panal s.a.s.	**PANAMERICANA DE ALIMENTOS S.A.S.** **FICHA TÉCNICA**	**FO-ID-27** **VERSIÓN 4**
	VERSIÓN FT	4
	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	18/05/2023

1.INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

1.1 NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	**CÓDIGO:** 063413
VINAGRE BLANCO SAN JORGE®	
EAN 13	**DUN14**
7702014634136	57702014634131

1.2 NATURALEZA Y DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO

Producto de la doble fermentación alcoholica y acética de producto de origen agrícola que contengan azúcares o sustancias amiláceas en un medio acuoso, con adición de aditivos permitidos hasta una concentración de acido acético mínimo del 5%.

1.3 COMPOSICIÓN CUALITATIVA DETALLADA

Vinagre.

1.4 REGISTRO SANITARIO	**VENCE**
NSA-001069-2016	25/07/2026

2. USO NO PREVISTO

Este producto no está diseñado para usos cosméticos ni farmacéuticos.

3. USO PREVISTO

Realza el sabor de las comidas, esencial para la preparación de vinagretas, ensaladas, verduras. Útil en preparaciones gastronómicas.
Cualquier uso no previsto de este alimento es responsabilidad del consumidor.

4. ALERGENOS

No contiene.

5. HIPERSENSIBLES

No contiene.

6. GRUPO VULNERABLES

No se reconocen grupos vulnerables.

7. DECLARACIÓN OGM

No contiene.

8. INSPECCIÓN Y PRUEBAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO

8.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Características	Método de medición	Frecuencia	Especificación
Color	Sensorial	Por cada lote de producción	Característico, traslucido.
Sabor	Sensorial	Por cada lote de producción	Característico, ácido.
Olor	Sensorial	Por cada lote de producción	Característico, ácido.
Textura	Sensorial	Por cada lote de producción	Líquido.
8.2 CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS			
Acidez Acetica (g/L)	Titulación	Por cada lote de producción	50,0 - 52,0
Densidad (g/ml)	Densimetro	Por cada lote de producción	1,0078

8.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características	Frecuencia	Especificación
No aplica		

9.DESCRIPCIÓN DEL EMPAQUE Y EMBALAJE

VINAGRE BLANCO SACHET SAN JORGE® 12X48X25 mL

Presentación	25 mL
Porciones	5
Empaque primario	Sachet plástico.
Empaque secundario	Display microcorrugado.
Empaque terciario	Caja de carton corrugado.

9.1 . DATOS DE CODIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Atributo Display		Especificación
Atributo	**Unidad de medida**	
Ancho	cm	8.2
Largo	cm	25.8
Alto	cm	11.3
Volumen	cm3	2390.6
Peso neto unidad	g	1209
Peso bruto unidad	g	1332

9.2 . DATOS DE CODIFICACIÓN CORRUGADO Y PATRÓN DE ARRUME

Atributo		Especificación
Atributo	**Unidad de medida**	
Embalaje	UND	12
Ancho	cm	35.4
Largo	cm	36.0
Alto	cm	27.7
Volumen	cm3	35300.9
Peso bruto	g	16502
Número de cajas por tendido	UND	6
Número de tendidos	UND	5
Cajas/pallet	UND	30

9.3 DESCRIPCIÓN DEL LOTE

Impreso en cada unidad, display y en el embalaje del producto terminado. En la primera fila se describe día, mes y año de vencimiento. En la fila inferior se indica día corrido de empaque (día juliano) seguido de número de máquina envasadora y hora de envasado de la unidad (formato militar).

10.CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar limpio, fresco y seco. Después de abierto, si no se consume en su totalidad, se debe refrigerar (0°C - 4°C), bien cerrado y consumir antes de la fecha de vencimiento.
El producto no requiere de manejo especial de temperatura durante su distribución y comercialización, como refrigeración, o temperaturas especiales.
Debe almacenarse sobre plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, en ambiente seco, fresco y con buena ventilación.
En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.
Este producto se debe transportar en vehículos limpios y en buen estado, no se debe transportar con sustancias tóxicas, químicos o animales.
Evitar someter el producto a fuertes impactos que puedan afectar la integridad del arrume, el empaque y el producto como tal. Las unidades sueltas se deben siempre manipular en caja corrugada o protegidas en canastillas.

11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL	12. ETIQUETADO FRONTAL
No aplica por no contener aportes de energía y/o nutrientes.	No aplica.

13. INFORMACIÓN VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 12 meses a partir de la fecha de empaque, en su envase original, siempre y cuando se someta a los requisitos de conservación, almacenamiento y transporte recomendados.

