determine el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. Con tal fin el Instituto establecerá los instrumentos de vigilancia correspondientes.*
> *En desarrollo de las visitas de inspección, vigilancia y control a trapiches paneleros con base en el riesgo asociado, el INVIMA, verificará el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente.*
> *Cuando el trapiche panelero no cumpla con los requisitos sanitarios relacionados con infraestructura, equipos y utensilios señalados en el artículo 9 de la Resolución 779 de 2006 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, se permitirá su funcionamiento, caso en el cual, los propietarios deben presentar un plan de cumplimiento aprobado por el INVIMA y, siempre y cuando el propietario garantice la calidad del producto".*

Presento ante el **Invima** el plan de Cumplimiento correspondiente, que permita que mi trapiche panelero cumpla con los requisitos sanitarios establecidos en la normatividad sanitaria vigente en cuanto a los requisitos de instalaciones físicas, y me comprometo a cumplir con la a ejecución de las actividades en él descritas en los plazos y tiempos establecidos de común acuerdo con el **Invima**, quien podrá verificarlos una vez se cumplan los plazos establecidos para el cumplimiento de los mismos.

Nota aclaratoria. En caso de incumplimiento de los plazos acordados con el (los) propietario(s) del trapiche, para la ejecución de las obras establecidas en el presente Plan de cumplimiento, el **invima** procederá a aplicar las medidas sanitarias a que haya lugar de acuerdo con lo establecido en el artículo 576 de la ley 09 de 1979 y el artículo 20 de la Resolución 779 de 2006, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Firma _____

Nombre Segundo Julio Realpe Realpe

C.C. 12.169.815

ANEXO 1.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES Y TIEMPO DE EJECUCIÓN

NUMERAL	REQUISITO SANITARIO	TIEMPO DE EJECUCIÓN EN MESES																						OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
1.3	El trapiche se encuentra separado de la vivienda																									
1.4	el trapiche presenta aislamiento y protección contra el libre acceso de animales y personas diferentes a los operarios																								X	
1.5	El trapiche cuenta con delimitación física entre las áreas de recepción, producción, almacenamiento y servicios sanitarios.												X													
2.1	El trapiche debe disponer de servicios sanitarios señalizados y separados físicamente de las áreas de proceso.																									
2.2	Los servicios sanitarios se encuentran en buenas condiciones de aseo y limpieza, y están dotados con agua y elementos de aseo para el personal manipulador																									
2.3	Los servicios sanitarios están conectados a un sistema de disposición de residuos líquidos																									
8.3	La distribución del trapiche tiene un flujo secuencial del proceso de elaboración y evita la contaminación cruzada.																									
9.1	Las paredes se encuentran limpias y en buen estado.																									
9.2	Los pisos de las áreas de moldeo, envase y embalaje son de fácil limpieza y desinfección																									
9.3	Los sifones están equipados con rejillas que impidan el paso de plagas		X																							
9.4	El techo esta en buen estado y se encuentra limpio																									

Nota 1. Tenga en cuenta al momento de diligenciar este formato que no todos los requisitos requieren el mismo plazo de ejecución, pero que en ningún caso el plazo otorgado podrá ser superior a 24 meses contados a partir de la fecha de suscripción del presente Plan de Cumplimiento

Nota 2. La autoridad sanitaria (INVIMA) realizara visitas para verificar del cumplimiento de la ejecución de las actividades programadas en el presente Plan de Cumplimiento una vez se cumplan los plazos acordados en este documento

Nota 3. En caso de verificar incumplimiento en la ejecución de las actividades programadas, la autoridad sanitaria podrá aplicar las medidas sanitarias a que haya lugar de acuerdo con la legislación sanitaria vigente

Propietario del trapiche

Nombre Segundo Julio Felipe Recipe

Firma

No. de Cedula 12169815

Funcionarios INVIMA

Nombre Luz Eugenia Cuellar

Firma Luz E Cuellar B

No. de Cédula 36282075

Nombre Diego Mauricio Quintero

Firma Acompañamiento Virtual

No. de Cédula 1.701.280

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha: Isnos, 2024-08-08

Nombre del Establecimiento: JULIO SEGUNDO REALPE REALPE PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO

Identificación del producto: Panela

Art.13	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1	NOMBRE COMPLETO DEL PRODUCTO	2	
2	MARCA COMERCIAL (si la posee)	2	
3	LISTA DE INGREDIENTES: deberán enunciarse todos los ingredientes por orden decreciente. Los alimentos que declaren en su rotulado que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	2	
4	NOMBRE Y UBICACIÓN DEL TRAPICHE PANELERO.	2	
5	No. DE LOTE o FECHA DE PRODUCCIÓN. (Cuando no se pueda identificar el No. de lote o fecha de producción de la panela, quién la almacene, transporte, reenvase, distribuya o comercialice debe portar la respectiva factura de compra en donde se indique el lugar la procedencia, el trapiche productor y cantidad de producto).	2	
6	CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	2	
7	CONTENIDO NETO	2	
8	REGISTRO SANITARIO. Las panelas a las cuales durante el proceso de producción se les haya adicionado saborizantes, deben obtener el registro sanitario.	2	NSA-0007958-2019

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Nota: El **Invima** dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma _____

Nombre Luz Eugenia Cuéllar Bahamón

C.C. 36.282.025

Cargo Profesional Universitario

Grupo o Dependencia Dirección de Operaciones Sanitarias - Invima

Firma _____

Nombre Diego Mauricio Quintero Bonilla

C.C. 7.701.280

Cargo Profesional Universitario

Grupo o Dependencia Dirección de Operaciones Sanitarias - Invima

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma _____

Nombre Segundo Julio Realpe Realpe

C.C. 12.169.815

Cargo Propietario

Firma _____

Nombre _____

C.C. _____

Cargo _____

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20174019	Nombre producto	**PANELA NATURAL; PANELA PULVERIZADA SABORIZADA (MARACUYA, LIMÓN, MANDARINA, NARANJA, FRUTOS ROJOS, CIDRÓN, DURAZNO; HIERBA BUENA); PANELA PULVERIZADA NATURAL.**				
Registro Sanitario	NSA-0007958-2019	Vencimiento	2029/12/27	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,121698156						
Marcas	PANELA DE ISNOS, PANELA DON JULIO, PANELA REALPE,, PANELA NAPOLES, PANELA YUDY						

Datos de Interés

Tratamiento	CONCENTRACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Panela Natural Redonda, Cuadrada, bloque, Pastilla, Panelín, Piloncillo, Contenido entre 100 g a 4000 g
pulverizada de 5 g a 50.000 g , Panela pulverizada natural: de 5 g a 25.000 g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	SEGUNDO JULIO REALPE REALPE	VEREDA CIENAGA CHIQUITA	COLOMBIA	HUILA	ISNOS	
FABRICANTE	YUDY FRAINELT MARTINEZ MUÑOZ	CALLE 5 NO 5-32 LA CANDELARIA	COLOMBIA	HUILA	ISNOS	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	SEGUNDO JULIO REALPE REALPE	VEREDA CIENAGA CHIQUITA	COLOMBIA	HUILA	ISNOS	

Imprimir << Atras

1. **Nombre del Producto**
   Arroz Roa Fortiplus /Arroz Florhuila con vitaminas

2. **Descripción**
   Arroz descascarado al cual se le ha eliminado totalmente por elaboración, el germen y el salvado, con adición de vitamina B12, ácido fólico, hierro y zinc.
   Clasificación: Tipo 1-Grado 2. Arroz elaborado blanco (*Oryza sativa* L) para consumo.
   Origen de la materia prima: Colombiano (Regiones: Huila, Tolima, Meta y Casanare).

3. **Ingredientes**
   Arroz blanco seleccionado, hierro, zinc, ácido fólico y vitamina B12.

4. **Referencia Normativa**
   NTC 671:2022Resolución 5109 del 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2671 de 2014, Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2906 de 2007 y Resolución 1407 de 2022.

5. **Registro Sanitario**
   RSA-0021218-2022; Arroz Roa Fortificado
   RSA-0010241-2020; Arroz Florhuila con Vitaminas

6. **Características Fisicoquímicas**

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Grado de Humedad	Máximo: 14%	PL-PD-001
Grano centro blanco	Máximo: 12%	PR-PD-001 I-PD-002
Grano yeso	Hasta: 6 %	PR-PD-001 I-PD-002
Grano Dañado (Rojo, mal pulido, otros)	Máximo: 1%	PR-PD-001 I-PD-002
Grado Blancura	39 - 41 °Kett	PR-PD-001
Grano medio	Hasta: 10%	PR-PD-001 I-PD-002
Índice de Pulimento	95 – 105°Kett	PR-PD-001
Arroz con Cascara	Máximo 2 en 100 gr	I-PD-002
Tipos de contraste	Máximo: 6%	I-PD-002
Grano Dañado por Calor	Máximo: 0,1%	PR-PD-001 I-PD-002
Metales Pesados (Cadmio)	Máximo: 0.20 ppm (mg/kg)	Espectrometría de masas con fuente de plasma de acoplamiento inductivo. Método acreditado ISO 17025:2017 (Análisis Externo)
Residuos de Plaguicidas	Ausencia	Cromatografía gaseosa-Cromatografía liquida (Análisis externo)

Fuente. NTC671:2022

7. Características Sensoriales

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Aroma	Característico, libre de olores extraños	Análisis Sensorial Cualitativo Descriptivo
Apariencia	Grano entero	
Color	Blanco	

8. Características Microbiológicas

Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Escherichia coli (UFC/g)	Máximo: 10	ISO 4832
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo: 5.000	Siembra en placa profunda (Análisis externo)
Aflatoxinas Totales (B_1, B2, G1 y G2)	Máximo: 10 µg/Kg.	Método de inmunoensayo Enzimático (Análisis Externo)

Fuente: NTC 671: 2022, Resolución 4506 de 2013 y Resolución 1407 de 2022

9. Aspectos de Inocuidad

Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Infestación en 1000 gr. (Presencia de Gorgojo, Larvas u otro tipo de Insecto)	Ausencia	I-PD-002
Impurezas	Máx. 0.1%	I-PD-002
Materias extrañas en 1000 gr.	Ausencia	I-PD-002

10. Requisitos Nutricionales

Las porciones por envase varían según la presentación, teniendo en cuenta que el tamaño de la porción es de ¼ taza (50 g) según resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022 del ministerio de la Protección Social. A continuación, se relaciona el N° de porciones respecto a la presentación:

Presentación	Número de porciones
250 g	5
500 g	10
1000 g	20
2000 g	40
2500 g	50
3000 g	60
5000 g	100

Tabla nutricional Arroz Roa Fortiplus / Arroz Florhuila con vitaminas

Información Nutricional

Tamaño de porción 1/4 Taza (50 g)
Numero de porciones por envase: (*)

Calorías (kcal)	Por 100 g **344**	Por Porción **172**
Grasa Total	0 g	0 g
Grasa saturada	**0.2 g**	**0.1 g**
Grasa monoinsaturada	0.2 g	0.1 g
Grasa poliinsaturada	0.1 g	0.1 g
Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**
Colesterol	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	79 g	40 g
Fibra dietaria	1.6 g	0.8 g
Azúcares Totales	0 g	0 g
Azucares añadidos	**0.0 g**	**0.0 g**
Proteína	7.7 g	3.9 g
Sodio	**0 mg**	**0 mg**
Vitamina A	23 µg ER	11 µg ER
Calcio	0.00 mg	0.00 mg
Hierro	3.1 mg	1.6 mg
Vitamina D	0.00 UI	0.00 UI
Ácido fólico	202 µg	101 µg
Vitamina B12	1.5 µg	0.75 µg
Zinc	2.9 mg	1.5 mg

11. Empaque y Rotulado

	Presentación Roa Fortificado / Florhuila con vitaminas	**Tipo**	**Estructura**
Empaque y/o Embalaje	250 g – 500 g – 1000 g – 2000 g – 2500 g – 3000 g – 5000 g	Bolsa	Polietileno de baja densidad Calibre 250 y 500 g: **1.5 mils**; 1000g; **2 mils**; 2000, 2500 y 3000 g: **2.8 mils**; 5000 g; **3 mils**
	10.000 g – 12.500 g – 25.000 g – 50.000 g	Bolsa	Poliolefina de acuerdo con la NTC 1792

	Presentación Roa Fortificado / Florhuila con vitaminas	Tipo	**Estructura**
Empaque y/o Embalaje	50 unidades de 250 g // 25 unidades de 500 g // 15 unidades de 1000 g // 8 unidades de 2000 g // 6 unidades de 2500 g // 5 unidades de 3000 g // 3 unidades de 5000 g	Bolsa	Polietileno de media densidad

12. Vida útil

Hasta 12 meses de acuerdo con condiciones de almacenamiento dadas después de la producción; este periodo de tiempo puede ser mayor.

13. Identificación e interpretación del número de lote

L 150323A01VV

L: Lote
15: Día de producción
03: Mes de producción
23: Año de producción
A: Turno de trabajo (Puede ser turno A, B o C)
01: Máquina que envasa.
VV: Planta que produjo (Puede ser N - C - I - E - CII - VV - G - VN - Y)

14. Instrucciones de uso

1. En dos cucharadas de aceite, sofría la cebolla con sal al gusto.
2. Agregar dos (2) tazas de agua y llevar a ebullición.
3. Adicionar una (1) taza de Arroz Roa Fortiplus/Arroz Florhuila con vitaminas sin lavar.
4. Cocinar a fuego medio hasta que seque el agua.
5. Tapar y dejarlo a fuego bajo hasta que se seque.

15. Recomendaciones de Almacenamiento

- Almacenar en instalaciones limpias y en buenas condiciones higiénicas, y a una temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. "El arroz es un producto no perecedero por su bajo contenido de humedad, esto lo hace que absorba fácilmente humedad y olores del ambiente en que se encuentra."
- El almacenamiento del arroz como producto terminado, se debe realizar de manera que minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de este alimento. Además, se debe identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida. (Resolución 2674 de 2013)
- El almacenamiento se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 cm. Con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 cm. de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. (Resolución 2674 de 2013)
- Los establecimientos que se dediquen al expendio deberán contar con los estantes adecuados para la conservación del arroz.
- El producto no debe ser almacenado cerca de químicos, detergentes, jabones u otros que puedan alterar sus características.

16. Condiciones de transporte

- En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013

17. Información del fabricante:

Fabricado Por: **ORF S.A.** Cra. 10 No 97 A – 13. NIT: 891.100.445-6. Tel: (1) 644 94 20 Bogotá.

Aprobado por: Hernando Rodríguez Rodríguez ***Gerente General***	Aprobado por: Luis Daniel Mancipe Lopez ***Gerente marca Roa***	Aprobado por: Andres Felipe Cepeda Ardila ***Gerente marca Florhuila***
Aprobado por: Liliana Arias Borda ***Director HSEQ***	Aprobado por: Edgar Moreno Sánchez ***Director de Investigación y Desarrollo***	

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2022028097 del 11 de Agosto de 2022

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20221178847 de fecha 2022/08/11 el (la) Señor(a) HERNANDO RODRIGUEZ RODRIGUEZ actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de Cinco (5) años al producto que se describe a continuacion:

R E G I S T R O SANITARIO No.:	RSA-0021218-2022
VIGENTE HASTA:	2027/08/11
EXPEDIENTE:	20235240 **RADICACION:** 20221178847
MODALIDAD:	FABRICAR, ENVASAR Y VENDER
PRODUCTO:	ARROZ FORTIFICADO CON VITAMINA A Y ACIDO FOLICO,
MARCA:	
PRESENTACION COMERCIAL:	250 g – 500 g – 1000 g – 2000 g – 2500 g – 3000 g – 5000 g. 10.000 g – 12.500 g – 25.000 g. unudades de 20 gramos a 200 Kg en presentaciones variable,
TITULAR(ES):	ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.,
FABRICANTE(S):	ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en VILLAVICENCIO - META, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en YOPAL - CASANARE, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en SAN MARTIN - META, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en VILLANUEVA - CASANARE, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en ACACIAS - META, SEATECH INTERNATIONAL INC. con domicilio en CARTAGENA - BOLIVAR, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en IBAGUE - TOLIMA, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en NEIVA -

HUILA, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en ESPINAL - TOLIMA, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en IBAGUE - TOLIMA, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.,

ENVASADOR(ES): ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en YUMBO - VALLE, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 100000000 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAD10I15402, expediente Nro. 19929075. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 11 de Agosto de 2022

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
invima	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7304-079-25

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima

DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS

Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
ORF SA - PLANTA CAMPOALEGRE	KM 28 VIA AL SUR CAMPOALEGRE,CAMPOALEGRE,HUILA

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados el 2025/01/20 para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
HAROL MAURICIO MAYOR BAHAMON	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3
MONICA ANDREA TELLO CASTRO(VIRTUAL)	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Dirección de Operaciones Sanitarias Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3- Calle 18 A No.7 A 14 Barrio Campo Nuñez- Sede Neiva, teléfono 8681046 EXT 7801- 8681055; Calle 10 No. 3-76 Oficina 306 Edificio Cámara y Comercio- sede Ibagué o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos:(608) 8681055-8681046 Sede Neiva, (608) 2760771 Sede Ibagué. **Chat de WhatsApp:** 305 9415291

Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR: https://outlook.office365.com/owa/calendar/GTTCO3AGENDAMIENTOCITASPRESENCIALYVIRTUALCENTROORIENTE3@invima.gov.co/bookings/.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la linea 601 2425000 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la linea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Neiva, el dia 16 del mes de enero del año *2025*

Luz E Cuellar B

LUZ EUGENIA CUELLAR BAHAMON

Coordinador Encargado Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

Recibido por

Firma	Nathalia A. lozada
Nombre	Nathalia A. lozada
Cédula	1.079.183.767
Cargo	Coordinador de Calidad
Fecha	20/01/2025

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 / Versión: 07 / Fecha de emisión: 2024-06-04	

Ciudad - Departamento	CAMPOALEGRE / HUILA	**Fecha**	2025-01-20

DATOS GENERALES

Razón social	ORF SA - PLANTA CAMPOALEGRE		
Dirección	KM 28 VIA AL SUR CAMPOALEGRE		
Representante Legal	HERNANDO RODRIGUEZ RODRIGUEZ		
Código inscripción planta	8911004456-9	**NIT**	891100445-6
Teléfonos	8380702	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	hahernandez@orf.com.co
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 3	**Oficio comisorio**	7304-079-25

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	105	**Maquilas**	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

6.1.1 Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
Arroz Variedades: Blanco Con Vitaminas; Blanco Sin Vitaminas; Arroz Cristal; Arroz Integral	27,795	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
MONICA ANDREA TELLO CASTRO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO3
HAROL MAURICIO MAYOR BAHAMON	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO3

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
Nathalia Andrea Lozada Sierra	Coordinadora de Calidad	CC	1,079,183,707
Hermes Alexis Hernández Ortiz	Jefe de Planta	CC	1,105,686,918

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	CAMPOALEGRE / HUILA	**Fecha**	2025-01-20

DATOS GENERALES

Razón social	ORF SA - PLANTA CAMPOALEGRE
Dirección	KM 28 VIA AL SUR CAMPOALEGRE

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje
Subcategoría 6.1.1	90.5	Subcategoría	-
Subcategoría	-	Subcategoría	-
Subcategoría	-	Subcategoría	-
Subcategoría	-	Subcategoría	-
Subcategoría	-	Subcategoría	-

Número de subcategorías evaluadas	1
Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	90.5
Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones	(a)	Aceptable	(ar)	Aceptable con requerimientos	(i)	Inaceptable	(IVC)	Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 6.1.1 1.1-1.3-1.4-1.6-3.3-5.2: De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna.
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna.
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7304-079-25. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado primer trimestre La presente visita es en modalidad "mixta", en la cual, la funcionaria MONICA ANDREA TELLO CASTRO del GTTCO3 de la Dirección de Operaciones Sanitarias del INVIMA, participa de manera virtual, tal como lo refiere el oficio comisorio 7304-079-25, por tanto, su firma figura de forma digital.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna. Nathalia Lozada

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: MONICA ANDREA TELLO CASTRO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO3

Firma:
Nombre: HAROL MAURICIO MAYOR BAHAMON
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO3

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Nathalia Andrea Lozada
Nombre: Nathalia Andrea Lozada Sierra
Cargo: Coordinadora de Calidad
Documento: CC 1,079,183,707

Firma:
Nombre: Hermes Alexis Hernández Ortiz
Cargo: Jefe de Planta
Documento: CC 1,105,686,916

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO

5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	a			
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	a			
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	a	RSA-0021218-2022		
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	a			
6. Parágrafo	Teniendo en cuenta que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad, estos deben declararse siempre con su nombre específico, así: 1. Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros). 2. Crustáceos y sus productos. 3. Huevos y subproductos. 4. Pescado y productos pesqueros. 5. Maní, soya y sus productos. 6. Leche y productos lácteos (lactosa incluida). 7. Nueces de árboles y sus productos derivados. 8. Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.	N.A.			
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	a			
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	a			
5.2.3	Cuando el producto contiene **aspartame** o **tartrazina** se incluyen las leyendas y declaración respectiva	N.A.			
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	N.A.			
¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos del Decreto 1500 de 2007? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes items, de lo contrario vaya al lateral izquierdo de la fila 44 dar clic al menos (-) para que se cierren las filas que no aplica.		SI		NO	X
¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos de la Resolucion 402 de 2002? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes items, de lo contrario finalice la evaluación y vaya al lateral izquierdo de la fila 50 dar clic al menos (-) para que se escondan las filas que no aplica.		SI		NO	X

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: selecciones la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; selecciones la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	MONICA ANDREA TELLO CASTRO	Nombre	HAROL MAURICIO MAYOR BAHAMON
C.C.	36.286.000	C.C.	80,420,923
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO3	Grupo o Dependencia	GTT CO3

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
Invima	**FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO**	
	Código:IVC-INS-FM162 | Versión: 2	Fecha de Emisión: 2024-07-26

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma	Nathalia Andrea Lozada S.	Firma	
Nombre	Nathalia Andrea Lozada Sierra	Nombre	Hermes Alexis Hernández Ortiz
C.C.	1,079,183,707	C.C.	1,105,686,918
Cargo	Coordinadora de Calidad	Cargo	Jefe de Planta

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea (601)242 5000 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El **Invima** dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

SURCOLAC Nit.813001013-1	**DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD** **FICHA TÉCNICA YOGURT ENTERO MARCA PUREZA EN BOLSA SABOR ARTIFICIAL A FRESA, MORA Y MELOCOTÒN.**	Código: TPT01 Versión: 6 Fecha: 28/12/2023 Página: 1/2

Nombre del producto: Yogurt entero sabor artificial sabor mora, fresa y melocotón.

Descripción del producto: Yogurt entero con dulce

Producto obtenido a partir de la leche entera higienizada, coagulada por la acción de cultivos lácticos con *Streptococcus termóphilus y Lactobacillus delbrueckii subsp Bulgaricus* los cuales son abundantes y viables en el producto final. Sabor artificial a morá, fresa y melocotón.

Foto:



Composición:

Leche Entera higienizada, Azúcar, Cultivos Lácticos (*Streptococcus thermophillus* , *Lactobacillus delbrueckii* subsp bulgaricus), sabor artificial (Mora,Fresa,Melocotón). Colorante Artificial: **Fresa** (rojo No.6, amarillo No.6), **Mora**:(rojo No.2, azul No.1), **Melocotón**: (amarillo No. 5 y No.6, rojo No.2 contiene tartrazina), sacarosa. Contiene lactosa como componente natural de la leche.

Registro Sanitario:RSA-0007834 Vigencia:2028-12-19

Material de Empaque:

Lámina de Polietileno flexible de tres capas apto para productos alimenticios de consumo humano.

Condiciones del almacenamiento:

Mantener y conservar la cadena de frío de 0°C - 4°C. No almacenar con productos que impriman un fuerte aroma y espacios libres de plagas.

Presentación Comercial:

Bolsa 750 ml sabor artificial a fresa.
Bolsa x 150 ml Sabor artificial Fresa, Mora y Melocotón.
Bolsa x 200 ml Sabor artificial Fresa, Mora y Melocotón.

Embalaje:

Bolsa x 150ml: paquete x 10 unid.
Bolsa x 150ml: paquete x 8 unid.
Bolsa x 200ml: paquete x 6 unid.

Vida Útil: 35 Dias apartir de su elaboración.
Consumidores: Apto para todo público en general tolerante a la lactosa.
Contaminantes: Resolucion 4506/2013
Plomo (Pb): Max: 0.02mg7Kg
Aflatoxina M1: Max 0,0005mg/Kg Melamina Max:2.5 mk/Kg

Características Físico-Químicas: Res.2310/1986 NTC 805/2

Acidez -ácido Láctico%m/m: 0,70 - 1,50 %
Sólidos lacteos no grasos %m/m: Min 7.0
Proteína lactea %m/m: Min 2.60. PH: 4,7 - 4,6.
Materia Grasa: Mín 2,5 % Fosfatasa: Negativa

Características Microbiológicas:
Res.2310/1986
Coliformes Totales: <80 ufc/gr
Coliformes Fecales: <1 ufc/gr
Mohos y Levaduras: < 200ufc /gr

Procesado y envasado Surcolombiana de lácteos S.A Neiva (Huila) Cra 6 No. 3A-116 sur Tel: 8730512

Documento Confidencial del sistema de Calidad SURCOLAC
Prohibida su reproduccion Parcial o Total.

Información nutricional porcion de 200 g.

Información Nutricional		
Tamaño de la porción: 1 vaso (200 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (Kcal)	Por 100g **92**	Por porción **184**
Grasa Total	3.2 g	6.4 g
Grasa Saturada	**1.9 g**	**3.7 g**
Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	14 g	27 g
Fibra Dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	12 g	24 g
Azúcares añadidos	**10 g**	**21 g**
Proteína	2.5 g	5.0 g
Sodio	**71 mg**	**142 mg**
Vitamina A	28 µg ER	57 µg ER
Calcio	94 mg	188 mg
No es una fuente significativa de Vitamina D, Hierro, Zinc.		

Procesado y envasado Surcolombiana de lácteos S.A Neiva (Huila) Cra 6 No. 3A-116 sur Tel: 8730512

Elaboró	**Revisó**	**Aprobó**
Nombre:Valeska Cabrera	Nombre: Jair Figueredo	Nombre: Bernardo Gutiérrez
Cargo: Jefe control calidad	Cargo: Jefe producción	Cargo: Gerente

Documento Confidencial del sistema de Calidad SURCOLAC
Prohibida su reproduccion Parcial o Total.

FICHA TÉCNICA ACEITE UNO A

DENOMINACIÓN LEGAL:	**ACEITE VEGETAL PARA CONSUMO HUMANO**	
DENOMINACIÓN COMERCIAL:	**ACEITE SOYA**	
MARCAS:	**ACEITE UNO A**	
DESCRIPCIÓN:	Aceite 100% vegetal, totalmente refinado, blanqueado y desodorizado, a partir de un aceite crudo desgomado de soya. El contenido de ácidos grasos libres es máximo 0,2%	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	**Apariencia**	Líquido brillante, traslucido.
	Olor:	Característico del producto
	Sabor:	Característico del producto
	Color:	Amarillo claro
COMPOSICIÓN:	Aceite soya, antioxidantes (TBHQ).	
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN:	**Empaque primario:** envase PET, de polietileno con tapa con sistema de cierre de rosca (amarilla o blanca), realizado a prueba de fuga e impacto, para garantizar la hermeticidad del mismo, garantizando así que se mantengan las características sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas del producto.	
	Empaque secundario: caja de cartón corrugado	
	Presentación comercial: Ref 250, Ref 500, Ref 900, Ref 1000, Ref 2000, ref 3000, Ref 5000 y Ref Bidon 20 Lt	
VIDA ÚTIL:	Cuenta con 12 meses de vida útil a partir de la fecha de producción del producto.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	Consérvese en un lugar fresco y seco, no debe estar expuesto al sol o al calor.	
REGISTRO SANITARIO N °	Registro sanitario RSAV18I19615	

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS (RESOLUCION 2154 DE 2012)	**Requisito**	**Máximos**
	Acidez (acido oleico) %	0,09 %
	Humedad y volátiles (105°C)	0,2 %
	Color (Lov 5 ¼), rojo	1 R
	Índice de yodo (Wijis)	124-139
	Punto de Humo °C	109°C
	Impurezas insolubles	0,06%
	Contenido de Jabón	Negativo
	Densidad relativa	0,919 – 0,924
	Indice de Saponificacion (mg/KOH/g de aceite)	189 – 195
	Indice de refracción a 40 °C	1466 – 1470
	Indice de peróxidos miliequivalentes de oxigeno activo / Kg de	

FICHA TÉCNICA ACEITE UNO A

	aceite	
	Aceites refinados en Planta	1
	Aceites refinados fuera de la planta	5
	Aceites prensados en frio y vírgenes	< 20
	Acidez (% de ácido Oleo)	0,10%
	Materia insaponificable g/kg	< 15
METALES CONTAMINANTES (RESOLUCION 2154 DE 2012)	**Contaminante**	**Cantidad máxima**
	Hierro (Fe)	Aceite Virgen 5mg/kg
		Aceite no virgen 1,5mg/kg
	Cobre (Cu)	Aceite virgen 0,4 mg/kg
		Aceite no virgen 0,1 mg/kg
	Plomo (Pb)	0,1 mg/kg
	Arsénico (As)	0,1 mg/kg
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	**Parámetro**	**Especificación**
	Recuento de aerobios mesófilos	< 10 UFC/g
	Recuento E. Coli	< 10 UFC/g
	Recuentos mohos y levaduras	< 100 UFC/g
	NMP coliformes totales /g	<11
	NMP coliformes fecales /g	<3
	Salmonella	Ausencia
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Transportar en vehículo autorizado para TRANSPORTE DE ALIMENTOS con concepto sanitario vigente, debidamente fumigado, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de insectos o microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del vehículo, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.	
DIRECCION DE LA EMPRESA:	CALLE 29 # 11 G 66	
RAZON SOCIAL.	DISTRIBUIDORA EFRATA SAS	
NIT:	900.427.222-7	
TELEFONO, E-MAIL:	3450999, distri.efratasas@hotmail.com	

ELABORÓ	**REVISÓ**
Coordinador de Calidad	Gerencia
Adriana Erazo Adriana Erazo	Luz Aida Moreno Luz Aida Moreno Salamanca

RESOLUCION Nro. 2023049680

Por la cual se Modifica una Resolucion

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015

EXPEDIENTE: 20089030 **RADICACION:** 20231258506 **FECHA:** 2023/10/02

REGISTRO No.: RSAV18I19615 **VIGENCIA:** 27/08/26

ANTECEDENTES

Mediante Resolución No. 2015004600 del 11 de Febrero de 2015, el Invima concedió REGISTRO SANITARIO No.: RSAV18I19615 en la MODALIDAD: ENVASAR Y VENDER el PRODUCTO: ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA, ACEITE VEGETAL PURO DE PALMA,ACEITE VEGETALPURO DE MAIZ, VARIEDADES MEZCLA DE SOYA-PALMA, MAIZ-PALMA, PALMA-SOYA. MARCA:ACEITE UNO A en las PRESENTACIONES COMERCIALES: Caja de 48 frascos x 100 cc- Caja de 48 frascos x 200 cc- Caja de 24 frasco x 500cc. Caja de 24 frascos x 1000 ccc, Caja de 12 frascos x 1000 cc- Caja de 6 galones x 3000 cc, Bidon de 14 Litros de PVC, Bidon de 20 litros de PVC. TITULAR(ES): DISTRIBUIDORA EFRATA SAS con domicilio en CALI - VALLE. ENVASADOR(ES): DISTRIBUIDORA EFRATA SAS con domicilio en CALI - VALLE.

Mediante Resolución Nº 2017037789 de 12 de Septiembre de 2017 , el INVIMA autorizo 1.Cambio de ubicación de envasador, quedando en adelante autorizada: Calle 29 No. 11G-66, en CALI - VALLE DEL CAUCA. 2. Cambio de presentación comercial, quedando en adelante autorizada: Caja de 48 frasco x 100ml.- Caja de 48 frascos x 200ml.-Caja de 24 frascos x 500ml.-Caja de 24 frascos x 1000ml.- Caja de 12 frascos x 100cc.- Caja de 6 galones x 3000cc.- Bidon de 14 litros de PVC, Bidon de 20 Litros de PVC. Cajade 48 frascos x 120ml.-Caja de 24 frascos x 250ml.- Caja de 24 frascosx 400ml.- Caja de 24 frascos x 450ml. Caja de 12 frascos x 900ml.- Caja de 9 frascos x 2000 ml. Caja de 4 frascos x 5000 ml.

Mediante RESOLUCION No. 2018046032 DE 25 de Octubre de 2018, el Invima autorizó 1. Adición de marca comercial: ACEITE UNO A- OLEOMONTE-SU ACEITE-MERCACEITE. 2. Cambio de presentación comercial: Frasco de 60 cm3 hasta 5000 cm3 Bidon de 10.000 cm3 hasta 20,000 cm3.

MEDIANTE RESOLUCION Nro. 2022036516 del 27 de Septiembre de 2022, el INVIMA autorizó: 1. Cambio de ubicación del titular, quedando en adelante: Autopista Medellin, calle 80 Km 7 Costado Sur, Celta Trade Park Uno, Bodega 131-2 Funza Cundinamarca 2. Cambio de Ubicación importador quedando en adelante: Autopista Medellin, calle 80 Km 7 Costado Sur, Celta Trade Park Uno, Bodega 131-2 Funza Cundinamarca 3. Cambio de Ubicación envasador quedando en adelante: Autopista Medellin, calle 80 Km 7 Costado Sur, Celta Trade Park Uno, Bodega 131-2 Funza Cundinamarca

Mediante Resolución No. 2023006661 de fecha 22 de febrero del 2023 el Invima autorizó 1. Cambio de ubicación del titular y empacador, quedando en adelante: CL 31 A # 11 G - 19 - CALI/VALLE/COLOMBIA 2. Adición de marca comercial, quedando en adelante: ACEITE UNO A / SU ACEITE / YARUMAL / ALMIN / NUTIBARA / SOYAZON / ORLANDESA / DEL VALLE / EL SURTIDOR / KB

Que mediante radicado No. 20231258506 de fecha 2023/10/02 el Señor(a) KELLY JOHANA MORENO MENDEZ actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

En el sentido de autorizar:

1. MODIFICACIÓN DE UBICACION TITULAR
2. MODIFICACION DEL NOMBRE DEL PRODUCTO

CONSIDERACIONES

Una vez revisada la documentación aportada por el interesado, el despacho observa que cumple con los requisitos establecidos en el Decreto - Ley 019 de 2012, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, la Resolución 3168 de 2015, y la Resolución No. 2016008980 del 15 de marzo de 2016, expedida por el Invima para la concesión de dicho trámite. Con fundamento en lo anterior, la Dirección de Alimentos y Bebidas.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió Registro Sanitario No. RSAV18I19615 , a favor de TITULAR(ES): DISTRIBUIDORA EFRATA SAS con domicilio en CALI - VALLE,

En el sentido de autorizar:

1. CAMBIO DE UBICACION DE TITULAR, QUEDANDO EN ADELNTE ASI: AV 2 # 3 NORTE - 70 OF ARRECIFE / CALI (VALLE) / COLOMBIA

2. MODIFICACION DEL NOMBRE DEL PRODUCTO, QUEDANDO EN ADELANTE ASI: ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA, ACEITE VEGETAL PURO DE PALMA, ACEITE VEGETALPURO DE MAIZ, VARIEDADES MEZCLA DE SOYA-PALMA, MAIZ-PALMA, PALMA-SOYA, ACEITE VEGETAL DE SOYA, ACEITE VEGETAL DE PALMA, ACEITE VEGETAL DE MAIZ.

ARTICULO SEGUNDO: Notificar La presente Resolución advirtiéndole que contra ella procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos a la revisión posterior que debe realizar LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. El 19 de Octubre de 2023

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023/10/19 15:14:58 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI
DESARROLLO SOCIAL
SERVICIO DE SALUD PÚBLICA

SISTEMAS DE GESTIÓN Y CONTROL INTEGRADOS (SISTEDA, SGC y MECI)

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

MMDS01.03.06.18.P06.F92	
VERSIÓN	1
FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	EN REVISION

CIUDAD: Santiago de Cali | FECHA: 31/08/2023 | ACTA N°: AL 00644

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE [✓] DADOR DE FRÍO [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud Distrital de Cali | STICKER N°: código: 339

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Distribuidora Efrata S.A.S.

*CÉDULA (NIT): 900927222-7 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 7600190927222

*NOMBRE COMERCIAL: Distribuidora Efrata S.A.S

*DIRECCIÓN: Cl 31A # 115-19 | MATRICULA MERCANTIL: 914993-2

*DEPARTAMENTO: Valle del Cauca | *MUNICIPIO: Santiago de Cali

Barrio [✓] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Municipal

TELÉFONOS: 6023450396 | FAX: No aplica.

