	FICHA TECNICA CUAJADA INDUSTRIAL	CODIGO: Fch-GP.01	
		VERSION 01 (08/02/2022)	PAGINA 1 DE 1

NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESOFRESCO DURO SEMIGRASO				
DESCRIPCIÓN FISICA	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, fermento lactico, cuajo, sal				
COMPASICIÓN NUTRICIONAL	Carbohidratos 2% Proteínas 20%-22% Materia grasa 49%-51% Minerales 0%				
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	**SEMIGRASO**				
	Materia grasa en extracto seco de m/m mínimo.		20.0		
	DURO				
	Humedad % m/m, máximo		65.0		
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS		**n**	**m**	**M**	**c**
	NMP Coliformes fecales/g	3	<100	-	0
	Hongos y levaduras/g	3	100	500	1
	Estafilococo coagulasa/g	3	1.000	3000	1
	Salmonella/25g	3	0	-	0
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**APARIENCIA**		SEMIBLANDO		
	TEXTURA		SOLIDO		
	COLOR		AMARILLENTO		
	OLOR		CARACTERISTICO		
PRESENTACIÓN Y/O EMPAQUE	Bolsa plástica de polietileno				
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO	El producto se dará por aceptado cuando cumpla con las caracteríticas organoleticas minimas descritas en el proceso productivo. Su empaque debe estar debidamente sellado, loteado y con la fecha de vencimiento correspondiente.				
CONSERVACIÓN	Refrigerado a temperatura de 4°C +/- 4°C.				
VIDA UTIL	1 MES				
FORMULACIÓN	**Materia Prima/Insumo**		**%**		
	Leche fresa		Base de calculo		
	Fermento láctico		De acuerdo al resultado obtenido en el balance de acidez.		
	Cuajo		Según especificaciones del fabricante		
	Sal		1.5 %-2% sobre el peso de la cuajada		

ELABORADO POR:	ING. DE CALIDAD	**APROBADO POR:**	GERENTE

	FICHA TECNICA QUESO DOBLE CREMA	CODIGO: Fch-GP.01	
		VERSION 01 (08/02/2022)	PAGINA 1 DE 1

NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO FRESCO DOBLE CREMA SEMIGRASO SEMI BLANDO				
DESCRIPCIÓN FISICA	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, fermento lactico, cuajo, sal, citrato de sodio (estabilizante)				
COMPASICIÓN NUTRICIONAL	Carbohidratos 2% Proteínas 20%-22% Materia grasa 49%-51% Minerales 0%				
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	**SEMIGRASO**				
	Materia grasa en extracto seco de m/m mínimo.		20.0		
	SEMIBLANDO				
	Humedad % m/m, máximo		65.0		
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS		**n**	**m**	**M**	**c**
	NMP Coliformes fecales/g	3	<100	-	0
	Hongos y levaduras/g	3	100	500	1
	Estafilococo coagulasa/g	3	1.000	3000	1
	Salmonella/25g	3	0	-	0
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**APARIENCIA**		SEMIBLANDO		
	TEXTURA		SOLIDO		
	COLOR		AMARILLENTO		
	OLOR		CARACTERISTICO		
PRESENTACIÓN Y/O EMPAQUE	Bolsa plástica de polietileno por 2.500 g				
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO	El producto se dará por aceptado cuando cumpla con las caracteríticas organoleticas minimas descritas en el proceso productivo. Su empaque debe estar debidamente sellado, loteado y con la fecha de vencimiento correspondiente.				
CONSERVACIÓN	Refrigerado a temperatura de 4°C +/- 4°C.				
VIDA UTIL	1 MES				
FORMULACIÓN	**Materia Prima/Insumo**		**%**		
	Leche fresa		Base de calculo		
	Fermento láctico		De acuerdo al resultado obtenido en el balance de acidez.		
	Cuajo		Según especificaciones del fabricante		
	Sal		1.5 %-2% sobre el peso de la cuajada		
	Citrato de sodio		De acuerdo a la cantidad de leche a trabajar.		

