DOCUMENTO ORIGINAL

Colanta® Sabe más Sabe a campo	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)**			**YAGUR DE MORA (ALIMENTO LÁCTEO FERMENTADO)**					
Unidad Estratégica	Láctea y Bebidas	**Macroproceso**	Diseño y Desarrollo del Producto	**Área Organizacional que genera**	Investigación y Desarrollo	**Área Organizacional donde aplica**	Todas	**Sede**	Planta Lácteos - San Pedro
Elaboró		**Revisó**		**Aprobó**		**Fecha de Emisión**		**Fecha Última Revisión**	
Ing. Laura M. Lozano D. **Analista Investigación y Desarrollo**		Ing. César D. Peñate Q. **Coordinador Control Calidad** Ing. David A. Garces P. **Coordinador Producción**		Ing. Jose L. Calderín C. **Jefe Investigación y Desarrollo** Ing. Ricardo Sierra T. **Jefe Planta Derivados Lácteos**		16-nov-23		2024-10-02	
						Versión		3	
						Código		10401	

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO			
NOMBRE	**Nombre técnico:** ALIMENTO LÁCTEO FERMENTADO, CON DULCE, CON SABOR A MORA. **Nombre fantasía:** YAGUR® DE MORA, YAGUR® MORA.		
CLAIMS	No aplica.		
No. DE REGISTRO	RSA-0027168-2023.		
MARCA	YAGUR®, COLANTA®.		
DEFINICIÓN	Producto lácteo fermentado de consistencia fluida obtenido a partir de la leche bovina con otros derivados lácteos e ingredientes higienizados.		
COMPOSICIÓN	**Ingredientes:** Leche higienizada entera, suero de leche, azúcar, estabilizante (almidón modificado, gelatina, pectina; BPM), sabor artificial a mora, colorante natural (antocianina; BPM), edulcorantes artificiales (sucralosa; máx. 0,030%, acesulfame-K; máx. 0,035%), cultivos lácticos específicos (S. thermophilus y L. bulgaricus).		
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene leche. Se procesa en una planta que usa avena, trigo y almendras.		
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Producto elaborado con leche proveniente de animales bovinos homogeneizada, pasteurizada, suero de leche y azúcar, fermentado por la acción del cultivo láctico específico para obtener las características óptimas de textura y acidez. Con adición de colorantes y saborizantes permitidos.		
2. ESPECIFICACIONES			
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Sabor:** Lácteo, ligeramente ácido, dulce, mora**.** **Olor:** Frutal a mora, dulce, lácteo. **Color:** Morado claro. **Apariencia:** Consistencia suave, brillante, homogéneo.		
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**Requisitos**	**Mínimo**	**Máximo**
	Materia grasa (%m/m)	1,7	2,5
	Acidez expresada como ácido láctico (%m/m)	0,6	1,5
	Prueba de fosfatasa	Negativa	

DOCUMENTO ORIGINAL

Colanta® Sabe más Sabe a campo	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)**	**YAGUR DE MORA (ALIMENTO LÁCTEO FERMENTADO)**

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**Requisitos**	**n**	**c**	**m**	**M**
	Mohos y levaduras	5	2	$2x10^2$ ufc/g o ml	$5x10^2$ ufc/g
	Coliformes	5	2	10 ufc/g o ml	10^2 ufc/g
	Escherichia coli (1)	5	0	<10 ufc/g o ml	-
	Convenciones (1) **Nota:** Cuando se utilice la técnica del Número Más Probable para coliformes y coliformes fecales se informará menor a tres (<3) NMP/g o ml, según corresponda. **n:** Número de unidades a analizar en un lote. **m:** Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad. **M:** Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable. **c:** Número máximo de unidades permisibles con resultado entre m y M. **ufc:** Unidades formadoras de colonias. **<:** Léase menor de.				

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES	Análisis especiales para la leche cruda a procesar; ejecutados de acuerdo al plan de muestreo establecido por Colanta.	
	Residuos de antibióticos, (µg/kg ó ppb)	No detectable*
	Conservantes, Adulterantes, Neutralizantes, (mg/kg ó ppm)	No detectable*
	Plomo, (mg/kg ó ppm)	≤ 0,02
	Aflatoxinas M1, (µg/kg ó ppb)	≤ 0,5
	Monómero de Cloruro de Vinilo, (mg/kg ó ppm)	≤ 0,01
	Acrilonitrilo, (mg/kg ó ppm)	≤ 0,02
	Melamina, (mg/kg ó ppm)	≤ 2,5
	Plaguicidas: Organofosforados, Organoclorados, Carbamatos y Piretroides, (mg/kg ó ppm)	De acuerdo a la Resolución 2906/2007 del Ministerio de la Protección Social.
	*No detectables por los métodos implementados por Colanta.	