CORREO ELECTRÓNICO: distribuidoraefrata2015@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Distribuidora Efrata S.A.S

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [✓] Número de documento: 900927222-7

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: KELLY JOHANA MORENO MUÑOZ

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [✓] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1.144.071.344

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cl 31A # 115-19 C/ Municipal

*DEPARTAMENTO: Valle del Cauca | *MUNICIPIO: Santiago de Cali

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes a Sábado 7:30am-5:30pm | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 5

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	15/Marzo/2022			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE	[✓]		
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	[ ]		
		DESFAVORABLE	[ ]		

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	[✓]	SOLICITUD DEL INTERESADO	[ ]	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	[ ]
SOLICITUD OFICIAL	[ ]	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	[ ]	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	[ ]

OTRO [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.)*	(4)	2	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)*	(4)	2	0	C
	Techos, iluminación y ventilación.				

ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	SISTEMAS DE GESTIÓN Y CONTROL INTEGRADOS (SISTEDA, SGC y MECI) **ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**	MMDS01.03.06.18.P06.FS2	
		VERSIÓN	1
		FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	EN REVISION

ACTA N° AL 00644

1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)*	5	2.5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				17	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	7	3.5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1	**Estado de salud (signos/lesiones).** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	8	4	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3	1.5	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	8	4	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	3	1.5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1	**Recepción y requisitos legales.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)*	7	3.5	0	C
4.2	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)*	8	4	0	C
	Conservación de los productos.				

ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	SISTEMAS DE GESTIÓN Y CONTROL INTEGRADOS (SISTEDA, SGC y MECI) **ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**	MMDS01.03.06.18.P06.F92	
		VERSIÓN	1
		FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	EN REVISION

ACTA N° AL 00644

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	(5)	2,5	0	Cl: 1,0 ppm (Manual) pH: 6,8 C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	(5)	2,5	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	(4)	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	(9)			C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)*	(6)	3	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	(2)	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			31	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100%	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	0
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	0

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | (No) | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Ninguna.

ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	SISTEMAS DE GESTIÓN Y CONTROL INTEGRADOS (SISTEDA, SGC y MECI) **ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**	MMDS01.03.06.18.P06.F92	
		VERSIÓN	1
		FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	EN REVISIÓN

ACTA N° AL 00644

Por parte del establecimiento:

Ninguna.

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firmah los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 31 del mes de Agosto del año 2023 en la Ciudad de Santiago de Cali.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Omar E Grijo Obando	NOMBRE:
CÉDULA: 16278343 Cali.	CÉDULA:
CARGO: Técnico Area Salud	CARGO:
INSTITUCIÓN: VESA CENTRO.	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: [illegible]	NOMBRE:
CÉDULA: [illegible]	CÉDULA:
CARGO: [illegible]	CARGO:

Elaborado por: Pedro Cuenú Salazar	Cargo: Profesional Universitario	Fecha: 07/Jun/2017	Firma:
Revisado por: Martha Faride Rueda Mayorga	Cargo: Directora Local de Salud	Fecha: 07/Jun/2017	Firma:
Aprobado por: Alexander Duran Peñafiel	Cargo:Secretario de despacho	Fecha: 07/Jun/2017	Firma:

Angel Bioindustrial
Laboratorio de Análisis Industrial y de Alimentos

ACREDITADO ONAC
ISO/IEC 17025:2005
12-LAB-034

ica
RES. No 001723

INFORME DE LABORATORIO

VERSIÓN No. 01

EMPRESA DISTRIBUIDORA EFRATA SAS
SUCUR/SEDE
CONTACTO HELMER CLAVIJO
ÁREA GERENTE DE ADMINISTRACION Y FINANZAS
TEL/FAX 345 09 99
DIRECCIÓN Calle 31A # 11 G 19 Barrio Municipal
CORREO gerencia.financiera@distribuidoraefrata.com

MUESTRA	ACEITE UNOA		
MUESTREO REALIZADO POR	CLIENTE	**LOTE**	06/09/2024
[1]CLASE DE EMPAQUE	FRASCO PLÁSTICO	**FECHA FABRICACIÓN**	08/SEPTIEM/2024
FECHA VENCIMIENTO	09/SEPTIEMBR/2025	**FECHA TOMA MUESTRA**	2024/09/06
PROVEEDOR	Distribuidora Efrata SAS	**CONDICIÓN**	LIQUIDO

RESULTADO MICROBIOLOGICO DE ALIMENTO

ANÁLISIS	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	RESULTADO
* NMP de Coliformes totales /g-Ml	ICMSF:2000 Método 1, Volúmen 1, Ed. 2:2000	< 10	< 2
* NMP de Coliformes fecales 45°C /g-mL	ICMSF:2000 Método 1 Volúmen 1, Ed. 2:2000	< 2.5	< 2.5
* Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g-mL	ISO 21527-1: 2008	50(m)-100(M)	< 10 (±1 UFC**)

*** Análisis Acreditado ISO 17025**

INVIMA. ACEITES Y GRASAS

NOTA

La muestra analizada cumple con el (los) parámetro(s) evaluado (s) según Regla 1. Aceptación simple.
() La incertidumbre asociada al valor reportado, es expandida con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%
**Regla 1: Regla de aceptación simple y rechazo indeterminado.
Aceptación Simple: Se dará CUMPLIMIENTO, cuando el valor este dentro de la especificación incluyendo la incertidumbre.
Rechazo Indeterminado: Se dará RECHAZO INDETERMINADO, cuando el valor incluyendo la incertidumbre se encuentre por fuera de especificaciones, por lo cual el Cliente según el análisis de riesgo definirá su cumplimiento.
El resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada
No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización expresa del laboratorio.
[1]Recipiente o envoltura en la cual se recepcionó la muestra en el laboratorio
El plan de muestreo es realizado por el cliente

AHIDALY YINETH GARCIA GARCIA
ANALISTA DE PROCESO MICROBIOLOGIA

NANCY LA ROTTA
MICROBIÓLOGA
JEFE DE LABORATORIO MICROBIOLOGÍA (E)

Fecha de impresión: Lunes, 16 de septiembre de 2024

--- FIN DEL INFORME---

Informe generado desde el BIOSIP

Angel Bioindustrial
Laboratorio de Análisis Industrial y de Alimentos

ACREDITADO ONAC
ISO/IEC 17025:2005
12-LAB-034

ica
RES. No 001723

INFORME DE LABORATORIO

VERSIÓN No. 00

EMPRESA DISTRIBUIDORA EFRATA SAS
SUCUR/SEDE
CONTACTO NORBEY BELTRAN
ÁREA GERENTE DE ADMINISTRACION Y FINANZAS
TEL/FAX 345 09 99
DIRECCIÓN Calle 29 # 11 G 66 Barrio Benjamin Herrera
CORREO gerencia.financiera@distribuidoraefrata.com

MUESTRA	ACEITE UNO A		
MUESTREO REALIZADO POR	CLIENTE	**LOTE**	08/JULIO/2024
[1]CLASE DE EMPAQUE	FRASCO PLÁSTICO	**FECHA FABRICACIÓN**	08/JULIO/2024
FECHA VENCIMIENTO	08/JULIO/2025	**FECHA TOMA MUESTRA**	2024/07/08
PROVEEDOR	Distribuidora Efrata SAS	**CONDICIÓN**	LIQUIDO

RESULTADO MICROBIOLOGICO DE ALIMENTO

ANÁLISIS	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	RESULTADO
* NMP de Coliformes totales /g-mL	ICMSF:2000 Método 1, Volúmen 1, Ed. 2:2000	< 11	< 3
* NMP de Coliformes fecales 45°C /g-mL	ICMSF:2000 Método 1 Volúmen 1, Ed. 2:2000	< 3	< 3
* Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g-mL	ISO 21527-1: 2008	50(m)-100(M)	< 10 (±1 UFC**)

*** Análisis Acreditado ISO 17025**

INVIMA. ACEITES Y GRASAS

NOTA

La muestra analizada cumple con el (los) parámetro(s) evaluado (s) según Regla 1. Aceptación simple.
() La incertidumbre asociada al valor reportado, es expandida con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%
**Regla 1: Regla de aceptación simple y rechazo indeterminado.
Aceptación Simple: Se dará CUMPLIMIENTO, cuando el valor este dentro de la especificación incluyendo la incertidumbre.
Rechazo Indeterminado: Se dará RECHAZO INDETERMINADO, cuando el valor incluyendo la incertidumbre se encuentre por fuera de especificaciones, por lo cual el Cliente según el análisis de riesgo definirá su cumplimiento.
El resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada
No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización expresa del laboratorio.
[1]Recipiente o envoltura en la cual se recepcionó la muestra en el laboratorio
El plan de muestreo es realizado por el cliente

AHIDALY YINETH GARCIA GARCIA
ANALISTA DE PROCESO MICROBIOLOGIA

NANCY LA ROTTA
MICROBIÓLOGA
JEFE DE LABORATORIO MICROBIOLOGÍA (E)

Fecha de impresión: Lunes, 16 de septiembre de 2024

--- FIN DEL INFORME---

Informe generado desde el BIOSIP

Análisis	Und. Medida	Técnica/Método de Referencia	Resultado ± U (Rango con U)	Especificación	Cumplimiento	Analista

REPORTE DE ANÁLISIS / ANALYSIS REPORT
Muestra/Sample #: FQM 215698

Empresa / Company +	DISTRIBUIDORA EFRATA SAS	**Telef/Phone +**	(2)3450999
Sede / Headquarters +	DISTRIBUIDORA EFRATA SAS	CALLE 29 N°11G-66	
Producto / Product +	ACEITE VEGETAL DE SOYA		
Muestra / Sample +	Lote: Jul-24-Fecha de Vencimiento: Jul-25		
Fecha de Recepción / Reception Date	2024-07-08	**Temp. Recepción / Temp. Reception**	26,8°C
Cantidad / Amount	1000 g		
Contenedor / Container	Frasco plastico		
Enviado por / Send by +	NORBEY BELTRAN		
Aspecto / Aspect	liquido, homogéneo, libre de partículas extrañas		
Olor / Smell	Característico		
Color / Color	amarillo		

Resultados / Results

Análisis	Und. Medida	Técnica/Método de Referencia	Resultado ± U (Rango con U)	Especificación	Cumplimiento	Analista
Densidad Relativa (20°C/20°C)	g/ mL	Picnometría, AOAC 985.19. 21st. Ed. 2019.	0,9310	0,919 - 0,925	Cumple	AJ200
Índice de Refracción 40°C	Sin unidades	Refractometría, AOAC 921.08 B. 21st. Edition 2019.	1,4555	1,466 - 1,470	Cumple	AJ200
Índice de Saponificación	mgKOH/ g	Volumetría, AOAC 920.160. 21st. Edition 2019.	190	189 - 195	Cumple	AJ200
Índice de Yodo	mgI2/ g	Yodometría, AOAC 993.20. 21st. Ed. 2019.	127	124 - 139	Cumple	AJ200
Materia Insaponificable	g/ Kg	Gravimetría, AOAC 933.05	4.2	<15	Cumple	QO400
Acidez Titulable Total	g Ac.Oleíco/100 g	Volumetría, AOAC 940.28. 21st. Edition 2019.	0,02	máx. 0.10	Cumple	AJ200
Contenido de Jabón	Sin unidad	Cualitativo(Azul Bromofenol)	Negativo	Negativo	Cumple	AJ200

Humedad y matería volatil	g/100 g	Secado en estufa, NTC 287. Grasas y aceites animales y vegetales. Determinación del contenido de humedad y materia volátil. Método B.	0,01	máx. 0.20	Cumple	QD300
Impurezas Insolubles	g/100 g	Gravimetría, ISO 663:2017.	0,05	máx. 0.05	Cumple	QO400
Índice de Peróxidos	meqv.O2 activo/ Kg	Volumetría, AOAC 965.33. 21st. Edition 2019.	0,4	máx. 5	Cumple	AJ100
Arsénico	mgAs/ Kg	Absorción Atómica/Hidruros, AOAC 986.15. 21st. Ed. 2019.	N,D	máx. 0,1	Cumple	QL500
Cobre	mgCu/ Kg	Absorción Atómica/Horno de Grafito (GFAAS), AOAC 999.11. 21st. Ed. 2019.	N,D	máx. 0,4	Cumple	QL500
Hierro	mgFe/ Kg	Absorción Atómica/Horno de Grafito (GFAAS), AOAC 999.11. 21st. Ed. 2019.	N,D	máx. 5,0	Cumple	QL500
Plomo	mgPb/ Kg	Espectrofotometría de absorción atómica con llama, AOAC 999.11. 21st. Ed. 2019.	N,D	máx. 0,1	Cumple	QL500

(**) Según Norma / According to Standard: NTC 267
(*) Métodos acreditados/Methods Accredited: ONAC, Certificado/Certificate: 10-LAB-053 Fecha/Date: 2019-09-05 ISO/IEC 17025:2017
(+) Información suministrada por el cliente / Information supplied by the customer
NOTA: Este resultado corresponde, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el laboratorio./This result correspond only to the sample received and analyzed by the laboratory.

Conclusión / Conclusion

CONCLUSIÓN:La muestra recibida y analizada en el laboratorio, cumple con los parámetros evaluados, Resolución 2154 de 2012 Aceites yGrasas

Fecha de impresión: Lunes, 16 de septiembre de 2024

Muestra/Sample #: FQM215698

Tecnimicro Laboratorio de Análisis S.A.S.
Carrera 42 Nº 10-37 Medellín
Colombia
PBX (4) 4031100 / FAX (4) 268 1996
www.tecnimicro.net

Una empresa del grupo
MERIEUX NutriSciences



Laura Stefania Guerra Foronda
Química
Coordinadora Laboratorio
Fecha/Date: 2024-07-08

Informe firmado digitalmente / Digitally signed report

Este informe no puede ser reproducido total ni parcialmente sin autorización de Tecnimicro Laboratorio de Análisis S.A.S/ / This report can't be reproduced in whole or in part without Tecnimicro Laboratorio de Análisis's authorization.

FIN DEL INFORME / END OF REPORT

Cra. 7 No. 34-341
Cali - Colombia
Conmutador : +57 (2)3481319
Celular: 314-7266623

CERTIFICADO DE ANALISIS
Aseguramiento de Calidad

FABRICANTE:	**Maquilco SAS**		
COMERCIALIZADOR:	**DISTRIBUIDORA EFRATA SAS**	**FECHA DE ANALISIS:**	09/09/2024
PRODUCTO:	**Aceite Comestible de Soya RBD**	**FECHA DE FABRICACIÓN:**	06/09/2024
PRESENTACION :	**1000CC** CM3	**FECHA DE VENCIMIENTO:**	08/09/2025
LOTE:	**MQ / 09/09/24**		

CARACTERISTICAS	**LIMITES DE TOLERANCIA**		**UNIDADES**	**METODOS**	**RESULTADOS**
	MINIMO	**MAXIMO**			
% ACIDEZ		0,1	%		0.087%
INDICE DE PEROXIDO		1.0	Mequiv O2		0
INDICE DE REFRACCION 40°C	1,465	1,471	N/A		1,467
DENSIDAD RELATIVA - 20°C	0,920	0,926	gr/ml		0,923
PESO EMPAQUE	920,0	926	grs		923,00

Maquilco SAS, Certifica que:

1. El producto mencionado en este certificado cumple con las especificaciones de Calidad.

2. Fueron ensayados conforme a los metodos estipulados y se encuentran dentro de los límites aceptables acordados. Datos tomados del Certificado de calidad de origen

Este es un documento generado electronicamente y no requiere ser firmado.

Essity Internal

ARVEJA VERDE IMPORTADA LA SOBERANA

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Nombre del producto: Arveja verde

Denominación técnica: *Pisum sativum L.*

Certificado no obligatoriedad: No. 2017012348

Marca: LA SOBERANA

Origen del producto: Canadá o Argentina.

Presentaciones comerciales:
Paquetes de 460 g y 500 g de 25 und.
Sacos de 50 Kg.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La arveja verde es una leguminosa de la especie *Pisum sativum L.,* dispuesta en grano seco, con forma de circunferencia de superficie lisa y color verde pálido uniforme, que presenta un 95% de unidades, con un diámetro promedio de 5 mm.

INGREDIENTES

Arveja entera verde. El producto no contiene ingredientes, colorantes, saborizantes, conservantes ni aditivos de ninguna clase.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:

***Color**: verde claro homogéneo*
***Olor:** característico*
***Sabor:** característico*
***Aspecto:** esferas uniformes de color verde pálido*

Físicas

Humedad:	13 % Máximo
Impurezas, en fracción de masa expresada como %	1,0 % Máximo
Materias duras	0,1 % Máximo
Granos dañados (%)	1.0 % Máximo
Granos abiertos (%)	1.0 % Máximo
Granos partidos (%)	1.0 % Máximo
Tipos de contraste	1.0
Granos con materia extraña:	Ausencia

Según 791 ARVEJAS SECAS PARA CONSUMO 2ª actualización. Clasificación: Tipo 2 grado 2.
Libre de contaminantes extraños, de colores y olores objetables.

Químicas

Residuos de plaguicidas Menor a límites permitidos*
Plomo: Máximo 0.2 mg/Kg peso fresco**

*Según Resolución 2906 de 2009 por el cual se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.
**Según Resolución 4506 de 2013 por el cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.

CONDICIONES DEL ETIQUETADO Y EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario para unidades de 460g y 500g

Material: polietileno baja densidad.
Calibre: 2,20 x 10^{-3} pulgadas o según especificaciones del cliente.

Especificaciones del empaque secundario para 25 unds.

Material: bolsa de polietileno baja densidad transparente.
Calibre: 1,9 x 10^{-3} pulgadas o según especificaciones del cliente.

Especificaciones del empaque para sacos de 50 kg

Material: Polipropileno laminado impreso
Calibre: 60,3 g/m 2 (+/-5%)

	CÓDIGOS GTN 13	CÓDIGOS GTN 14
ARVEJA VERDE SOBERANA X 460 G X 25 UND:	7702910354039	67702910354031
ARVEJA VERDE SOBERANA X 500 G X 25 UND:	7702910354046	67702910354048

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

- **PARA PAQUETES POR 460 G Y 500 G:** La fecha de vencimiento se rotula en los paquetes siguiendo la codificación DIA-MES-AÑO, seguido del lote indicado por la letra L y tres dígitos, donde el primero indica turno y los dos restantes el código de la maquina empacadora. Ej: 19 SEP 2016 L:111
- **PARA SACOS DE 50 KG:** La fecha de vencimiento se rotula en los sacos de acuerdo con la leyenda: CONSUMIR ANTES DE seguido de MES y AÑO correspondiente a la fecha indicada por la cosecha del proveedor. Ej: CONSUMIR ANTES DE ENERO DE 2016.

MODO DE CONSUMO

Remojar las arvejas a preparar con 24 hr. de anticipación.
Cocinar a fuego alto o medio en olla a presión por el tiempo requerido, de acuerdo con el tipo de preparación deseada.

POBLACIÓN OBJETIVO

Toda la población.

VIDA ÚTIL

12 meses a partir de la fecha de empaque, siempre y cuando se sigan las recomendaciones de almacenamiento y distribución mencionadas.

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional Tamaño por porción: 1/4 taza (60 g) Porciones por envase: 8 aprox.	
Cantidad por porción	
Calorías 180 0	Calorías de grasa
	Valor Diario *
Grasa Total 2 g	**3%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	0%
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Potasio 660 mg	**19%**
Carbohidrato total 28 g	**9%**
Fibra dietaria 8 g	32%
Azucares 5 g	
Proteína 14 g	**28%**
Vitamina A	0%
Vitamina C	2%
Calcio	2%
Zinc	15%
Hierro	15%
Fosforo	20%
Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

Source: Tabla de composición de alimentos, Argentina Argenfoods
http://www.unlu.edu.ar/~argenfoods/Tablas/Tabla.htm
Date : 7 oct 2018

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Almacenamiento: Guardar al ambiente en lugar limpio, seco y fresco preferentemente.
Mantenga libre de la exposición directa a los rayos solares, de la humedad, y alejado de agentes contaminantes y olores extraños.
Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general.

Una vez abierta la bolsa, manténgala muy bien cerrada mientras consume el producto, para evitar ingreso de plagas contaminantes.
Para los sacos a granel se debe almacenar sobre estibas por encima del suelo, alejado de las paredes.
El sitio de almacenamiento o bodega, debe estar libre de insectos y plagas, así como de productos contaminantes, en ambientes fumigados y controlados.
Distribución: Transportar en vehículo destinado para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, debidamente fumigado, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de insectos o microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o daños en el material de empaque. El producto no se debe apoyar directamente sobre el piso del carro y aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

CONDICIONES DE RECHAZO

El rechazo se aplica ante el incumplimiento al recibo, de una o más características que se enuncian en la presente ficha técnica, olor, sabor y color objetables, presencia de impurezas o de partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia en el rotulado, o por cualquier otro incumplimiento señalado en la normatividad vigente.

REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:
NTC 791 ARVEJAS SECAS PARA CONSUMO 2a actualización.
Resolución 2674 del 2013 "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos."
Resolución 4506 de 2013 "Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones".
Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
Resolución 333 de 2011 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".
Resolución 683 de 2012 "Por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".
Resolución 4143 de 2012 "Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".
Resolución 2906 de 2009 por el cual se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.
Resolución 4506 de 2013 por el cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.

INFORMACIÓN GENERAL

IMPORTADO POR:
SOBERANA S.A.S. Nit: 811.022.981-7
Oficinas administrativas Cr 57 No. 74-80, Tel: (4) 444 39 18. Itagüí, Antioquia.
info@soberana.com.co – www.soberana.com.co

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
22 de Febrero de 2021	Luis Alberto Hernández Bula. **Líder de Calidad**	Luis Hernández Bula

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

CERTIFICACIÓN No. 2018005565

EL SUSCRITO DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INVIMA CERTIFICA

Que teniendo en cuenta la legislación vigente en materia de alimentos contemplada mediante Resolución 2674 de 2013 en su Artículo 37 modificada mediante Articulo 1º de la Resolución 3168 de 2015, "**OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO, PERMISO Y NOTIFICACIÓN SANITARIA.** Todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido conforme a lo establecido en la presente Resolución"

Que el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 contempla las siguientes excepciones al Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria:

> "1. *Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.*
>
> *2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.*
>
> *3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.*
> *4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya."*.

Que el producto **GRANOS VARIEDADES: FRIJOL, LENTEJA, ARVEJA VERDE, ARVEJA AMARILLA, GARBANZO, MAZAMORRA (MAÍZ AMARILLO TRILLADO, HARINA DE MAÍZ), ARROZ**, **NO** requiere Registro Sanitario si es comercializado como materia prima, para utilización exclusiva por la industria y el **sector gastronómico** y no será comercializado al consumidor final, pero está sujeto al control que ejercen las autoridades sanitarias.

INTERESADO: JUAN CAMILO MORENO
NUMERO DE RADICACIÓN: 20181054484
FECHA DE RADICACIÓN: 21/03/2018

OBSERVACIÓN: Para comercializar los productos amparados con esta certificación, estos entre otras cosas deben cumplir con los establecidos en la legislación sanitaria vigente en materia de rotulado de productos alimenticios estipulada en la Resolución 005109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, o normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

El establecimiento donde se elaboren los productos objeto de la presente certificación deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y ser inspeccionado, vigilado y controlado por la autoridad sanitaria lo cual se evidencia a través de las actas de visita.

La presente certificación no hace las veces de registro sanitario y/o permiso sanitario.

El interesado podrá solicitar corrección únicamente dentro de los DIEZ (10) días contados a partir del día siguiente a la entrega de la presente.

Se expide en Bogotá D.C., el 9 de Abril de 2018
Este certificado sin esta la firma se considera en blanco.

Signature not verified

Firmado digitalmente por SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Fecha: 2018/04/11 09:31:19 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Vo.Bo. Coordinadora. Ing. Lady L. Ortiz Viviescas. Proyectó: Ing. Victoria Castañeda. Vo.Bo. Claudia Calderón.

ISO/IEC 17025:2017
10-LAB-053

REPORTE DE ANÁLISIS / ANALYSIS REPORT
Muestra/Sample #: FQM194650

Empresa / Company +	SOBERANA S.A.S.	**Telef/Phone +**	2853918
Sede / Headquarters +	Calidad - Producción	Km 1 vía Cereté Cienaga de Oro	
Producto / Product +	ARVEJA VERDE LA SOBERANA		
Muestra / Sample +	Lote: 08/JUL/24 L113; Fecha de Vencimiento: 08/09/25		
Fecha de Recepción / Reception Date	2024 - 08 - 09	**Temp. Recepción / Temp. Reception**	26,1°C
Cantidad / Amount	500 g		
Contenedor / Container	Bolsa plástica / Plastic bag		
Enviado por / Send by +	LUIS ALBERTO HERNÁNDEZ BULA LUIS ALBERTO HERNÁNDEZ BULA		
Aspecto / Aspect	Producto granuloso, suelto, homogéneo, libre de partículas extrañas / Loose, homogeneous, granular product, free of foreign particles.		
Olor / Smell	Característico		
Color / Color	Marrón/Brown		

Resultados / Results

Análisis FísicoQuímico Physicochemical Analysis	Fecha Date	Unidad Unit	Resultado Result	Especificaciones Specifications**	Método Method
Grano dañado total/Total damaged grain	2024 - 8 - 12	g/100g	0,00	Max 5	NTC 937 2004-02-25
Grano partido/Broken grain	2024 - 8 - 12	g/100g	2,01	Max 3	NTC 937 2004-02-25
Impurezas/Impurities	2024 - 8 - 12	g/100g	0,00	Sin especificación.	NTC 937 2004-02-25
Nivel de infestación/Infestation level	2024 - 8 - 12	g/100g	0,00	Sin especificación.	NTC 937 2004-02-25
Variedades contraste/Contrast Varieties	2024 - 8 - 12	g/100g	0,00	Max 5	NTC 937 2004-02-25
Humedad/Moisture	2024 - 8 - 12	g/100g	9,54	Max 13	IN-GS-3.053 V13 2020-09-25*

(**) Según Norma / According to Standard: Sin Norma de Referencia
(*) Métodos acreditados/Methods Accredited: ONAC, Certificado/Certificate: 10-LAB-053 Fecha/Date: ISO/IEC 17025:2017
(+) Información suministrada por el cliente / Information supplied by the customer
NOTA: Este resultado corresponde, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el laboratorio./This result correspond only to the sample received and analyzed by the laboratory.

Conclusión / Conclusion

CONCLUSIÓN: La muestra recibida y analizada en el laboratorio, cumple con el parámetro evaluado, según lo establecido en la NTC 937 para lentejas secas, para grado 3.
CONCLUSION: The sample received and analyzed in the laboratory complies with the evaluated parameter, as established in NTC 937 for dry lentils, for 3rd grade.

Fecha de Impresión/Printing date: Jueves 24 de agosto del 2024

Escaneado con CamScanner

ISO/IEC 17025:2017
10-LAB-053

Laura Stefania Guerra Foronda
Química
Coordinadora Laboratorio
Fecha/Date: 2024 - 08 - 21

Informe firmado digitalmente / Digitally signed report
Este informe no puede ser reproducido total ni parcialmente sin autorización de Tecnimicro Laboratorio de Análisis S.A.S/ / This report can't be reproduced in whole or in part without Tecnimicro Laboratorio de Análisis's authorization.

FIN DEL INFORME / END OF REPORT

Tecnimicro Laboratorio de Análisis S.A.S.
Carrera 42 Nº 10-37 Medellín
Colombia
PBX (4) 4031100 / FAX (4) 268 1996
www.tecnimicro.net

Una empresa del grupo MERIEUX NutriSciences

Escaneado con CamScanner

TECNIMICRO
Laboratorio de Análisis S.A.S.

ACREDITADO ONAC
ORGANISMO NACIONAL DE ACREDITACIÓN DE COLOMBIA
ISO/IEC 17025:2017
10-LAB-053

REPORTE DE ANÁLISIS / ANALYSIS REPORT
Muestra/Sample #: MBM194620

Empresa / Company +	SOBERANA S.A.S.	**Telef/Phone +**	2853918
Sede / Headquarters +	Calidad - Producción	Km 1 vía Cereté Cienaga de Oro	
Producto / Product +	ARVEJA VERDE LA SOBERANA		
Muestra / Sample +	Identificación de la muestra: Lenteja verde la soberana ; Lote: 08/JUL/24 L113 ; Fecha de vencimiento: 08/09/25		
Fecha de Recepción / Reception Date	2024 - 08 - 09	**Temp. Recepción / Temp. Reception**	26,1°C
Cantidad / Amount	2 UN	**Peso / Weight**	500 g
Contenedor / Container	Bolsa plástica impresa sellada / Sealed printed plastic bag		
Enviado por / Send by +	LUIS ALBERTO HERNÁNDEZ BULA LUIS ALBERTO HERNÁNDEZ BULA		
Aspecto / Aspect	Normal		
Olor / Smell	Propio		
Color / Color	Propio		

Resultados / Results

Análisis Microbiológicos / Microbiologic Analysis	Fecha ejecución análisis / Analysis execution date	Resultado / Result	Especificaciones / Specifications**	Método / Method	Trazabilidad / Traceability
Recuento de Escherichia coli UFC/g o mL* / Escherichia coli plate count CFU/g or mL*	FS: 2024 - 08 - 12 FR: 2024 - 08 - 17	<10	Sin especificación.	AOAC Research Institut 041002, Nov 2019	051480
Recuento de Mohos y levaduras UFC/g*/ml* / Molds and yeasts plate count CFU/g*/ml*	FS: 2024 - 08 - 12 FR: 2024 - 08 - 16	<100	5 000 Máx	NTC 5698- 2:2009 (ISO 21527-2:2008)	051257
Rcto Staphylococcus aureus coagulasa positivaUFC/g o mL*/S.aureus positive coagulase countCFU/g mL*	FS: 2024 - 08 - 12 FR: 2024 - 08 - 17	<100	<100	AOAC 975.55, AOAC 987.09F 21th,2019	051417
Detección de Salmonella spp/25g o mL* / Detection of Salmonella spp/25g or mL*	FS: 2024 - 08 - 12 FR: 2024 - 08 - 16	Ausencia	Ausencia	AOAC 2013.01 21th,2019, AFNOR BIO 12/32-10/11	051502-051405
Recuento de Bacillus cereus UFC/g o mL* / Bacillus cereus plate count CFU/g or mL*	FS: 2024 - 08 - 12 FR: 2024 - 08 - 13	<100	1 000 Máx	AOAC 980.31 21th,2019, ISO 7932:2004 AMD 2020	051375

(FS) Fecha de ejecucion / Execution date
(FR) Fecha de reporte / Report date
(**) Según Norma / According to Standard: Parámetro INVIMA
(*) Métodos acreditados/Methods Accredited: ONAC, Certificado/Certificate: 10-LAB-053 Fecha/Date: 2019-09-05 ISO/IEC 17025:2017
(+)Información suministrada por el cliente / Information supplied by the customer
NOTA: Este resultado corresponde, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el laboratorio./This result correspond only to the sample received and analyzed by the laboratory.

Conclusión / Conclusion

La muestra recibida y analizada en el laboratorio cumple con las especificaciones microbiológicas establecidas para los parámetros evaluados. / The sample received and analyzed in the laboratory complies with the microbiological specifications established for the parameters evaluated.

Fecha de Impresión/Printing date Jueves 24 de agosto del 2024

Escaneado con CamScanner

ISO/IEC 17025:2017
10-LAB-053

Angela Maria Calvache Recalde
Bacterióloga
Jefe Microbiología
Fecha/Date 2024 - 08 - 21

Informe firmado digitalmente / Digitally signed report

Este informe no puede ser reproducido total ni parcialmente sin autorización de Tecnimicro Laboratorio de Análisis S.A.S/ / This report can't be reproduced in whole or in part without Tecnimicro Laboratorio de Análisis's authorization.

FIN DEL INFORME / END OF REPORT

Tecnimicro Laboratorio de Análisis S.A.S.
Carrera 42 Nº 10-37 Medellín
Colombia
PBX (4) 4031100 / FAX (4) 268 1996
www.tecnimicro.net

Muestra/Sample #: MBM194620

Una empresa del grupo MERIEUX NutriSciences

Escaneado con CamScanner

1. Identificación del producto		
Nombre genérico	**KUMIS ENTERO CON DULCE**	
No. Registro	Registro Sanitario No. RSA-0026759-2023	
Marca	EL TREBOL	
Definición	Denomínese Kumis al producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de *Streptococcus Lactis o Cremoris*, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.	
Composición:	Leche entera higienizada Azúcar refinada Cultivo (*Streptococcus Lactis o Cremoris*)	
Descripción del proceso:	Pasteurización a 75°C durante 30 minutos Enfriamiento hasta 44°C Inoculación de 38 a 44 °C Incubación a 42°C por 8 horas Enfriamiento 2 a 6 °C Agitación Envasado Almacenamiento a temperatura de refrigeración 2 – 6°C	
2. Especificaciones		
Características sensoriales	**Sabor:** Ligeramente ácido **Olor:** Característico **Color:** Blanco **Apariencia:** Levemente viscosa	

Características Fisicoquímicas

Característica	Parámetro
Materia grasa % m/m	Min 2.5
Sólidos lácteos no grasos % m/m	Min 7.0
Acidez como ácido láctico % m/m	0.60 – 1.20
Prueba de fosfatasa	Negativa

Basado en la Resolución 2310 de 1986

Características microbiológicas

Parámetro	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M
Mohos y levaduras	2	3	5	2	$2x10^2$ ufc/g o ml	$5x10^2$ufc/g
Coliformes	2	3	5	2	10 ufc/g o ml	10^2 ufc/g
Escherichia coli	NA	3	5	0	< 10 ufc/g o ml	---

En donde:
Dónde:
n = Número de unidades a analizar en un lote. **m =** Índice máximo permisible para identificar un nivel de buena calidad. **M =** Índice máximo permisible para identificar un nivel aceptable de calidad. **c =** Número máximo de unidades permisibles con resultado entre m y M. **ufc =** Unidades formadoras de colonia.
< = Léase menor de.
NA = No aplica

Basada en la Resolución 1407 de 2022 (Criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano)

Características Especiales

La leche destinada para la elaboración de kumis no debe superar los límites de contaminantes:

Parámetro	Especificación Res. 4506 de 2013
Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano	

Contaminante*	Límite máximo Mg/Kg
Plomo, expresado como Pb	0.02
Aflatoxinas M1	0.0005
Melanina	2.5

*Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015.