ELABORADO POR:	ING. DE CALIDAD	**APROBADO POR:**	GERENTE

	FICHA TECNICA QUESO DOBLE CREMA	CODIGO: Fch-GP.01	
		VERSION 01 (08/02/2022)	PAGINA 1 DE 1

NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO FRESCO DOBLE CREMA SEMIGRASO SEMI BLANDO				
DESCRIPCIÓN FISICA	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, fermento lactico, cuajo, sal, citrato de sodio (estabilizante)				
COMPASICIÓN NUTRICIONAL	Carbohidratos 2% Proteínas 20%-22% Materia grasa 49%-51% Minerales 0%				
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	**SEMIGRASO**				
	Materia grasa en extracto seco de m/m mínimo.		20.0		
	SEMIBLANDO				
	Humedad % m/m, máximo		65.0		
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS		**n**	**m**	**M**	**c**
	NMP Coliformes fecales/g	3	<100	-	0
	Hongos y levaduras/g	3	100	500	1
	Estafilococo coagulasa/g	3	1.000	3000	1
	Salmonella/25g	3	0	-	0
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**APARIENCIA**		SEMIBLANDO		
	TEXTURA		SOLIDO		
	COLOR		AMARILLENTO		
	OLOR		CARACTERISTICO		
PRESENTACIÓN Y/O EMPAQUE	Bolsa plástica de polietileno por 2.500 g				
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO	El producto se dará por aceptado cuando cumpla con las caracteríticas organoleticas minimas descritas en el proceso productivo. Su empaque debe estar debidamente sellado, loteado y con la fecha de vencimiento correspondiente.				
CONSERVACIÓN	Refrigerado a temperatura de 4°C +/- 4°C.				
VIDA UTIL	1 MES				
FORMULACIÓN	**Materia Prima/Insumo**		**%**		
	Leche fresa		Base de calculo		
	Fermento láctico		De acuerdo al resultado obtenido en el balance de acidez.		
	Cuajo		Según especificaciones del fabricante		
	Sal		1.5 %-2% sobre el peso de la cuajada		
	Citrato de sodio		De acuerdo a la cantidad de leche a trabajar.		

ELABORADO POR:	ING. DE CALIDAD	**APROBADO POR:**	GERENTE

	FICHA TECNICA QUESO COSTEÑO	VERSIÓN	0
		VIGENCIA	28/08/2024
		CÓDIGO	Fch-PT.01
		PÁGINA	1 DE 1

NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO FRESCO GRASO - SEMIDURO TIPO COSTEÑO						
DESCRIPCIÓN FISICA	Queso de textura semidura y granulosa, de origen costeño, caracterizado por su sabor salado y alto contenido de grasa. Es un producto lácteo elaborado a partir de leche de vaca pasteurizada, ideal para el consumo directo o como ingrediente.						
INGREDIENTES	Leche fresca, fermento lactico, cuajo, sal						
CARACTERÍSTICAS FISICAS Y ORGANOLEPTICAS	Color: Blanco amarillento. Textura: Semidura, granulosa, fácil de desmenuzar. Sabor: Salado y lácteo. Olor: Característico de queso fresco.						
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	pH: 5.0 - 5.5 Contenido de Humedad: 45% - 55% Materia Grasa: 25% - 35% sobre extracto seco Extracto Seco Total: 45% - 55% Cloruro de Sodio (sal): 2.5% - 4.5%						
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS (Resolución 1407 de 2022)	**Parámetro**	**Caso**	**Muestreo Clase**	**n**	**c**	**m**	**M**
	Mohos	2	3	5	2	10^2 ufc/g	$5x10^2$ ufc/g
	Escherichia coli	6	3	5	1	<10 ufc/g	10^2 ufc/g
	Staphylococcus coagulasa positiva	8	3	5	1	$< 10^2$ ufc/g	10^3 ufc/g
	Salmonella spp.	10	2	5	0	Ausencia/25g	---
	Listaría monocytogenes	10	2	5	0	Ausencia/25g	---
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	TEXTURA					SEMIDURO	
	COLOR					BLANCO AMARILLENTO	
	OLOR					CARACTERISTICO	
PRESENTACIÓN Y/O EMPAQUE	Bolsa plástica de polietileno						
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO	El producto se dará por aceptado cuando cumpla con las caracteríticas organoleticas minimas descritas en el proceso productivo. Su empaque debe estar debidamente sellado, loteado y con la fecha de vencimiento correspondiente.						
CONSERVACIÓN	Refrigerado a temperatura de 4°C +/- 4°C.						
VIDA UTIL	1 MES						
FORMULACIÓN	Materia Prima/Insumo					**%**	
	Leche fresa					Base de calculo	
	Fermento láctico					De acuerdo al resultado obtenido en el balance de acidez.	
	Cuajo					Según especificaciones del fabricante	
	Sal					1.5 %-2% sobre el peso de la cuajada	