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES	
PRESENTACIONES COMERCIALES	**Bolsa:** 145 ml, 190 ml, 850 ml, 150 g, 200 g y 900 g. **Vaso:** 145 ml, 150 g. Paquete surtido por 4 unidades, por 6 unidades, por 7 unidades (Multiempaque). Volumen variable con variaciones de 5 ml desde 5 ml hasta 10 L. Peso variable con variaciones de 5 g, desde 5 g hasta 10 kg.
TIPOS DE EMPAQUE	Bolsas de polietileno coextruido de baja densidad, impresas según referencia con el respectivo diseño gráfico. Vaso en poliestireno con tapa foil de aluminio termosellado. Display en cartulina ultra/clásica o polyboard. Película termo encogible (película coextruida de poliolefinas termo retráctil).
EMBALAJE	Bolsa 145 ml, 150 g: Canastillas de 80 unidades. Bolsa 190 ml, 200 g: Canastillas de 72 unidades. Bolsa 850 ml, 900 g: Canastillas de 20 unidades. Vaso 145 ml, 150 g: Canastillas de 59 unidades. Paquete de 4 vasos por 145 ml: Canastilla de 12 unidades. Paquete de 6 bolsas por 190 ml: Canastillas de 12 unidades. Paquete de 7 bolsas por 145 ml: Canastillas de 10 unidades.
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	El almacenamiento del producto se realiza a temperaturas de refrigeración no mayores de 4 ± 2°C, en instalaciones limpias y en buenas condiciones higiénicas. Así mismo, mantener el producto alejado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes o productos que generen contaminación cruzada. Se recomienda que el producto se almacene en canastillas plásticas separadas de las paredes y del piso del cuarto frio, mínimo 60 cm y 15 cm respectivamente.
DISTRIBUCIÓN	Transportado y distribuido en vehículos que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración y sanitarias, así mismo, que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración así como los daños en el envase o embalaje. El producto no se debe disponer directamente sobre el piso del vehículo, de manera que se mantenga aislado de toda posibilidad de contaminación.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)	**YAGUR DE MORA (ALIMENTO LÁCTEO FERMENTADO)**

SEGURIDAD	Libre de sustancias inhibidoras, tóxicas, adulterantes y residuos de droga o medicamentos, en niveles superiores a los límites máximos permisibles determinados por la autoridad sanitaria.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	*El producto tiene una duración sanitaria de 50 días.* *Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.*

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Etiquetado nutricional					
Nutriente	**Unidad**	**Por porción**			
		100 g	***120 g***	**150 g**	**200 g**
Calorías	Kcal	76	*94*	114	151
Grasa total	g	2,1	*2,5*	3,1	4,1
Grasa saturada	g	1,1	*1,3*	1,7	2,2
Grasa trans	mg	0	*0*	0	0
Carbohidratos totales	g	12	*15*	18	24
Fibra dietaría total	g	0	*0*	0	0
Azúcares totales	g	7,3	*8,8*	11	15
Azúcares añadidos	g	4,7	*5,6*	7,1	9,4
Proteína	g	2,3	*2,8*	3,5	4,6
Sodio	mg	53	*64*	80	106
Vitamina A	µg ER	24	*28*	35	47
Vitamina D	µg	0,59	*0,71*	0,89	1,2
Hierro	mg	0	*0*	0	0
Calcio	mg	90	*108*	135	180
Zinc	mg	0,30	*0,36*	0,45	0,60

Etiquetado frontal	
Sello exceso en azúcares	SI
Sello exceso en sodio	NO
Sello exceso en grasas saturadas	NO
Sello exceso en grasas trans	NO
Sello Contiene edulcorantes	SI
Sello positivo	NO

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Listo para consumir. Para uso industrial y como ingrediente para formulaciones y preparaciones alimenticias en servicios de alimentación, establecimientos de gastronomía y hotelería y para consumo en hogares. Producto para niños mayores de 4 años y adultos, no es apto para personas sensibles a los alérgenos presentes en el producto.
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consérvese a temperaturas de refrigeración no mayores de 4 ± 2°C. Después de abierto debe refrigerarse y consumir en el menor tiempo posible. Utilice como medida casera un vaso equivalente a 150 g para la adecuada interpretación de la información nutricional. Cantidad de referencia 150 g (Resolución 810 del 2021).
DIRECCIÓN DE PLANTA	**Sede principal:** Calle 74 No. 64 A 51. Medellín, Antioquia. **Plantas procesadoras:** Calle 74 No. 64 A 51, Medellín, Antioquia. Carrera 49 No. 40 - 86, San Pedro de los Milagros, Antioquia. Km 76 Troncal de la Costa, Santa Rosa de Osos, Antioquia.