La leche destinada para la elaboración de yogurt no debe superar los límites máximos de residuos de plaguicidas:

Parámetro	Especificación Res. 2906 de 2007

Límites máximos de Residuos de Plaguicidas- LMR- en alimentos para consumo humano

BAMECTIN	0.005
BIFENTRIN	0.05*
CIFLUTRIN	0.01 F El LMR incorpora los tratamientos externos en animales
CLOFENTEZINA	0.01*
CLORMEQUAT	0.5
CLORPIRIFOS	0.02
CLORPROFAM	0.0005*
DIFENILAMINA	0.0004* F
DIMETOATO	0.05*
DISULFOTON	0.01
ETEFON	0.05*
FENBUCONAZOL	0.05*
FENPIROXIMATO	0.005* F
FENPROPATRIN	0.1 F
FIPRONIL	0.02
FLUMETRINA	0.05 F El LMR incorpora los tratamientos externos en animales
FLUSILAZOL	0.01*
MICLOBUTALINO	0.01*
PENCONAZOL	0.01*
PIPERONIL BUTÓXIDO	0.2F
SPINOSAD	1.0 El LMR incorpora los tratamientos externos en animales
TEBUCONAZOL	0.01*
TIABENDAZOL	0.2
TRIAZOFOS	0.01*
VINCLOZOLIN	0.05*

(*): Dosis en el límite de determinación o próxima al mismo

F: (Para las leches). El residuo es liposoluble y los LMR para los productos lácteos se obtiene según lo explicado en el “Límites máximos de Codex para residuos/Límites máximos del Codex para residuos extraños presentes en la leche y los productos lácteos”

3. Características Generales

Presentaciones comerciales	Bolsa x 150 mL Paquete (8 unidades x 150 mL)

Empaque y rotulado	Bolsa de polietileno sanitario que garantiza la protección del producto y mantiene las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas del mismo durante su vida útil.
Embalaje	Bolsa de polietileno transparente impresa
Almacenamiento y manejo	Mantener y conservar la cadena de frio de 2°C a 6°C. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. Rote el producto según su fecha de vencimiento. Almacene en arrume sobre estibas separadas del paredes y piso, de acuerdo a lo dispuesto. Evite golpes que afecten la integridad del producto. Mantener alejado de olores extraños y almacenar a temperatura ambiente.
Distribución	El transporte debe realizarse en vehículos termo King limpios y desinfectados los cuales deben ser destinados única y exclusivamente al transporte de alimentos. Dentro del vehículo el producto debe ir protegido contra golpes y nunca debe disponerse directamente en el suelo para lo cual se recomienda el uso de cestillos, canastillas y/o estibas.
Vida Útil	Treinta y cinco (35) días a partir de la fecha de elaboración y en condiciones adecuadas de almacenamiento. Rotulado con lote y fecha de vencimiento (día/mes/año)
Información Nutricional	**Información Nutricional** (100 ml): **Calorías 75,** grasa total 3.3 g**, grasa saturada 1.5 g,** carbohidratos totales 8.7 g**,** Azúcares totales 12 g, **Azúcares añadidos 4.4 g,** Proteína 2.6 g, **Sodio 65 mg,** Vitamina A 51 µg ER, Vitamina D 2.2 µg, Calcio 85 mg y Zinc 0.32 mg. **Información Nutricional** (porción): Tamaño de porción: 1 vaso (150 ml) Número de porciones por envase: 1 porción **Calorías 112,** grasa total 4.9 g**, grasa saturada 2.3 g,** carbohidratos totales 13 g**,** Azúcares totales 18 g, **Azúcares añadidos 6.6 g,** Proteína 3.9 g, **Sodio 97 mg,** Vitamina A 76 µg ER, Vitamina D 3.2 µg, Calcio 127 mg y Zinc 0.47 mg. No es fuente significativa de Grasa trans, Fibra dietaría y Hierro. • Presentación de 150 mL: 1 Porción • Presentación de 1000 mL: Aprox 6 Porciones
Planta productora	Fabricado por: Industria Lechera del Huila INDUHUILA S.A Cra 6 # 27-81 Neiva, Huila NIT: 891100949-6

Elaboró	**Revisó**	**Aprobó**	**Fecha de Emisión**

Paula Andrea Gutiérrez Álvarez Ing. Alimentos	***Milena Aya Díaz*** Esp. Desarrollo organizacional	***Eduardo Bautista Castañeda*** Gerente	Ene-2023

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCION Nro. 2023031440 del 13 de Julio de 2023

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20231185541 de fecha 2023/07/13 el (la) Señor(a) EDUARDO BAUTISTA CASTAÑEDA actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de Cinco (5) años al producto que se describe a continuacion:

REGISTRO SANITARIO No.:	RSA-0026759-2023
VIGENTE HASTA:	2028/07/13
EXPEDIENTE:	20258812 **RADICACION:** 20231185541
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	KUMIS ENTERO CON DULCE,
MARCA:	EL TREBOL, BON APETI ,
PRESENTACION COMERCIAL:	DESDE 150ml hasta 5000 ml,
TITULAR(ES):	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A. INDUHUILA S.A. con domicilio en NEIVA - HUILA,
FABRICANTE(S):	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A. INDUHUILA S.A. Ubicado en la CARRERA 6 NO. 27- 81, con domicilio en NEIVA - HUILA,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 322000 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAH02I8613, expediente Nro. 20067472. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 13 de Julio de 2023

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Firma válida

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COQUIME
Fecha: 2023-07-13 16:15:21 COT
Razón: INVIMA
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**OFICIO COMISORIO**		
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2021-08-23	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7304-864-2023
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA SA - INDUHUILA SA	CR 6 No 27-81 BR LAS GRANJAS,NEIVA,HUILA

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados el 2023-11-02 , para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3
CHRISTIAN CAMILO CARTAGENA ROJAS	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Dirección de Operaciones Sanitarias Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3- Calle 18 A No. 7 A 14 Barrio Campo Nuñez, teléfono 8632069 ext. 7800 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de *Neiva,* el día 26 del mes de octubre del año 2023

Coordinadora Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

Recibido por
Firma Diana Álvarez M.
Nombre Diana M. Álvarez Montealegre
Cédula 1.079.184.026
Cargo Jefe de Calidad
Fecha 2 de Noviembre de 2023

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-06-13

Ciudad / Departamento	NEIVA - HUILA	Fecha	2023-11-02	Acta No.	

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	8911009496-1	**Dirección**	CR 6 No 27-81 BR LAS GRANJAS
Razón Social	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A - INDUHUILA S.A.	**Teléfonos**	8753478; 8753626;3153119252
NIT - CC	891100949-6	**Correo electrónico**	industrialecheradelhuila@yahoo.com
Representante Legal	EDUARDO BAUTISTA CASTAÑEDA	**Fax**	NO POSEE
GTT	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE TRES - GTT CO3	**Oficio Comisorio**	7304-864-2023
Objetivo de la visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a gestion de riesgo, toma de muestra para dar cumplimiento al "Control oficial para establecimientos durante la vigencia 2023" (Dirigido a Establecimientos vinculados a IVC) y con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989, Decreto 616 de 2006, Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad sanitaria concordante y vigente.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	28		
Maquilas	SUPERMECADO MERCACENTRO; SUPERMERCADO CINCO MENOS; SUPERMERCADO POPULAR	**La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?**	SI
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 LECHE LIQUIDA (CRUDA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERLIIZADA).		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		**Cantidad/Unidad de tiempo**
	LECHE LIQUIDA ULTRAPASTEURIZADA UHT.	6.000.000 LITROS /AÑO

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS**		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-06-13

Ciudad / Depto: NEIVA - HUILA Fecha: 2023-11-02 Acta No.

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8911009496-1	Dirección:	CR 6 No 27-81 BR LAS GRANJAS
Razón Social :	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A - INDUHUILA S.A.	Teléfonos:	8753478; 8753626;3153119252
NIT - C.C.:	891100949-6	Correo electrónico:	industrialecheradelhuila@yahoo.com
Representante Legal:	EDUARDO BAUTISTA CASTAÑEDA	Fax:	NO POSEEN
GTT:	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE TRES - GTT CO3	Oficio comisorio:	7304-864-2023

Objeto de la visita : *Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a gestion de riesgo, toma de muestra para dar cumplimiento al "Control oficial para establecimientos durante la vigencia 2023" (Dirigido a Establecimientos vinculados a IVC) y con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989, Decreto 616 de 2006, Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad sanitaria concordante y vigente.*

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	28	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI

Máquilas: SUPERMECADO MERCACENTRO; SUPERMERCADO CINCO MENOS; SUPERMERCADO POPULAR

Subcategorías evaluadas: 1.1.1 LECHE LIQUIDA (CRUDA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERLIIZADA).

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
LECHE LIQUIDA ULTRAPASTEURIZADA UHT.	6.000.000 LITROS /AÑO

Subcategoría 1: 1.1.1 LECHE LIQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, UHT, ESTERLIIZADA).

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
invima	**INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS**					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05		Fecha de emisión: 2021-06-13		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7		ar	5		Se observa que alunos sectores del piso del area de equipos UHT
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4		a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6		a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4		a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6		a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)						**19**
2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3		a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1		a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5		a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25		a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)						**15**
3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4		a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2		a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7		a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7		a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20**% del valor total de la evaluación)						**20**
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14		a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.		a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12		a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)						**10**
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-06-13			

5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**20**

6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		Ver formatos anexos de rotulados
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**15**
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					**99,0**

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-08-13

Subcategorias	Puntajes
Subcategoría1	99
Subcategoría2	-
Subcategoría3	-
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	**99,0**

Se aplicó MSS?	NO	**Tipo de medida**	
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	**SI**		

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

Para ajustar el establecimiento a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a los ítems con calificaciones de "ar" o "i", las cuales serán verificadas por el inspector INVIMA en la próxima actividad de IVC.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989, Decreto 616 de 2006, Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad sanitaria concordante y vigente.

Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

NINGUNA Diana M. Álvarez M.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Se realizo dentro de la presente actividad de IVC las respectivas tomas de muestra para dar cumplimiento al "Control oficial para establecimientos durante la vigencia 2023" (Dirigido a Establecimientos vinculados a IVC) .

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: Christian Camilo Cartegena Rojas

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: INVIMA GTTCO3

Firma:

Nombre: Diego Mauricio Quintero Bonilla

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: INVIMA GTTCO3

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma: Diana M. Álvarez M

Nombre: Diana Margarita Alvarez Montealegre

Cargo: Jefe de Calidad

C.C. 1.079.184.026

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) NEIVA - HUILA, 2023-11-02

Nombre del Establecimiento INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A.- INDUHUILA S.A.

Identificación del Producto LECHE ULTRA ALTA PASTEURIZADA AUT (UHT) ENTERA LARGA VIDA MARCA EL TREBOL POR 400 MILILITROS EN BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO 7 CAPAS DE ALTA BARRERA

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del **Invima**.	2	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	2	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	

6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	NA	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	2	

5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	RSA-007053-2018
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	2	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspártame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	2	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

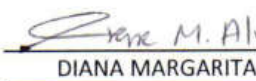
Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El **Invima** dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA	Nombre	CHRISTIAN CAMILO CARTAGENA ROAS
C.C.	7.701.280	C.C.	1.108.454.071
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTTCO3	Grupo o Dependencia	GTTCO3

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	DIANA MARGARITA ÁLVARES M.	Nombre	
C.C.	1.079.184.026	C.C.	
Cargo	JEFE DE CALIDAD	Cargo	

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
Invima	FORMATO PARA LA EVALUACION DEL CUMPLIMIENTO DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión:01	Fecha de Emisión 2023-09-22

Ciudad y Fecha	NEIVA - HUILA, 2023-11-02
Razón Social del Establecimiento	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A.- INDUHUILA S.A.
NIT	891100949-6
Tipo de Organización (micro/pequeña/mediana/grande)Dec 957 de 2019	PEQUEÑA EMPRESA
Nombre del Producto	LECHE ULTRA ALTA PASTEURIZADA AUT (UHT) ENTERA LARGA VIDA MARCA EL TREBOL
Registro/permiso/notificación sanitaria	RSA-007053-2018
Presentación Comercial y tipo de empaque	400 MILILITROS EN BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO 7 CAPAS DE ALTA BARRERA

Teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la **Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023** evaluar el cumplimiento de la información nutricional y frontal de los alimentos envasados o empacados para consumo humano .

ASPECTOS A EVALUAR

	¿El rotulado del alimento declara tabla de información nutricional y numero de porciones?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES	SI	Cumple		
	Art. 1 Y 5 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 1 del formato de evaluación e incluya el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia ?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	NO			
	Art. 1 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 2 del protocolo y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque ?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	NO			
	Art. 3 Res. 2492 de 2022, Art. 17,18,19,20,21 y 22 Res. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 3 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿ El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	NO			
	Art. 23 Y 24 Res. 810 de 2021 y Art. 4 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 4 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento incluye sello positivo en el empaque?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
5. SELLO POSITIVO	NO			
	Art. 33. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 5 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no finalice la inspección.			

Observaciones: Ninguna

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA	Nombre	CHRISTIAN CAMILO CARTAGENA ROJAS
C.C.	7.701.280	C.C.	1.106.454.071
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTTC03	Grupo o Dependencia	GTTC03

POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma	Diana M Alvarez	Firma	
Nombre	DIANA MARGARITA ÁLVAREZ M.	Nombre	
C.C.	1.079.184.026	C.C.	
Cargo	JEFE DE CALIDAD	Cargo	

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	ANEXO 1 EVALUACIÓN ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión:01	Fecha de Emisión:2023-09-22

Nombre del producto: LECHE ULTRA ALTA PASTEURIZADA AUT (UHT) ENTERA LARGA VIDA MARCA EL TREBOL

ANEXO 1. REQUISITOS GENERALES

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
1	La información no describe o presenta el alimento de forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico. **(Numeral 5.2 Articulo 5, Numeral 6.2 Articulo 6 Resolución 810 de 2021)**	a	
2	La información no lleva a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. **(Numeral 5.3 Articulo 5 Resolución 810 de 2021)**	a	

ESPECIFICACIONES DE TABLA DE INFORMACION NUTRICIONAL

No	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación del requisito	OBSERVACIONES
1.1	El titulo de la tabla de información nutricional es declarado como **"Información Nutricional"** o **"Datos de Nutrición"** o **"Información Nutrimental"** en el tipo de letra y tamaño especificado. **Numeral 28.1 Articulo 28 Resolución 810 de 2021.**	a	
1.2	Los valores de los nutrientes declaran en la tabla nutricional tienen soporte (análisis de muestras del producto, información de tablas de composición de alimentos, publicaciones, contenido nutricional de los ingredientes utilizados en formulación) **(Numeral 10.5 Articulo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.3	La información nutricional se presenta en idioma español y si figura en idioma diferente cuenta con rotulo complementario con la traducción e información requerida, en un recuadro con tamaño mínimo del 25% del área disponible de la impresión de la cara donde se ubique , en color contrastante con el fondo, en un lugar visible de la etiqueta, con información legible en letra Arial o Helvética y su titulo es acorde a lo dispuesto en el reglamento técnico **(Numeral 27.1.1, 27.1.3, 27.1.4 Articulo 27, Numeral 28.1 Articulo 28 Resolución 810 de 2021).** La tabla nutricional debe ser de al menos el 15% del área donde se ubique para la carne cruda envasada a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio, únicamente deben declarar el contenido de sodio. Parágrafo 1 artículo 1 Resolución 2492 de 2022 **Nota: Para los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase." Parágrafo 2 artículo 1 Resolución 2492 de 2022."**	a	
1.4	La declaración de los nutrientes se hace por **100 g/100 ml del alimento y por porción**. La tabla nutricional contiene todos los nutrientes de declaración obligatoria así como los opcionales que le aplican en caso de declaración de propiedad nutricional o de salud. En el caso de productos reconstituidos se declarará considerando el producto preparado en condiciones de consumo recomendadas por el fabricante **(Numeral 10.1, 10.2; 10.7, 10.8 Articulo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.5	El orden de los nutrientes según corresponda, sus unidades y su estructura son acordes, el tipo de formato es acorde con el área de impresión disponible en la etiqueta **(Numeral 28.4 Articulo 28, Artículo 29 y Artículo 30 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.6	Los nutrientes de declaración obligatoria y opcionales se expresan en unidades y abreviaturas permitidas y con las aproximaciones matemáticas establecidas en la reglamentación sanitaria **(Tabla 3 Numeral 10.7 Artículo 10, Tabla 7 Artículo 14, Tabla 1 Artículo 9 Resolución 810 de 2021)(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.7	El número de porciones por empaque esta declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento . El tamaño de la porción declarada en la etiqueta debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas. Se realiza declaración de medida casera. **(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	

Nota: Diligencie la columna **"evaluación"** teniendo en cuenta que la escala del Ítem corresponderá a: Identifique la letra **a (aceptable)** para **cumplimiento total** del requisito; Identifique las letras **ar (aceptable con requerimientos)** para un **cumplimiento parcial** del requerimiento; identifique la letra **i (inaceptable)** que indica **incumplimiento** del requerimiento; Identifique las Letras **N.A. (No aplica)** Indica que el aspecto a evaluar no es evaluado o no le aplica.

EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

Observaciones: Ninguna

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**ACTA DE TOMA DE MUESTRAS** **GRUPOS DE TRABAJO TERRITORIAL**		
	Código: IVC-INS-FM085	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2021-11-08	Página 1 de 1

Número de radicado saliente para remisión al Laboratorio: (20233014152 de fecha 2023-10-31)

Fecha 2023-11-02 Hora: 9:30 am OBJETO: Control de Calidad [ ] Renovación RS [ ] Otro "Control oficial para establecimientos durante la vigencia 2023" (Dirigido a Establecimientos vinculados a IVC)

Establecimiento INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA SA - INDUHUILA SA Dirección CR 6 No 27-81 BR LAS GRANJAS Teléfono 8753478;8753626; 3153119252 Fax ----------

Ciudad o municipio NEIVA Departamento HUILA Representante Legal **EDUARDO BAUTISTA CASTAÑEDA**

Vehículo (tipo) ---------- No. de placa ---------- Propietario ----------

No. de orden	No. U/M	Contenido neto en g o cm³ por unidad	Nombre del producto y marca	T°C	Tipo de envase	Número de lote o fecha de vencimiento	Registro Sanitario
1	7/1	1000 ml	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA	27	Bolsa de polietileno de alta barrera	Lote: 15 10 23 VENCE: 13ENE/2024	RSA-007053-2018
2	3/2	1000 ml	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA	27	Bolsa de polietileno de alta barrera	Lote: 15 10 23 VENCE: 13ENE/2024	RSA-007053-2018

CONVENCIONES: U/M: Unidades por muestra del mismo lote; T: temperatura. El número de unidades por muestra dependen de la norma de cada producto.

OBSERVACIONES: Mediante oficio comisorio 7304-864-2023, se toman dos (2) muestras la cual constara: Muestra 1) Siete (7) unidades distribuidas así: tres (3) unidades para análisis microbiológico, dos (2) unidades para analisis fisicoquímico, una (1) unidad para contra muestra oficial y se deja una (1) contramuestra para el interesado del mismo lote y fecha de vencimiento. Muestra 2) Tres (3) unidades para análisis de CMP. Esto con el fin de para dar cumplimiento al Control oficial para establecimientos durante la vigencia 2023" (Dirigido a Establecimientos vinculados a IVC), para ser analizadas por el Laboratorio de alimentos y bebidas INVIMA, correspondiente al mes de noviembre de 2023. Las muestras son enviadas al laboratorio de INVIMA. Numero de guía (Portes de Colombia SAS): 25001295

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Firman las personas que intervinieron en la presente diligencia:

Por parte de la entidad de salud

Firma

Nombre Christian Camilo Cartagena Rojas - Diego Mauricio Quintero Bonilla

Cargo y entidad Profesionales Universitarios del GTT CO3 INVIMA

C.C. Nº 1.108.454.071. - 7.701.280

Por parte de la empresa o responsable del producto

Firma

Nombre Diana Margarita Alvares Montealegre

Cargo y entidad Jefe de calidad - INDUHUILA SA

C.C. Nº 1.079.184.026

Recibe laboratorio: Nombre _____ Firma _____ Fecha _____ Hora _____ T ___ °C

IMPEGNO
Una marca microLab.
NIT: 900.373.939-5

INFORME DE ENSAYO N° FQ-05870-23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA:	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A (Principal)	ENCARGADO:	Eduardo Bautista
DIRECCIÓN:	Carrera 6 No. 27 81 (NEIVA)	TELÉFONO:	8753478 3162939274

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Kumis Entero con Dulce El Trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2023-MAY-29	FECHA DE RECEP. LAB.:	2023-JUN-07
FECHA DE VENCIMIENTO:	2023-JUL-03	FECHA DE ANALISIS:	2023-JUN-15
PRESENTACIÓN:	Bolsa de Polietileno	FECHA DE INFORME:	2023-JUN-21
CANTIDAD:	3 Unidades x 200 mL	ENTREGADA POR:	Correo Certificado
LOTE No:	01290523	TEMPERATURA DE TOMA:	4,4°C
PROVEEDOR:	Industria Lechera Del Huila S.A	RECOLECTADO POR:	El Cliente

COPIA NO CONTROLADA
UNA VEZ IMPRESA

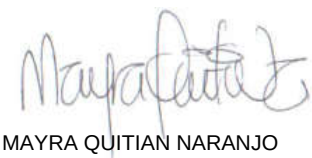
INFORME FISICOQUÍMICO

PARÁMETRO	MÉTODO DE ANÁLISIS	RESULTADO	UNIDAD	U (Incertidumbre expandida) (1)	ESPECIFICACIÓN (2)	REGLA DE DECISIÓN (3)	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
Acidez titulable	Volumetria (Titulacion acido -base)	0,77	g Á Láctico /100 g	N.A	0,60 g - 1,20 g	NO APLICA	CONFORME

OBSERVACIONES

-.(2) Especificación dada por la Resolución 2310 de 1986: Kumis Entero.

- (1) La incertidumbre expresada en el informe de resultados corresponde a la incertidumbre expandida (U) con un factor de cobertura K=2 para un 95% de confianza.
- (2) Los límites de especificación se toman de: No Aplica
- (3) Al comparar su resultado contra la especificación (2), Impegno aplica dos reglas de decisión para dar conformidad, así: SIN INFLUENCIA DE LA U: La U no afecta la decisión de conformidad o CON INFLUENCIA DE LA U: La U afecta la decisión de conformidad, pues el resultado es cercano a la especificación; en este caso hay un 50% de probabilidad de que su resultado sea conforme o no conforme de forma errónea. (Basado ILAC-G8:09/2019, aceptación simple). Solo aplica para ensayos cuantitativos acreditados.
- Considerar que los resultados < 1 UFC/mL, < 1 UFC/100 mL o < 1 UFC/250 mL se encuentran dentro de la especificación, cuando ésta sea definida como 0 UFC.
- El límite máximo permisible declarado para el recuento de mohos y levaduras corresponde a la sumatoria de estos dos parámetros.
- Los datos incluidos en el segmento Información de la muestra (fecha de producción, fecha de vencimiento, presentación, lote y proveedor) son responsabilidad estricta del cliente, quien los suministra.
- Para determinar la conformidad general de la muestra analizada, todos los ensayos reportados deben ser conformes con la especificación.
- El presente informe no podrá ser reproducido parcialmente sin previa autorización de Impegno®, los resultados son válidos únicamente para la muestra analizada tal como se recibió.



MAYRA QUITIAN NARANJO
DIRECTORA TECNICA

FIN DEL INFORME DE ENSAYO

Revisado: INGRID C.	Aprobado: MAYRA Q. N.

IMPEGNO
Una marca microLab.
NIT: 900.373.939-5

INFORME DE ENSAYO N° FQ-05481-23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA:	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A (Principal)	ENCARGADO:	Eduardo Bautista
DIRECCIÓN:	Carrera 6 No. 27 81 (NEIVA)	TELÉFONO:	8753478 3162939274

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Kumis entero con dulce El Trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2023-MAY-29	FECHA DE RECEP. LAB.:	2023-JUN-07
FECHA DE VENCIMIENTO:	2023-JUL-03	FECHA DE ANALISIS:	2023-JUN-08
PRESENTACIÓN:	Bolsa de Polietileno	FECHA DE INFORME:	2023-JUN-21
CANTIDAD:	3 Unidades x 200 mL	ENTREGADA POR:	Correo Certificado
LOTE No:	01290523	TEMPERATURA DE TOMA:	4,4°C
PROVEEDOR:	Industria Lechera Del Huila S.A	RECOLECTADO POR:	El Cliente

COPIA NO CONTROLADA
UNA VEZ IMPRESA

INFORME FISICOQUÍMICO

PARÁMETRO	MÉTODO DE ANÁLISIS	RESULTADO	UNIDAD	U (Incertidumbre expandida) (1)	ESPECIFICACIÓN (2)	REGLA DE DECISIÓN (3)	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
Fosfatasa	Cualitativo-(P-Nitrofenilfosfato)	Negativa	Sin unidades	N.A	Negativa	NO APLICA	CONFORME
Humedad	Gravimetria	80,75	g/100 g	N.A	No Aplica	NO APLICA	NO APLICA
Grasa	AOAC 920.115 2017	2,96	g/100 g	N.A	Min 2.5	NO APLICA	CONFORME
Sacarosa	AOAC 925.05. Ed 21:2019 (Lane-Eynon y Calculo por diferencia)	7,9	g/100 g	N.A	No Aplica	NO APLICA	NO APLICA
Sólidos Lácteos No Grasos	Calculo por Diferencia	8,39	g/100 g	N.A	Mín. 7 g	NO APLICA	CONFORME

OBSERVACIONES

-(2) Especificación dada por la Resolución 2310 de 1986: Kumis Entero

- (1) La incertidumbre expresada en el informe de resultados corresponde a la incertidumbre expandida (U) con un factor de cobertura K=2 para un 95% de confianza.
- (2) Los límites de especificación se toman de: Resolución 2310 de 1986- Kumis, Yogurt.
- (3) Al comparar su resultado contra la especificación (2), Impegno aplica dos reglas de decisión para dar conformidad, así: SIN INFLUENCIA DE LA U: La U no afecta la decisión de conformidad o CON INFLUENCIA DE LA U: La U afecta la decisión de conformidad, pues el resultado es cercano a la especificación; en este caso hay un 50% de probabilidad de que su resultado sea conforme o no conforme de forma errónea. (Basado ILAC-G8:09/2019, aceptación simple). Solo aplica para ensayos cuantitativos acreditados.
- Considerar que los resultados < 1 UFC/mL, < 1 UFC/100 mL o < 1 UFC/250 mL se encuentran dentro de la especificación, cuando ésta sea definida como 0 UFC.
- El límite máximo permisible declarado para el recuento de mohos y levaduras corresponde a la sumatoria de estos dos parámetros.
- Los datos incluidos en el segmento Información de la muestra (fecha de producción, fecha de vencimiento, presentación, lote y proveedor) son responsabilidad estricta del cliente, quien los suministra.
- Para determinar la conformidad general de la muestra analizada, todos los ensayos reportados deben ser conformes con la especificación.
- El presente informe no podrá ser reproducido parcialmente sin previa autorización de Impegno®, los resultados son válidos únicamente para la muestra analizada tal como se recibió.

-Ensayo tercerizado: Sacarosa

Revisado: INGRID C.	Aprobado: MAYRA Q. N.

IMPEGNO
Una marca microLab.
NIT: 900.373.939-5

INFORME DE ENSAYO N° FQ-05481-23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA:	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A (Principal)	ENCARGADO:	Eduardo Bautista
DIRECCIÓN:	Carrera 6 No. 27 81 (NEIVA)	TELÉFONO:	8753478 3162939274

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Kumis entero con dulce El Trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2023-MAY-29	FECHA DE RECEP. LAB.:	2023-JUN-07
FECHA DE VENCIMIENTO:	2023-JUL-03	FECHA DE ANALISIS:	2023-JUN-08
PRESENTACIÓN:	Bolsa de Polietileno	FECHA DE INFORME:	2023-JUN-21
CANTIDAD:	3 Unidades x 200 mL	ENTREGADA POR:	Correo Certificado
LOTE No:	01290523	TEMPERATURA DE TOMA:	4,4°C
PROVEEDOR:	Industria Lechera Del Huila S.A	RECOLECTADO POR:	El Cliente

COPIA NO CONTROLADA
UNA VEZ IMPRESA

INFORME FISICOQUÍMICO



MAYRA QUITIAN NARANJO
DIRECTORA TECNICA

FIN DEL INFORME DE ENSAYO

IMPEGNO
Una marca microLab.
NIT: 900.373.939-5

microLab
Laboratorios y Asesorías

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-033

En Microlab Laboratorios y Asesorías S.A.S (marca Impegno®) contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 18-LAB-033, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017

INFORME DE ENSAYO N° MI-05480-23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA:	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A (Principal)	ENCARGADO:	Eduardo Bautista
DIRECCIÓN:	Carrera 6 No. 27 81 (NEIVA)	TELÉFONO:	8753478 3162939274

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Kumis entero con dulce El Trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2023-MAY-29	FECHA DE RECEP. LAB.:	2023-JUN-07
FECHA DE VENCIMIENTO:	2023-JUL-03	FECHA DE ANALISIS:	2023-JUN-08
PRESENTACIÓN:	Bolsa de Polietileno	FECHA DE INFORME:	2023-JUN-13
CANTIDAD:	3 Unidades x 200 mL	ENTREGADA POR:	Correo Certificado
LOTE No:	01290523	TEMPERATURA DE TOMA:	4,4°C
PROVEEDOR:	Industria Lechera Del Huila S.A	RECOLECTADO POR:	El Cliente

COPIA NO CONTROLADA
UNA VEZ IMPRESA

INFORME MICROBIOLÓGICO

PARÁMETRO	MÉTODO DE ANÁLISIS	RESULTADO	UNIDAD	U (Incertidumbre expandida) (1)	ESPECIFICACIÓN (2)	REGLA DE DECISIÓN (3)	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
NMP de Coliformes Totales	ICMSF Volumen 1 Ed 2000	< 3	NMP/g	N.A	20-93 NMP	NO APLICA	CONFORME
NMP de Coliformes Fecales	ICMSF Volumen 1 Ed 2000	< 3	NMP/g	N.A	< 3 NMP	NO APLICA	CONFORME
Recuento de Mohos (Ensayo Acreditado)	ICMSF Volumen 1. 2000, pag 166 a 167	< 10	UFC/g	N.A	200 - 500 UFC	Sin influencia de la U	CONFORME
Recuento de Levaduras (Ensayo Acreditado)	ICMSF Volumen 1. 2000, pag 166 a 167	< 10	UFC/g				

OBSERVACIONES

- (1) La incertidumbre expresada en el informe de resultados corresponde a la incertidumbre expandida (U) con un factor de cobertura K=2 para un 95% de confianza.
- (2) Los límites de especificación se toman de: Resolución 2310/1986 - Yogurt, Kumis
- (3) Al comparar su resultado contra la especificación (2), Impegno aplica dos reglas de decisión para dar conformidad, así: SIN INFLUENCIA DE LA U: La U no afecta la decisión de conformidad o CON INFLUENCIA DE LA U: La U afecta la decisión de conformidad, pues el resultado es cercano a la especificación; en este caso hay un 50% de probabilidad de que su resultado sea conforme o no conforme de forma errónea. (Basado ILAC-G8:09/2019, aceptación simple). Solo aplica para ensayos cuantitativos acreditados.
- Considerar que los resultados < 1 UFC/mL, < 1 UFC/100 mL o < 1 UFC/250 mL se encuentran dentro de la especificación, cuando ésta sea definida como 0 UFC.
- El límite máximo permisible declarado para el recuento de mohos y levaduras corresponde a la sumatoria de estos dos parámetros.
- Los datos incluidos en el segmento Información de la muestra (fecha de producción, fecha de vencimiento, presentación, lote y proveedor) son responsabilidad estricta del cliente, quien los suministra.
- Para determinar la conformidad general de la muestra analizada, todos los ensayos reportados deben ser conformes con la especificación.
- El presente informe no podrá ser reproducido parcialmente sin previa autorización de Impegno®, los resultados son válidos únicamente para la muestra analizada tal como se recibió.

Revisado: Carolina M.	Aprobado: MAYRA Q. N.

En Microlab Laboratorios y Asesorías S.A.S (marca Impegno®) contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 18-LAB-033, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017

INFORME DE ENSAYO N° MI-05480-23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA:	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A (Principal)	ENCARGADO:	Eduardo Bautista
DIRECCIÓN:	Carrera 6 No. 27 81 (NEIVA)	TELÉFONO:	8753478 3162939274

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Kumis entero con dulce El Trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2023-MAY-29	FECHA DE RECEP. LAB.:	2023-JUN-07
FECHA DE VENCIMIENTO:	2023-JUL-03	FECHA DE ANALISIS:	2023-JUN-08
PRESENTACIÓN:	Bolsa de Polietileno	FECHA DE INFORME:	2023-JUN-13
CANTIDAD:	3 Unidades x 200 mL	ENTREGADA POR:	Correo Certificado
LOTE No:	01290523	TEMPERATURA DE TOMA:	4,4°C
PROVEEDOR:	Industria Lechera Del Huila S.A	RECOLECTADO POR:	El Cliente

COPIA NO CONTROLADA
UNA VEZ IMPRESA

INFORME MICROBIOLÓGICO

MAYRA QUITIAN NARANJO
DIRECTORA TECNICA

FIN DEL INFORME DE ENSAYO

HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ AMARILLO

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO





Denominación del producto:
Harina precocida de maíz amarillo.

Marcas: LA SOBERANA**,** AREPAREPA, MEDALLA DE ORO, EXITO, SURTIMAX, LA OZ, MERCALDAS, UNIDOS.

Permiso sanitario: PSA-000210-2016.

Presentaciones comerciales:
Paquetes de 500 g por 24 uds
Paquetes de 1000 g por 20 uds
Todas las referencias son empacadas en las siguientes presentaciones:

- Bolsa tipo almohada (cojín) para las marcas: La Soberana, Areparepa, Unidos, Mercaldas.
- Bolsa tipo catedral (fondo plano) para las marcas: La Soberana, Medalla de Oro, Éxito, Surtimax, La Oz.

En los siguientes materiales:

- Bolsa Polietileno para las marcas: La Soberana, Areparepa, La Oz, Unidos, Mercaldas.
- Bolsa Laminada para las marcas: Medalla de Oro, Éxito, Surtimax.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Harina precocida de maíz amarillo libre de conservantes y aditivos, obtenida a partir del endospermo de granos de maíz clasificados para consumo humano que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción y molienda. Utilizada principalmente en la elaboración de arepas y otras preparaciones tales como empanadas, tamales, envueltos, pasteles, etc.

IINGREDIENTES

Harina precocida de maíz amarillo 100 %

CARACTERÍTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:
Color: Amarillo homogéneo
Olor: Característico
Sabor: Característico
Aspecto: Polvo homogéneo harinoso sin aglutinación o compactación
Libre de contaminantes extraños, colores y olores objetables.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Humedad en fracción de masa (%):	13.0 % Máximo *
Proteína, en fracción de masa en base seca (%):	6.0 % Mínimo *
Grasa, en fracción de masa en base seca (%):	2.3 % Máximo *
Cenizas, en fracción de masa en base seca (%):	1.2 % Máximo *
Índice de absorción de agua (cm^3/g) a 25ºC	4.5 Mínimo *
Granulometría en % de retención tamiz Nº 25 estándar	1.0 Máximo *

***Valores de referencia según NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización**

MICOTOXINAS:

Aflatoxinas totales (suma de B1, B2, G1 Y G2), en µg/Kg	4,0 µg/Kg Máximo*
Ocratoxina A, en µg/Kg	3,0 µg/Kg Máximo*
Deoxinivalenol (DON), en µg/Kg	750,0 µg/Kg Máximo*
Zearalenona, en µg/Kg	75,0 µg/Kg Máximo*
Fumonisinas (suma de B1 y B2), en µg/Kg	1000,0 µg/Kg Máximo*

***Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos**

METALES PESADOS:

Plomo expresado como Pb, en mg/Kg	0,20 mg/Kg *
Cadmio expresado como Cd, en mg/Kg	0,10 mg/Kg *

***Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos**

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismos	n	c	m	M
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	3	0	<10	-
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	0	<100	-
Recuento de *Bacillus cereus*, UFC/g	3	1	100	-
Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	3	1	1000	2000
Recuento de *Salmonella*/25g	3	0	Ausente	-

En donde:

n = tamaño de la muestra.
c = número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.
m = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad.

Valores de referencia según NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización.

CARACTERÍSTICAS DEL MATERIAL DE EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario.

Material: Bolsa virgen de polietileno de baja densidad pigmentado.
Calibre: 2,20 x 10^{-3} pulgadas para referencias de 500g y 2,30 x 10^{-3} pulgadas para referencias de 1000g.

Especificaciones del empaque primario: Laminado

Material: Bolsa virgen laminada de polietileno baja densidad más polipropileno biorientado.
Calibre: 2,80 x 10^{-3} pulgadas para unidades de 500g y 1000g.

Especificaciones del empaque secundario

Material: Bolsa virgen de polietileno baja densidad transparente.
Calibre: 1,9 x 10^{-3} y 2,0 x 10^{-3} pulgadas para paquetes de 24 y 20 unidades respectivamente.
Número de unidades por embalaje: fardos de 24 unidades de 500 g y 20 unidades de 1000 g.

	GTIN 13	***GTIN 14***
BOLSA TIPO ALMOHADA		
Harina precocida de maíz amarillo La Soberana x 500 g x 24 uds:	7702910002084	37702910002085
Harina precocida de maíz amarillo La Soberana x 1000 g x 20 uds:	7702910002107	47702910002105
Harina precocida de maíz amarillo Areparepa x 500 g x 24 uds:	7702910002046	37702910002047
Harina precocida de maíz amarillo Areparepa x 1000 g x 20 uds:	7702910002053	47702910002052

Harina precocida de maíz amarillo Mercaldas x 500 g x 24 uds:	7707189881903	47707189881901
Harina precocida de maíz amarillo Unidos x 500 g x 24 uds:	7707306926241	-

BOLSA TIPO CATEDRAL

Harina precocida de maíz amarillo La Soberana x 1000 g x 20 uds:	7702910036256	47702910362568
Harina precocida de maíz amarillo Medalla de Oro x 500 g x 24 uds:	7701008506770	37701008506771
Harina precocida de maíz amarillo Medalla de Oro x 1000 g x 20 uds:	7701008506756	47701008506754
Harina precocida de maíz amarillo Exito x 500 g x 24 uds:	7701001091051	17701001091058
Harina precocida de maíz amarillo Exito x 1000 g x 20 uds:	7701001091068	17701001091065
Harina precocida de maíz amarillo Surtimax x 500 g x 24 uds:	7701002084489	57701002084484
Harina precocida de maíz amarillo Surtimax x 1000 g x 20 uds	7701002084045	47701002084043
Harina precocida de maíz amarillo La Oz x 500 g x 24 uds	7704269107694	17704269107691
Harina precocida de maíz amarillo La Oz x 1000 g x 20 uds	7704269105232	17704269105239

VIDA ÚTIL

12 meses partir de la fecha de fabricación, siempre y cuando se sigan las recomendaciones de almacenamiento y transporte mencionadas.