ELABORADO POR:	ING. DE CALIDAD	**APROBADO POR:**	GERENTE

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

RESOLUCION Nro. 2021012411 del 13 de Abril 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. 20211069709 de fecha 2021/04/13 el (la) Señor(a) PROPIETARIO JAMES RODOLFO GONGORA MEDINA DEL ESTABLECIMIENTO QUESO HUILA SAN MARTIN 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-0011939-2021

VIGENTE HASTA: 2026/04/13

EXPEDIENTE: 20200610 **RADICACION:** 20211069709

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: QUESO FRESCO SEMIDURO SEMIGRASO CRIOLLO-CAMPESINO, QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO CRIOLLO-CAMPESINO -QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO DOBLE CREMA,MOZARELA - QUESO FRESCO SERMIBLANDO GRASO DOBLE CREMA,MOZARELA QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO COSTEÑO, QUESO FRESCO SEMIDURO SEMIGRASO PERA.(RELLENO CON BOCADILLO) QUESO FRESCO SEMIDURO SEMIGRASO PARMESANO, QUESO FRESCO SEMIBLANDA GRASO CUAJADA. QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO CAMPESINO PASTEURIZADO. QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO SIETE CUEROS

MARCA: LACTEOS JJ, GONGOLAC,, SANTILAC DEL HUILA, LACTEOS LAS MERCEDES, QUESOS EL PORTON DE TESALIA, ,

PRESENTACION COMERCIAL: desde tajado 10g hasta 2500g, desde bloques de 100g hasta 25 k,

TITULAR(ES): PROPIETARIO JAMES RODOLFO GONGORA MEDINA DEL ESTABLECIMIENTO QUESO HUILA SAN MARTIN con domicilio en TESALIA - HUILA,

FABRICANTE(S): PROPIETARIO JAMES RODOLFO GONGORA MEDINA DEL ESTABLECIMIENTO QUESO HUILA SAN MARTIN con domicilio en TESALIA - HUILA, PROPIETARIO GONGORA CEDEÑO ARNULFO DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL GONGORA CEDEÑO ARNULFO con domicilio en IQUIRA - HUILA, PROPIETARIO DURAN VARGAS VICTOR ANDRES DEL ESTABLECIMIENTO PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA ALASKA S.A.S con domicilio en PAICOL - 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 13 de Abril 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 aquí se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2021/04/13 13:12:45 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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

RESOLUCION Nro. 2021012411 del 13 de Abril 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. 20211069709 de fecha 2021/04/13 el (la) Señor(a) PROPIETARIO JAMES RODOLFO GONGORA MEDINA DEL ESTABLECIMIENTO QUESO HUILA SAN MARTIN 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-0011939-2021

VIGENTE HASTA: 2026/04/13

EXPEDIENTE: 20200610 **RADICACION:** 20211069709

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: QUESO FRESCO SEMIDURO SEMIGRASO CRIOLLO-CAMPESINO, QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO CRIOLLO-CAMPESINO -QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO DOBLE CREMA,MOZARELA - QUESO FRESCO SERMIBLANDO GRASO DOBLE CREMA,MOZARELA QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO COSTEÑO, QUESO FRESCO SEMIDURO SEMIGRASO PERA.(RELLENO CON BOCADILLO) QUESO FRESCO SEMIDURO SEMIGRASO PARMESANO, QUESO FRESCO SEMIBLANDA GRASO CUAJADA. QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO CAMPESINO PASTEURIZADO. QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO SIETE CUEROS

MARCA: LACTEOS JJ, GONGOLAC,, SANTILAC DEL HUILA, LACTEOS LAS MERCEDES, QUESOS EL PORTON DE TESALIA, ,

PRESENTACION COMERCIAL: desde tajado 10g hasta 2500g, desde bloques de 100g hasta 25 k,

TITULAR(ES): PROPIETARIO JAMES RODOLFO GONGORA MEDINA DEL ESTABLECIMIENTO QUESO HUILA SAN MARTIN con domicilio en TESALIA - HUILA,