DOCUMENTO ORIGINAL

Colanta® Sabe más Sabe a campo	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)**
	YAGUR DE MORA (ALIMENTO LÁCTEO FERMENTADO)

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Resolución 05109 de 2005.	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	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.
Decreto 616 de 2006	Ministerio de la Protección Social.	feb-06	Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país.
Resolución 2906 de 2007.	Ministerio de la Protección Social.	ago-07	Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.
Resolución 683 de 2012.	Ministerio de Salud y Protección Social.	mar-12	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.
Resolución 4143 de 2012.	Ministerio de Salud y Protección Social.	dic-12	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.
Resolución 2674 de 2013.	Ministerio de Salud y Protección Social.	jul-13	Establecer los 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 sanitarios 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.	oct-13	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.
Resolución 719 de 2015	Ministerio de Salud y Protección Social.	mar-15	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
Resolución 810 de 2021	Ministerio de Salud y Protección Social.	jun-21	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.
Resolución 1407 de 2022	Ministerio de Salud y Protección Social.	ago-22	Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.
Resolución 2492 de 2022	Ministerio de Salud y Protección Social.	dic-22	Por el cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37, y 40 de la resolución 810 del 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.
Resolución 0254 de 2023	Ministerio de Salud y Protección Social.	feb-23	Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022, modificatoria de la Resolución 810 de 2021.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN ANTERIOR	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS	Vo.Bo. SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL	
		NOMBRE	FIRMA
2	Se modifican la vida útil del producto terminado. Adición de porción de 120 gramos en el ítem información nutricional.	Lina M. Jaramillo R.	Lina Jaramillo R

FICHA	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO YAGUR DE FRESA	Página 1 de 3

Unidad Estratégica	Láctea y Bebidas	Macroproceso	Diseño y Desarrollo del Producto	Área Organizacional que genera	Investigación y Desarrollo	Área Organizacional donde aplica	Todos	Sede	Planta Lácteos - San Pedro

Elaboró	Revisó	Aprobó	Fecha de Emisión	Fecha Última Revisión
Esp. Gerson A. Patiño C. Coord. Investigación y Desarrollo	Ing. Juliana Velásquez A. Coord. Empaques Ing. Ricardo A. Sierra Coord. Control Calidad San Pedro	MBA Alejandro López Mejía Jefe Mercadeo	27/11/2006	2018.03.12
			Versión	4
			Código	1530

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	YOGUR SEMIDESCREMADO CON DULCE CON FRESA (YAGUR® DE FRESA).
CLAIMS	N.A.
No. DE REGISTRO	RSA-001091-2016
MARCA	YAGUR®, COLANTA®, MONTEFRIO®, YOGURKID®.
DEFINICIÓN	Es el producto obtenido a partir de la leche higienizada y coagulada por la acción de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final. Con adición de cultivos probióticos.
COMPOSICIÓN	Ingredientes: Leche semidescremada. Azúcar. Salsa homogenizada de fresa (pulpa de fresa o trozos de fruta de fresa, azúcar, agua, estabilizante (pectina, almidón modificado; BPM), acidulante (ácido cítrico) máx. 0,1%, conservantes (benzoato de sodio (máx 0,05%), sorbato de potasio (máx 0,05%)), colorante natural carmin, color Index 75470 (BPM)). Cultivos lácticos específicos (*S. thermophilus* y *L. bulgaricus)* Cultivos lácticos probióticos (*L. acidophilus* y *Bifidobacterium sp.)* Saborizante artificial a fresa. Colorante natural (carmin, color Index 75470; BPM). *(Contenido de fruta 3%)*
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene leche. Se procesa en una planta que usa avena, trigo y almendras.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Producto elaborado con leche pasteurizada, homogeneizada y azúcar, fermentado por la acción del cultivo láctico específico para obtener las características óptimas de textura y acidez. Con adición de pulpa de fruta, colorantes y saborizantes permitidos.