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

La fecha de vencimiento se rotula en los paquetes siguiendo la codificación DIA-MES-AÑO, seguido del lote indicado por la letra L y tres números que indican turno de trabajo y código de la maquina empacadora. Ej: 12 JUN 20 L 205

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional Tamaño por porción: 1/4 taza (35 g) Porciones por envase: 14 aprox. (para 500 g) 29 aprox. (para 1000 g)	
Cantidad por porción	
Calorías 130	Calorías de grasa 0
	Valor Diario *
Grasa Total 1 g	**2%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 g	**0%**
Carbohidrato total 28 g	**9%**
Fibra dietaría 2 g	8%
Azucares 0 g	
Proteína 3 g	**6%**
Vitamina A: 0%	Vitamina C: 0%
Calcio: 0%	Hierro: 0%
Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

PREPARACIÓN

Instrucciones de preparación: Para preparar 3 arepas delgadas:
1. A una taza de agua agregue una taza de harina precocida de maíz.
2. Mezcle muy bien y deje reposar de 3 a 5 minutos.
3. Amase bien hasta lograr una masa suave y sin grumos. Si lo desea, puede agregar a la masa queso rallado.
4. Con las manos húmedas arme las arepas.
5.Áselas en la parrilla o en la plancha a temperatura alta.

POBLACIÓN OBJETIVO

Toda la población

ALÉRGENOS

No contiene alérgenos.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

ALMACENAMIENTO: Consérvese en un lugar limpio, seco y fresco; libre de la exposición directa a los rayos solares o fuentes de calor, la humedad, y alejado de agentes contaminantes. Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general.
Una vez esté abierto el producto, debe cerrar muy bien la bolsa si no es consumido por completo. Se recomienda guardar en un recipiente hermético y consumir en el menor tiempo posible.
En las bodegas el producto se debe almacenar sobre estibas plásticas a una altura mínima de 15 cm del piso y separada de la pared mínimo 60 cm. El sitio de almacenamiento o bodega, debe estar libre de insectos y plagas, así como de productos contaminantes, en ambientes fumigados y controlados.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

DISTRIBUCIÓN: Transportar en vehículo autorizado para **TRANSPORTE DE ALIMENTOS** con concepto sanitario vigente, debidamente fumigado, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de insectos o microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o daños en el material de empaque.
El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del vehículo, debe estar aislado de toda posible contaminación.

CONDICIONES DE RECHAZO PARA EL RECIBO DE PRODUCTO

El incumplimiento de una o más características que se enuncian en la presente ficha técnica y la presencia de plagas, olor, sabor y color objetables, impurezas, grumos, partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente y de acuerdo con las políticas de devolución establecidas por Soberana S.A.S.

REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:
Resolución 2674 del 2013 sobre Buenas Prácticas de Manufactura.
Norma Técnica Colombiana NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización.
Norma Técnica Colombiana NTC 366 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. MAÍZ EN GRANO PARA CONSUMO.
Resolución 4506 de 2013, "por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones".
Resolución 2671 de 2014 que modifica la resolución 4506 de 2013.
Resolución 5109 de 2005, "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
Resolución 333 de 2011, "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".
Resolución 683 de 2012, "por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que

deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".
Resolución 4143 de 2012, "por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases, y equipamientos plásticos, y elastómericos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".

INFORMACIÓN GENERAL

PRODUCIDO POR:
SOBERANA S.A.S
NIT: 811022981-7.
Oficina Sede Administrativa: Cr 57 No. 74-80, Tel: (4) 444 39 18. Itagüí, Antioquia.
Planta de producción: Km 1 Vía a Ciénaga de Oro, Cereté, Córdoba.

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
12 de Noviembre de 2020.	Alexander Leal Espitia. **Jefe de Aseguramiento de la Calidad**	SOBERANA S.A.S. NIT: 811.022.981-7

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

CERTIFICACIÓN No. 2018005565

EL SUSCRITO DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INVIMA CERTIFICA

Que teniendo en cuenta la legislación vigente en materia de alimentos contemplada mediante Resolución 2674 de 2013 en su Artículo 37 modificada mediante Articulo 1º de la Resolución 3168 de 2015, "**OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO, PERMISO Y NOTIFICACIÓN SANITARIA.** Todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido conforme a lo establecido en la presente Resolución"

Que el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 contempla las siguientes excepciones al Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria:

> "1. *Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.*
>
> *2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.*
>
> *3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.*
> *4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya."*.

Que el producto **GRANOS VARIEDADES: FRIJOL, LENTEJA, ARVEJA VERDE, ARVEJA AMARILLA, GARBANZO, MAZAMORRA (MAÍZ AMARILLO TRILLADO, HARINA DE MAÍZ), ARROZ**, **NO** requiere Registro Sanitario si es comercializado como materia prima, para utilización exclusiva por la industria y el **sector gastronómico** y no será comercializado al consumidor final, pero está sujeto al control que ejercen las autoridades sanitarias.

INTERESADO: JUAN CAMILO MORENO
NUMERO DE RADICACIÓN: 20181054484
FECHA DE RADICACIÓN: 21/03/2018

OBSERVACIÓN: Para comercializar los productos amparados con esta certificación, estos entre otras cosas deben cumplir con los establecidos en la legislación sanitaria vigente en materia de rotulado de productos alimenticios estipulada en la Resolución 005109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, o normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

El establecimiento donde se elaboren los productos objeto de la presente certificación deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y ser inspeccionado, vigilado y controlado por la autoridad sanitaria lo cual se evidencia a través de las actas de visita.

La presente certificación no hace las veces de registro sanitario y/o permiso sanitario.

El interesado podrá solicitar corrección únicamente dentro de los DIEZ (10) días contados a partir del día siguiente a la entrega de la presente.

Se expide en Bogotá D.C., el 9 de Abril de 2018
Este certificado sin esta la firma se considera en blanco.

Signature not verified

Firmado digitalmente por SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Fecha: 2018/04/11 09:31:19 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Vo.Bo. Coordinadora. Ing. Lady L. Ortiz Viviescas. Proyectó: Ing. Victoria Castañeda. Vo.Bo. Claudia Calderón.

ISO/IEC 17025:2017
10-LAB-053

REPORTE DE ANÁLISIS / ANALYSIS REPORT
Muestra/Sample #: FQM194650

Empresa / Company +	SOBERANA S.A.S.	**Telef/Phone +**	2853918
Sede / Headquarters +	Calidad - Producción	Km 1 vía Cereté Cienaga de Oro	
Producto / Product +	HARINA DE MAIZ AMARILLO SOBERANA		
Muestra / Sample +	Lote: 08ENE23L113; Fecha de Vencimiento: 08/Ene/23		
Fecha de Recepción / Reception Date	2024 - 08 - 09	**Temp. Recepción / Temp. Reception**	26,1°C
Cantidad / Amount	500 g		
Contenedor / Container	Bolsa plástica / Plastic bag		
Enviado por / Send by +	LUIS ALBERTO HERNÁNDEZ BULA LUIS ALBERTO HERNÁNDEZ BULA		
Aspecto / Aspect	Producto granuloso, suelto, homogéneo, libre de partículas extrañas / Loose, homogeneous, granular product, free of foreign particles.		
Olor / Smell	Característico		
Color / Color	Marrón/Brown		

Resultados / Results

Análisis FísicoQuímico Physicochemical Analysis	Fecha Date	Unidad Unit	Resultado Result	Especificaciones Specifications**	Método Method
Grano dañado total/Total damaged grain	2024 - 8 - 12	g/100g	0,00	Max 5	NTC 937 2004-02-25
Grano partido/Broken grain	2024 - 8 - 12	g/100g	2,01	Max 3	NTC 937 2004-02-25
Impurezas/Impurities	2024 - 8 - 12	g/100g	0,00	Sin especificación.	NTC 937 2004-02-25
Nivel de infestación/Infestation level	2024 - 8 - 12	g/100g	0,00	Sin especificación.	NTC 937 2004-02-25
Variedades contraste/Contrast Varieties	2024 - 8 - 12	g/100g	0,00	Max 5	NTC 937 2004-02-25
Humedad/Moisture	2024 - 8 - 12	g/100g	9,54	Max 13	IN-GS-3.053 V13 2020-09-25*

(**) Según Norma / According to Standard: Sin Norma de Referencia
(*) Métodos acreditados/Methods Accredited: ONAC, Certificado/Certificate: 10-LAB-053 Fecha/Date: ISO/IEC 17025:2017
(+) Información suministrada por el cliente / Information supplied by the customer
NOTA: Este resultado corresponde, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el laboratorio./This result correspond only to the sample received and analyzed by the laboratory.

Conclusión / Conclusion

CONCLUSIÓN: La muestra recibida y analizada en el laboratorio, cumple con el parámetro evaluado, según lo establecido en la NTC 937 para lentejas secas, para grado 3.
CONCLUSION: The sample received and analyzed in the laboratory complies with the evaluated parameter, as established in NTC 937 for dry lentils, for 3rd grade.

Fecha de Impresión/Printing date: Jueves 24 de agosto del 2024

Escaneado con CamScanner

ISO/IEC 17025:2017
10-LAB-053

Laura Stefania Guerra Foronda
Química
Coordinadora Laboratorio
Fecha/Date: 2024 - 08 - 21

Informe firmado digitalmente / Digitally signed report
Este informe no puede ser reproducido total ni parcialmente sin autorización de Tecnimicro Laboratorio de Análisis S.A.S/ / This report can't be reproduced in whole or in part without Tecnimicro Laboratorio de Análisis's authorization.

FIN DEL INFORME / END OF REPORT

Tecnimicro Laboratorio de Análisis S.A.S.
Carrera 42 Nº 10-37 Medellín
Colombia
PBX (4) 4031100 / FAX (4) 268 1996
www.tecnimicro.net

Una empresa del grupo MERIEUX NutriSciences

Escaneado con CamScanner

ISO/IEC 17025:2017
10-LAB-053

REPORTE DE ANÁLISIS / ANALYSIS REPORT
Muestra/Sample #: MBM194620

Empresa / Company +	SOBERANA S.A.S.	**Telef/Phone +**	2853918
Sede / Headquarters +	Calidad - Producción	Km 1 vía Cereté Cienaga de Oro	
Producto / Product +	HARINA DE MAIZ AMARILLO SOBERANA		
Muestra / Sample +	Identificación de la muestra: Lenteja verde la soberana ; Lote: 08ENE23L113 ; Fecha de vencimiento: 08/Ene/2023.		
Fecha de Recepción / Reception Date	2024 - 08 - 09	**Temp. Recepción / Temp. Reception**	26,1°C
Cantidad / Amount	2 UN	**Peso / Weight**	500 g
Contenedor / Container	Bolsa plástica impresa sellada / Sealed printed plastic bag		
Enviado por / Send by +	LUIS ALBERTO HERNÁNDEZ BULA LUIS ALBERTO HERNÁNDEZ BULA		
Aspecto / Aspect	Normal		
Olor / Smell	Propio		
Color / Color	Propio		

Resultados / Results

Análisis Microbiológicos / Microbiologic Analysis	Fecha ejecución análisis / Analysis execution date	Resultado / Result	Especificaciones / Specifications**	Método / Method	Trazabilidad / Traceability
Recuento de Escherichia coli UFC/g o mL* / Escherichia coli plate count CFU/g or mL*	FS: 2024 - 08 - 12 FR: 2024 - 08 - 17	<10	Sin especificación.	AOAC Research Institut 041002, Nov 2019	051480
Recuento de Mohos y levaduras UFC/g*/ml* / Molds and yeasts plate count CFU/g*/ml*	FS: 2024 - 08 - 12 FR: 2024 - 08 - 16	<100	5 000 Máx	NTC 5698- 2:2009 (ISO 21527-2:2008)	051257
Rcto Staphylococcus aureus coagulasa positivaUFC/g o mL*/S.aureus positive coagulase countCFU/g mL*	FS: 2024 - 08 - 12 FR: 2024 - 08 - 17	<100	<100	AOAC 975.55, AOAC 987.09F 21th,2019	051417
Detección de Salmonella spp/25g o mL* / Detection of Salmonella spp/25g or mL*	FS: 2024 - 08 - 12 FR: 2024 - 08 - 16	Ausencia	Ausencia	AOAC 2013.01 21th,2019, AFNOR BIO 12/32-10/11	051502-051405
Recuento de Bacillus cereus UFC/g o mL* / Bacillus cereus plate count CFU/g or mL*	FS: 2024 - 08 - 12 FR: 2024 - 08 - 13	<100	1 000 Máx	AOAC 980.31 21th,2019, ISO 7932:2004 AMD 2020	051375

(FS) Fecha de ejecucion / Execution date
(FR) Fecha de reporte / Report date
(**) Según Norma / According to Standard: Parámetro INVIMA
(*) Métodos acreditados/Methods Accredited: ONAC, Certificado/Certificate: 10-LAB-053 Fecha/Date: 2019-09-05 ISO/IEC 17025:2017
(+)Información suministrada por el cliente / Information supplied by the customer
NOTA: Este resultado corresponde, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el laboratorio./This result correspond only to the sample received and analyzed by the laboratory.

Conclusión / Conclusion

La muestra recibida y analizada en el laboratorio cumple con las especificaciones microbiológicas establecidas para los parámetros evaluados. / The sample received and analyzed in the laboratory complies with the microbiological specifications established for the parameters evaluated.

Fecha de Impresión/Printing date Jueves 24 de agosto del 2024

Escaneado con CamScanner

ISO/IEC 17025:2017
10-LAB-053

Angela Maria Calvache Recalde
Bacterióloga
Jefe Microbiología
Fecha/Date 2024 - 08 - 21

Informe firmado digitalmente / Digitally signed report

Este informe no puede ser reproducido total ni parcialmente sin autorización de Tecnimicro Laboratorio de Análisis S.A.S/ / This report can't be reproduced in whole or in part without Tecnimicro Laboratorio de Análisis's authorization.

FIN DEL INFORME / END OF REPORT

Tecnimicro Laboratorio de Análisis S.A.S.
Carrera 42 Nº 10-37 Medellín
Colombia
PBX (4) 4031100 / FAX (4) 268 1996
www.tecnimicro.net

Muestra/Sample #: MBM194620

Una empresa del grupo MERIEUX NutriSciences

Escaneado con CamScanner

AVICOLA LA DOMINGA	FICHA TECNICA DEL HUEVO LA DOMINGA ENTERO EN CASCARA	VERSION 3 ACTUALIZACION JULIO-2020
	HUEVOS LA DOMINGA	

NOMBRE DEL PRODUCTO: HUEVOS LA DOMIGA

El huevo es un alimento natural, proviene de la ovoposición de la gallina.

Las gallinas criadas en la Avicola La Dominga pertenecen a la raza Hyline y son alimentada con una dieta natural a base de maíz, soya, aceites vegetales, complementos cálcicos entre otros mircoelementos enmarcados en una dieta natural y balanceada.

Se presenta al consumidor en su estado natural sin someterlo a ningún proceso industrial que pueda afectar la calidad del mismo.

CARACTERISTICAS FÍSICAS:

Cascara: Está compuesta por $CaCO_3$, y representa el 11% del peso total del mismo. En condiciones optimas debe estar entera, limpia y libre de roturas, se aceptan rugosidades, no uniformidad en el color, presencia de manchas y pequeñas deformaciones.

Clara: constituida en por agua en un 88% y por proteínas en un 11%. Su principal función es la porteccion de la yema. Equivale al 56% del peso total del huevo.

Yema: Está compuesto por 31% de lípidos, 16% de proteínas y 50% de agua. Conctituye el 33% del peso total del huevo, debe ser de color amarillo, uniforme, sin impurezas y redonda.

REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

PARAMETRO	RESULTADOS	METODO	REFERENCIA
Salmonella	Negativo en 25 gr de muestra	NTC 4574 Metodo horizontal para la detección de Salmonella	NTC 1240 Segunda Actualización

AVICOLA LA DOMINGA	FICHA TECNICA DEL HUEVO LA DOMINGA ENTERO EN CASCARA HUEVOS LA DOMINGA	VERSION 3 ACTUALIZACION JULIO-2020

COMPOSICION NUTRICIONAL

Información nutricional

Tamaño por porción 1 unidad (50 g)

Porciones por envase 30

Cantidad por porción	
Calorías 80	Calorías de grasa 45
	Valor Diario*
Grasa total 5 g	**8%**
Grasa saturada 1.5 g	8%
Grasa trans 0 g	
Colesterol 213 mg	**71%**
Sodio 70 mg	**3%**
Carbohidrato total 1 g	**0%**
Fibra dietaria 0 g	
Azúcares 0 g	
Proteína 6 g	**12%**

Vitamina A 6% Hierro 4% Calcio 2%

No es fuente de vitamina C

*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa total	Menos de	65 g	80 g
Grasa sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo:

Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

CARACTERISTICAS SENSORIALES.

PARAMETROS	ESPECIFICACIONES
Aspecto	Forma ovoidal, cascara limpia, según NTC 1240.
Color	Rojo característico de Hyline Brown.
Olor	Caracteristico
Textura	Cascara lisa
Sabor	Caracteristicos a huevo de gallina.

CLASIFICACION:

AVICOLA LA DOMINGA	FICHA TECNICA DEL HUEVO LA DOMINGA ENTERO EN CASCARA	VERSION 3 ACTUALIZACION JULIO-2020
	HUEVOS LA DOMINGA	

El huevo fresco se clasifica en categorías según su peso, la clasificación según la norma técnica colombiana NTC 1240 se anexa a continuación:

CATEGORIA	Masa (g)
Jumbo	>78
AAA	67,0 a 77,9
AA	60,0 a 66,9
A	53,0 a 59,9
B	46,0 a 52,9
C	<46,0

REQUISITOS MINIMOS DE CALIDAD PARA EL HUEVO DE GALLINA FRESCO

CASCARA: Debe estar entera, sin grietas o fisuras apreciables a simple vista. Debe estar limpio, si existe presencia de sangre, polvo, excrementos de aves, restos de huevo, esta debe ser menor o igual al 25% de la superficie.

PROPIEDADES DEL HUEVO

- Capacidad Coagulante
- Capacidad Espumante
- Capacidad emulsionante
- Capacidad colorante
- Capacidad aromatizante
- Capacidad Anticristalizante

PRESENTACIÓN COMERCIAL

El huevo comercial es empacado en bandejas de cartón, que cumplen con las condiciones de calidad requeridas para no alterar las características físicas, químicas o sensoriales del producto. De acuerdo a las necesidades del cliente, se presentan:

- Bandejas de cartón por 30 unidades
- Bandejas de cartón por 15 unidades

AVICOLA LA DOMINGA	FICHA TECNICA DEL HUEVO LA DOMINGA ENTERO EN CASCARA	VERSION 3 ACTUALIZACION JULIO-2020
	HUEVOS LA DOMINGA	

- Cajas de cartón por 6
- Cajas de cartón por 12
- Estuche plástico por 12



CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE

Bandejas de cartón y cajas de carton: Las bandejas de cartón presentan un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas.

Estuche plástico: Son fabricados en plástico transparente, dicho empaque puede ser reciclable.

CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES

Condiciones de almacenamiento en el hogar:

- El huevo se debe almacenar alejado de alimentos de fácil descomposición o que emanen olores fuertes. • Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños

- Puede almacenarse refrigerado o al medio ambiente (recomendable refrigerado sin romper la cadena de frio). Condiciones de almacenamiento en bodega:

- Las bodegas de almacenamiento son libres de cualquier tipo de humedad y se evita la luz directa del sol.

- No almacenar directamente sobre el piso

- Las bodegas cumplen con condiciones sanitarias adecuadas para el almacenamiento de alimentos

- Se debe mantener el producto alejado de cualquier presencia de solventes, productos químicos o contaminantes naturales, de alimentos u otros materiales que emanen olores fuertes

VIDA UTIL

Treinta (30) días, en cuanto no tengan ningún tipo de alteración (Rotura, fisura, exposición a objetos o líquidos extraños).

ICA
Instituto Colombiano Agropecuario

El campo es de todos | Minagricultura

RESOLUCIÓN No. 00017250
(28/10/2019)

Por medio de la cual se certifica la granja avicola comercial LA DOMINGA, como granja avicola biosegura de postura.

EL GERENTE SECCIONAL HUILA DEL INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO – ICA

En ejercicio de sus atribuciones legales y estatutarias, en especial las conferidas por el artículo 7 de la Resolución No. 3651 del 13 de noviembre de 2014.

CONSIDERANDO

Que el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, es la entidad responsable de proteger la sanidad agropecuaria del país con el fin de prevenir la introducción y propagación de enfermedades que puedan afectar el sector agropecuario nacional.

Que la Ley 1255 de 2008, declaró de interés social nacional y como prioridad sanitaria la creación de un programa que preserve el estado sanitario de país libre de influenza aviar, así como el control y erradicación de la enfermedad del Newcastle en el territorio nacional y se dictan otras medidas encaminadas a fortalecer el desarrollo del sector avícola nacional.

Que en virtud de lo anterior el ICA consideró necesario establecer las condiciones de bioseguridad que deben cumplir las granjas avícolas comerciales con el fin de minimizar el riesgo de ingreso de agentes patógenos al predio, para lo cual profirió la Resolución No.3651 del 13 de noviembre de 2014, por la cual se establecen los requisitos para la certificación de granjas avícolas bioseguras de postura y se dictan otras disposiciones.

Las medidas de bioseguridad que se establezcan en las granjas avícolas comerciales contribuyen a la prevención y el control de las enfermedades como Influenza Aviar, Newcastle y Salmonelosis las cuales causan un impacto económico y sanitario en el comercio de aves y sus productos.

Que el Sr. RODRIGO GALINDO POLANIA, identificado con cedula de ciudadanía N° 12.115.680 de Neiva, quien actúa como representante legal de la empresa avícola LA DOMINGA S.A.S, identificada con Nit. 813003497-1, la cual es propietaria del predio avícola LA DOMINGA, ubicada en la vereda ARENOSO, en el municipio de RIVERA – HUILA. Solicitó al ICA – Seccional Huila según oficio radicado el día 29 de

RESOLUCIÓN No. 00017250
(28/10/2019)

Por medio de la cual se certifica la granja avicola comercial LA DOMINGA, como granja avícola biosegura de postura.

agosto de 2019, visita de verificación para obtener la Certificación Sanitaria como Granja Avícola Biosegura de postura.

Que mediante visita realizada el día 18 de octubre de 2019 con concepto favorable y cumplidos los presupuestos legales exigidos por la Resolución No. 3651 de 2014 expedida por el ICA, es procedente acceder a la solicitud y en consecuencia el Gerente Seccional Huila del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, ordenará la certificación como granja avícola biosegura de postura.

Que, en mérito de lo expuesto, la Gerencia Seccional Huila,

RESUELVE

ARTÍCULO 1.- Otorgar el **Certificado como Granja Avícola Biosegura de postura** a la granja avícola LA DOMINGA, ubicada en la vereda ARENOSO en el municipio de RIVERA departamento del HUILA, cuyo propietario es la empresa avícola LA DOMINGA S.A.S, identificada con Nit. 813003497-1, cuyo representante legal es el Sr. RODRIGO GALINDO POLANIA, identificado con cedula de ciudadanía N° 12.115.680 de Neiva (H).

ARTÍCULO 2.- La presente certificación de granja biosegura tiene una vigencia de tres (3) años, contados a partir de la fecha de su expedición y está limitada por el cumplimiento de los requisitos citados en la resolución No.3651 de 2014 o la norma que la modifique o derogue.

PARÁGRAFO. - El productor deberá solicitar al ICA la renovación de la certificación, con una antelación mínima de treinta (30) días calendario al vencimiento de ésta, cumpliendo con todos los requisitos establecidos en la Resolución No. 3651 de 2014 o la norma que la modifique o derogue. Así mismo deberá informar por escrito al ICA cualquier cambio realizado en la granja (tipo de explotación, cambio de arrendatario, propietario o venta, terminación de la actividad comercial, entre otros).

ARTÍCULO 3.- Notificar personalmente lo proveído anteriormente a el Sr. RODRIGO GALINDO POLANIA, en los términos y forma establecidos para los actos administrativos en los Artículos 66 y siguientes de la Ley 1437 de 2011, por la cual se expide el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

RESOLUCIÓN No. 00017250
(28/10/2019)

Por medio de la cual se certifica la granja avicola comercial LA DOMINGA, como granja avicola biosegura de postura.

PARÁGRAFO. - Si no se pudiere hacer la notificación personalmente al cabo de cinco (5) días del envío de la citación, se realizará Notificación por Aviso en los términos establecidos en el art.69 Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO 4.- Contra el presente acto administrativo procede el recurso de reposición ante el Gerente Seccional Huila del Instituto Colombiano Agropecuario ICA, el cual deberá interponerse por escrito en la diligencia de notificación personal o dentro de los diez (10) siguientes a ella o a la notificación por aviso, o al vencimiento del término de publicación de conformidad con lo establecido por el artículo 76 de la ley 1437 de 2011, código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dada en Neiva a los 28/10/2019

JUAN CARLOS ROJAS MENDEZ
Gerente Seccional Huila (E)

Proyectó: Omar Augusto Silva Silva - Dirección Técnica de Sanidad Animal
VoBo: Jose Ferney Liz Ome - Gerencia Seccional Huila

013

SUBGERENCIA DE PROTECCION ANIMAL
DIRECCIÓN TECNICA DE SANIDAD ANIMAL
SECCIONAL HUILA.

CERTIFICACION

Mediante Resolucion ICA No. 00017250 Del 28 de Octubre de 2019.

LA GRANJA: **AVICOLA LA DOMINGA** R.S.P.A No. **4161500014**
Localizada en el departamento del **Huila**, municipio **Rivera**, vereda **Arenoso**, tipo de explotacion: **Postura.**

Propietario/Poseedor/Tenedor(a): *AVICOLA LA DOMINGA S.A.S.*

HAN CUMPLIDO CON LOS REQUISITOS EXIGIDOS EN LA RESOLUCIÓN ICA 3651 DE 2014 POR LO CUAL SE CERTIFICA COMO:

GRANJA AVICOLA COMERCIAL BIOSEGURA

ESTE CERTIFICADO TIENE VIGENCIA DE TRES AÑOS CONTADOS A PARTIR DE SU EXPEDICION

DADO EN NEIVA A LOS VEINTIOCHO (28) DIAS DEL MES DE OCTUBRE DE 2019.

GERENTE SECCIONAL.

FORMA 3-943 Versión 02-2016

Secretaría de Salud Dptal.

SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL
HUILAACTA DE INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL ESTABLECIEMIENTOS DE ALTO RIESGO

SOMOS HUILENSES, SOMOS GRANDES — Gobernación del Huila

Acta No. 41298-001

INFORMACION GENERAL

OBJETO DE LA VISITA		SEGUIMIENTO DE VISITA		FECHA	DIRECCIÓN TERRITORIAL DE SALUD
Visita de oficio		VISITA			Secretaría Salud Dptal
Solicitud oficial		Visita Inicial			DEPARTAMENTO, CIUDAD O MUNICIPIO
Notificación comunitario /queja		1º Control		17-12-2024	Huila - Garzón
Solicitud del interesado		2º Control			FECHA DE VISITA
		3º Control			17-12-2024

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre o Razón social	María Argenis Carvajal Nuñez					NIT. No.	52436315
Dirección y Barrio	cra 5 # 7-59					Teléfono	3214454573
Representante Legal	María Argenis Carvajal Nuñez			C.C	52436315	e-mail	gaia5271117@hotmail.com
Tipo de Establecimiento	BODEGA PRODUCTOS AGROPECU			Observaciones:	Agrícolas y demás		
Nº de Servicios sanitarios	SI	Hombres	1	Empleados	Hombres 1	Personal administrativo	Hombres —
		Mujeres	1		Mujeres 1		Mujeres —
Agua potable	SI	Nº de tanques	—	Ubicación	—	Capacidad (m3)	—
Fecha último lavado	—	—					

POBLACION

Población existente	Empleados	Hombres	1	Operativos	Hombres —		Personal administrativo	Hombres	—
		Mujeres	1		Mujeres —			Mujeres	—
Nº de empleados afiliados Riesgos Profesionales.			0	Nº de empleados afiliados al Sistema de Seguridad Social					2

CALIFICACIÓN: (C) Cumplimiento: 2; (CP)Cumple Parcial: 1; (NC) No cumplimiento : 0; No aplica: NA

Aspectos generales a inspeccionar	Calificación / Cumplimiento				OBSERVACIONES
	C	CP	NC	NA	
1. REVISIÓN DOCUMENTAL PLAN DE SANEAMIENTO					
1.1. Programa de Manejo integral de plagas está documentado e implementado.(Verificar registro de cronograma establecido)	2 ✓	1	0	NA	
1.2.Progrma de Limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable. Está documentado e implementado.(Verificar registro de cronograma establecido)	2 ✓	1	0	NA	
1.3.Programa de Manejo y disposición de residuos sólidos está documentado e implementado.(Verificar registro de cronograma establecido)	2 ✓	1	0	NA	
1.4.Programa de Limpieza y desinfección de áreas está documentado e implementado.(Verificar registro de cronograma establecido)	2 ✓	1	0	NA	
2. CONDICIONES LOCATIVAS					
2.1. Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc.	2 ✓	1	0	NA	
2.2. Sistemas contra incendio	2 ✓	1	0	NA	
2.3. Equipos de comunicación	2 ✓	1	0	NA	
2.4. Sistema eléctrico (protección)	2 ✓	1	0	NA	
2.5. Sistemas de conducción de vertimientos domesticos.	2 ✓	1	0	NA	
3. CONDICIONES SANITARIAS					
3.1. Los servicios sanitarios están en cantidades suficientes separados por sexo y con los elementos necesarios para su servicio (papel, jabon, toalla) y claramente visible el instructivo de lavado de manos.	2 ✓	1	0	NA	
3.2. El estado general del la edificación permite el funcionamiento adecuado y conforme a lo requerido en la legislación sanitaria.	2 ✓	1	0	NA	
3.3. Presenta recipientes para almacenamiento de residuos sólidos tanto peligrosos como no peligrosos que se generan y no son un riesgo de contaminación o Riesgo para la salud.	2 ✓	1	0	NA	

3.4. Presenta un buen estado de las condiciones higiénco-sanitarias de las instalaciones que permite el funcionamiento adecuado y conforme a lo requerido en la legislación Sanitaria, no presentan deterioro y su limpieza previene riesgo para la salud.	2 /	1	0	NA	
3.5. Tiene area de Residuos Solidos Ordinarios, que cumple con las Condiciones higiénco-sanitarias.	2 /	1	0	NA	
3.6. Las instalaciones para el almacenamiento de residuos solidos permiten una separación clara según el tipo de residuos, fácil limpieza y desinfección, iluminación y ventilación adecuada, pendientes que permitan una fácil evacuación de aguas de lavado de acuerdo a lo establecido en la normatividad ambiental vigente.	2 /	1	0	NA	
3.7. El control de plagas lo realiza con una empresa Aplicadoras de plaguicidas terrestre, avalada por la autoridad sanitaria competente. Solicitar certificado de afiliacion y escribir en observaicones ene el acta que empresa lo viene realizando.	2 /	1	0	NA	
3.8. No hay Presencia de plagas (artròpodos, roedores, insectos)	2 /	1	0	NA	
4. SALUD OCUPACIONAL					
4.1. Afiliación a ARL Y EPS . Entregar soporte.	2 /	1	0	NA	
4.2. Plan de evacuación ante una emergencia. Solicitar Copia del documento.	2 /	1	0	NA	
4.3. Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo documentado e implementado.	2 /	1	0	NA	
4.4. Dotación de elementos de protección personal conforme a la actividad desarrollada. Solicitar Copia de constancia de entrega de EPP a empleados.	2 /	1	0	NA	
4.5.Existe botiquín dotado y camilla, extintores o gabinetes contra incendios cargados y están señalizados para la prestación de primeros auxilios.	2 /	1	0	NA	
5. ESPACIOS 100% LIBRES DE HUMO					
5.1.Existe un aviso en un lugar visible al público de acuerdo a la Ley 1335 de 2009 señalización visible al público que desestimule el consumo de cigarrillo.	2 /	1	0	NA	
5.2. No cuenta con elementos que faciliten o promuevan el consumo de tabaco y sus derivados, Ej: ceniceros, fósforos, encendedores, presencia de colillas, entre otros.	2 /	1	0	NA	
Resultados Obtenidos (Sumatoria de columnas 2 y 1)					

OBSERVACINES Y RECOMENDACIONES

" "

Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos se concede un plazo de ___ dias, contados a partier del ___, del mes del ___ de ___ De acuerdo a la Ley 9 de 1979 y decretos reglamentarios, Ley 715 de 2001 y demas disposiciones legales vigentes.

CONCEPTO DE LA VISITA

CALIFICACION		RESULTADO OBTENIDO EN PORCENTAJE (%)
48 - 43	FAVORABLE (100% - 90%)	100%
42 - 23	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO (89% - 51%)	
24 - 0	DESFAVORABLE (50% - 0%)	

FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA		PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE	Ana Patricia Calderon C	NOMBRE	Mario Argenis Carvajal M
CC.	55191409	CC.	5243631
CARGO	T. Saneamiento	CARGO	Rpte Legal
PROFESION	Profesional Especializado		
FIRMA		FIRMA	

1. IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DEL PRODUCTO: **LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINA A Y D**	REGISTRO SANITARIO INVIMA: RSA-0016684-2021

2. MARCA COMERCIAL

DOÑA VACA

3. DESCRIPCIÓN FÍSICA

La leche en polvo se obtiene mediante la deshidratación de la leche entera higienizada.
Este proceso se lleva a cabo en torres especiales de atomización con aire caliente, en donde el agua que contiene la leche es evaporada, obteniendo un polvo ultra fino con granulometría de ***malla 120*** micras, de color blanco crema, homogénea, olor y sabor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, sin sustancias tales como edulcorantes, preservativos, sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos.

- La planta pulverizadora cuenta con ***concepto sanitario Favorable*** para procesar leche en polvo entera fortificada con Hierro y Vitaminas A Y D

4. COMPOSICIÓN (materias primas y aditivos)

Leche higienizada en polvo entera, Hierro Aminoquelado (Sulfato ferroso), Vitamina A en polvo (Retinol), Vitamina D en polvo (Colecalciferol)
Aditivos: No contiene ningún tipo de suero lácteo, azúcar, conservantes o neutralizantes

5. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Sabor: Característico a leche	**Olor**: Característico a leche
Color: Blanco crema	**Textura**: Polvo homogéneo suave
Sin contaminación percibida visualmente	Sin objetos extraños

6. CARACTERÍSTICAS FISÍCO-QUÍMICAS

La leche reconstituida aporta mínimo 1.5 mg/100 ml de Fe+2 **ver tabla nutricional numeral 16**

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa, en % m/m	26	33
Humedad en %m/m	-	4.0
Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0,9	1,30
Índice de insolubilidad en cm3	-	1,0
Cenizas, en % m/m	-	6,0
Proteína, en %m/m	24,5	-
Lactosa en % m/m	34	44
Na, en % m/m	-	0,42
K, en % m/m	-	1,3
Fe en % m/m	12	-

7. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS (MICROBIOLÓGICAS)

Requisitos	n	m	M	C
Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g	3	1000	10000	1
NMP Recuento de Coliformes Totales	3	<3	11	1
NMP Recuento de coliformes fecales	3	<3	-	0
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3	100	500	1

Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa Positivo UFC/g	3	<100	100	1
Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	3	100	1000	1
Detección de salmonella/25g	3	Negativo	-	0

n = Número de muestras que se van analizar.
m = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad
M = índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable
C = El número de muestras permitidas con resultado entre m y M
Basados en requisito parámetros microbiológicos Decreto 616/06

8. CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE MÁXIMO
Plomo expresado como Pb	0,02
Aflatoxinas M1	0,0005
Melamina	2,5

9. REQUISITOS LEGALES

El producto cumple la siguiente normatividad:
Resolución 2674 de 2013 (BPM)
Decreto 616 de 2006
NTC 1036:2015
Resolución 5109 de 2005 (rotulado)
Resolución 683 de 2012
Decreto 60 de 2002
Resolución 2492 de 2022
Resolución 810 de 2021 (rotulado nutricional)
NTC 5830:2019
Resolución 4605 de 2013
Resolución 4142 de 2012
Resolución 4143 de 2012

10. FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Se emplea como ingrediente en diferentes preparaciones industriales y gastronómicas. Para obtener un litro de leche se disuelven 125 g y se completa con agua potable.
Los consumidores potenciales son la población en general, adultos y niños a partir de un año.