14. LEGISLACIÓN APLICABLE
Resolución 5109 de 2005. Ministerio de salud y Protección Social. Rotulado general de alimentos y materias primas para consumo humano. Resolución 775 de 2008. Ministerio de Salud y protección social. Por el cual se establece el reglamento tecnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las fabricas que procesen, envasen, transporten, expendan, almacenen, importen, exporten y comercialicen vinagre para consumo humano. Resolución 4254 de 2011. Ministerio de la protección social. Disposiciones relacionadas con el rotulado o etiquetado de alimentos derivados de Organismos Genéticamente Modificados – OGM, para consumo humano y con la identificación de materias primas para consumo humano que los contengan. Resolución 0683 de 2012. Ministerio de la protección social. 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. Ministerio de la protección social. Requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. Resolución 835 de 2013 . Ministerio de la protección social. Requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos de vidrio y cerámicas destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. Resolución 2674 de 2013. Ministerio de Salud y Protección Social. Requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas. Resolución 4506 de 2013.Ministerio de salud y protección social. Disposiciones realcionadas a los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano. Resolución 719 de 2015. Ministerio de Salud. Clasificación de los Alimentos según el riesgo. Resolución 32209 de 2020. Superintendencia de Industria y Comercio. Por la cual se modifican los Capítulos Primero, Segundo y Cuarto del Título VI de la Circular Única,y se reglamenta el etiquetado y el control metrológico aplicable a productos preempacados. Resolución 0810 de 2021. Ministerio de salud y protección social. Rotulado de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. Resolución 1407 de 2022. Ministerio de salud y protección social. Criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. Resolución 2492 de 2022. Ministerio de salud y protección social. Modificación articulos 2, 3, 16, 25 32, 37 y 40 de la resolución 0810 de 2021.

14. PLANTA DE PRODUCCIÓN	
Ubicación de la planta de producción	Km 35.4 Autopista Medellín - Bogotá. Rionegro- Antioquia.
Teléfono	444-43-62
Email	jefe.ccalidad@panalsas.com
Atención al consumidor	Atención al consumidor: hablemos@levapan.com Línea nacional de servicio al cliente: 018000930096

ELABORÓ:	REVISÓ:	APROBÓ:
Samuel Antonio García Garzón Ingeniero de Investigación y Desarrollo	Juan Pablo Laguado Jefe de Control y Aseguramiento de Calidad	Jenny Catalina Mejía Campos Gerente Investigación y Desarrollo

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20109891	Nombre producto	VINAGRE VARIEDADES: VINAGRE BLANCO Y/O VINAGRE CON SABOR A MIX DE FRUTAS Y/O VINAGRE CON SABOR A FRUTAS, VINAGRE AL 11%.				
Registro Sanitario	NSA-001069-2016	Vencimiento	2026/07/25	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,9003267066						
Marcas	SAN JORGE, RESPIN, DEL CAMPO, LEVAPAN, MERCAMAS, ÉXITO, DEL ARBOL, SURTIMAX, LEVAPAN FOOD SERVICE						

Datos de Interés

Tratamiento	HOMOGENIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Sachet, Doypack de 5 ml, envase vidrio (PEAD, HDPE, PP, PET, PEAB) 50 ml a 200 L.
Desde 8 cm3 hasta 3800 cm3 y del 1 litro hasta 60 litros.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PANAL S.A.S.	Km 35,4 Autopista Medellín - Bogotá	COLOMBIA	ANTIOQUIA	RIONEGRO	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	COMPAÑÍA NACIONAL DE LEVADURAS - LEVAPAN S.A.	Carrera 7 # 71 - 52, torre B, piso 13, oficina 1301	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	cristina.martinez@levapan.com

Imprimir << Atras

Alcaldía municipal Pitalito Huila

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

invima

CIUDAD Pitalito FECHA 22-11-2023 ACTA N° 1346

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE ☐ DADOR DE FRÍO ☐

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD MUNICIPIO DE PITALITO

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL CORPORACION AMBIENTAL CINTURON ANDINO

*CÉDULA / NIT 813013182-8 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 50706949

*NOMBRE COMERCIAL CORPORACION AMBIENTAL CINTURON ANDINO

*DIRECCIÓN TRANSVERSAL 3 #9-55 MATRICULA MERCANTIL

*DEPARTAMENTO HUILA *MUNICIPIO PITALITO

Barrio [X] Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuál:

TELÉFONOS 3205984949 FAX

CORREO ELECTRÓNICO ambientalcinturonandino@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO PAULA MANUELA ACHURY VARGAS

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 1007 531 598

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL PAULA MANUELA ACHURY VARGAS

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento 1007 531 598.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ambientalcinturonandino@gmail.com

*DEPARTAMENTO Huila *MUNICIPIO Pitalito

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 07 Am - 05 Pm *NÚMERO DE TRABAJADORES 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	—	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	— %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	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
Crítico (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

Powered by CamScanner

	1. 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
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)*	(4)	2	0	C
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)	No presenta reconocimiento medico C

Powered by CamScanner

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	No portan la vestimenta indicada Por la normatividad sanitario C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 17.5.				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
4.3	**Conservación de los productos.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)*	(8)	4	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 23.				La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta
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	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	(5)	2,5	0	C

Powered by CamScanner

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)	No Presentan Soporte documental. Plan de Saneamiento. - Control Plagos - Cronograma mantenimiento tanque - Il limpieza y desinfeccion - Manejo residuos C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 29.				La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

IV. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
93.5%	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	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

V. 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:

Por parte del establecimiento:

Powered by CamScanner

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 22 del mes de 11 del año 2023 en la Ciudad de Pitalito.

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: JESUS ANDRES MUNAR.	NOMBRE:
CÉDULA: 12263493. Ptalo	CÉDULA:
CARGO: TC Saneamiento	CARGO:
INSTITUCIÓN: SSM Pitalito	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: William Orteya Samboni	NOMBRE:
CÉDULA: 1024531269	CÉDULA:
CARGO: auxiliar bodega	CARGO:

Powered by CamScanner