FABRICANTE(S): PROPIETARIO JAMES RODOLFO GONGORA MEDINA DEL ESTABLECIMIENTO QUESO HUILA SAN MARTIN con domicilio en TESALIA - HUILA, PROPIETARIO GONGORA CEDEÑO ARNULFO DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL GONGORA CEDEÑO ARNULFO con domicilio en IQUIRA - HUILA, PROPIETARIO DURAN VARGAS VICTOR ANDRES DEL ESTABLECIMIENTO PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA ALASKA S.A.S con domicilio en PAICOL - 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 13 de Abril 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 aquí se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2021/04/13 13:12:45 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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	TESALIA / HUILA	**Fecha**	2024-04-04	

DATOS GENERALES

Razón social	ESTABLECIMIENTO DE JAMES RODOLFO GONGORA MEDINA- QUESO HUILA SAN MARTIN		
Dirección	VDA EL CENTRO KM 1 VIA PAICOL		
Propietario	JAMES RODOLFO GONGORA MEDINA		
Código inscripción planta	832460965-1	**NIT**	83246096-5
Teléfonos	3137239903;3105788727	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	quesohuilasanmartin@gmail.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 3	**Oficio comisorio**	7304-296-2024

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, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	3	**Maquilas**	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.5.1 Quesos frescos (no madurados)

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Línea**	**Cantidad producida**	**Unidad de medida**
	Queso Fresco Semiduro Semigraso Criollo-Campesino	100	t/AÑO

	Nombre(s) y Apellido(s)	**Cargo**	**Dependencia**
PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Edwar Humberto Santos Carvajal	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO3
	Harol Mauricio Mayor Bahamón	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO3

	Nombre(s) y Apellido(s)	**Cargo**	**Documento**	**No**
PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	María Alejandra Gualy Alarcón	Auxiliar de producción	CC	1.079.411.116

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	TESALIA / HUILA	Fecha	2024-04-04	

DATOS GENERALES

Razón social	ESTABLECIMIENTO DE JAMES RODOLFO GONGORA MEDINA- QUESO HUILA SAN MARTIN
Dirección	VDA EL CENTRO KM 1 VIA PAICOL
Subcategorías	1.5.1 Quesos frescos (no madurados)
Línea(s)	Queso Fresco Semiduro Semigrase Criollo-Campesino

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		La construcción NO es a prueba de plagas, se observa espacios sin protección (algunas rejillas) en la sala de proceso.
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		NO Dispone de un área exclusiva para el proceso de empaque. La amplitud de las áreas de elaboración, procesamiento y almacenamiento no es suficiente para los procesos que se realizan.
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 el establecimiento presenta flujos cruzados de personal, envases, materia prima y producto proceso.
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 observan algunas paredes en inadecuadas condiciones de mantenimiento.
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	ar	5		Se observa que El establecimiento NO cuenta con filtro sanitario para la limpieza y desinfección de las manos de los manipuladores en el área de despacho de producto terminado.
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	ar	5		Se observa que El área diseñada para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos no cumple con las condiciones de diseño, ubicación, flujo y características requeridas.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					12,00

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	ar	12,5		No cuentan con Certificación de que los equipos y utensilios, están fabricados con materiales autorizados en las listas positivas de materias primas para la elaboración de equipamientos.
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 cuenta con un Programa escrito de mantenimiento preventivo, pero este NO contempla la mesa de escurrido, las mangueras y demás utensilios; así como NO se dispone de los respectivos formatos de registros para verificación de estos.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		Se tiene programa de calibración de los principales instrumentos de medición, pero este NO se ajusta a la realidad del establecimiento; así como tampoco se dispone de Registros que permitan verificar los ajustes realizados a los termómetros.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					9,75

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		

Powered by CamScanner

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	ar	12,5		Se tiene programa documentado para el manejo integral de residuos, pero este NO contempla el manejo del suero.
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	ar	12,5		La construcción NO es a prueba de plagas, se observa espacios sin protección (algunas rejillas) en la sala de proceso. Se cuenta con un programa (procedimientos) para el manejo integral de plagas, pero este NO contempla un enfoque preventivo (controles en: ventanas, aberturas de ventilación, dispositivos de cierre automático, sellado de agujeros, desagües, mantenimiento de instalaciones y alrededores, manejo de residuos, etc).
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		se tiene un programa documentado para la limpieza y desinfección, pero este NO contempla los acoples de las tuberías.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					12,50