11. VIDA UTIL PREVISTA

Doce (12) meses almacenados en óptimas condiciones.

12. ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACION Y USO

En la etiqueta del rotulado del producto se debe ver visible el Lote y la fecha de vencimiento, nombre del producto, contenido neto, ingredientes, declaración de alérgenos, condiciones de conservación, fabricante y registro sanitario INVIMA. Para la presentación de bolsa laminada se recomienda abrir con tijera, evitar el uso de los dientes o de algún utensilio corto punzante con oxido o algún tipo de contaminante. Una vez se abra la bolsa es necesario evitar que se introduzcan cucharas o utensilios mojados, ya que esta condición puede precipitar la presencia de hongos y levaduras. El ambiente del almacenamiento del producto debe ser fresco y seco. En el caso de los bultos se debe retirar el cocido con cuidado y evitar que estos hilos caigan al interior del bulto.
El uso previsto es para reconstituirla como leche líquida en diversas preparaciones gastronómicas o como precursor en alimento industriales.

13. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Después de reconstituida consérvese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible.
El lugar destinado para almacenamiento debe cumplir con todas las normas de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM, Resolución 2674 de 2013), con el fin de evitar contaminación cruzada.
El almacenamiento debe hacerse retirado de sustancias que lo puedan contaminar.

14. EMPAQUE

Tipo Bolsa
Material: Flexible laminado a base de aluminio al vacío de PET metalizado + PET impreso
Presentación: Bolsa por: 200 a 1000 g

15. EMBALAJE

Material: Caja Cartón corrugado, C790K
Dimensiones: Largo: 48cm Ancho: 32cm Alto: 21cm
Unidad de embalaje:
12 unidades para bolsa de 900g
30 unidades para bolsa de 380g
30 unidades para bolsa de 400g

16. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL) Numero de porciones por empaque:1		
Calorias (Kcal)	Por 100 ml	Por porción reconstituida
	53	**106**
Grasa total	2.9 g	5.8 g
Grasa saturada	**2.0 g**	**4.0 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	4.3 g	8.6 g
Fibra dietaría	0 g	0 g
Azucares totales	4.3 g	8.6 g
Azucares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	2.5 g	5.0 g
Sodio	**33 mg**	**66 mg**
Vitamina A	338 µg ER	676 µg ER
Vitamina D	1.7 µg	3.4 µg
Hierro	9.2 mg	18 mg
Calcio	84 mg	168 mg
Zinc	0.39 mg	0.78 mg

17. REQUISITOS DE ETIQUETADO

En cumplimiento con la resolución 5109 de 2005 y la resolución 810 del 2021 el rotulo del empaque primario cuenta con la siguiente información: No. De Lote, Fecha de vencimiento, Identificación del producto, Variedad, Nombre de la empresa, tabla nutricional, Peso Neto, Registro Sanitario, Ingredientes, Condiciones de almacenamiento, Dirección y Teléfonos de la empresa. Las tintas son especiales para alimentos y no generan migración al alimento al igual que el material del empaque.

18. MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN

Vehículo cerrado con concepto sanitario para el transporte de alimentos.

19. TRANSPORTE

El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la resolución 2674de 2013 y las demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen.

20. ALERGENOS o ingredientes hipersensibles

La lactosa es un alérgeno por naturaleza entonces debe ser manejado con precaución por personas con intolerancia a la lactosa o a la caseína.

21. DECLARACIÓN DE RADIACIONES IONIZANTES

Declaramos y certificamos que al producto NO se le a aplicado ningún tipo de radiación ionizante en su procesamiento.

22. DECLARACIÓN DE OGM (Organismo Genéticamente Modificado)

Declaramos y certificamos que al producto NO ha sido elaborado con materia prima de organismos genéticamente modificados.

23. RESPONSABLE

Edwin Gerson Montañez TROPICAL FRESS S.A Ficha validada por equipo de Inocuidad – Acta 001	

24. DATOS FABRICANTE

Parque Industrial de Bucaramanga II Etapa– Carrera 2 # 3 - 285 LOTE 22 C – 2F
Móvil. 3187346738 - Correo contacto: administracion@tropicalfress.com

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2021056172 del 15 de Diciembre de 2021

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20211283072 de fecha 2021/12/15 el (la) Señor(a) ANGELMIRO SANABRIA SOLER actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de CINCO (5) años al producto que se describe a continuacion:

REGISTRO SANITARIO No.:	RSA-0016684-2021
VIGENTE HASTA:	2026/12/15
EXPEDIENTE:	20218579 **RADICACION:** 20211283072
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	LECHE ENTERA EN POLVO VARIEDADES: LECHE EN POLVO ENTERA, LECHE EN POLVO FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINAS A Y D, LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO, LECHE EN POLVO FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D.,
MARCA:	MI CAMPIÑITA, FORTILECHE, DOÑA VACA, NOVALECHE, MAMAMU, PURITA, PAULITA, SOY LECHE,
PRESENTACION COMERCIAL:	80 GRAMOS A 5000 GRAMOS en intervalos de 1 gramo.,
TITULAR(ES):	TROPICAL FRESS S.A con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,
FABRICANTE(S):	TROPICAL FRESS S.A con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTÍCULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 15 de Diciembre de 2021

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Firma válida

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2021.12.16 12:17:17 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

OFICIO COMISORIO No. 7302-1570-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
TROPICAL FRESS SA PLANTA No 2	CR 2 No 3-285 LT 22C-2F PQ INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ET BUCARAMANGA- SANTANDER

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2024/12/16 hasta el 2024/12/21, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: PRIORIZACION DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS CUARTO TRIMESTRE) Y A RESULTADOS DE LABORATORIO

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Herbert Stain Moreno Moreno	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Angela Marcela Becerra Español	Profesional Especializado	

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6910453 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos: (607)6910453 **Chat de WhatsApp:** 3059413261. **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bucaramanga, el día 12 del mes de diciembre del año 2024

HELVERTH SAID SANDOVAL DELGADO
Coordinador (E) Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma
Nombre Amy Valbuena Sanabria
Cédula 1090414342
Cargo Representante legal
Fecha 2024-12-12

Escaneado con CamScanner

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER	**Fecha**	2024-12-18

DATOS GENERALES

Razón social	TROPICAL FRESS SA PLANTA No 2		
Dirección	CR 2 No 3-285 LT 22C-2F PQ INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ET		
Representante Legal	AMY VALENTINA SANABRIA RINCON		
Código inscripción planta	8040042628-2	**NIT**	804004262-8
Teléfonos	6762398,6760098,3187346738	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	administracion@tropicalfress.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-1570-2024

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	7	**Maquilas**	NOVALECHE, NOVAMILK, CATALINA

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.4.1 Leches en polvo y cremas de leche en polvo

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
	LECHE EN POLVO	80	AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
	HERBERT STAIN MORENO MORENO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
	ANGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL	PROFESIONAL ESPECIALIZADO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
	EDWIN GERSON MONTAÑEZ LATORRE	JEFE DE CALIDAD	CC	1.094.246.779
	AMY VALENTINA SANABRIA RINCÓN	REPRESENTANTE LEGAL	CC	1.098.814.342

Escaneado con CamScanner

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 / Versión: 07 / Fecha de emisión: 2024-06-04	

Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2024-12-18

DATOS GENERALES

Razón social	TROPICAL FRESS SA PLANTA No 2
Dirección	CR 2 No 3-285 LT 22C-2F PQ INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ET
Subcategorías	1.4.1
Línea(s)	LECHE EN POLVO

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño, Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		La actividad de empaque secundario se realiza en la zona de envasado de unidades pequeñas; se evidencia entreluz en la puerta de ingreso del material de empaque; se evidencia entreluces en la ventana de área de empaque con el almacenamiento de producto terminado
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento, Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto , Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					18,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado, Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

Escaneado con CamScanner

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2024-12-18

DATOS GENERALES

Razón social	TROPICAL FRESS SA PLANTA No 3
Dirección	CR 2 No 3-305 LT 22C-2F PQ INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ET

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.4.1	95,88	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	95,88
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones	(a)	Aceptable	(ar)	Aceptable con requerimientos	(i)	Inaceptable	(IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 1.4.1 -1.2-8.5-6.2; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 De 2006, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna---
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	No se tiene disponible información con respecto al cumplimiento por parte del Laboratorio externo sobre el cumplimiento de la Resolución 1619 de 2105con respecto a los estándares de calidad.
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: HERBERT STAIN MORENO MORENO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: ANGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL
Cargo: PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: EDWIN GERSON MONTAÑEZ LATORRE
Cargo: JEFE DE CALIDAD
Documento: CC 1.094.246.779

Firma:
Nombre: AMY VALENTINA SANABRIA RINCÓN
Cargo: REPRESENTANTE LEGAL
Documento: CC 1.098.814.342

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Escaneado con CamScanner

3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6.3 ; Art. 26 num 3, Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2, Art. 26 num. 1, Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00

No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10,00

No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8, Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 16 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		La actividad de empaque secundario se realiza en la zona de envasado de unidades pequeñas.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					19,00

No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5		El informe presentado estima un tiempo de vida útil del producto LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINAS A Y D de 12 meses, sin embargo, el informe no reporta los aspectos relacionados con la estabilidad de Hierro, ni Vitaminas.
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15		Ver anexo de rotulado
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado, Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,88
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					95,88

Escaneado con CamScanner

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

A. ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

ANEXO ACTA DE VISITA

Datos Generales	
Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD)	BUCARAMANGA, 2024-12-18
Nombre del Establecimiento	TROPICAL FRESS SA PLANTA No 2
Identificación del Producto	Leche en polvo entera fortificada con hierro y vitaminas A y D Marca Fortileche
Presentación Comercial y tipo de empaque	Bolsa Pet metalizado, presentación por 900 gramos

Artículo / Numeral Res. 5109 de 2005	REQUISITOS GENERALES	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	a	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	a	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima.	N.A.	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	N.A.	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	a	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	N.A.	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	a	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	a	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	a	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	a	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	a	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	N.A.	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6. **Nota:** para PBA tener en cuenta **(Numeral 8, Artículo 42 Decreto 1500 de 2007)**	a	

Escaneado con CamScanner

5.6	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	a			
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	a			
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	a	RSA-0016684-2021		
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes vallosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	N.A.			
6. Parágrafo	Teniendo en cuenta que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad, estos deben declararse siempre con su nombre específico, así: 1. Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros). 2. Crustáceos y sus productos. 3. Huevos y subproductos. 4. Pescado y productos pesqueros. 5. Maní, soya y sus productos. 6. Leche y productos lácteos (lactosa incluida). 7. Nueces de árboles y sus productos derivados. 8. Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.	a			
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	N.A.			
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	N.A.			
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	N.A.			
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	a			
	¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos del Decreto 1500 de 2007? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario vaya al lateral izquierdo de la fila 44 dar clic al menos (-) para que se cierren las filas que no aplica.	SI		NO	X
	¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos de la Resolucion 402 de 2022? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario finalice la evaluación y vaya al lateral izquierdo de la fila 50 dar clic al menos (-) para que se escondan las filas que no aplica.	SI		NO	X

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: selecciones la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; selecciones la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	**Cumple**

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Herbert Stain Moreno Moreno	Nombre	Angela Marcela Becerra Español
C.C.	88.203.049	C.C.	46.376.105
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Grupo o Dependencia	GTT CO1	Dependencia	GTT CO1

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	EDWIN GERSON MONTAÑEZ LATORRE	Nombre	AMY VALENTINA SANABRIA RINCÓN
C.C.	1094246779	C.C.	1098814342
Cargo	JEFE DE CALIDAD	Cargo	REPRESENTANTE LEGAL

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea (+57) (601) 242 50 00 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción (+57)(601) 242 50 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

Escaneado con CamScanner

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código IVC-INS-FM182	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

B. ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Y EMPACADOS APTOS PARA CONSUMO HUMANO

DATOS GENERALES

Ciudad y Fecha	BUCARAMANGA, 2024-12-18
Nombre del Establecimiento	TROPICAL FRESS SA PLANTA No 2
Identificación del Producto	Leche en polvo entera fortificada con hierro y vitaminas A y D Marca Fortileche
Presentación Comercial y tipo de empaque	Bolsa Pel metalizado, presentación por 900 gramos

Teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la **Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023** evaluar el cumplimiento de la información nutricional y frontal de los alimentos envasados o empacados para consumo humano .

EVALUACION GENERAL NUTRICIONAL

	¿El rotulado del alimento declara tabla de información nutricional y numero de porciones?	Resultado de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES	SI	Cumple	
	Art. 1 Y 5 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 1 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	¿El alimento realiza declaración frontal de advertancia ?	Resultado de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
	N.A	N.A	
	Art. 1 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 2 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque ?	Resultado de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
	SI	Cumple	
	Art. 3 Res. 2492 de 2022, Art. 17,18,19,20,21 y 22 Res. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 3 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	¿ El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?	Resultado de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
	N.A	N.A	
	Art. 23 Y 24 Res. 810 de 2021 y Art. 4 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 4 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
5. SELLO POSITIVO	¿El alimento incluye sello positivo en el empaque?	Resultado de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
	N.A	N.A	
	Art. 33. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 5 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no finalice la inspección.		

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea (+57) (601) 242 50 00 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción (+57)(601) 242 50 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	HERBERT STAIN MORENO MORENO	Nombre	ANGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL
C.C.	88.203.049	C.C.	46.376.05
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Grupo o Dependencia	Dirección de Operaciones Sanitarias, GTT Centro Oriente 1	Grupo o Dependencia	Dirección de Operaciones Sanitarias, GTT Centro Oriente 1

POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma		Firma	
Nombre	EDWIN GERSON MONTAÑEZ LATORRE	Nombre	AMY VALENTINA SANABRIA RINCÓN
C.C.	1094246779	C.C.	1096814342
Cargo	JEFE DE CALIDAD	Cargo	REPRESENTANTE LEGAL

Escaneado con CamScanner

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código IVC-INS-FM182	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

Nombre del producto: Leche en polvo entera fortificada con hierro y vitaminas A y D Marca Fortleche

ANEXO 1 EVALUACIÓN ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
1	La información no describe o presenta el alimento de forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico. **(Numeral 5.2 Artículo 5, Numeral 6.2 Artículo 6 Resolución 810 de 2021)**	a	
2	La información no lleva a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. **(Numeral 5.3 Artículo 5 Resolución 810 de 2021)**	a	

ESPECIFICACIONES DE TABLA DE INFORMACION NUTRICIONAL

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACION	OBSERVACIONES
1.1	El título de la tabla de información nutricional es declarado como **"Información Nutricional" o "Datos de Nutrición" o "Información Nutrimental"** en el tipo de letra y tamaño especificado, **Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021.**	a	
1.2	Los valores de los nutrientes declaran en la tabla nutricional tienen soporte (análisis de muestras del producto, información de tablas de composición de alimentos, publicaciones, contenido nutricional de los ingredientes utilizados en formulación) **(Numeral 10.5 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.3	La información nutricional se presenta en idioma español y si figura en idioma diferente cuenta con rotulo complementario con la traducción e información requerida, en un recuadro con tamaño mínimo del 25% del área disponible de la impresión de la cara donde se ubique , en color contrastante con el fondo, en un lugar visible de la etiqueta, con información legible en letra Arial o Helvética y su título es acorde a lo dispuesto en el reglamento técnico **(Numeral 27.1.1, 27.1.3, 27.1.4 Artículo 27, Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021).** La tabla nutricional debe ser de al menos el 15% del área donde se ubique <u>para la carne cruda</u> envasada a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio, únicamente deben declarar el contenido de sodio. Parágrafo 1 artículo 1 Resolución 2492 de 2022 **Nota: Para los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase." Parágrafo 2 artículo 1 Resolución 2492 de 2022."**	a	
1.4	La declaración de los nutrientes se hace por 100 g/100 ml del alimento y por porción. La tabla nutricional contiene todos los nutrientes de declaración obligatoria así como los opcionales que lo aplican en caso de declaración de propiedad nutricional o de salud. En el caso de productos reconstituidos se declarará considerando el producto preparado en condiciones de consumo recomendadas por el fabricante **(Numeral 10.1, 10.2; 10.7, 10.8 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.5	El orden de los nutrientes según corresponda, sus unidades y su estructura son acorde con el área de impresión disponible en la etiqueta **(Numeral 28.4 Artículo 28, Artículo 29 y Artículo 30 Resolución 810 de 2021)** **Nota:** Para <u>carnes crudas</u> con adición de productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sodio. Considere lo descrito en Figura 2, Paragrafo, Numeral 30.1, Artículo 30 Res. 810 de 2021.	a	
1.6	Los nutrientes de declaración obligatoria y opcionales se expresan en unidades y abreviaturas permitidas y con las aproximaciones matemáticas establecidas en la reglamentación sanitaria **(Tabla 3 Numeral 10.7 Artículo 10, Tabla 7 Artículo 14, Tabla 1 Artículo 9 Resolución 810 de 2021)(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.7	El número de porciones por empaque debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya. **(Numeral 10.4 Artículo 10)**	a	
1.8	El tamaño de la porción declarada en la etiqueta debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas. Se realiza declaración de medida casera. **(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: selecciones la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; selecciones la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

Escaneado con CamScanner

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

Nombre del producto: Leche en polvo entera fortificada con hierro y vitaminas A y D Marca Fortileche

ANEXO 3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES

Núm.	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
3.1	Los valores de nutrientes que fundamentan las declaraciones de propiedades nutricionales están soportados mediante pruebas analíticas? ***(Numeral 10.5 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)***	a	
3.2	La declaración de nutrientes es acorde con los requisitos establecidos para este fin.(1. Solo para nutrientes con valores diarios de referencia, 2.El tamaño de la letra de las declaraciones no excede mas de dos veces el tamaño del nombre del alimento; 3.No tiene sellos de advertencia). Si el nutriente declarado no cuenta con valor de referencia esta aprobado por la entidad ***(Artículo 3 Resolución 2492 de 2022)***	a	
	Declaración nutricional contenido de nutrientes:		
3.3	La declaración **"Excelente fuente"** o el sinónimo **"rico en"** cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal (aplica para los nutrientes: proteína, vitaminas y minerales, fibra, ácidos grasos omega 3, grasas monoinsaturadas, grasas poliinsaturadas y grasas insaturadas); o **"excelente fuente de vitaminas y/o minerales,"** cuando aplique ***(Tabla 11 Numeral 19.1 Artículo 19 Resolución 810 de 2021)***	N.A	
3.4	La declaración **"buena fuente" o sinónimos "proporciona", "fuente", "contiene" o "con"**,cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal (aplica para los nutrientes: proteína, vitaminas y minerales, fibra, ácidos grasos omega 3); declara **"naturalmente con"** si el alimento naturalmente contiene el nutriente; declara **"buena fuente de vitaminas y/o minerales"**cuando aplique ***(Tabla 12 Numeral 19.2 Artículo 19 Resolución 810 de 2021)***	N.A	
3.5	La declaración **"libre de"** o sus sinónimos: **"no contiene", "no tiene", "Cero" (o su expresión numérica), "exento de" o "fuente no significativa de", "sin"** cuando el alimento ha sido procesado, modificado o formulado con el fin de disminuir ese nutriente específico cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal (aplica para los nutrientes: calorías, grasa, grasa saturada, ácidos grasos trans, azucares totales, colesterol, sodio). En el caso de que sea **"libre"** por naturaleza, se da a entender que es cualidad natural del alimento ***(Tabla 13 Numeral 19.3.1 , 19.3.2 , 19.3.3 Artículo 19 Resolución 810 de 2021)*** .	N.A	
3.6	La declaración **"bajo en"** o sinónimos **"bajo en"**, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: **"poco", "pocas", "baja fuente de"** o **"contiene una pequeña cantidad de", "bajo aporte" y "bajo contenido"** cuando el alimento ha sido procesado, modificado o formulado con el fin de disminuir ese nutriente específico cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal (aplica para los nutrientes: calorías, grasa, grasa saturada, colesterol, sodio) ***(Tabla 14 Numeral 19.4 Artículo 19 Resolución 810 de 2021)***	N.A	
3.7	La declaración "muy bajo en sodio", "magro" (aplica para carnes, pescado y queso únicamente), "extra magro (aplica para carnes y pescado únicamente)" cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal ***(Numeral 19.5, 19.6, 19.7 Artículo 19 Resolución 810 de 2021)***	N.A	
3.8	La declaración de **"fortificado"** cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal (aplica para: vitaminas y minerales indicados en Tabla 15, Numeral 19.8.2 Res. 810 de 2021) ***(Numeral 19.8.1, 19.8.2, 19.8.3 Artículo 19 Resolución 810 de 2021)***	a	
	Declaración nutricional de comparación de nutrientes:		
3.9	La declaración "Reducido en"o **sus sinónimos:" menos" o "más bajo en", "ligero", "liviano", "menor", "menor que"**cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal identificando claramente el alimento con el que es comparado. La diferencia se expresa en porcentaje, fracción o cantidad absoluta. (aplica para: calorías, grasas, grasas saturada, azúcares, sodio, colesterol). (El término light únicamente puede usarse para reducido en calorías) ***(Tabla 16 Numeral 21.1 Artículo 21 , Resolución 810 de 2021)***	N.A	
3.10	La declaración Aumentado/más/más que/doble: la comparación deberá basarse en una diferencia relativa de al menos 25 % en el contenido de nutrientes respectivamente entre los alimentos comparados por porción cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal, identificando claramente el alimento con el que es comparado. La diferencia se expresa en porcentaje, fracción o cantidad absoluta. **(Numeral 21.2 Artículo 21, Resolución 810 de 2021)**	N.A	
	Declaración tipo no adición:		

Escaneado con CamScanner

3.11	La declaración **"sin azúcares añadidos", "sin azúcares agregados", "sin azúcares adicionados"** cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal ***(Numeral 33.1. Artículo 33 Resolución 810 de 2021)***	N.A	
3.12	La declaración **"sin sal/sodio añadido"** cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal y cumple con el requisito de **"bajo en sodio"*(Numeral 33.3 Artículo 33 Resolución 810 de 2021)***	N.A	

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: seleccione la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; seleccione la letra I (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

Escaneado con CamScanner

1. Identificación del producto	
Nombre genérico	**LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA**
No. Registro	Registro Sanitario No. RSA-007053-2018
Marca	EL TREBOL, HOLANDA, PACANDE, MERCACENTRO, SUPERMERCADOS POPULAR, CINCO MENOS LA MARAVILLA, ALEGRÍA.
Definición	Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.
Composición:	Leche entera higienizada Estabilizante (Tripolifosfato de sodio)
Descripción del proceso:	Clasificación de la leche (Pruebas de Plataforma análisis fisicoquímicos) Termización Clarificación de la leche (Eliminación de impurezas) Homogenización Proceso UHT Envasado aséptico Embalado Cuarentena Almacenamiento a temperatura ambiente.
2. Especificaciones	
Características sensoriales	**Sabor:** Lácteo, levemente dulce **Olor:** Característico lácteo **Color:** Blanco cremoso **Apariencia:** Homogénea
Características Fisicoquímicas	Densidad 15/15°C g/m Min. 1.0295 Max. 1.033 Acidez expresada como ácido láctico %m/v Min. 0.13-Max 0.17 Grasa %m/v Mínimo 3.0 Extracto seco total % m/m Mínimo 11.20 Extracto seco desengrasado % m/m Mínimo 8.20 Peroxidasa negativa Fosfatasa negativa Índice crioscópico °C Min. -0.540 Max -0.510
Características microbiológicas	Prueba de esterilidad comercial: después de incubar durante 10 días no presenta crecimiento microbiano a 35°C y 55°C.

Características Especiales

Parámetro	Especificación Res. 2906 de 2007
Límites máximos de Residuos de Plaguicidas- LMR- en alimentos para consumo humano	

BAMECTIN	0.005
BIFENTRIN	0.05*
CIFLUTRIN	0.01 F El LMR incorpora los tratamientos externos en animales
CLOFENTEZINA	0.01*
CLORMEQUAT	0.5
CLORPIRIFOS	0.02
CLORPROFAM	0.0005*
DIFENILAMINA	0.0004* F
DIMETOATO	0.05*
DISULFOTON	0.01
ETEFON	0.05*
FENBUCONAZOL	0.05*
FENPIROXIMATO	0.005* F
FENPROPATRIN	0.1 F
FIPRONIL	0.02
FLUMETRINA	0.05 F El LMR incorpora los tratamientos externos en animales
FLUSILAZOL	0.01*
MICLOBUTALINO	0.01*
PENCONAZOL	0.01*
PIPERONIL BUTÓXIDO	0.2F
SPINOSAD	1.0 El LMR incorpora los tratamientos externos en animales
TEBUCONAZOL	0.01*
TIABENDAZOL	0.2
TRIAZOFOS	0.01*
VINCLOZOLIN	0.05*

(*): Dosis en el límite de determinación o próxima al mismo

F: (Para las leches). El residuo es liposoluble y los LMR para los productos lácteos se obtiene según lo explicado en el "Límites máximos de Codex para residuos/Límites máximos del Codex para residuos extraños presentes en la leche y los productos lácteos"

Parámetro	Especificación Res. 4506 de 2013
Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano	

Contaminante*	Límite máximo Mg/Kg
Plomo, expresado como Pb	0.02
Aflatoxinas M1	0.0005
Melanina	2.5

*Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015.

3. Características Generales	
Presentaciones comerciales	De 200 ml a 1100 ml Paquete: Sixpack (6 unidades x 900 ml), Sixpack (6 unidades x 1100 ml). Caja: 12 unidades x 1000 ml; 12 unidades x 900 ml; 20 unidades x 400 ml, 40 unidades x 200 ml Multiempaque: Bolsas sixpack
Empaque y rotulado	**Bolsa:** Lamina coextruido compuesto de siete capas con materiales especiales que brinda una alta barrera de oxígeno, gases y vapor de agua para garantizar el tiempo de vida útil del producto envasado. **Multiempaque:** Bolsa de polietileno transparente impresa
Embalaje	Caja de cartón corrugado impresa Caja de polietileno inyectado (Canastilla plástica)
Almacenamiento y manejo	El producto es estable organoléptica, física y microbiológicamente, si es conservado en su empaque original. Después de abierto debe refrigerarse, una vez abierto consumase lo antes posible. Rote el producto según su fecha de vencimiento. Almacene en arrume sobre estibas separadas del paredes y piso, de acuerdo a lo dispuesto. Evite golpes que afecten la integridad del producto. Mantener alejado de olores extraños y almacenar a temperatura ambiente.
Distribución	El transporte debe realizarse en vehículos limpios y desinfectados los cuales deben ser destinados única y exclusivamente al transporte de alimentos. Dentro del vehículo el producto debe ir protegido contra golpes y nunca debe disponerse directamente en el suelo para lo cual se recomienda el uso de cestillos, canastillas y/o estibas.
Vida Útil	Noventa (90) días a partir de la fecha de elaboración y en condiciones normales de almacenamiento. Rotulado con lote y fecha de vencimiento (día/mes/año)

Información Nutricional

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 Vaso (200mL)
Número de porciones por envase: Aprox 4.5 Porciones

Calorías (kcal)	**Por 100 mL**	**Por porción**
	62	124
Grasa total	3.1 g	6.2 g
Grasa saturada	**1.5 g**	**3.0 g**
Grasa trans	**103 mg**	**206 mg**
Carbohidratos totales	5.6 g	11 g
Fibra dietaría	0 g	0 g
Azúcares totales	4.6 g	9.3 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	3.0 g	6.0 g
Sodio	**53 mg**	**106 mg**
Vitamina A	55 µg ER	110 µg ER
Vitamina D	3.9 µg	7.8 µg
Hierro	0.21 mg	0.41 mg
Calcio	120 mg	241 mg
Zinc	0.52 mg	1.0 mg

Número de porciones por envase:

- Presentación de 200 ml: Aprox 1 Porción
- Presentación de 400 ml: Aprox 2 Porciones
- Presentación de 900 ml: Aprox 4.5 Porciones
- Presentación de 1000 ml: Aprox 5 Porciones
- Presentación de 1100 ml: Aprox 5.5 Porciones

Planta productora

Fabricado por:
Industria Lechera del Huila INDUHUILA S.A Cra 6 # 27-81 Neiva, Huila
NIT: 891100949-6

4. Documento de Referencia (Normatividad Aplicable)

Nombre	Expedido por	Aspecto Temático	Fecha
Decreto 616 de 2006	Ministerio de la protección social	Por el cual se establece el reglamento técnico en el cual se señalan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos y caprinos destinada para consumo humano.	Feb-06
Resolución 2674 de 2013	Ministerio de salud y protección social	Establece que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización requieran de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario. Según el riesgo de estos productos de salud pública.	Jul-13
Resolución 5109 de 2005	Ministerio de la protección social	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los	Dic-05

		requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano	
Resolución 810	Ministerio de salud y protección social	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano	Jun-21
Resolución 719 de 2015	Ministerio de salud y protección social	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo al riesgo con el riesgo en salud pública	Mar-15
Resolución 683 de 2012	Ministerio de salud y protección social	Por medio del cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con los alimentos y bebidas para consumo	Mar-12
Resolución 4143 de 2012	Ministerio de salud y protección social	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.	Dic-12
Actualizó	**Elaboró**	**Aprobó**	**Fecha de Emisión**
Paula Andrea Gutiérrez Álvarez Ing. Alimentos	***Milena Aya Díaz*** Esp. Desarrollo organizacional	***Eduardo Bautista Castañeda*** Gerente	Ene-2023

RESOLUCION Nro. 2023040982 del 6 de Septiembre de 2023

Por la cual se concede una Renovación de Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20231236617 de fecha 2023/09/05 el (la) Señor(a) EDUARDO BAUTISTA CASTAÑEDA actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Renovación Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder RENOVACION DE REGISTRO SANITARIO por el termino de Cinco (5) años al producto que se describe a continuacion:

RENOVACION DE REGISTRO SANITARIO No.:	RSA-007053-2018
EXPEDIENTE:	20155067 **RADICACION:** 20231236617
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	1. LECHE PASTEURIZADA ENTERA. 2.LECHE ULTRAPASTEURIZADA ENTERA. 3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA. 4. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA DESLACTOSADA. 5. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA LARGA VIDA. 6. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA LARGA VIDA CON VITAMINAS A Y D3. 7. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA CON VITAMINAS A Y D3. ,
MARCA:	EL TREBOL, HOLANDA, PACANDE, ALEGRIA, FESTIVAL, CINCO MENOS LA MARAVILLA, , SUPERMERCADOS POPULAR, MERCACENTRO,
PRESENTACION COMERCIAL:	DE 100 mL hasta 6000 mL ,
TITULAR(ES):	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A. INDUHUILA S.A. con domicilio en NEIVA - HUILA,
FABRICANTE(S):	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A. INDUHUILA S.A. Ubicado en la CARRERA 6 NO. 27- 81, con domicilio en NEIVA - HUILA,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso. De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que haya lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Renovación de Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el artículo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 6 de Septiembre de 2023

Los derechos que se deriven de esta Renovación de Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2023/09/06 09:50:13 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA(E) TECNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2021-08-23	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7304-864-2023

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima

DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA SA - INDUHUILA SA	CR 6 No 27-81 BR LAS GRANJAS,NEIVA,HUILA

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados el 2023-11-02 , para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3
CHRISTIAN CAMILO CARTAGENA ROJAS	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Dirección de Operaciones Sanitarias Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3- Calle 18 A No. 7 A 14 Barrio Campo Nuñez, teléfono 8632069 ext. 7800 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de *Neiva*, el día 26 del mes de octubre del año 2023

Coordinadora Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

Recibido por

Firma Diana Álvarez M.

Nombre Diana M. Álvarez Montealegre

Cédula 1.079.184.026

Cargo Jefe de Cabalcal

Fecha 2 de Noviembre de 2023

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-06-13

Ciudad / Departamento	NEIVA - HUILA	Fecha	2023-11-02	Acta No.	

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	8911009496-1	**Dirección**	CR 6 No 27-81 BR LAS GRANJAS
Razón Social	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A - INDUHUILA S.A.	**Teléfonos**	8753478; 8753626;3153119252
NIT - CC	891100949-6	**Correo electrónico**	industrialecheradelhuila@yahoo.com
Representante Legal	EDUARDO BAUTISTA CASTAÑEDA	**Fax**	NO POSEE
GTT	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE TRES - GTT CO3	**Oficio Comisorio**	7304-864-2023
Objetivo de la visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a gestion de riesgo, toma de muestra para dar cumplimiento al "Control oficial para establecimientos durante la vigencia 2023" (Dirigido a Establecimientos vinculados a IVC) y con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989, Decreto 616 de 2006, Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad sanitaria concordante y vigente.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	28	**La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?**	SI
Maquilas	SUPERMECADO MERCACENTRO; SUPERMERCADO CINCO MENOS; SUPERMERCADO POPULAR		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 LECHE LIQUIDA (CRUDA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERLIIZADA).		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		**Cantidad/Unidad de tiempo**
	LECHE LIQUIDA ULTRAPASTEURIZADA UHT.	6.000.000 LITROS /AÑO

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS**		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-06-13

Ciudad / Depto: NEIVA - HUILA Fecha: 2023-11-02 Acta No.

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8911009496-1	Dirección:	CR 6 No 27-81 BR LAS GRANJAS
Razón Social :	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A - INDUHUILA S.A.	Teléfonos:	8753478; 8753626;3153119252
NIT - C.C.:	891100949-6	Correo electrónico:	industrialecheradelhuila@yahoo.com
Representante Legal:	EDUARDO BAUTISTA CASTAÑEDA	Fax:	NO POSEEN
GTT:	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE TRES - GTT CO3	Oficio comisorio:	7304-864-2023

Objeto de la visita : *Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a gestion de riesgo, toma de muestra para dar cumplimiento al "Control oficial para establecimientos durante la vigencia 2023" (Dirigido a Establecimientos vinculados a IVC) y con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989, Decreto 616 de 2006, Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad sanitaria concordante y vigente.*

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	28	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI

Máquilas: SUPERMECADO MERCACENTRO; SUPERMERCADO CINCO MENOS; SUPERMERCADO POPULAR

Subcategorías evaluadas: 1.1.1 LECHE LIQUIDA (CRUDA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERLIIZADA).

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
LECHE LIQUIDA ULTRAPASTEURIZADA UHT.	6.000.000 LITROS /AÑO

Subcategoría 1: 1.1.1 LECHE LIQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, UHT, ESTERLIIZADA).

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		

1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se observa que alunos sectores del piso del area de equipos UHT
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**19**
2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**15**
3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**20**
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)					**10**
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-06-13			

5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**20**

6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		Ver formatos anexos de rotulados
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**15**
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					**99,0**

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-06-13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoria1	99
Subcategoria2	-
Subcategoria3	-
Subcategoria4	-
Subcategoria5	-
Subcategoria6	-
Subcategoria7	-
Subcategoria8	-
Subcategoria9	-
Subcategoria10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	**99,0**

Se aplicó MSS?	NO	**Tipo de medida**	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	**SI**

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

Para ajustar el establecimiento a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a los ítems con calificaciones de "ar" o "i", las cuales serán verificadas por el inspector INVIMA en la próxima actividad de IVC.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989, Decreto 616 de 2006, Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad sanitaria concordante y vigente.

Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

NINGUNA Diana M. Álvarez M.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Se realizo dentro de la presente actividad de IVC las respectivas tomas de muestra para dar cumplimiento al "Control oficial para establecimientos durante la vigencia 2023" (Dirigido a Establecimientos vinculados a IVC) .

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: Christian Camilo Cartegena Rojas

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: INVIMA GTTCO3

Firma:

Nombre: Diego Mauricio Quintero Bonilla

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: INVIMA GTTCO3

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma: Diana M. Álvarez M

Nombre: Diana Margarita Alvarez Montealegre

Cargo: Jefe de Calidad

C.C. 1.079.184.026

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD): NEIVA - HUILA, 2023-11-02

Nombre del Establecimiento: INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A.- INDUHUILA S.A.