DOCUMENTO ORIGINAL

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Aroma:** Característico a fresa. **Sabor:** Ligeramente ácido dulce, característico de fresa. **Color:** Rosado claro. **Aspecto:** Consistencia suave, homogenea.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Requisitos	Mínimo	Máximo
	Materia grasa %m/m	1,50	2,40
	Sólidos lácteos no grasos %m/m	7,0	—
	Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0,6	1,5
	Prueba de Fosfatasa	Negativa	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	n	m	M	C
NMP Coliformes totales/g	3	20	93	1
NMP Coliformes fecales/g	3	<3	---	0
Mohos y levaduras ufc/g	3	200	500	1

Convenciones

NMP: Número más probable.
n: Número de muestras.
m: Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M: Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.
C: Número de muestras permitidas con resultados entre m y M.
<: Léase menor de.
Nota: Cuando se utilice la técnica TEMPO el equivalente a NMP (<3) en ufc/g ó ml es menor de 10 (<10).

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

Análisis de Rutina para la leche a procesar: Antibióticos, Residuos de drogas y Medicamentos, con resultados negativos.

*Metales pesados (Plomo), ppm**	*≤ 0,02*
*Aflatoxinas M1, ppb**	*≤ 0,5*
Pesticidas: Organofosforados, Organoclorados, Carbamatos y Piretroides	*De acuerdo a la resolución 2906/2007. Laboratorio Certificado del ICA*

**: El contenido máximo hace referencia al permitido para la leche a procesar.*

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES

Bolsa: 1100 g, 1000 g, 300 g, 280 g, 250 g, 220 g, 200 g, 150 g, 100 g.
Botella 100 g, 125 g, 175 g, 180 g, 200 g, 250 g.
Garrafa: 4000 g, 2000 g, 1000 g, 750 g.
Vaso: 150 g, 200 g, 250 g.
Volumen variable con variaciones de 5 ml, desde 5 ml hasta 10 l.
Peso variable con variaciones de 5 g, desde 5 g hasta 10 kg.
Multiempaque: (Película y/o bolsa flexible y/o termoencogible) Puede estar en presentación desde una (1) unidad hasta cien (100) unidades.
Paquete surtido por 3 unidades, por 4 unidades, por 6 unidades, por 12 unidades (Multiempaque).

DOCUMENTO ORIGINAL

TIPOS DE EMPAQUE

Bolsas de polietileno coextruido de baja densidad, impresas según referencia con el respectivo diseño gráfico.
Vaso de poliestireno alto impacto con tapa foil de aluminio termosellado.
Botella PEAD (polietileno de alta densidad), película termoencogible impresa o no (película coextruida de poliolefinas termoretráctil); la boca es sellada con tapa troquelada en aluminio y polietileno.
Garrafa plástica de polietileno de alta densidad con tapa de seguridad de polietileno.
Display en cartulina ultra/clásica o polyboard
Película termoencogible (película coextruida de poliolefinas termoretráctil).

EMBALAJE

Bolsa de 150 g: Canastillas de 70 unidades.
Bolsa 200 g: Canastillas de 60 unidades.
Bolsa 1000 g y 1100 g: Canastillas de 10 unidades.
Paquete de 6 bolsas por 200 g ó 150 g: Canastillas de 10 unidades.
Paquete de 6 bolsas por 280 g ó 300 g: Canastillas de 10 unidades.
Vaso 150 g: Canastillas de 59 unidades.
Botella 180 g: Canastilla de 77 unidades.
Garrafa 750 g: Canastillas de 12 unidades.
Garrafa 1000 g: Canastillas de 12 unidades.
Garrafa de 4000 g: Canastilla de 4 unidades.

ALMACENAMIENTO Y MANEJO

En cuartos fríos a una temperatura de 2 °C – 6 °C. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

DISTRIBUCIÓN

En vehículos que no ocasionen riesgos de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y que protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

SEGURIDAD

Libre de sustancias inhibidoras, tóxicas, adulterantes y residuos de drogas o medicamentos.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL	El producto tiene una duración sanitaria de 40 días. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Tabla 1. Presentación 150 g Tabla 2. Presentación 200 g

Información Nutricional

Tamaño por porción: 1 Vaso (150 g)
Porciones por envase: 1

Cantidad por porción	
Calorías 120	Calorías de Grasa 25
	Valor Diario*
Grasa Total 3 g	5%
Grasa Saturada 2 g	10%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 10 mg	3%
Sodio 70 mg	3%
Carbohidrato Total 18 g	6%
Fibra Dietaria 0 g	0%
Azúcares 13 g	
Proteína 4 g	8%
Vitamina A 2%	Vitamina C 0%
Calcio 15%	Hierro 0%

*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.