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 tiene un programa documentado de control de materia prima e insumos, pero este NO contempla los registros y criterios para la liberación y retención de la materia prima o insumos. Se tiene un programa documentado que describe las Pruebas diarias de plataforma en la recepción de leche; pero este NO incluye el análisis microbiológico de la leche.
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 establecimiento presenta flujos cruzados de personal, envases, materia prima y producto proceso.
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.	ar	5		Se observa que el almacenamiento de producto en proceso y Almacenamiento de producto terminado se realiza en el mismo sitio.
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		NO Dispone de un área exclusiva para el proceso de empaque.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		NO Se cuenta con los servicios de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad (de tiempo completo).
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					12,00

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	ar	12,5		Se tiene un Procedimiento documentado para el muestreo de producto terminado, pero este NO contempla la interpretación de resultados microbiológicos.
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	ar	7,5		Se observa que el almacenamiento de producto en proceso y Almacenamiento de producto terminado se realiza en el mismo sitio.
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		En el momento de la visita No se observa almacenamiento de producto terminado.
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)					12,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					**68,3**

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	TESALIA / HUILA	Fecha	2024-04-04	Acta No.	

DATOS GENERALES

Razón social	ESTABLECIMIENTO DE JAMES RODOLFO GONGORA MEDINA- QUESO HUILA SAN MARTIN
Dirección	VDA EL CENTRO KM 1 VIA PAICOL

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.5.1	68,3	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 retirado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	68,3
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 1.1-1.2-1.3-1.4-1.6-1.8-2.2-2.3-2.4-3.2-3.3-3.4-5.1-5.2-5.4-5.5-5.6-8.1-6.3;
	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, Resolución 2310 De 1986, 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 7304-296-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado segundo trimestre
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna — María Alejandra Gualy Alarcón

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: Edwar Humberto Santos Carvajal
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO3

Firma:
Nombre: Harol Mauricio Mayor Bahamón
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO3

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: María Alejandra Gualy Alarcón
Nombre: María Alejandra Gualy Alarcón
Cargo: Auxiliar de producción
Documento: CC 1.079.411.116

Firma: [redacted]
Nombre: [redacted]
Cargo: [redacted]
Documento: [redacted]

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma: [redacted]
Nombre: [redacted]
Cargo: [redacted]
Documento: [redacted]

Firma: [redacted]
Nombre: [redacted]
Cargo: [redacted]
Documento: [redacted]

Powered by CamScanner

Confía control s.a.s.
Análisis y Control Bioindustrial

INFORME DE RESULTADOS: F-83246096-C25

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	QUESO HUILA SAN MARTIN
Nit	83246096-0
Dirección	KM 1 VIA TESALIA PAICOL
Ciudad	TESALIA
Responsable	JAMES RODOLFO GONGORA
Cargo	Representante Legal
Tel/Fax	3137239903/N. A
E-mail	gestiondecalidadquesohuila@gmail.com

INFORMACIÓN TOMA DE MUESTRAS	
Lugar	N.E.
Responsable	JAMES RODOLFO GONGORA
Fecha	2025-01-07
Hora	N.E.
Procedimiento	N.E.
Observaciones	N. E

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la muestra	Fisicoquímico vida útil: Queso doble crema fresco semigraso semiblando		
No. de muestra	8324609625	**Presentación Comercial**	N. A
Lote	07 ene 25	**Fabricante**	Queso Huila San Martín
Cantidad	1	**Presentación**	Bolsa Plástica x250g
Fecha de producción	2025-01-07	**Fecha de vencimiento**	N.A.
Temperatura (°C) toma de muestra	4°C	**Temperatura (°C) recepción**	5,28
Fecha de recepción	2025-01-07	**Hora de recepción**	15:00:00
Fecha de análisis	2025-01-10	**Fecha de resultados**	2025-01-15
Observaciones	No. Solicitud: 25753 / Vida útil en tiempo real: control 1; día 0; Fecha de análisis: 2025-01-10		

RESULTADOS FISICOQUÍMICOS

Análisis	Und. Medida	Técnica/Método de Referencia	Resultado ± U (Rango con U)	Especificación	Cumplimiento	Analista
Humedad	g/100 g	Secado en estufa, AOAC 926.08. 21st. Edition 2019.	40,5	máx. 55,0	Cumple	QD300
Índice de Peróxidos	meq/ Kg	Valor peróxido de aceites y grasas. Método de valoración., AOAC 965.33. 21st. Edition 2019.	0,0	-	-	AJ100
pH (solución al 10%)	Unidades de pH	Electrometría, AOAC 943.02. 21st. Edition 2019.	6,55	-	-	AJ200

Declaración de acuerdo a especificaciones de:
Queso semigraso semiduro. Art. 45. Características del queso. Resolución 01804/1989.