Identificación del Producto: LECHE ULTRA ALTA PASTEURIZADA AUT (UHT) ENTERA LARGA VIDA MARCA EL TREBOL POR 400 MILILITROS EN BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO 7 CAPAS DE ALTA BARRERA

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del **Invima**.	2	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	2	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	

6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	NA	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	2	

5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	RSA-007053-2018
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	2	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	2	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la linea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El **Invima** dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA	Nombre	CHRISTIAN CAMILO CARTAGENA ROAS
C.C.	7.701.280	C.C.	1.108.454.071
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTTCO3	Grupo o Dependencia	GTTCO3

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma	Jane M. Alvarez M.	Firma	
Nombre	DIANA MARGARITA ÁLVARES M.	Nombre	
C.C.	1.079.184.026	C.C.	
Cargo	JEFE DE CALIDAD	Cargo	

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO PARA LA EVALUACION DEL CUMPLIMIENTO DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión 01	Fecha de Emisión 2023-09-22

Ciudad y Fecha	NEIVA - HUILA, 2023-11-02
Razón Social del Establecimiento	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A.- INDUHUILA S.A.
NIT	891180948-8
Tipo de Organización (micro/pequeña/mediana/grande)Dec 957 de 2019	PEQUEÑA EMPRESA
Nombre del Producto	LECHE ULTRA ALTA PASTEURIZADA AUT (UHT) ENTERA LARGA VIDA MARCA EL TREBOL
Registro/permiso/notificación sanitaria	RSA-007053-2018
Presentación Comercial y tipo de empaque	400 MILILITROS EN BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO 7 CAPAS DE ALTA BARRERA

Teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la **Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023** evaluar el cumplimiento de la información nutricional y frontal de los alimentos envasados o empacados para consumo humano

ASPECTOS A EVALUAR

	¿El rotulado del alimento declara tabla de información nutricional y numero de porciones?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES	SI	Cumple		
	Art. 1 Y 5 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 1 del formato de evaluación e incluya el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia ?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	NO			
	Art. 1 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 2 del protocolo y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque ?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	NO			
	Art. 3 Res. 2492 de 2022. Art. 17,18,19,20,21 y 22 Res. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 3 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿ El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	NO			
	Art. 23 Y 24 Res. 810 de 2021 y Art. 4 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 4 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento incluye sello positivo en el empaque?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
5. SELLO POSITIVO	NO			
	Art. 33, 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 5 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no finalice la inspección.			

Observaciones: Ninguna

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud , Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA	Nombre	CHRISTIAN CAMILO CARTAGENA ROJAS
C.C.	7.701.280	C.C.	1.106.454.071
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTTC03	Grupo o Dependencia	GTTC03

POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma		Firma	
Nombre	DIANA MARGARITA ALVAREZ M	Nombre	
C.C.	1.079.184.026	C.C.	
Cargo	JEFE DE CALIDAD	Cargo	

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	ANEXO 1 EVALUACIÓN ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión:01	Fecha de Emisión:2023-09-22

Nombre del producto: LECHE ULTRA ALTA PASTEURIZADA AUT (UHT) ENTERA LARGA VIDA MARCA EL TREBOL

ANEXO 1. REQUISITOS GENERALES

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
1	La información no describe o presenta el alimento de forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico. **(Numeral 5.2 Articulo 5, Numeral 6.2 Articulo 6 Resolución 810 de 2021)**	a	
2	La información no lleva a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. **(Numeral 5.3 Articulo 5 Resolución 810 de 2021)**	a	

ESPECIFICACIONES DE TABLA DE INFORMACION NUTRICIONAL

No	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación del requisito	OBSERVACIONES
1.1	El titulo de la tabla de información nutricional es declarado como **"Información Nutricional"** o **"Datos de Nutrición"** o **"Información Nutrimental"** en el tipo de letra y tamaño especificado. **Numeral 28.1 Articulo 28 Resolución 810 de 2021.**	a	
1.2	Los valores de los nutrientes declaran en la tabla nutricional tienen soporte (análisis de muestras del producto, información de tablas de composición de alimentos, publicaciones, contenido nutricional de los ingredientes utilizados en formulación) **(Numeral 10.5 Articulo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.3	La información nutricional se presenta en idioma español y si figura en idioma diferente cuenta con rotulo complementario con la traducción e información requerida, en un recuadro con tamaño mínimo del 25% del área disponible de la impresión de la cara donde se ubique , en color contrastante con el fondo, en un lugar visible de la etiqueta, con información legible en letra Arial o Helvética y su título es acorde a lo dispuesto en el reglamento técnico **(Numeral 27.1.1, 27.1.3, 27.1.4 Articulo 27, Numeral 28.1 Articulo 28 Resolución 810 de 2021).** La tabla nutricional debe ser de al menos el 15% del área donde se ubique para la carne cruda envasada a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio, únicamente deben declarar el contenido de sodio. Parágrafo 1 articulo 1 Resolución 2492 de 2022 **Nota: Para los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase." Parágrafo 2 articulo 1 Resolución 2492 de 2022."**	a	
1.4	La declaración de los nutrientes se hace por **100 g/100 ml del alimento y por porción**. La tabla nutricional contiene todos los nutrientes de declaración obligatoria así como los opcionales que le aplican en caso de declaración de propiedad nutricional o de salud. En el caso de productos reconstituidos se declarará considerando el producto preparado en condiciones de consumo recomendadas por el fabricante **(Numeral 10.1, 10.2; 10.7, 10.8 Articulo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.5	El orden de los nutrientes según corresponda, sus unidades y su estructura son acordes, el tipo de formato es acorde con el área de impresión disponible en la etiqueta **(Numeral 28.4 Articulo 28, Articulo 29 y Articulo 30 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.6	Los nutrientes de declaración obligatoria y opcionales se expresan en unidades y abreviaturas permitidas y con las aproximaciones matemáticas establecidas en la reglamentación sanitaria **(Tabla 3 Numeral 10.7 Articulo 10, Tabla 7 Articulo 14, Tabla 1 Articulo 9 Resolución 810 de 2021)(Numeral 10.4 Articulo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Articulo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.7	El número de porciones por empaque esta declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento . El tamaño de la porción declarada en la etiqueta debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas. Se realiza declaración de medida casera. **(Numeral 10.4 Articulo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Articulo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	

Nota: Diligencie la columna **"evaluación"** teniendo en cuenta que la escala del Ítem corresponderá a: Identifique la letra **a (aceptable)** para **cumplimiento total** del requisito, Identifique las letras **ar (aceptable con requerimientos)** para un **cumplimiento parcial** del requerimiento; identifique la letra **i (inaceptable)** que indica **incumplimiento** del requerimiento; Identifique las Letras **N.A. (No aplica)** Indica que el aspecto a evaluar no es evaluado o no le aplica.

EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

Observaciones: Ninguna

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**ACTA DE TOMA DE MUESTRAS** **GRUPOS DE TRABAJO TERRITORIAL**		
	Código: IVC-INS-FM085	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2021-11-08	Página 1 de 1

Número de radicado saliente para remisión al Laboratorio: (20233014152 de fecha 2023-10-31)

Fecha 2023-11-02 Hora: 9:30 am OBJETO: Control de Calidad [ ] Renovación RS [ ] Otro "Control oficial para establecimientos durante la vigencia 2023" (Dirigido a Establecimientos vinculados a IVC)

Establecimiento INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA SA - INDUHUILA SA Dirección CR 6 No 27-81 BR LAS GRANJAS Teléfono 8753478;8753626; 3153119252 Fax ----------

Ciudad o municipio NEIVA Departamento HUILA Representante Legal **EDUARDO BAUTISTA CASTAÑEDA**

Vehículo (tipo) ---------- No. de placa ---------- Propietario ----------

No. de orden	No. U/M	Contenido neto en g o cm³ por unidad	Nombre del producto y marca	T°C	Tipo de envase	Número de lote o fecha de vencimiento	Registro Sanitario
1	7/1	1000 ml	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA	27	Bolsa de polietileno de alta barrera	Lote: 15 10 23 VENCE: 13ENE/2024	RSA-007053-2018
2	3/2	1000 ml	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA	27	Bolsa de polietileno de alta barrera	Lote: 15 10 23 VENCE: 13ENE/2024	RSA-007053-2018

CONVENCIONES: U/M: Unidades por muestra del mismo lote; T: temperatura. El número de unidades por muestra dependen de la norma de cada producto.

OBSERVACIONES: Mediante oficio comisorio 7304-864-2023, se toman dos (2) muestras la cual constara: Muestra 1) Siete (7) unidades distribuidas así: tres (3) unidades para análisis microbiológico, dos (2) unidades para analisis fisicoquímico, una (1) unidad para contra muestra oficial y se deja una (1) contramuestra para el interesado del mismo lote y fecha de vencimiento. Muestra 2) Tres (3) unidades para análisis de CMP. Esto con el fin de para dar cumplimiento al Control oficial para establecimientos durante la vigencia 2023" (Dirigido a Establecimientos vinculados a IVC), para ser analizadas por el Laboratorio de alimentos y bebidas INVIMA, correspondiente al mes de noviembre de 2023. Las muestras son enviadas al laboratorio de INVIMA. Numero de guía (Portes de Colombia SAS): 25001295

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la linea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la linea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Firman las personas que intervinieron en la presente diligencia:

Por parte de la entidad de salud

Firma

Nombre Christian Camilo Cartagena Rojas - Diego Mauricio Quintero Bonilla

Cargo y entidad Profesionales Universitarios del GTT CO3 INVIMA

C.C. Nº 1.108.454.071. - 7.701.280

Por parte de la empresa o responsable del producto

Firma

Nombre Diana Margarita Alvares Montealegre

Cargo y entidad Jefe de calidad - INDUHUILA SA

C.C. Nº 1.079.184.026

Recibe laboratorio: Nombre _____ Firma _____ Fecha _____ Hora _____ T ___ °C

NIT: 900.373.939-5

INFORME DE ENSAYO N° FQ-12163-23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA:	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A (Principal)	ENCARGADO:	Eduardo Bautista
DIRECCIÓN:	Carrera 6 No. 27 81 (NEIVA)	TELÉFONO:	8753478 3162939274

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Leche ultra alta temperatura UAT (UHT) entera larga vida el Trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2024-NOV-15	FECHA DE RECEP. LAB.:	2024-DIC-01
FECHA DE VENCIMIENTO:	2025-OCT-07	FECHA DE ANALISIS:	2024-DIC-04
PRESENTACIÓN:	Bolsa de Polietileno	FECHA DE INFORME:	2024-DIC-12
CANTIDAD:	6 unidades x 1000 mL	ENTREGADA POR:	Mensajería
LOTE No:	151024 06:45 B3	TEMPERATURA DE TOMA:	20,2°C
PROVEEDOR:	Industria Lechera del Huila S.A	RECOLECTADO POR:	El Cliente

COPIA NO CONTROLADA
UNA VEZ IMPRESA

INFORME FISICOQUÍMICO

PARÁMETRO	MÉTODO DE ANÁLISIS	RESULTADO	UNIDAD	U (Incertidumbre expandida) (1)	ESPECIFICACIÓN (2)	REGLA DE DECISIÓN (3)	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
Densidad 15/15°C	Gravimetri-a	1,030	g/mL	N.A	1.0295 g - 1.0330 g	NO APLICA	CONFORME
Acidez (Expresado como Ácido Láctico)	Volumetrica	0,16	g Á. Láctico/ 100 mL	N.A	0.13 g - 0.17 g	NO APLICA	CONFORME
Proteina	Kjeldahl*	2,9	g/100 g	N.A	Min 2.9 g	NO APLICA	CONFORME
Fosfatasa	Cualitativo	Negativa	No Aplica	N.A	Negativa	NO APLICA	CONFORME
Peroxidasa	Cualitativo-Guayacol	Negativa	No Aplica	N.A	Negativa	NO APLICA	CONFORME
Extracto Seco Total	Gravimetria	11,89	g/100 g	N.A	Min 11.20 g	NO APLICA	CONFORME
Extracto Seco Desengrasado	Calculo Matematico	8,89	g/100 g	N.A	Min 8.20 g	NO APLICA	CONFORME
Grasa	AOAC 989.05:2000	3,0	g/100 mL	N.A	Min 3.0 g	NO APLICA	CONFORME

OBSERVACIONES

- (2) Especificación dada por el Decreto 616 de 2006: Leche Entera UHT.
- (1) La incertidumbre expresada en el informe de resultados corresponde a la incertidumbre expandida (U) con un factor de cobertura K=2 para un 95% de confianza.
- (2) Los límites de especificación se toman de: Decreto 616 de 2006 para Leche UHT
- (3) Al comparar su resultado contra la especificación (2), Impegno aplica dos reglas de decisión para dar conformidad, así: SIN INFLUENCIA DE LA U: La U no afecta la decisión de conformidad o CON INFLUENCIA DE LA U: La U afecta la decisión de conformidad, pues el resultado es cercano a la especificación; en este caso hay un 50% de probabilidad de que su resultado sea conforme o no conforme de forma errónea. (Basado ILAC-G8:09/2019, aceptación simple). Solo aplica para ensayos cuantitativos acreditados.
- Considerar que los resultados < 1 UFC/mL, < 1 UFC/100 mL o < 1 UFC/250 mL se encuentran dentro de la especificación, cuando ésta sea definida como 0 UFC.
- El límite máximo permisible declarado para el recuento de mohos y levaduras corresponde a la sumatoria de estos dos parámetros.
- Los datos incluidos en el segmento Información de la muestra (fecha de producción, fecha de vencimiento, presentación, lote y proveedor) son responsabilidad estricta del cliente, quien los suministra.
- Para determinar la conformidad general de la muestra analizada, todos los ensayos reportados deben ser conformes con la especificación.
- El presente informe no podrá ser reproducido parcialmente sin previa autorización de Impegno®, los resultados son válidos únicamente para la muestra analizada tal como se recibió.

Revisado: INGRID C.	Aprobado: MAYRA Q. N.

IMPEGNO
una marca microLab.
NIT: 900.373.939-5

INFORME DE ENSAYO N° FQ-12163-23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA:	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A (Principal)	ENCARGADO:	Eduardo Bautista
DIRECCIÓN:	Carrera 6 No. 27 81 (NEIVA)	TELÉFONO:	8753478 3162939274

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Leche ultra alta temperatura UAT (UHT) entera larga vida el Trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2024-NOV-15	FECHA DE RECEP. LAB.:	2024-DIC-01
FECHA DE VENCIMIENTO:	2025-OCT-07	FECHA DE ANALISIS:	2024-DIC-04
PRESENTACIÓN:	Bolsa de Polietileno	FECHA DE INFORME:	2024-DIC-14
CANTIDAD:	6 unidades x 1000 mL	ENTREGADA POR:	Mensajería
LOTE No:	151023 06:45 B3	TEMPERATURA DE TOMA:	20,2°C
PROVEEDOR:	Industria Lechera del Huila S.A	RECOLECTADO POR:	El Cliente

COPIA NO CONTROLADA
UNA VEZ IMPRESA

INFORME FISICOQUÍMICO

-Ensayo tercerizado: Proteina



MAYRA QUITIAN NARANJO
DIRECTORA TECNICA

FIN DEL INFORME DE ENSAYO

IMPEGNO
una marca microLab.
NIT: 900.373.939-5

INFORME DE ENSAYO N° MI-12163-23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA:	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A (Principal)	ENCARGADO:	Eduardo Bautista
DIRECCIÓN:	Carrera 6 No. 27 81 (NEIVA)	TELÉFONO:	8753478 3162939274

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Leche ultra alta temperatura UAT (UHT) entera larga vida el Trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2024-NOV-15	FECHA DE RECEP. LAB.:	2024-DIC-01
FECHA DE VENCIMIENTO:	2025-OCT-07	FECHA DE ANALISIS:	2024-DIC-04
PRESENTACIÓN: Bolsa de Polietileno		FECHA DE INFORME:	2024-DIC-14
CANTIDAD:	6 unidades x 1000 mL	ENTREGADA POR:	Mensajería
LOTE No:	151023 06:45 B3	TEMPERATURA DE TOMA:	20,2°C
PROVEEDOR:	Industria Lechera del Huila S.A	RECOLECTADO POR:	El Cliente

COPIA NO CONTROLADA
UNA VEZ IMPRESA

INFORME MICROBIOLÓGICO

PARÁMETRO	MÉTODO DE ANÁLISIS	RESULTADO	UNIDAD	U (Incertidumbre expandida) (1)	ESPECIFICACIÓN (2)	REGLA DE DECISIÓN (3)	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
Microorganismos Termófilos Anaerobios	Esterilidad Comercial (Crecimiento anaerobiosis 55 C)	Ausente	No Aplica	N.A	Ausencia	NO APLICA	CONFORME
Microorganismos Termófilos Aerobios	Esterilidad Comercial (Crecimiento aerobiosis a 55 C)	Ausente	No Aplica	N.A	Ausencia	NO APLICA	CONFORME
Microorganismos Mesófilos Anaerobios	Esterilidad Comercial (Crecimiento anaerobiosis 35 C)	Ausente	No Aplica	N.A	Ausencia	NO APLICA	CONFORME
Microorganismos Mesófilos Aerobios	Esterilidad Comercial (Crecimiento aerobiosis a 35 C)	Ausente	No Aplica	N.A	Ausencia	NO APLICA	CONFORME

OBSERVACIONES

- (1) La incertidumbre expresada en el informe de resultados corresponde a la incertidumbre expandida (U) con un factor de cobertura K=2 para un 95% de confianza.
- (2) Los límites de especificación se toman de: Decreto 616 de 2006 para Leche UHT
- (3) Al comparar su resultado contra la especificación (2), Impegno aplica dos reglas de decisión para dar conformidad, así: SIN INFLUENCIA DE LA U: La U no afecta la decisión de conformidad o CON INFLUENCIA DE LA U: La U afecta la decisión de conformidad, pues el resultado es cercano a la especificación; en este caso hay un 50% de probabilidad de que su resultado sea conforme o no conforme de forma errónea. (Basado ILAC-G8:09/2019, aceptación simple). Solo aplica para ensayos cuantitativos acreditados.
- Considerar que los resultados < 1 UFC/mL, < 1 UFC/100 mL o < 1 UFC/250 mL se encuentran dentro de la especificación, cuando ésta sea definida como 0 UFC.
- El límite máximo permisible declarado para el recuento de mohos y levaduras corresponde a la sumatoria de estos dos parámetros.
- Los datos incluidos en el segmento Información de la muestra (fecha de producción, fecha de vencimiento, presentación, lote y proveedor) son responsabilidad estricta del cliente, quien los suministra.
- Para determinar la conformidad general de la muestra analizada, todos los ensayos reportados deben ser conformes con la especificación.
- El presente informe no podrá ser reproducido parcialmente sin previa autorización de Impegno®, los resultados son válidos únicamente para la muestra analizada tal como se recibió.

Revisado: Carolina M.	Aprobado: MAYRA Q. N.

IMPEGNO
una marca microLab.
NIT: 900.373.939-5

INFORME DE ENSAYO N° MI-12163-23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA:	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A (Principal)	ENCARGADO:	Eduardo Bautista
DIRECCIÓN:	Carrera 6 No. 27 81 (NEIVA)	TELÉFONO:	8753478 3162939274

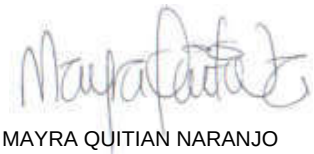
INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Leche ultra alta temperatura UAT (UHT) entera larga vida el Trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2024-NOV-15	FECHA DE RECEP. LAB.:	2024-DIC-01
FECHA DE VENCIMIENTO:	2025-OCT-07	FECHA DE ANALISIS:	2024-DIC-04
PRESENTACIÓN:	Bolsa de Polietileno	FECHA DE INFORME:	2024-DIC-14
CANTIDAD:	6 unidades x 1000 mL	ENTREGADA POR:	Mensajería
LOTE No:	151023 06:45 B3	TEMPERATURA DE TOMA:	20,2°C
PROVEEDOR:	Industria Lechera del Huila S.A	RECOLECTADO POR:	El Cliente

COPIA NO CONTROLADA
UNA VEZ IMPRESA

INFORME MICROBIOLÓGICO



MAYRA QUITIAN NARANJO
DIRECTORA TECNICA

FIN DEL INFORME DE ENSAYO

INFORMACION GENERAL DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL FABRICANTE	ORGANIZACIÓN SOLARTE & CIA SAS
NIT DE LA EMPRESA	800146425-6
NOMBRE DEL PRODUCTO	Pastas alimenticias fortificadas
MARCAS COMERCIALES	Zonia
REGISTRO/PERMISO/NOTIFICACION SANITARIO	RSA-0016924-2021
FECHA DE REVISION Y ENTREGA	30-ene-24

INFORMACION TECNICA DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN	Producto preparado mediante el secado apropiado de las figuras: Spaghetti, Cabello de ángel, Macarroncito, Ojo de perdiz, Codito, Conchita, Figura, Tornillo, corbatica y pluma; formadas a partir de la mezcla agua -Semolato y/o Harina de trigos importados (ingrediente obtenido a partir de la molturación del trigo) fortificados.		
INGREDIENTES	Semolato y/o Harina de trigos importados (cereal que contine gluten) fortificado con Niacina (100.73mg/Kg., Hierro (89.56mg/Kg.), vitamina B1 (12.79 mg/Kg.), B2 (8.14mg/Kg.), y ácido fólico (3.45mg/Kg.) ; agua.		
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS	Color amarillo característico Consistencia: Dura Olor y sabor propios del producto		
ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS **NTC 1055 2014-06-18** **Sexta actualización/ Resolucion 4393/1991**	Humedad	%	Máximo 13,0
	Cenizas	%	Máximo 1,2
	Proteína	%	Mínimo 10,5
	Acidez expresada como ácido láctico	%	Máximo 0,45
	Longitud	mm	250 +/- 10%
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS **NTC 1055 2014-06-18** **Sexta actualización Resolucion 4393/1991**	Recuento de microorganismos mesofílicos	UFC/g	800000
	Coliformes totales	NMP/g	Máximo 43
	Coliformes Fecales	NMP/g	Ausente
	Recuento de Mohos y levaduras	UFC/g	4000
	Estafilococos coagulasa positivos	UFC/g	100
MICOTOXINAS **NTC 1055 2014-06-18** **Sexta actualización/Resolución 4506-2013**	Ocratoxina A	µg/Kg	Máximo 3,0
	Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	µg/Kg	Máximo 4
	DON-Deoxinivalenol	µg/Kg	Máximo 750
	Zearalenona	µg/Kg	Máximo 20
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Para Consumo como plato principal con su salsa favorita, preparación de ensaladas y sopas		

INFORMACION TECNICA DEL PRODUCTO

EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES	El producto es empacado en polipropileno láminado como empaque primario, material atoxico que asegura la buena conservación, cumpliendo con la Resolución 5109/2005 sobre rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, resolución 810 del 2021 sobre rotulado nutricional y resolución 683/2012 sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamentos destinados a entrar en contacto con alimentos destinados a consumo humano. Como empaque secundario el producto es sobre empacado en bolsa de polietileno termoencogible garantizando su conservación, manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Es empacado en presentaciones de 200g, 250g, 500g Y 5Kg El producto es sobreempacado en paquetes de 24 unidades para las presentaciones de 200 y 250g para obtener paquetes de 4.8Kg y 6.0Kg respectivamente. Y es sobreempacado en paquetes por 12 unidades para la presentación de 500g para obtener paquetes de 6.0Kg El empaque es reciclable
VIDA ÚTIL	18 meses a partir de la fecha de fabricación.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenamiento: El producto es almacenado en áreas establecidas para tal fin, manteniendo las condiciones de humedad y temperatura necesarias para la conservación del mismo hasta su despacho.
	La pasta debe ser transportada en vehículos que cumplan con la Resolución 2674/2013, Capitulo VII Articulo 29.
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	Consérvese en lugar limpio, seco y fresco. Mantener lejos de olores fuertes. No dejar directamente sobre el piso. Finalizada la vida útil del producto, disponerlo como residuo ordinario

REVISADO POR:
LÍDER CONTROL CALIDAD

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-06-13

Subcategorias	Puntajes
Subcategoria1	100,00
Subcategoria2	100,00
Subcategoria3	100,00
Subcategoria4	-
Subcategoria5	-
Subcategoria6	-
Subcategoria7	-
Subcategoria8	-
Subcategoria9	-
Subcategoria10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	3
Promedio total del porcentaje de	100,00

Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

Ninguna

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Reoslucion 2674 de 2013, 5109 de 2005 y 810 de 2021.

Exigencias adicionales:

Ninguna

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Quien atiende la visita manifiesta no tener ninguna observación

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Se atiende solicitud con radicado No.20231255671 con el fin se obtener concepto sanitario.Se toma muestra del producto Harina de maiz blanca precocida.
Una vez realizado el recorrido por las instalaciones y revisada la documentación repectiva se evidencia que el establecimiento cumple con los requerimientos para elaborar sus productos y se otorga concepto favorable.
Se realiza verificacion de rotulado nutricional con base a la resolucion 810 de 2021 y 2492 de 2022.
La empresa todo el año de lunes a sabado desde las 7:00 hasta las 19:00 horas

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: Cristian Camilo Pimiento Marin

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: GTT Occidente 2

Firma:

Nombre: Guillermo Leon Toban Orozco

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: GTT Occidente 2

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: Raquel Ordoñes Palacios

Cargo: Lider Control Calidad

C.C. 37.082.172

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS**		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-06-13

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
Pastas	6.600 t

Subcategoría 1: 6.4.1 Pastas alimenticias y fideos frescos con o sin tratamientos

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**20**

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**15**

3.	REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		

3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					**20**
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)					**10**
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**20**
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		

6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**15**
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					**100,00**

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2021058559 del 28 de Diciembre de 2021

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20211296417 de fecha 2021/12/27 el (la) Señor(a) VICENTE ARTURO SOLARTE SOLARTE actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de Cinco (5) años al producto que se describe a continuacion:

REGISTRO SANITARIO No.:	RSA-0016924-2021
VIGENTE HASTA:	2026/12/28
EXPEDIENTE:	20219730 **RADICACION:** 20211296417
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	PASTAS ALIMENTICIAS FORTIFICADA CON VITAMINAS B1, B2, B3, HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO. VARIEDADES: PASTA LARGA: SPAGHETTI. PASTA CORTA: CODITO, CORBATICAS, CABELLO DE ANGEL, MACARRONCITO, OJO DE PERDIZ, CONCHITAS, PLUMA, FIGURAS, TORNILLO. ,
MARCA:	ZONIA,
PRESENTACION COMERCIAL:	125g, 200g, 250g, 500g, 1000g,
TITULAR(ES):	ORGANIZACIÓN SOLARTE & CIA SCA con domicilio en BOGOTA - D.C.,
FABRICANTE(S):	ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO INDUSTRIA HARINERA CAPRI con domicilio en MADRID - CUNDINAMARCA, ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A/INDUSTRIA HARINERA DE LA COSTA con domicilio en SOLEDAD - ATLANTICO, ORGANIZACIÓN SOLARTE &CIA S.C.A PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO MOLINOS SAN NICOLAS con domicilio en PASTO - NARIÑO,

ORGANIZACIÓN SOLARTE &CIA S.C.A PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO MOLINOS APOLO con domicilio en BOGOTA - D.C., ORGANIZACIÓN SOLARTE &CIA S.C.A PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO INDUSTRIA HARINERA DE OCCIDENTE con domicilio en YUMBO - VALLE, ORANIZACIÓN SOLARTE & CIA S.C.A / MOLINOS RICAURTE con domicilio en BOGOTA - D.C.,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 19500000 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSIAV20M03594, expediente Nro. 1988145. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 28 de Diciembre de 2021

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ISO/IEC 17025:2017
10-LAB-053

REPORTE DE ANÁLISIS / ANALYSIS REPORT
Muestra/Sample #: FQM426050

Empresa / Company +	ORGANIZACIÓN SOLARTE Y CIA. S.A.S	**Telef/Phone +**	(2)6645080
Sede / Headquarters +	HARINERA DE OCCIDENTE	CALLE 15 # 27-40 KM 4 AUTP CALI-YUMBO	
Producto / Product +	PASTA ALIMENTICIA		
Muestra / Sample +	Lote : A24		
Fecha de Recepción / Reception Date	2024-01-26	**Temp. Recepción / Temp. Reception**	25,0°C
Cantidad / Amount	1 Kg		
Contenedor / Container	Bolsa plástica / Plastic bag		
Enviado por / Send by +	MONICA . GARAVITO .		
Aspecto / Aspect	Producto compacto, homogéneo, de textura dura / Homogeneous, lasts texture, compact product.		
Olor / Smell	Apropiado		
Color / Color	Propio		

Resultados / Results

Análisis FísicoQuímico Physicochemical Analysis	Fecha Date	Unidad Unit	Resultado Result	Especificaciones Specifications**	Método Method
Ácido fólico/Folic acid	2024-01-30	mg/kg	3,744	Sin especificación.	IN-GS-3.244 V9 2020-09-30*
Vitamina B1(Tiamina)/Vitamin B1(Thiamine)	2024-02-02	mg/100g	1,31	Sin especificación.	USP 2021 Suplementos dietarios-Vitaminas hidrosolubles
Vitamina B2(riboflavina)/Vitamin B2(riboflavin)	2024-02-02	mg/100g	0,443	Sin especificación.	USP 2021 Suplementos dietarios-Vitaminas hidrosolubles
Vitamina B3(Nicotinamida)/Vitamin B3(Nicotinamide)	2024-02-02	mg/100g	0,859	Sin especificación.	USP 2021 Suplementos dietarios-Vitaminas hidrosolubles
Hierro / Iron	2024-02-05	mg/100g	11,256	Sin especificación.	AOAC Ed 21 st,2019. 984.27*
Vitamina B12/Vitamin B12	2024-01-29	ug/100g	<0,15	Sin especificación.	AOAC 2011.09 Ed 21 de 2019*
Calcio / Calcium	2024-02-05	mg/100g	23,420	Sin especificación.	AOAC Ed 21 st,2019. 984.27*
Sodio / Sodium	2024-02-05	mg/100g	2,457	Sin especificación.	AOAC Ed 21 st,2019. 984.27*
Zinc / Zinc	2024-02-05	mg/100g	1,214	Sin especificación.	AOAC Ed 21 st,2019. 984.27*
Potasio / Potassium	2024-02-05	mg/100g	447,632	Sin especificación.	AOAC Ed 21 st,2019. 984.27*
Vitamina A/Vitamin A	2024-01-31	ug ER/100g	<4,1	Sin especificación.	AOAC Ed. 21st, 2019. 992.06*
Vitamina D3 (Colecalciferol)/ Vitamin D3 Cholecalciferol)	2024-01-30	ug/100g	<0,143	Sin especificación.	AOAC Ed. 21st, 2019. 2012.11*
Vitamina C/Vitamin C	2024-02-05	mg/100g	<0,16	Sin especificación.	IN-GS-3.168 V10 basado en AOAC 2012.21 Ed. 21 de 2019
Magnesio / Magnesium	2024-02-05	mg/100g	39,503	Sin especificación.	AOAC Ed 21 st,2019. 984.27

(**) Según Norma / According to Standard: Sin Norma de Referencia
(*) Métodos acreditados/Methods Accredited: ONAC, Certificado/Certificate: 10-LAB-053 Fecha/Date: 2019-09-05 ISO/IEC 17025:2017
(+) Información suministrada por el cliente / Information supplied by the customer
NOTA: Este resultado corresponde, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el laboratorio./This result correspond only to the sample received and analyzed by the laboratory.

Conclusión / Conclusion

NA

Tecnimicro Laboratorio de Análisis S.A.S
Carrera 42 Nº 10-37
Medellín | Colombia
PBX 60(4) 2681144
www.merieuxnutrisciences.com/co/

ISO/IEC 17025:2017
10-LAB-053

Fecha de Impresión/Printing date: miércoles, 7 de febrero de 2024

Andrea N.D

Andrea Naranjo Diaz
Química
Analista Líder
Fecha/Date: 2024-02-07

Informe firmado digitalmente / Digitally signed report
Este informe no puede ser reproducido total ni parcialmente sin autorización de Tecnimicro Laboratorio de Análisis S.A.S/ / This report can't be reproduced in whole or in part without Tecnimicro Laboratorio de Análisis's authorization.

FIN DEL INFORME / END OF REPORT

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-029

Código: F-ER-02
Versión: 4
Fecha: 05/01/2022

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS Nº: 24-2131

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA		INFORMACIÓN DE RECEPCIÓN	
CLIENTE:	ORGANIZACION SOLARTE & CIA S.A.S- Harinera de Occidente	**LUGAR DE RECOGIDA: (^)**	Harinera de Occidente - Cl 15 # 27 - 40 Aut Cali, Yumbo Km4	**I.D. MUESTRA:**	24-1154
NIT:	800146425-6	**FECHA FABRICACIÓN (^)**	N,E	**ODS:**	24-361
TELÉFONO:	6026645080	**FECHA VENCIMIENTO (^)**	N,E	**FECHA DE MUESTREO: (^)**	2024-01-22
CONTACTO:	Monica Garavito	**LOTE (^)**	A24	**FECHA DE RECEPCIÓN:**	2024-01-22
DIRECCIÓN:	Cl 15 # 27 - 40 Aut Cali, Yumbo Km4	**ESTADO: (^)**	Procesado	**MUESTRA T (º C): (^)**	N,E
CIUDAD:	Jumbo	**TIPO DE EMPAQUE: (^)**	Bolsa Ziploc	**RESPONSABLE MUESTREO:**	CLIENTE
COTIZACIÓN Nº:	23-4147	**TIPO DE MUESTRA: (^)**	Cereales y productos a base de cereales	**RECEPCIÓN T (º C):**	19,7
		PRODUCTO: (^)	Pastas alimenticia Organizacion Solarte	**CANTIDAD (g/mL):**	N,E
		HORA MUESTREO:	N,E	**OBSERVACIONES: (^)**	Se ingresa sin cadena de custodia
ALMACCENAMIENTO CONTRAMUESTRA:	**Análisis FQ: 15 días** **Análisis MB: 15 días**	**RESPONSABLE PROCESO CLIENTE: (^)**	N,E		

Fisicoquímica

FECHA DE ANÁLISIS (dd/mm/yyyy)	PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	LÍMITE CUANTIFICACIÓN	TÉCNICA ANALÍTICA	MÉTODO	Resolución 4506 de 2013. Contaminantes para Harina y Cereales	CONFORMIDAD
2024-01-24	Plomo (Pb) (O)/Lead	<0,025	mg Pb/Kg	NO APLICA	0,025	Calcination at 550ºC - Flame Atomic Absorption Spectroscopy	P-ER-A-23. V2. 2019-04-10	<0,2	CUMPLE
2024-01-24	Cadmio (Cd) (O)/Cadmium	<0,023	mg Cd/Kg	NO APLICA	0,023	Calcination at 525ºC- Flame Atomic Absorption Spectroscopy	P-ER-A-23	<0,2	CUMPLE
2024-01-30	Nitratos	79,3	mg NO3-/Kg	1,89	0,1	UV/VIS Spectrophotometric Screening Method.	AOAC 993.03	<200	CUMPLE

BIOPOLAB

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-029

Código: F-ER-02
Versión: 4
Fecha: 05/01/2022

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS Nº: 24-2131

(O) Contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 18-LAB-029 bajo la norma ISO/IEC-17025:2017.
* Análisis subcontratados
Formato fecha: dd/mm/yyyy
N.E: No Especifica N.A: No Aplica

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónico, o al correo e inmediatamente sera atendida
- La muestra será almacenada 15 días para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

(^) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a la toma de muestras y a otros datos descriptivos de la misma ni de las condiciones al momento de la toma.Los resultados emitidos corresponden a las muestras como se recibierón en el laboratorio

INCERTIDUMBRE

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresado en las mismas unidades del resultado.
La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada[1] para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.
En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.
[1] Válida para técnicas cuantitativas

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Tecnico
Químico Alimentos PQA-00495

FIN DEL INFORME

Fecha de expedición: 2024-02-02

Elaborado por: Catalina Durán Durán

BIOPOLAB

Biopolimeros Industriales S.A.S.
Carrera 18 No. 63a - 50 Piso 6. Bogotá-Colombia
Telefonos: (+1) 5405700/5406606, Bogotá
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-029

Código: F-ER-02
Versión: 4
Fecha: 05/01/2022

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS Nº: **24-2540**

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA		INFORMACIÓN DE RECEPCIÓN	
CLIENTE:	ORGANIZACION SOLARTE & CIA S.A.S- Harinera de Occidente	**LUGAR DE RECOGIDA: (^)**	Harinera de Occidente - Cl 15 # 27 - 40 Aut Cali, Yumbo Km4	**I.D. MUESTRA:**	24-1150
NIT:	800146425-6	**FECHA FABRICACIÓN (^)**	N,E	**ODS:**	24-361
TELÉFONO:	6026645080	**FECHA VENCIMIENTO (^)**	N,E	**FECHA DE MUESTREO: (^)**	2024-01-22
CONTACTO:	Monica Garavito	**LOTE (^)**	A24	**FECHA DE RECEPCIÓN:**	2024-01-22
DIRECCIÓN:	Cl 15 # 27 - 40 Aut Cali, Yumbo Km4	**ESTADO: (^)**	Procesado	**MUESTRA T (º C): (^)**	N,E
CIUDAD:	Jumbo	**TIPO DE EMPAQUE: (^)**	Bolsa Ziploc	**RESPONSABLE MUESTREO:**	CLIENTE
COTIZACIÓN Nº:	23-4147	**TIPO DE MUESTRA: (^)**	Cereales y productos a base de cereales	**RECEPCIÓN T (º C):**	19,7
		PRODUCTO: (^)	Pastas alimenticia Organizacion Solarte	**CANTIDAD (g/mL):**	N,E
		HORA MUESTREO:	N,E	**OBSERVACIONES: (^)**	Se ingresa sin cadena de custodia
ALMACCENAMIENTO CONTRAMUESTRA:	**Análisis FQ: 15 días** **Análisis MB: 15 días**	**RESPONSABLE PROCESO CLIENTE: (^)**	N,E		

Fisicoquímica

FECHA DE ANÁLISIS (dd/mm/yyyy)	PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	LÍMITE CUANTIFICACIÓN	TÉCNICA ANALÍTICA	MÉTODO	Pasta Alimenticia Res. 4393/91 y NTC 1055 para Cenizas	CONFORMIDAD
2024-01-24	Humedad/Moisture	10,5	g/100g	0,118	0,075	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°–100°C	AOAC Official methods of analysis Ed 21st, 2019, 925.10; 926.06; 926.07	<13	CUMPLE
2024-01-24	Cenizas (O)	0,800	g/100g	0,0332	0,0480	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C	AOAC 925.11 Ed 21:2019	No Específica	NO APLICA
2024-02-06	Cenizas Base Seca ((Se requiere hacer Humedad y Cenizas)	0,890	g/100g	NO APLICA	0,048	Cenizas-Humedad	Càlculo	<1,2	CUMPLE
2024-02-06	Grasa en Extracto Seco	1,30	g/100g	NO APLICA	0,0494	Modified Mojonnier	AOAC 989.05	No Específica	NO APLICA
2024-01-24	Grasa (O)	1,17	g/100 g	0,0517	0,0494	Hidrólisis Ácida- Extracción Éter de petroleo	AOAC 925.12; AOAC 922.06 Ed 21:2019	>0,4	CUMPLE

Biopolimeros Industriales S.A.S.
Carrera 18 No. 63a - 50 Piso 6. Bogotá-Colombia
Telefonos: (+1) 5405700/5406606, Bogotá
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS Nº: 24-2540

2024-02-06	Proteína en Base seca (Se requiere Humedad y Proteína)	14,9	g/100g	0,508	0,25	Método Kjeldahl	AOAC 2001.11. Cálculo	>10,5	CUMPLE
2024-02-06	Proteína/Crude Protein (O)	13,3	g/100g	0,454	0,25	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.7. 2019-07-12	No Específica	NO APLICA
2024-02-06	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	74,2	g/100g	NO APLICA	No Aplica	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25	No Específica	NO APLICA
2024-02-06	Calorías/Calories	356	Kcal/100g	NO APLICA	No Aplica	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	No Específica	NO APLICA
2024-01-24	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre (O)	2,09	g/100g	0,153	0,500	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V.3. 2021-05-21.	No Específica	NO APLICA
2024-01-24	Fibra Dietaria Insoluble / Insoluble Fiber	1,56	g/100g	0,115	0,500	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V.3. 2021-05-21.	No Específica	NO APLICA
2024-01-24	Fibra Dietaria Soluble / Soluble Fiber	0,568	g/100g	0,0417	0,500	Càlculo	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V.3. 2021-05-21. Cálculo	No Específica	NO APLICA
2024-01-24	Colorantes	Negativo	Negativo/Positivo	NO APLICA	N.A	Cualitativo-Lana Virgen	NTC 1311 Metodo 6.2 B	Negativo	CUMPLE
2024-01-29	Ácidez Pastas Alimenticias (Expresada en Ácido Láctico)	0,130	mg /L	0,00650	0,05	Método Volumétrico	ISO 7305	<0,45	CUMPLE
2024-02-05	Azúcares Totales/ Total Sugars (O)	1,96	g/100g	0,107	0,500	Titulométrico- Soluciones de Fehling	AOAC 968.28; AOAC 923.09	No Específica	NO APLICA

Cromatografía Agua

FECHA DE ANÁLISIS (dd/mm/yyyy)	PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	LÍMITE CUANTIFICACIÓN	TÉCNICA ANALÍTICA	MÉTODO	Pasta Alimenticia Res. 4393/91 y NTC 1055 para Cenizas	CONFORMIDAD
2024-01-30	Grasa Saturada / Saturated Fat (O)	0,690	g / 100 g	0,0345	0,0494	Gas Chromatography	AOCS Ce 1B-89; NTC 4967:2014; ISO 12966-2:2017	No Específica	NO APLICA

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS Nº: 24-2540

2024-01-30	Grasa Poliinsaturada/Polyunsaturated Fat	0,044	g/100g	0,002200	0,0494	Gas Chromatography	AOCS Ce 1B-89; NTC 4967:2014; ISO 12966-2:2017	No Específica	NO APLICA
2024-01-30	Grasa Monoinsaturada/Monounsaturated Fat .	0,430	g/100g	0,0215	0,0494	Gas Chromatography	AOCS Ce 1B-89; NTC 4967:2014; ISO 12966-2:2017	No Específica	NO APLICA
2024-01-30	Grasa Trans/ Trans Fat	<100	mg/100g	NO APLICA	100	Gas Chromatography	AOCS Ce 1B-89; NTC 4967:2014; ISO 12966-2:2017	No Específica	NO APLICA
2024-01-24	Colesterol / Cholesterol	2,11	mg / 100 g	0,106	1,5	Cromatografia de Gases - GC	P-ER-A-54. V.1. 2021-05-23.	No Específica	NO APLICA

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-029

Código: F-ER-02
Versión: 4
Fecha: 05/01/2022

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS Nº: 24-2540

(O) Contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 18-LAB-029 bajo la norma ISO/IEC-17025:2017.

* Análisis subcontratados

Formato fecha: dd/mm/yyyy

N.E: No Especifica N.A: No Aplica

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónico, o al correo e inmediatamente sera atendida
- La muestra será almacenada 15 días para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

(^) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a la toma de muestras y a otros datos descriptivos de la misma ni de las condiciones al momento de la toma.Los resultados emitidos corresponden a las muestras como se recibierón en el laboratorio

INCERTIDUMBRE

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresado en las mismas unidades del resultado.
La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada[1] para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.
En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.
[1] Válida para técnicas cuantitativas

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Tecnico
Químico Alimentos PQA-00495

FIN DEL INFORME

Fecha de expedición: 2024-02-06

Elaborado por: Catalina Durán Durán

BIOPOLAB

Biopolimeros Industriales S.A.S.
Carrera 18 No. 63a - 50 Piso 6. Bogotá-Colombia
Telefonos: (+1) 5405700/5406606, Bogotá
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-029

Código: F-ER-02
Versión: 4
Fecha: 05/01/2022

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS Nº:	132293-1

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA		INFORMACIÓN DE RECEPCIÓN	
CLIENTE:	ORGANIZACION SOLARTE & CIA SCA - Harinera de Occidente	**LUGAR DE RECOGIDA: (^)**	Cl 15 # 27 - 40 Aut Cali, Yumbo Km4	**I.D. MUESTRA:**	23-26144
NIT:	800146425-6	**FECHA FABRICACIÓN (^)**	N,E	**ODS:**	23-10840
TELÉFONO:	6026645080	**FECHA VENCIMIENTO (^)**	N,E	**FECHA DE MUESTREO: (^)**	7/12/2023
CONTACTO:	Monica Garavito	**LOTE (^)**	A24	**FECHA DE RECEPCIÓN:**	7/12/2023
DIRECCIÓN:	Cl 15 # 27 - 40 Aut Cali, Yumbo Km4	**ESTADO: (^)**	Procesado	**MUESTRA T (º C): (^)**	N,E
CIUDAD:	Jumbo	**TIPO DE EMPAQUE: (^)**	Bolsa plástica	**RESPONSABLE MUESTREO:**	Cliente
COTIZACIÓN Nº:	23-4147	**TIPO DE MUESTRA: (^)**	Cereales y productos a base de cereales	**RECEPCIÓN T (º C):**	18,5
		PRODUCTO: (^)	Pasta alimenticia organización solarte	**CANTIDAD (g/mL):**	N,E
		HORA MUESTREO:	N,E	**OBSERVACIONES: (^)**	
ALMACCENAMIENTO CONTRAMUESTRA:	**Análisis FQ: 15 días** **Análisis MB: 15 días**	**RESPONSABLE PROCESO CLIENTE: (^)**	N,E		

Microbiología

FECHA DE ANÁLISIS (dd/mm/yyyy)	PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	LÍMITE CUANTIFICACIÓN	TÉCNICA ANALÍTICA	MÉTODO	Res. 1407 de 2022 - Pasta alimenticia, pasta compuesta, rellenha o sin relleno; fresca o precocida	CONFORMIDAD
7/12/2023	Esporas Clostridium Sulfito(O) Reductoras/ Clostridium perfringes (O)	<10	UFC/g ó mL	NO APLICA	1(Líquidos); 10(Sólidos)	Recuento en placa	NTC 4834:2000	100 - 1000	CUMPLE
7/12/2023	*Bacillus cereus*	<100	UFC/g ó mL	NO APLICA	10(Líquidos); 100(Sólidos)	Aislamiento y enumeración en superficie.	AOAC 980.31:2005. 2019 Edition 21	1000 - 10000	CUMPLE

(O) Contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 18-LAB-029 bajo la norma ISO/IEC-17025:2017.
* Análisis subcontratados
** Parámetros internos Cliente
Formato fecha: dd/mm/yyyy
N.E: No Especifica N.A: No Aplica

BIOPOLAB

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS Nº:	**132293-1**

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros Microbiológicos sugeridos por la normatividad referenciada en la tabla anterior.
Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio Biopolab SAS.

- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónica, o al correo e inmediatamente será atendida.
- La muestra será almacenada 15 días para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

(^) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a la toma de muestras y a otros datos descriptivos de la misma ni de las condiciones al momento de la toma.Los resultados emitidos corresponden a las muestras como se recibierón en el laboratorio

INCERTIDUMBRE

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresado en las mismas unidades del resultado.
La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada[1] para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.
En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.
[1] Válida para técnicas cuantitativas

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Tecnico
Químico Alimentos PQA-00495

FIN DEL INFORME

Fecha de expedición: 15/01/2024

Elaborado por: Angelica Vargas Montañez

Biopolimeros Industriales S.A.S.
Carrera 18 No. 63a - 50 Piso 6. Bogotá-Colombia
Telefonos: (+1) 5405700/5406606, Bogotá
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-029

Código: F-ER-02
Versión: 4
Fecha: 05/01/2022

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS Nº:	**132293**

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		**INFORMACIÓN DE LA MUESTRA**		**INFORMACIÓN DE RECEPCIÓN**	
CLIENTE:	ORGANIZACION SOLARTE & CIA SCA - Harinera de Occidente	**LUGAR DE RECOGIDA: (^)**	Cl 15 # 27 - 40 Aut Cali, Yumbo Km4	**I.D. MUESTRA:**	23-26144
NIT:	800146425-6	**FECHA FABRICACIÓN (^)**	N,E	**ODS:**	23-10840
TELÉFONO:	6026645080	**FECHA VENCIMIENTO (^)**	N,E	**FECHA DE MUESTREO: (^)**	7/12/2023
CONTACTO:	Monica Garavito	**LOTE (^)**	A24	**FECHA DE RECEPCIÓN:**	7/12/2023
DIRECCIÓN:	Cl 15 # 27 - 40 Aut Cali, Yumbo Km4	**ESTADO: (^)**	Procesado	**MUESTRA T (º C): (^)**	N,E
CIUDAD:	Jumbo	**TIPO DE EMPAQUE: (^)**	Bolsa plástica	**RESPONSABLE MUESTREO:**	Cliente
COTIZACIÓN Nº:	23-4147	**TIPO DE MUESTRA: (^)**	Cereales y productos a base de cereales	**RECEPCIÓN T (º C):**	18,5
		PRODUCTO: (^)	Pasta alimenticia organización solarte	**CANTIDAD (g/mL):**	N,E
		HORA MUESTREO:	N,E	**OBSERVACIONES: (^)**	
ALMACCENAMIENTO CONTRAMUESTRA:	**Análisis FQ: 15 días** **Análisis MB: 15 días**	**RESPONSABLE PROCESO CLIENTE: (^)**	N,E		

Microbiología

FECHA DE ANÁLISIS (dd/mm/yyyy)	**PARÁMETRO**	**RESULTADO**	**UNIDADES**	**INCERTIDUMBRE**	**LÍMITE CUANTIFICACIÓN**	**TÉCNICA ANALÍTICA**	**MÉTODO**	**Res. 1407 de 2022 - Pasta alimenticia, pasta compuesta, rellena o sin relleno; fresca o precocida / Res. 4393 de 1991 - Pastas alimenticias*** **	**CONFORMIDAD**
7/12/2023	Mohos y Levaduras	<100	UFC/g ó mL	NO APLICA	10(Líquidos); 100(Sólidos)	Recuento de colonias	ISO 21527-1,2:2008	100 - 10000	CUMPLE
7/12/2023	Mesófilos aerobios/Aerobic mesophiles	<10	UFC/g ó mL	NO APLICA	1 (Líquidos); 10 (Sólidos)	Recuento de colonias	ISO 4833-1-2013	800000 - 1000000***	CUMPLE
7/12/2023	*Staphylococcus aureus Coagulasa Positiva/positive coagulase (35°C)*	<100	UFC/g ó mL	NO APLICA	10(Líquidos): 100(Sólidos)	Recuento en placa	ISO 6888-1:2021	100 - 1000	CUMPLE
7/12/2023	Coliformes Totales/Coliform (37°C)	<3	NMP/g ó mL	NO APLICA	3	Número más probable	ISO 4831:2006	43 - 150***	CUMPLE
7/12/2023	Coliformes Termotolerantes (Fecales)/Thermotolerant (Fecal) coliform	<3	NMP/g ó mL	NO APLICA	3	Número más probable	ISO 7251:2005	<3***	CUMPLE
7/12/2023	*Escherichia coli (O)*	<10	UFC/g ó mL	NO APLICA	1 (Líquidos); 10 (Sólidos)	Recuento de colonias	NTC 4458:2018	10 - 100	CUMPLE

(O) Contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 18-LAB-029 bajo la norma ISO/IEC-17025:2017.

* Análisis subcontratados

** Parámetros internos Cliente

Formato fecha: dd/mm/yyyy

N.E: No Especifica N.A: No Aplica

BIOPOLAB

Biopolimeros Industriales S.A.S.
Carrera 18 No. 63a - 50 Piso 6. Bogotá-Colombia
Telefonos: (+1) 5405700/5406606, Bogotá
www.biopolab.com

ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-029

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS Nº:	**132293**

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros Microbiológicos sugeridos por la normatividad referenciada en la tabla anterior.
Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio Biopolab SAS.

- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónica, o al correo e inmediatamente será atendida.
- La muestra será almacenada 15 días para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

(^) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a la toma de muestras y a otros datos descriptivos de la misma ni de las condiciones al momento de la toma.Los resultados emitidos corresponden a las muestras como se recibierón en el laboratorio

INCERTIDUMBRE

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresado en las mismas unidades del resultado.
La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada[1] para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.
En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.
[1] Válida para técnicas cuantitativas

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Tecnico
Químico Alimentos PQA-00495

FIN DEL INFORME

Fecha de expedición: 15/01/2024

Elaborado por: Angelica Vargas Montañez

Biopolimeros Industriales S.A.S.
Carrera 18 No. 63a - 50 Piso 6. Bogotá-Colombia
Telefonos: (+1) 5405700/5406606, Bogotá
www.biopolab.com

	QUESOS PREMIUM DEL HUILA	Código: QPH-FT-01
	FICHA TÉCNICA **PRODUCTO TERMINADO**	Versión 3.0
		Fecha: 12/12/2024

INFORMACIÓN DE LA EMPRESA	Quesos Premium del Huila Dirección: Calle 8 N. 20-16 Neiva/ Huila/Colombia Teléfono: 3115302348
DENOMICACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO	QUESO FRESCO SEMIBLANDO, SEMIGRASO DOBLE CREMA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche por acción del cuajo y la eliminación completa de lacto suero, en el procedimiento de hilado.
INGREDIENTES	Leche fresca, suero acido, sal, estabilizante (citrato de sodio) y cuajo
REGISTRO SANITARIO	RSA-0018722-2022
REQUISITOS DE CALIDAD	**Requisitos Microbiológicos:**

Requisito*	**n**	**m**	**M**	**c**
NMP Coliformes fecales/g	3	<100	-	0
Hongos y levaduras/g	3	100	500	1
Staphylococcus coagulasa positivos/g	3	1000	3000	1
Salmonella /25g	3	0	-	0

*Resolución 1804 de 1989
n = número de muestras por examinar
c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.

Requisitos fisicoquímicos:

Parámetro	**Semigraso**
Materia grasa en extracto seco de m/m mínimo	>5.0 y ≤20.0
Parámetro	**Semiblando**
Humedad % m/m, máximo	>55 y ≤65

*Resolución: 1804 de 1989

Requisitos contaminantes:

Contaminante	**Límite Máximo mg/kg**
Plomo (Pb)	0.02
Aflatoxinas M1	0.0005
Melamina	2.5

*Resolución 4506 de 2013

	QUESOS PREMIUM DEL HUILA	Código: QPH-FT-01
	FICHA TÉCNICA **PRODUCTO TERMINADO**	Versión 3.0
		Fecha: 12/12/2024

	Aceptación	**Rechazo**	**Liberación**
REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS	Color: blanco Sabor: característico producto lácteo Aroma: característico productos lácteos, agradable Textura: uniforme, suave	Color: diferente al blanco, presencia de hongo Sabor: rancio, fuerte, químicos Aroma: desagradable Textura: harinosa, soplada, quebradiza	No aplica liberación para producto, si no cumple alguno de los anteriores aspectos no se debe comercializar
CONSERVACIÓN	Refrigeración entre 0°C y 4°C Una vez abierto, consúmase en el menor tiempo posible.		
VIDA ÚTIL	30 días		
PRESENTACIÓN COMERCIAL	20 g hasta 5000 g		
ROTULADO	Resolución No. 5109 de 2005 Resolución 810 de 2021 Resolución 2492 de 2022		

ELABORÓ:
OLGA LUCÍA BAQUERO HERNANDEZ
Ingeniera de alimentos

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2022008660 del 25 de Abril de 2022

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20221068147 de fecha 2022/04/25 el (la) Señor(a) LINDA NATALIA LEYTON MARIN actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de CINCO (5) años al producto que se describe a continuacion:

R E G I S T R O SANITARIO No.:	RSA-0018722-2022
VIGENTE HASTA:	2027/04/25
EXPEDIENTE:	20225712 **RADICACION:** 20221068147
MODALIDAD:	EMPACAR Y VENDER
PRODUCTO:	QUESO FRESCO SEMIBLANDO, SEMIGRASO VARIEDAD: DOBLE CREMA, CAMPESINO, MOZARELLA.,
MARCA:	QUESOS PREMIUM DEL HUILA,
PRESENTACION COMERCIAL:	20 g HASTA 5000 g,
TITULAR(ES):	LINDA NATALIA LEYTON MARIN con domicilio en NEIVA - HUILA,
FABRICANTE(S):	
EMPACADOR(ES):	LINDA NATALIA LEYTON MARIN con domicilio en NEIVA - HUILA,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTÍCULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 25 de Abril de 2022

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

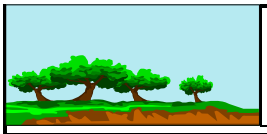
La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2022/04/25 13:24:11 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

	AGUALIMSU S.A.S Nit. 813.001.240-5 Análisis Fisicoquímicos y Microbiológicos de Aguas, Alimentos y Suelos	**REPORTE DE RESULTADO**	Resolución No. 2866 del 22 de diciembre 2022 AGUALIMSU S.A.S	IDEAM	Codigo: FORLB-34 Version: 05 Fecha de emisión: 01-07-2022

REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO No. 2024-J4848

PARCIAL		FINAL	X	

DATOS DEL CLIENTE		**LABORATORIO DE ANÁLISIS**	
NOMBRE DE EMPRESA	QUESOS PREMIUM DEL HUILA	NOMBRE LABORATORIO	AGUALIMSU SAS
CONTACTO	OLGA LUCÍA BAQUERO HERNANDEZ	CONTACTO	MARIA GICELA RAMIREZ MANRIQUE
NIT/C.C	1.003.808.847	TELEFONO	3187164015 - (608) 8716282
DIRECCION	CALLE 8 # 20-16	DIRECCION	CALLE 13 # 6 -10
TELEFONO	3115302348	E-MAIL	agualimsultda@yahoo.es
CIUDAD	NEIVA - HUILA	CIUDAD	NEIVA - HUILA

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA			
RADICADO N°	J4848	PRODUCTO/MATRIZ	ALIMENTO
MUESTRA TOMADA POR	CLIENTE	TIPO DE MUESTREO	PUNTUAL
NOMBRE DEL FUNCIONARIO	N.E	LOTE	N.E
MANIPULADO POR	N.E	VENCIMIENTO DE LA MUESTRA	N.E
REF. MÉTODO DE MUESTREO	N.E	SITIO DE TOMA	QUESOS PREMIUM DEL HUILA
EMPAQUE	BOLSA PLÁSTICA ZIPLOC	DESCRIPCIÓN MATRIZ O PUNTO DE TOMA	QUESO DOBLE CREMA
TEMPERATURA AMBIENTE	N.E	HORA DE TOMA	4:30 p. m.
PLAN DE MUESTREO	N.A	FECHA DE TOMA	2024-08-09
PROCEDIMIENTO N°	N.A	FECHA DE RECEPCIÓN	2024-08-09
CANTIDAD DE MUESTRA	500 g	FECHA DE EMISION DE REPORTE	2024-08-17

PARÁMETROS	MÉTODO DE ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022 - MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL	INTERPRETACIÓN	FECHA DE ANÁLISIS
MICROBIOLÓGICOS						
Escherichia coli	NTC 4458	<1	UFC/100 mL	<10	CUMPLE	2024-08-10
Mohos	NTC 5698	<10	UFC/100 mL	<100	CUMPLE	2024-08-10
Listeria monocytogenes	NTC 4666	AUSENCIA	A/P 25 g	AUSENCIA	CUMPLE	2024-08-10
Staphylococcus aureus coagulasa positiva	NTC 4779	<10	UFC/g	<100	CUMPLE	2024-08-10
Salmonella spp	NTC 4574	AUSENCIA	A/P 25 g	AUSENCIA	CUMPLE	2024-08-10

Abreviaturas: N.A.= No aplica N.E.= No establecido MNC = Muy numeroso para contar (<) Reporte menor al limite de detección del método

Observaciones:

Los parámetros analizados se encuentran dentro del valor aceptable según la Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social.
La información en el ítem "datos del cliente" corresponden a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad.
La(s) fecha(s) de análisis relacionada(s) en la tabla corresponde a la(s) fecha(s) de realización del análisis, revision y validación del resultado.
Resolución No. 2866 del 22 de diciembre de 2022, por el cual se otorga la acreditación a la sociedad AGUALIMSU S.A.S., para producir información cuantitativa física, química y microbiológica para los estudios o análisis ambientales requeridos por las Autoridades Ambientales competentes, relacionada con la calidad del medio ambiente y de los recursos naturales renovables.

Advertencia: AGUALIMSU S.A.S no es responsable del origen o la fuente de dónde ha sido extraida la muestra, cuando ha sido tomada por el cliente.

INFORMACIÓN DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:
Cuando se solicite una declaración de conformidad, el laboratorio AGUALIMSU S.A.S, especificara la norma o legislación y la regla de decisión de conformidad para el ensayo. Se informa al cliente que se aplica la regla de decisión de aceptación simple, según la guía ILAC-G8:09/2019, en la cual el límite de aceptación es mismo que el límite de tolerancia, de modo que se reportara la declaración de conformidad como:
CUMPLE: cuando el valor está por debajo del límite o dentro del rango de aceptación.
NO CUMPLE: cuando el valor medido está por encima del límite de aceptación.

ANÁLISIS REVISADOS Y AUTORIZADOS POR:



LILIANA VARGAS LAVAO
DIRECTOR TÉCNICO

NOTA: Este documento y su contenido son propiedad intelectual de AGUALIMSU S.A.S. No divulgar, usar o reproducir sin autorización escrita de AGUALIMSU S.A.S.
ESTE RESULTADO ES VALIDO ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE PARA LA(S) MUESTRA(S) ANALIZADA(S)
FIN DEL REPORTE DE ENSAYO

ALS - BOGOTA
ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S
Sede Bogota D.C Calle 94b # 56 - 45 Barrio Rionegro

Informe de Ensayo Nº 66295/2023 Página 1/1

Fecha de Emisión: 2023-08-11

No. de Ensayo:	FM / 4490 / 23
Fecha Recogida:	26-07-2023
Fecha Recepción:	26-07-2023
Fecha Inicio Ensayos	28-07-2023
Fecha Fin Ensayos:	11-08-2023
Código del Cliente:	0003

Cliente:
AGUALIMSU SAS
Calle 13 No. 6-10
Neiva - Huila

Solicitante: VIVIANA CASTILLO

Identificación de la Muestra: **58295 / 23**

Muestra: PT/QUESO DOBLE CREMA punto de toma ALMACENAMIENTO- -NOMBRE DEL SOLICITANTE QUESOS PREMIUM DEL HUILA
Fecha Elaboración: 17-07-2023
Fecha Caducidad: 16-08-2023
Proveedor: Quesos premium del huila

Tipo Envase: PEBD
Lote: 17/07/2023
Capacidad: 1
Hora de recogida: 8:45

	Ensayo/Método	Método	Resultado	Unidad	IM
	Aflatoxina M1	HPLC-FL	<0.01 (LQ)	µg/kg	
(s)	Melamina	LC-MS/MS	<0.50 (L.Q.)	mg/Kg	

Lista de abreviaturas: UFC- Unidades formadoras de colonias; IM: Intervalo de Medición de la tecnica; N.A: No Aplica; LQ – Límite de cuantificación ; V.L: Valor Limite de especificación; C - Cumple; NC - No Cumple; D: Detectable; ND: No Detectable; U: Incertidumbre (+/- Valor de U).

Regla de decisión: De acuerdo a la Guía ILAC G8: 09/2019 Guidelines on Decision Rules and Statements of Conformity, ALS Life Sciences Colombia adopta la Declaracion binaria para “Regla de aceptación Simple”; Las unidades del resultado y la Incertidumbre (U), se encuentran en las mismas unidades de medida relacionadas en la columna "Unidad"

El ensayo señalado con (s) fue subcontratado y no es acreditado.
El ensayo señalado con (a) fue subcontratado y es acreditado.

NOTA: La información en el ítem de identificación de muestra que se observe subrayada corresponde a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad u otros factores que puedan afectar el resultado. Análisis validos únicamente para la muestra analizada. ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S no se hace responsable por su uso indebido o falsificación. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento sin la aprobación escrita por el laboratorio.

Formato:R287 / Versión: 2 / Fecha de emisión: 11.11.2022

Autorizado por:
Jessica Triana (PQ-06869)
Supervisora Lab. Fisicoquímico

Revisado por:
Soporte Tecnico
Yesika Del Carmen Almanza Jiménez

FIN DEL INFORME

ALS - BOGOTA
ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S
Sede Bogota D.C Calle 94b # 56 - 45 Barrio Rionegro

Informe de Ensayo Nº 65456/2023 Página 1/1

Fecha de Emisión: 2023-08-09

No. de Ensayo:	FM / 4491 / 23
Fecha Recogida:	26-07-2023
Fecha Recepción:	26-07-2023
Fecha Inicio Ensayos	28-07-2023
Fecha Fin Ensayos:	08-08-2023
Código del Cliente:	0003

Cliente:
AGUALIMSU SAS
Calle 13 No. 6-10
Neiva - Huila

Solicitante: VIVIANA CASTILLO

Identificación de la Muestra: **58295 / 23**

Muestra: PT/QUESO DOBLE CREMA punto de toma ALMACENAMIENTO- -NOMBRE DEL SOLICITANTE QUESOS PREMIUM DEL HUILA
Fecha Elaboración: 17-07-2023
Fecha Caducidad: 16-08-2023
Proveedor: Quesos premium del huila

Tipo Envase: PEBD
Lote: 17/07/2023
Capacidad: 1
Hora de recogida: 8:45

Ensayo/Método	Método	Resultado	Unidad	IM
Plomo (Pb)	PO 204 Determinación de Metales en Alimentos por ICP-OES. Versión 2	<0.050 (L.Q.)	mg/Kg	

Lista de abreviaturas: UFC- Unidades formadoras de colonias; IM: Intervalo de Medición de la tecnica; N.A: No Aplica; LQ – Límite de cuantificación ; V.L: Valor Limite de especificación; C - Cumple; NC - No Cumple; D: Detectable; ND: No Detectable; U: Incertidumbre (+/- Valor de U).

Regla de decisión: De acuerdo a la Guía ILAC G8: 09/2019 Guidelines on Decision Rules and Statements of Conformity, ALS Life Sciences Colombia adopta la Declaracion binaria para “Regla de aceptación Simple”; Las unidades del resultado y la Incertidumbre (U), se encuentran en las mismas unidades de medida relacionadas en la columna "Unidad"

El ensayo señalado con (s) fue subcontratado y no es acreditado.
El ensayo señalado con (a) fue subcontratado y es acreditado.

NOTA: La información en el ítem de identificación de muestra que se observe subrayada corresponde a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad u otros factores que puedan afectar el resultado. Análisis validos únicamente para la muestra analizada. ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S no se hace responsable por su uso indebido o falsificación. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento sin la aprobación escrita por el laboratorio.

Formato:R287 / Versión: 2 / Fecha de emisión: 11.11.2022

Autorizado por:
Jessica Triana (PQ-06869)
Supervisora Lab. Fisicoquímico

Revisado por:
Soporte Tecnico
Yesika Del Carmen Almanza Jiménez

FIN DEL INFORME

OFICIO COMISORIO No. 7304-272-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima

DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS

Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
ESTABLECIMIENTO PROPIEDAD DE LINDA NATALIA LEYTON MARÍN – QUESOS PREMIUM DEL HUILA	CL 8 NO. 20 - 16 BR CALIXTO,NEIVA,HUILA

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2024-03-22 para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
EDWAR HUMBERTO SANTOS CARVAJAL	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3
DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Dirección de Operaciones Sanitarias Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3- Calle 18 A No.7 A 14 Barrio Campo Nuñez, teléfono 8632069 ext.7800 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos: 8632069 **Chat de WhatsApp:** 312 3279690 **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:** https://outlook.office365.com/owa/calendar/GTTCO3AGENDAMIENTOCITASPRESENCIALYVIRTUALCENTROORIENTE3@invima.gov.co/bookings/ .

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Neiva, el día 19 del mes de marzo del año 2024

MARTHA LUCIA AVILES AROCA
Coordinadora Grupo de Trabajo Territorial
Centro Oriente 3

Recibido por

Firma Elio Leyton

Nombre Elio Leyton

Cédula 1075216336

Cargo Administrador

Fecha 21/03/24

Powered by CamScanner

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	NEIVA / HUILA	**Fecha**	2024-03-21	2

DATOS GENERALES

Razón social	ESTABLECIMIENTO PROPIEDAD DE LINDA NATALIA LEYTON MARÍN – QUESOS PREMIUM DEL HUILA		
Dirección	CL 8 No 20-16 BR CALIXTO		
Propietario	LINDA NATALIA LEYTON MARÍN		
Código inscripción planta	1003808847-1	**NIT**	1003808847-2
Teléfonos	3115302348	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	alejaleyton25@gmail.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 3	**Oficio comisorio**	7304-272-2024

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a gestion de riesgo , con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, el Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, Resolución 2115 de 2007 y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	6	**Maquilas**	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

1.5.1 Quesos frescos (no madurados)

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
QUESO FRESCO (NO MADURADO)	120	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
EDWAR HUMBERTO SANTOS CARVAJAL	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO3
DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO3

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
ELIO LEYTON CARVAJAL	ADMINISTRADOR	CC	1.075.216.336

Powered by CamScanner

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	NEIVA / HUILA	Fecha	2024-03-21	2

DATOS GENERALES

Razón social	ESTABLECIMIENTO PROPIEDAD DE LINDA NATALIA LEYTON MARÍN – QUESOS PREMIUM DEL HUILA
Dirección	CL 8 No 20-16 BR CALIXTO
Subcategorías	1.5.1
Línea(s)	QUESO FRESCO (NO MADURADO)

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10		Se observa que el area de limpieza y desinfeccion de canastilla de cuenta con una separacion fisica parcial del medio exterior.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		Se observa que los púnto de ingreso de materia prima al cuarto frio de almacenamiento prima no cuenta con separacion fisica total. Se observa que el punto de acceso de personal a las demas areas de proceso no cuenta con una separacion fisica.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	ar	5		Se observa que los púnto de ingreso de materia prima al cuarto frio de almacenamiento prima no cuenta con separacion fisica total. Se observa que el punto de acceso de personal a las demas areas de proceso no cuenta con una separacion fisica.
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se observa desprendimiento de pintura de un sector del piso del area de envasado
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	5		Se observa que el sanitario no cuenta con tapa.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		Se observa que el punto de re-ingreso de personal proveniente del area de limpieza de canastillas no cuenta con un sistema de limpieza de calzado de operarios
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	ar	5		Se observa que el sifon ubicado dentro del baño o unidad sanitaria cuenta con una rejilla deteriorada
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					11,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		

Powered by CamScanner

2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		No cuenta con el certificado del equipo empacadora al vacion el cual está en contacto con el alimento el cual permita evidenciar que está fabricado en materiales que esten autorizados en las listas positivas de materias primas para la elaboración de equipamentos.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		Se observa que dentro del cronograma de mantenimiento preventivo para el año 2024 no descibe la empacadora al vacio grande.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					11,25
No.	**3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		No presentan registro de limpieza y desinfección de los opoerarios.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17,50
No.	**4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10,00
No.	**5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		Se evidenca que no se cuenta con procedimento para el control de calidad de los separadores
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	ar	10		Se observa que el traslado o transito de producto terminado proveniente del area de envasado pasa por un costado del area social
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	ar	10		Se evidenca que los registros de contro de la temperatura del area de envasado no concuerda con la temperatura real del mismo. No se registra la temparatura interna del producto en proceso
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	ar	5		Se evidenca que ante la ausencia de los registros de control de la temperatura del area de envasado el cual no concuerda con la temperatura real del mismo y tambien que no se registra la temperatura interna del producto en proceso posibilita una contaminacion del mismo

Powered by CamScanner

5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		Se observa que no se cuenta con los certificados de migracion global y especifica de los separadores
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		Se observa que el establecimiento cuenta con la asesoria de una profesinal en ingenieria de alimentos la cual asiste de una a dos veces por mes.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					10,00
No.	**6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15		Ver formatos anexos de rotulado general.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					74,75

Powered by CamScanner

INVIMA	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	NEIVA / HUILA	Fecha	2024-03-21	Acta No.	2

DATOS GENERALES

Razón social	ESTABLECIMIENTO PROPIEDAD DE LINDA NATALIA LEYTON MARÍN – QUESOS PREMIUM DEL HUILA
Dirección	CL 8 No 20-16 BR CALIXTO

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.5.1	74,75	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	74,75
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones	(a) Aceptable	(ar) Aceptable con requerimientos	(i) Inaceptable	(IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 1.5.1 1.1-1.2-1.3-1.4-1.5-1.6-1.7-2.2-2.3-3.4-5.1-5.2-5.3-5.4-5.5-5.6;
	Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, el Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, Resolución 2115 de 2007 y demás reglamentación aplicable.
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7304-272-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	NINGUNA Elio Leyton

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: EDWAR HUMBERTO SANTOS CARVAJAL
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO3

Firma:
Nombre: DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO3

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Elio Leyton
Nombre: ELIO LEYTON CARVAJAL
Cargo: ADMINITRADOR
Documento: CC 1.075.216.336

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Powered by CamScanner

AGUALIMSU SAS
NIT.813.001.240-5

Resolución N°.2866
del 22 de
Diciembre 2022
AGUALIMSU S.A.S

AGUALIMSU S.A.S

QUESOS PREMIUM DEL HUILA

ESTUDIO DE VIDA ÚTIL EN TIEMPO REAL PRODUCTO TERMINADO – QUESO DOBLE CREMA

INFORME DE LABORATORIO

I0355

NEIVA, MARZO 2023

INTRODUCCIÓN

La vida útil se define como el periodo de tiempo durante el cual un producto alimenticio permanece inocuo, conserva las características sensoriales, físico-químicas, microbiológicas y funcionales deseadas y cuando corresponda cumplir cualquier declaración nutricional o de propiedades saludables que haga referencia al mismo, siempre que se cumplan las condiciones de conservación recomendadas (Mondragón, 2011).