Anotaciones:
1 Confía Control S.A.S prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para esta muestra evaluada, tal como se recibió.
3 Confía Control SAS no se hace responsable por la información otorgada por los clientes que pueda afectar la validez de los resultados.
4 Cualquier solicitud de verificación o repetición de los resultados de análisis debe realizarse en un periodo máximo de 10 días a partir de emitido el informe. Confía Control evaluará la solicitud y en caso de aceptar el proceso de repetición, este debe realizarse en la

INFORME DE RESULTADOS: F-10720921-C21

contramuestra custodiada por el laboratorio. En caso de no contar con contramuestra o que la misma no se encuentre en condiciones adecuadas para el análisis, no se podrán realizar repeticiones y el proceso de verificación se hará frente a la trazabilidad de los registros de aseguramiento de calidad.
5 Para análisis verificados y acreditados U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura K=2, correspondiente al 95% de confianza.

Revisado por: QD300 - Lider de Laboratorio

Aprobado por: QN200 - Director científico

Fecha de emisión informe: 2025-01-15
- Fin del Informe -

	Reporte de Ensayo	**AMC - EI -FT - 01** **Versión 03**

REPORTE DE ENSAYO No. AMC - 238974

CLIENTE:	Queso Huila San Martin	**RESPONSABLE DE TOMA DE MUESTRA:**	Cliente
LUGAR TOMA DE MUESTRA:		**FECHA TOMA DE MUESTRA/HORA:**	2025-02-13 09:10:30
DIRIGIDO A:	Señores Queso Huila San Martin	**FECHA DE RECEPCIÓN**	2025-02-13 00:00:00
DIRECCIÓN:	Km 1 Via Paicol Vereda Centro Tesalia - Huila	**FECHA ANÁLISIS:**	2025-02-13
TELÉFAX:	3137239903 - 3137239903	**FECHA DE INFORME:**	2025-02-20
MAIL:	quesohuilasanmartin@gmail.com	**MÉTODO DE TOMA DE MUESTRA:**	Muestra recibida por el cliente

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Código AMC	Producto	Momento / temperatura de muestreo	Proveedor/Lote	Fecha de producción	Fecha vencimiento	Condiciones recepción en laboratorio / T °
25-01-1754	Queso doble crema	Refrigeración / 2,0°C	Queso Huila San Martin / 08024	2025-02-08	2025-03-07	Presentacion Comercial x 500 g / 2,8°C

TABLA DE RESULTADOS

ENSAYO/ MÉTODO	RESULTADOS	UNIDADES	μ	REGLA	ESPECIFICACIÓN
	Queso doble crema				Resolución 1407 de 2022 Derivados Lácteos - Queso Fresco con o sin Relleno
Escherichia coli NTC 4458:2007	<10	UFC / g	No aplica incertidumbre	No aplica	< 10 - 10^2
Staphylococcus coagulasa positivo ISO 6888-1	<100	UFC / g	No aplica incertidumbre	No aplica	< 10^2 - 10^3
Mohos AOAC 2014.05	<10	UFC / g	No aplica incertidumbre	No aplica	10^2 - 5 x 10^2
Determinación *Salmonella spp* AOAC 2016.01	Ausencia	Aus/Pres 25 g	No aplica incertidumbre	No aplica	Ausencia
Determinación *Listeria monocytogenes* AOAC 2016.07	Ausencia	Aus/Pres 25 g	No aplica incertidumbre	No aplica	Ausencia

CALIDAD MICROBIOLOGICA: ACEPTABLE

Observaciones:
- *Solo se puede hacer reproducción parcial o total de este certificado con previa autorizacion de AMC Análisis de Colombia Ltda.*
- *El resultado es válido únicamente para la muestra analizada.*
- *AMC Análisis de Colombia Ltda. se declara libre de responsabilidad sobre la información de la muestra suministrada por el cliente y el concepto que se pueda dar frente a la condición de la misma.*

** Confirme la validez de este documento ingresando a www.amc-laboratorios.com y el codigo ZBcnDyVmsxvEW*

AMC Análisis de Colombia Ltda



Leonardo Espinel Mesa
Director Técnico



Jenny Cely Ortiz
Líder de Microbiología

- FIN DE INFORME -