Los estudios de vida útil permiten obtener y documentar evidencias de las características y seguridad de los productos teniendo en cuenta el almacenamiento, distribución y uso.

Los estudios de vida útil deben llevarse a cabo cuando se presenten las siguientes circunstancias: Por el desarrollo de nuevos productos o modificaciones en los procesos, uso de nuevos envases y procedimientos de envasados, cuando se produzca un cambio significativo en los ingredientes, lugar de producción o equipos de producción y cuando no se tienen registros de vida útil.

En el queso, el tiempo de vida útil es afectado por factores ambientales y fisicoquímicos, por los métodos de fabricación y por el uso de compuestos activos empleados para prolongar su vida útil, otro factor que determina la duración de la vida útil de los quesos es la temperatura de almacenamiento durante su comercialización y después de la venta (Mondragón, 2011).

.

INFORMACIÓN DEL ENSAYO O PRUEBA

Tipo de muestra:

Lugar de análisis: Los ensayos microbiológicos y fisicoquímicos se realizan en las instalaciones del laboratorio Agualimsu S.A.S acreditados por el IDEAM mediante la resolución No.2866 del 22 de diciembre de 2022, por el cual se otorga la acreditación a la sociedad AGUALIMSU SA.S, para producir información cuantitativa física, química y microbiológica para los estudios o análisis ambientales requeridos por las Autoridades Ambientales competentes, relacionada con la calidad del medio ambiente y de los recursos naturales renovables, los ensayos sensoriales son subcontratados.

Variables de control: La muestra se mantiene almacenada a una temperatura ≤6°C.

Variables de respuesta: Resultados sensoriales, físico-químico y microbiológicos.

Método y modelo a usar: El estudio de vida útil planteado se evalúa usando el método tiempo real.

Tiempos de evaluación: Los tiempos de evaluación se realizarán mediante el criterio del laboratorio y las especificaciones del producto o tipo de análisis.

Tabla 1. Frecuencia y tiempos de ensayo

FECHA DE EVALUACIÓN	TIEMPO	DÍA DE EVALUACIÓN	ENSÁYOS
08-02-2023	1	0	FQ y MB
16-02-2023	2	8	FQ, Sensorial y MB
24-02-2023	3	16	FQ, Sensorial y MB
04-03-2023	4	24	FQ y MB
10-03-2023	5	30	FQ y MB

Fuente: Autor

RESULTADOS SENSORIALES

A continuación se emiten los resultados obtenidos en el estudio de vida útil del Queso Crema.

Tabla 2. Resultados sensoriales del producto terminado I0355

RADICADO	APARIENCIA	TEXTURA	OLOR	COLOR	SABOR	REGISTRO FOTOGRÁFICO
I0355	Su apariencia se observa en bloque, brillante de superficie lisa y ligeramente cerrada con presencia porosidad en intensidad media, ligueros ojos irregulares en algunas zonas del queso, libre de partículas extrañas.	Su textura es semi-blando, suave, cremoso y consistente al tacto, se percibe húmedo con textura grasa, se derrite e hila al paladar.	Su aroma presenta notas lácteas en intensidad media baja, exenta de olores extraños.	El color se observa amarillo claro, no se visualiza tonalidades extrañas.	El sabor presenta notas características a queso doble crema, notas lácteas con nivel de acidez baja, libre de sabores extraños.	

ANÁLISIS Y DISCUCIÓN DE LOS RESULTADOS SENSORIALES

Como se puede evidenciar en la tabla 2, en el tiempo inicial de evaluación del producto se percibió con características sensoriales típicas, manteniéndose sin presentarse cambios significativos hasta el tiempo analizado.

Existen múltiples factores que puedan afectar a la vida útil de un alimento y se pueden clasificar como intrínsecos y extrínsecos:

Los factores intrínsecos son los factores propios de los alimentos, como sus ingredientes, pH, actividad de agua, microbiota asociada y barrera estructurales (Fiszman, 2005).

Los factores extrínsecos son los que no dependen del propio alimento, como la temperatura de conservación, la humedad relativa, las condiciones de envasado y el proceso del producto.

CONCLUSIÓN DE RESULTADOS SENSORIALES

El producto final determinado como “Queso doble crema” para consumo directo, cumplió sensorialmente durante los días establecidos de evaluación.

RESULTADOS FISICOQUÍMICOS

La vida útil de un alimento representa aquel período de tiempo durante el cual el alimento se conserva apto para el consumo desde el punto de vista sanitario, manteniendo las características sensoriales, funcionales y nutricionales dentro de los límites de calidad previamente establecidos como aceptables. Los parámetros fisicoquímicos tienen gran incidencia sobre las características sensoriales y microbiológicas de un producto alimenticio (Mondragón, 2011).

Tabla 3. Valores físico-químico del producto I0355.

DÍAS	PH	FECHA DE ANÁLISIS
0	6.34	08-02-2023
8	6.31	16-02-2023
16	5.52	24-02-2023
24	5.49	04-03-2023
30	5.46	10-03-2023

ANÁLISIS Y DISCUCIÓN DE LOS RESULTADOS FISICO-QUÍMICO

Como se puede evidenciar en la tabla 3, durante el tiempo de análisis el pH del queso se fue acidificando, esto es completamente normal en los productos lácteos como el queso debido a la formación de ácido láctico proveniente de los azucares como productos de la intervención de determinados microorganismos.

Estos microorganismos tienen por objeto acidificar la leche, definir la textura y el sabor del queso.

Durante la fabricación del queso se determinan unos estándares que dan cumplimiento a las características del queso, en este caso del pH que va desde los 6.8 y va disminuyendo hasta un pH de 5.3 donde el producto se considera recomendado para consumo (Mafalda, 2015).

CONCLUSIÓN DE RESULTADOS FISICO-QUÍMICOS

El producto identificado como “Queso doble crema” según los datos obtenidos durante el análisis de vida útil de 30 días, se encuentra según la bibliografía entre los rangos óptimos para consumo de queso que va desde los valores de 6.8 a 5.3 en unidades de pH.

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

A continuación se emiten los resultados obtenidos en el estudio de vida útil del Queso Crema.

Tabla 4. Valores microbiológicos del producto I0355.

FECHA DE EVALUACIÓN	*Escherichia coli*	Mohos y levaduras	*Staphylococcus aureus coagulasa positiva*	*Listeria monocytogenes*	*Salmonella spp*
08-02-2023	<10	<10	<10	AUSENCIA	AUSENCIA
16-02-2023	<10	<10	<10	AUSENCIA	AUSENCIA
24-02-2023	<10	<10	21	AUSENCIA	AUSENCIA
04-03-2023	<10	<10	49	AUSENCIA	AUSENCIA
10-03-2023	<10	<10	81	AUSENCIA	AUSENCIA

ANÁLISIS Y DISCUCIÓN DE LOS RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Como se puede evidenciar en la tabla 4, durante el tiempo de análisis microbiológico del queso, tuvo un crecimiento del parámetro denominado “*Staphylococcus aureus coagulasa positiva*” presento un crecimiento exponencial a través de los días de análisis sin embargo, cumple con valores máximos establecidos por la resolución 1407 del 2022.

Los parámetros analizados *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes* y *Salmonella spp* cumplen satisfactoriamente con los valores estipulados sobre la resolución 1407 de 2022 del ministerio de salud y protección social.

CONCLUSIÓN DE RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

El producto identificado como “Queso doble crema” según los datos obtenidos durante el análisis de vida útil de 30 días, se encuentra dentro de los valores máximos establecidos según la resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Los parámetros analizados *Escherichia coli, Mohos y levaduras* no hubo crecimiento durante los 30 días, el parámetro analizado *Staphylococcus aureus coagulasa positiva* presentó un crecimiento durante la vida útil, sin embargo, estos valores no superaron los valores máximos establecidos por la resolución 1407 de 2022.

Los parámetros analizados *Listeria monocytogenes* y *Salmonella spp* durante el análisis de vida útil tuvo AUSENCIA.

CONCLUSIÓN FINAL

El producto terminado denominado como “Queso doble crema” de la empresa Quesos Premium del Huila presenta una vida útil de 30 días almacenada a una temperatura ≤6°, se presentó fluctuación en el vapor de pH, sin embargo, según bibliografía no provoca rechazos sensoriales y se encuentran dentro de los rangos normales o estándares.

Los parámetros microbiológicos cumplen en su totalidad según los valores máximos permisibles según la resolución 1407 de 2022, sin embargo se aclara que si se presentó un crecimiento del parámetro “*Staphylococcus aureus coagulasa positiva”,* la presencia del parámetro cumple dentro del rango máximo establecido para su vida útil.

BIBLIOGRAFIA

Fiszman, G. H. (2005). *Estimación de la vida útil sensorial de los animales*. Obtenido de chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://plataformaiestphuando.com/wp-content/uploads/2023/02/LIBRO-ESTIMACION-DE-LA-VIDA-UTIL-SENSORIAL-DE-LOS-ALIMENTOS.pdf

Mafalda Impastato Planelles. (17 de 03 de 2015). *El pH a la hora de elaborar Queso*. Obtenido de https://www.capraispana.com/el-ph-a-la-hora-de-elaborar-queso/#:~:text=El%20ph%20o%20acidez%20va,queso%20alrededor%20de%205%2C3.

Microbiológica, C. (s.f.). *Calidad Microbiológica.* Obtenido de https://www.calidadmicrobiologica.com.co/index.php/analisis-microbiologico/vida-util-de-alimentos#:~:text=%C2%BFQu%C3%A9%20es%20la%20vida%20%C3%BAtil,calidad%2C%20previamente%20establecido%20como%20aceptable.

Mondragón, M. L. (2011). *Estudio de vida útil del queso asadero.* Obtenido de https://www.medigraphic.com/cgi-bin/new/resumen.cgi?IDARTICULO=31752

ANEXOS

- ANEXO 1. Reporte de resultados vida útil “Queso doble crema”

REVISADO Y AUTORIZADO POR:

MARIA GICELA RAMIREZ
GERENTE

LEIDY VIVIANA CASTILLO
COORDINADORA ADMINISTRATIVA

NOTA: Este documento y su contenido son propiedad intelectual de AGUALIMSU S.A.S. No divulgar, usar o reproducir sin autorización escrita de AGUALIMSU S.A.S.

FIN DEL INFORME

	AGUALIMSU S.A.S Nit. 813.001.240-5 Análisis Fisicoquímicos y Microbiológicos de Aguas, Alimentos y Suelos	**REPORTE DE RESULTADO**	Resolución No. 2866 del 22 de diciembre 2022 AGUALIMSU S.A.S	IDEAM	Codigo: FORLB-34 Version: 05 Fecha de emisión: 01-07-2022

REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO No. 20230065-I0355

PARCIAL		FINAL	X	

DATOS DEL CLIENTE		**LABORATORIO DE ANÁLISIS**	
NOMBRE DE EMPRESA	QUESOS PREMIUM DEL HUILA	NOMBRE LABORATORIO	AGUALIMSU SAS
CONTACTO	OLGA LUCÍA BAQUERO HERNANDEZ	CONTACTO	MARIA GICELA RAMIREZ MANRIQUE
NIT/C.C	1.003.808.847	TELEFONO	3187164015 - (608) 8716282
DIRECCION	CALLE 8 # 20-16	DIRECCION	CALLE 13 # 6 -10
TELEFONO	3115302348	E-MAIL	agualimsultda@yahoo.es
CIUDAD	NEIVA - HUILA	CIUDAD	NEIVA - HUILA

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA			
RADICADO N°	I0355	PRODUCTO/MATRIZ	ALIMENTO
MUESTRA TOMADA POR	CLIENTE	TIPO DE MUESTREO	PUNTUAL
NOMBRE DEL FUNCIONARIO	N.E	LOTE	08/02/2023
MANIPULADO POR	N.E	VENCIMIENTO DE LA MUESTRA	08/03/2023
REF. MÉTODO DE MUESTREO	N.E	SITIO DE TOMA	QUESOS PREMIUM DEL HUILA
EMPAQUE	BOLSA PLÁSTICA ZIPLOC	DESCRIPCIÓN MATRIZ O PUNTO DE TOMA	QUESO DOBLE CREMA
TEMPERATURA AMBIENTE	N.E	HORA DE TOMA	02:00 p. m.
PLAN DE MUESTREO	N.A	FECHA DE TOMA	2023-02-08
PROCEDIMIENTO N°	N.A	FECHA DE RECEPCIÓN	2023-02-08
CANTIDAD DE MUESTRA	500 g	FECHA DE EMISION DE REPORTE	2023-02-14

PARÁMETROS	MÉTODO DE ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	RESOLUCION 1407 DE 2022 - MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL	INTERPRETACIÓN	FECHA DE ANÁLISIS
MICROBIOLÓGICOS						
Escherichia coli	NTC 4458	<10	UFC/100 mL	<10	CUMPLE	2023-02-08
Mohos y levaduras	NTC 5698	<10	UFC/100 mL	<100	CUMPLE	2023-02-08
Listeria monocytogenes	NTC 4666	AUSENCIA	A/P 25 g	AUSENCIA	CUMPLE	2023-02-08
Staphylococcus aureus coagulasa positiva	NTC 4779	<10	UFC/g	<100	CUMPLE	2023-02-08
Salmonella spp	NTC 4574	AUSENCIA	A/P 25 g	AUSENCIA	CUMPLE	2023-02-08

Abreviaturas: N.A.= No aplica N.E.= No establecido MNC = Muy numeroso para contar (<) Reporte menor al limite de detección del método

Observaciones: Vida útil día 0

Los parámetros analizados se encuentran dentro del valor aceptable según la Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social.
La información en el ítem "datos del cliente" corresponden a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad.
La(s) fecha(s) de análisis relacionada(s) en la tabla corresponde a la(s) fecha(s) de realización del análisis, revision y validación del resultado.
Resolución No. 2866 del 22 de diciembre de 2022, por el cual se otorga la acreditación a la sociedad AGUALIMSU S.A.S., para producir información cuantitativa física, química y microbiológica para los estudios o análisis ambientales requeridos por las Autoridades Ambientales competentes, relacionada con la calidad del medio ambiente y de los recursos naturales renovables.
Advertencia: AGUALIMSU S.A.S no es responsable del origen o la fuente de dónde ha sido extraida la muestra, cuando ha sido tomada por el cliente.

INFORMACIÓN DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:
Cuando se solicite una declaración de conformidad, el laboratorio AGUALIMSU S.A.S, especificara la norma o legislación y la regla de decisión de conformidad para el ensayo. Se informa al cliente que se aplica la regla de decisión de aceptación simple, según la guía ILAC-G8:09/2019, en la cual el límite de aceptación es mismo que el límite de tolerancia, de modo que se reportara la declaración de conformidad como:
CUMPLE: cuando el valor está por debajo del límite o dentro del rango de aceptación.
NO CUMPLE: cuando el valor medido está por encima del límite de aceptación.

ANÁLISIS REVISADOS Y AUTORIZADOS POR:

AguAlimSu SAS NIT. 813.001.240-5

MARIA GICELA RAMIREZ GERENTE	**LEIDY VIVIANA CASTILLO** COORDINADORA ADMINISTRATIVA

NOTA: Este documento y su contenido son propiedad intelectual de AGUALIMSU S.A.S. No divulgar, usar o reproducir sin autorización escrita de AGUALIMSU S.A.S.
ESTE RESULTADO ES VALIDO ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE PARA LA(S) MUESTRA(S) ANALIZADA(S)
FIN DEL REPORTE DE ENSAYO

	AGUALIMSU S.A.S Nit. 813.001.240-5 Análisis Fisicoquímicos y Microbiológicos de Aguas, Alimentos y Suelos	**REPORTE DE RESULTADO**	Resolución No. 2866 del 22 de diciembre 2022 AGUALIMSU S.A.S	IDEAM	Codigo: FORLB-34 Version: 05 Fecha de emisión: 01-07-2022

REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO No. 20230065-I0355

PARCIAL		FINAL	X	

DATOS DEL CLIENTE		**LABORATORIO DE ANÁLISIS**	
NOMBRE DE EMPRESA	QUESOS PREMIUM DEL HUILA	NOMBRE LABORATORIO	AGUALIMSU SAS
CONTACTO	OLGA LUCÍA BAQUERO HERNANDEZ	CONTACTO	MARIA GICELA RAMIREZ MANRIQUE
NIT/C.C	1.003.808.847	TELEFONO	3187164015 - (608) 8716282
DIRECCION	CALLE 8 # 20-16	DIRECCION	CALLE 13 # 6 -10
TELEFONO	3115302348	E-MAIL	agualimsultda@yahoo.es
CIUDAD	NEIVA - HUILA	CIUDAD	NEIVA - HUILA
IDENTIFICACION DE LA MUESTRA			
RADICADO N°	I0355	PRODUCTO/MATRIZ	ALIMENTO
MUESTRA TOMADA POR	CLIENTE	TIPO DE MUESTREO	PUNTUAL
NOMBRE DEL FUNCIONARIO	N.E	LOTE	08/02/2023
MANIPULADO POR	N.E	VENCIMIENTO DE LA MUESTRA	08/03/2023
REF. MÉTODO DE MUESTREO	N.E	SITIO DE TOMA	QUESOS PREMIUM DEL HUILA
EMPAQUE	BOLSA PLÁSTICA ZIPLOC	DESCRIPCIÓN MATRIZ O PUNTO DE TOMA	QUESO DOBLE CREMA
TEMPERATURA AMBIENTE	N.E	HORA DE TOMA	02:00 p. m.
PLAN DE MUESTREO	N.A	FECHA DE TOMA	2023-02-08
PROCEDIMIENTO N°	N.A	FECHA DE RECEPCIÓN	2023-02-08
CANTIDAD DE MUESTRA	500 g	FECHA DE EMISION DE REPORTE	2023-02-22

PARÁMETROS	MÉTODO DE ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	RESOLUCION 1407 DE 2022 - MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL	INTERPRETACIÓN	FECHA DE ANÁLISIS
MICROBIOLÓGICOS						
Escherichia coli	NTC 4458	<10	UFC/100 mL	<10	CUMPLE	2023-02-16
Mohos y levaduras	NTC 5698	<10	UFC/100 mL	<100	CUMPLE	2023-02-16
Listeria monocytogenes	NTC 4666	AUSENCIA	A/P 25 g	AUSENCIA	CUMPLE	2023-02-16
Staphylococcus aureus coagulasa positiva	NTC 4779	<10	UFC/g	<100	CUMPLE	2023-02-16
Salmonella spp	NTC 4574	AUSENCIA	A/P 25 g	AUSENCIA	CUMPLE	2023-02-16

Abreviaturas: N.A.= No aplica N.E.= No establecido MNC = Muy numeroso para contar (<) Reporte menor al limite de detección del método

Observaciones: Vida útil día 18

Los parámetros analizados se encuentran dentro del valor aceptable según la Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social.
La información en el ítem "datos del cliente" corresponden a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad.
La(s) fecha(s) de análisis relacionada(s) en la tabla corresponde a la(s) fecha(s) de realización del análisis, revision y validación del resultado.
Resolución No. 2866 del 22 de diciembre de 2022, por el cual se otorga la acreditación a la sociedad AGUALIMSU S.A.S., para producir información cuantitativa física, química y microbiológica para los estudios o análisis ambientales requeridos por las Autoridades Ambientales competentes, relacionada con la calidad del medio ambiente y de los recursos naturales renovables.
Advertencia: AGUALIMSU S.A.S no es responsable del origen o la fuente de dónde ha sido extraida la muestra, cuando ha sido tomada por el cliente.

INFORMACIÓN DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:
Cuando se solicite una declaración de conformidad, el laboratorio AGUALIMSU S.A.S, especificara la norma o legislación y la regla de decisión de conformidad para el ensayo. Se informa al cliente que se aplica la regla de decisión de aceptación simple, según la guía ILAC-G8:09/2019, en la cual el límite de aceptación es mismo que el límite de tolerancia, de modo que se reportara la declaración de conformidad como:
CUMPLE: cuando el valor está por debajo del límite o dentro del rango de aceptación.
NO CUMPLE: cuando el valor medido está por encima del límite de aceptación.

ANÁLISIS REVISADOS Y AUTORIZADOS POR:

MARIA GICELA RAMIREZ GERENTE	**LEIDY VIVIANA CASTILLO** COORDINADORA ADMINISTRATIVA

NOTA: Este documento y su contenido son propiedad intelectual de AGUALIMSU S.A.S. No divulgar, usar o reproducir sin autorización escrita de AGUALIMSU S.A.S.
ESTE RESULTADO ES VALIDO ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE PARA LA(S) MUESTRA(S) ANALIZADA(S)
FIN DEL REPORTE DE ENSAYO

	AGUALIMSU S.A.S Nit. 813.001.240-5 Análisis Fisicoquímicos y Microbiológicos de Aguas, Alimentos y Suelos	**REPORTE DE RESULTADO**	Resolución No. 2866 del 22 de diciembre 2022 AGUALIMSU S.A.S	IDEAM	Codigo: FORLB-34 Version: 05 Fecha de emisión: 01-07-2022

REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO No. 20230065-I0355

PARCIAL		FINAL	X	

DATOS DEL CLIENTE		**LABORATORIO DE ANÁLISIS**	
NOMBRE DE EMPRESA	QUESOS PREMIUM DEL HUILA	NOMBRE LABORATORIO	AGUALIMSU SAS
CONTACTO	OLGA LUCÍA BAQUERO HERNANDEZ	CONTACTO	MARIA GICELA RAMIREZ MANRIQUE
NIT/C.C	1.003.808.847	TELEFONO	3187164015 - (608) 8716282
DIRECCION	CALLE 8 # 20-16	DIRECCION	CALLE 13 # 6 -10
TELEFONO	3115302348	E-MAIL	agualimsultda@yahoo.es
CIUDAD	NEIVA - HUILA	CIUDAD	NEIVA - HUILA

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA			
RADICADO N°	I0355	PRODUCTO/MATRIZ	ALIMENTO
MUESTRA TOMADA POR	CLIENTE	TIPO DE MUESTREO	PUNTUAL
NOMBRE DEL FUNCIONARIO	N.E	LOTE	08/02/2023
MANIPULADO POR	N.E	VENCIMIENTO DE LA MUESTRA	08/03/2023
REF. MÉTODO DE MUESTREO	N.E	SITIO DE TOMA	QUESOS PREMIUM DEL HUILA
EMPAQUE	BOLSA PLÁSTICA ZIPLOC	DESCRIPCIÓN MATRIZ O PUNTO DE TOMA	QUESO DOBLE CREMA
TEMPERATURA AMBIENTE	N.E	HORA DE TOMA	02:00 p. m.
PLAN DE MUESTREO	N.A	FECHA DE TOMA	2023-02-08
PROCEDIMIENTO N°	N.A	FECHA DE RECEPCIÓN	2023-02-08
CANTIDAD DE MUESTRA	500 g	FECHA DE EMISION DE REPORTE	2023-03-03

PARÁMETROS	MÉTODO DE ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	RESOLUCION 1407 DE 2022 - MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL	INTERPRETACIÓN	FECHA DE ANÁLISIS
MICROBIOLÓGICOS						
Escherichia coli	NTC 4458	<10	UFC/100 mL	<10	CUMPLE	2023-02-24
Mohos y levaduras	NTC 5698	<10	UFC/100 mL	<100	CUMPLE	2023-02-24
Listeria monocytogenes	NTC 4666	AUSENCIA	A/P 25 g	AUSENCIA	CUMPLE	2023-02-24
Staphylococcus aureus coagulasa positiva	NTC 4779	21	UFC/g	<100	CUMPLE	2023-02-24
Salmonella spp	NTC 4574	AUSENCIA	A/P 25 g	AUSENCIA	CUMPLE	2023-02-24

Abreviaturas: N.A.= No aplica N.E.= No establecido MNC = Muy numeroso para contar (<) Reporte menor al limite de detección del método

Observaciones: Vida útil día 16

Los parámetros analizados se encuentran dentro del valor aceptable según la Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social.
La información en el ítem "datos del cliente" corresponden a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad.
La(s) fecha(s) de análisis relacionada(s) en la tabla corresponde a la(s) fecha(s) de realización del análisis, revision y validación del resultado.
Resolución No. 2866 del 22 de diciembre de 2022, por el cual se otorga la acreditación a la sociedad AGUALIMSU S.A.S., para producir información cuantitativa física, química y microbiológica para los estudios o análisis ambientales requeridos por las Autoridades Ambientales competentes, relacionada con la calidad del medio ambiente y de los recursos naturales renovables.
Advertencia: AGUALIMSU S.A.S no es responsable del origen o la fuente de dónde ha sido extraida la muestra, cuando ha sido tomada por el cliente.

INFORMACIÓN DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:
Cuando se solicite una declaración de conformidad, el laboratorio AGUALIMSU S.A.S, especificara la norma o legislación y la regla de decisión de conformidad para el ensayo. Se informa al cliente que se aplica la regla de decisión de aceptación simple, según la guía ILAC-G8:09/2019, en la cual el límite de aceptación es mismo que el límite de tolerancia, de modo que se reportara la declaración de conformidad como:
CUMPLE: cuando el valor está por debajo del límite o dentro del rango de aceptación.
NO CUMPLE: cuando el valor medido está por encima del límite de aceptación.

ANÁLISIS REVISADOS Y AUTORIZADOS POR:

MARIA GICELA RAMIREZ GERENTE	**LEIDY VIVIANA CASTILLO** COORDINADORA ADMINISTRATIVA

NOTA: Este documento y su contenido son propiedad intelectual de AGUALIMSU S.A.S. No divulgar, usar o reproducir sin autorización escrita de AGUALIMSU S.A.S.
ESTE RESULTADO ES VALIDO ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE PARA LA(S) MUESTRA(S) ANALIZADA(S)
FIN DEL REPORTE DE ENSAYO

	AGUALIMSU S.A.S Nit. 813.001.240-5 Análisis Fisicoquímicos y Microbiológicos de Aguas, Alimentos y Suelos	**REPORTE DE RESULTADO**	Resolución No. 2866 del 22 de diciembre 2022 AGUALIMSU S.A.S	IDEAM	Codigo: FORLB-34 Version: 05 Fecha de emisión: 01-07-2022

REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO No. 20230065-I0355

PARCIAL		FINAL	X	

DATOS DEL CLIENTE		**LABORATORIO DE ANÁLISIS**	
NOMBRE DE EMPRESA	QUESOS PREMIUM DEL HUILA	NOMBRE LABORATORIO	AGUALIMSU SAS
CONTACTO	OLGA LUCÍA BAQUERO HERNANDEZ	CONTACTO	MARIA GICELA RAMIREZ MANRIQUE
NIT/C.C	1.003.808.847	TELEFONO	3187164015 - (608) 8716282
DIRECCION	CALLE 8 # 20-16	DIRECCION	CALLE 13 # 6 -10
TELEFONO	3115302348	E-MAIL	agualimsultda@yahoo.es
CIUDAD	NEIVA - HUILA	CIUDAD	NEIVA - HUILA

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA			
RADICADO N°	I0355	PRODUCTO/MATRIZ	ALIMENTO
MUESTRA TOMADA POR	CLIENTE	TIPO DE MUESTREO	PUNTUAL
NOMBRE DEL FUNCIONARIO	N.E	LOTE	08/02/2023
MANIPULADO POR	N.E	VENCIMIENTO DE LA MUESTRA	08/03/2023
REF. MÉTODO DE MUESTREO	N.E	SITIO DE TOMA	QUESOS PREMIUM DEL HUILA
EMPAQUE	BOLSA PLÁSTICA ZIPLOC	DESCRIPCIÓN MATRIZ O PUNTO DE TOMA	QUESO DOBLE CREMA
TEMPERATURA AMBIENTE	N.E	HORA DE TOMA	02:00 p. m.
PLAN DE MUESTREO	N.A	FECHA DE TOMA	2023-02-08
PROCEDIMIENTO N°	N.A	FECHA DE RECEPCIÓN	2023-02-08
CANTIDAD DE MUESTRA	500 g	FECHA DE EMISION DE REPORTE	2023-03-11

PARÁMETROS	MÉTODO DE ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	RESOLUCION 1407 DE 2022 - MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL	INTERPRETACIÓN	FECHA DE ANÁLISIS
MICROBIOLÓGICOS						
Escherichia coli	NTC 4458	<10	UFC/100 mL	<10	CUMPLE	2023-03-04
Mohos y levaduras	NTC 5698	<10	UFC/100 mL	<100	CUMPLE	2023-03-04
Listeria monocytogenes	NTC 4666	AUSENCIA	A/P 25 g	AUSENCIA	CUMPLE	2023-03-04
Staphylococcus aureus coagulasa positiva	NTC 4779	49	UFC/g	<100	CUMPLE	2023-03-04
Salmonella spp	NTC 4574	AUSENCIA	A/P 25 g	AUSENCIA	CUMPLE	2023-03-04

Abreviaturas: N.A.= No aplica N.E.= No establecido MNC = Muy numeroso para contar (<) Reporte menor al limite de detección del método

Observaciones: Vida útil día 24

Los parámetros analizados se encuentran dentro del valor aceptable según la Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social.
La información en el ítem "datos del cliente" corresponden a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad.
La(s) fecha(s) de análisis relacionada(s) en la tabla corresponde a la(s) fecha(s) de realización del análisis, revision y validación del resultado.
Resolución No. 2866 del 22 de diciembre de 2022, por el cual se otorga la acreditación a la sociedad AGUALIMSU S.A.S., para producir información cuantitativa física, química y microbiológica para los estudios o análisis ambientales requeridos por las Autoridades Ambientales competentes, relacionada con la calidad del medio ambiente y de los recursos naturales renovables.
Advertencia: AGUALIMSU S.A.S no es responsable del origen o la fuente de dónde ha sido extraida la muestra, cuando ha sido tomada por el cliente.

INFORMACIÓN DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:
Cuando se solicite una declaración de conformidad, el laboratorio AGUALIMSU S.A.S, especificara la norma o legislación y la regla de decisión de conformidad para el ensayo. Se informa al cliente que se aplica la regla de decisión de aceptación simple, según la guía ILAC-G8:09/2019, en la cual el límite de aceptación es mismo que el límite de tolerancia, de modo que se reportara la declaración de conformidad como:
CUMPLE: cuando el valor está por debajo del límite o dentro del rango de aceptación.
NO CUMPLE: cuando el valor medido está por encima del límite de aceptación.

ANÁLISIS REVISADOS Y AUTORIZADOS POR:

AguAlimSu SAS NIT. 813.001.240-5

MARIA GICELA RAMIREZ GERENTE	**LEIDY VIVIANA CASTILLO** COORDINADORA ADMINISTRATIVA

NOTA: Este documento y su contenido son propiedad intelectual de AGUALIMSU S.A.S. No divulgar, usar o reproducir sin autorización escrita de AGUALIMSU S.A.S.
ESTE RESULTADO ES VALIDO ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE PARA LA(S) MUESTRA(S) ANALIZADA(S)
FIN DEL REPORTE DE ENSAYO

	AGUALIMSU S.A.S Nit. 813.001.240-5 Análisis Fisicoquímicos y Microbiológicos de Aguas, Alimentos y Suelos	**REPORTE DE RESULTADO**	Resolución No. 2866 del 22 de diciembre 2022 AGUALIMSU S.A.S	IDEAM	Codigo: FORLB-34 Version: 05 Fecha de emisión: 01-07-2022

REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO No. 20230065-I0355

PARCIAL		FINAL	X	

DATOS DEL CLIENTE		**LABORATORIO DE ANÁLISIS**	
NOMBRE DE EMPRESA	QUESOS PREMIUM DEL HUILA	NOMBRE LABORATORIO	AGUALIMSU SAS
CONTACTO	OLGA LUCÍA BAQUERO HERNANDEZ	CONTACTO	MARIA GICELA RAMIREZ MANRIQUE
NIT/C.C	1.003.808.847	TELEFONO	3187164015 - (608) 8716282
DIRECCION	CALLE 8 # 20-16	DIRECCION	CALLE 13 # 6 -10
TELEFONO	3115302348	E-MAIL	agualimsultda@yahoo.es
CIUDAD	NEIVA - HUILA	CIUDAD	NEIVA - HUILA

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA			
RADICADO N°	I0355	PRODUCTO/MATRIZ	ALIMENTO
MUESTRA TOMADA POR	CLIENTE	TIPO DE MUESTREO	PUNTUAL
NOMBRE DEL FUNCIONARIO	N.E	LOTE	08/02/2023
MANIPULADO POR	N.E	VENCIMIENTO DE LA MUESTRA	08/03/2023
REF. MÉTODO DE MUESTREO	N.E	SITIO DE TOMA	QUESOS PREMIUM DEL HUILA
EMPAQUE	BOLSA PLÁSTICA ZIPLOC	DESCRIPCIÓN MATRIZ O PUNTO DE TOMA	QUESO DOBLE CREMA
TEMPERATURA AMBIENTE	N.E	HORA DE TOMA	02:00 p. m.
PLAN DE MUESTREO	N.A	FECHA DE TOMA	2023-02-08
PROCEDIMIENTO N°	N.A	FECHA DE RECEPCIÓN	2023-02-08
CANTIDAD DE MUESTRA	500 g	FECHA DE EMISION DE REPORTE	2023-03-17

PARÁMETROS	MÉTODO DE ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	RESOLUCION 1407 DE 2022 - MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL	INTERPRETACIÓN	FECHA DE ANÁLISIS
MICROBIOLÓGICOS						
Escherichia coli	NTC 4458	<10	UFC/100 mL	<10	CUMPLE	2023-03-10
Mohos y levaduras	NTC 5698	<10	UFC/100 mL	<100	CUMPLE	2023-03-10
Listeria monocytogenes	NTC 4666	AUSENCIA	A/P 25 g	AUSENCIA	CUMPLE	2023-03-10
Staphylococcus aureus coagulasa positiva	NTC 4779	81	UFC/g	<100	CUMPLE	2023-03-10
Salmonella spp	NTC 4574	AUSENCIA	A/P 25 g	AUSENCIA	CUMPLE	2023-03-10

Abreviaturas: N.A.= No aplica N.E.= No establecido MNC = Muy numeroso para contar (<) Reporte menor al limite de detección del método

Observaciones: Vida útil día 30

Los parámetros analizados se encuentran dentro del valor aceptable según la Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social.
La información en el ítem "datos del cliente" corresponden a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad.
La(s) fecha(s) de análisis relacionada(s) en la tabla corresponde a la(s) fecha(s) de realización del análisis, revision y validación del resultado.
Resolución No. 2866 del 22 de diciembre de 2022, por el cual se otorga la acreditación a la sociedad AGUALIMSU S.A.S., para producir información cuantitativa física, química y microbiológica para los estudios o análisis ambientales requeridos por las Autoridades Ambientales competentes, relacionada con la calidad del medio ambiente y de los recursos naturales renovables.
Advertencia: AGUALIMSU S.A.S no es responsable del origen o la fuente de dónde ha sido extraida la muestra, cuando ha sido tomada por el cliente.

INFORMACIÓN DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:
Cuando se solicite una declaración de conformidad, el laboratorio AGUALIMSU S.A.S, especificara la norma o legislación y la regla de decisión de conformidad para el ensayo. Se informa al cliente que se aplica la regla de decisión de aceptación simple, según la guía ILAC-G8:09/2019, en la cual el límite de aceptación es mismo que el límite de tolerancia, de modo que se reportara la declaración de conformidad como:
CUMPLE: cuando el valor está por debajo del límite o dentro del rango de aceptación.
NO CUMPLE: cuando el valor medido está por encima del límite de aceptación.

ANÁLISIS REVISADOS Y AUTORIZADOS POR:

AguAlimSu SAS NIT. 813.001.240-5

MARIA GICELA RAMIREZ GERENTE	**LEIDY VIVIANA CASTILLO** COORDINADORA ADMINISTRATIVA

NOTA: Este documento y su contenido son propiedad intelectual de AGUALIMSU S.A.S. No divulgar, usar o reproducir sin autorización escrita de AGUALIMSU S.A.S.
ESTE RESULTADO ES VALIDO ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE PARA LA(S) MUESTRA(S) ANALIZADA(S)
FIN DEL REPORTE DE ENSAYO