Información Nutricional

Tamaño por porción: 1 Vaso (200 g)
Porciones por envase: 1

Cantidad por porción	
Calorías 160	Calorías de Grasa 35
	Valor Diario*
Grasa Total 4 g	6%
Grasa Saturada 2.5 g	13%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 15 mg	5%
Sodio 90 mg	4%
Carbohidrato Total 24 g	8%
Fibra Dietaria 0 g	0%
Azúcares 18 g	
Proteína 6 g	12%
Vitamina A 2%	Vitamina C 0%
Calcio 20%	Hierro 4%

*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.

DOCUMENTO ORIGINAL

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Ideal para loncheras y refrigerios. Útil en la preparación de postres, ensaladas y recetas varias. Excelente complemento alimenticio. Producto para todas las personas tolerantes a la lactosa.
PLANTA PROCESADORA	*Fabricado por: Cooperativa Colanta, Colanta.* *Planta procesadora Derivados Lácteos, Carrera 49 40 - 86 San Pedro de los Milagros - Antioquia*

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Resolución 2674 de 2013.	Ministerio de salud y protección social.	jul-13	Establecer los 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 sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 333 de 2011.	Ministerio de la Protección Social.	feb-11	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 05109 de 2005.	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	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 02310 de 1986.	Ministerio de Salud.	feb-86	Por la cual se establece los requisitos técnicos en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.
Resolución 11961 de 1989.	Ministerio de Salud.	ago-89	Por la cual se modifica parcialmente la resolución número 2310 del 24 de febrero de 1986.
Resolución 0683 de 2012	Ministerio de salud y protección social.	mar-12	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.
Resolución 4143 de 2012	Ministerio de salud y protección social.	dic-12	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.

FICHA	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO YAGUR DE MELOCOTÓN Página 1 de 4

Unidad Estratégica	Láctea y Bebidas	Macroproceso	Diseño y Desarrollo del Producto	Área Organizacional que genera	Investigación y Desarrollo	Área Organizacional donde aplica	Todos	Sede	Planta Lácteos - San Pedro

Elaboró	Revisó	Aprobó	Fecha de Emisión	Fecha Última Revisión
Esp. Gerson A. Patiño C. Coord. Investigación y Desarrollo	Ing. Juliana Velásquez A. Coord. Empaques Ing. Ricardo A. Sierra Coord. Control Calidad San Pedro	MBA Alejandro López Mejía Jefe Mercadeo	27/11/2006	2018.03.12
			Versión	4
			Código	1505

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	YOGUR SEMIDESCREMADO CON DULCE CON MELOCOTÓN (YAGUR® DE MELOCOTÓN).
CLAIMS	*N.A.*
No. DE REGISTRO	RSA-001091-2016. DOCUMENTO ORIGINAL
MARCA	YAGUR®, COLANTA®, MONTEFRIO®, YOGURKID®.
DEFINICIÓN	Es el producto obtenido a partir de la leche higienizada y coagulada por la acción de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus* , los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final. Con adición de cultivos probióticos y fruta.
COMPOSICIÓN	Ingredientes: Leche semidescremada. Azúcar. Salsa homogenizada de melocotón (pulpa de melocotón o trozos de fruta de melocotón, azúcar, agua, estabilizante (pectina, almidón modificado; BPM), acidulante (ácido cítrico) máx. 0,1%, conservantes (benzoato de sodio (máx. 0,05%) , sorbato de potasio (máx. 0,05%)). Cultivos lácticos específicos (*S. thermophilus* y *L. bulgaricus)* Cultivos lácticos probióticos (*L. acidophilus y Bifidobacterium sp* .) Saborizante artificial a melocotón. Colorantes naturales (anato, color Índex 75120; BPM) *(Contenido de fruta 3%)*
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene leche. Se procesa en una planta que usa avena, trigo y almendras.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Producto elaborado con leche pasteurizada, homogeneizada y azúcar, fermentado por la acción del cultivo láctico específico para obtener las características óptimas de textura y acidez. Con adición de pulpa de fruta, colorantes y saborizantes permitidos.

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Aroma**: Característico a melocotón. **Sabor**: Ligeramente ácido dulce, característico de melocotón. **Color**: Naranja claro. **Aspecto**: Consistencia suave y homogénea.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**Requisitos**	**Mínimo**	**Máximo**
	Materia grasa %m/m	1,50	2,40
	Sólidos lácteos no grasos %m/m	7,0	——
	Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0,6	1,5
	Prueba de Fosfatasa	Negativa	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**Requisitos**	**n**	**m**	**M**	**C**
	NMP Coliformes totales/g	3	20	93	1
	NMP Coliformes fecales/g	3	<3	---	0
	Mohos y levaduras ufc/g	3	200	500	1

Convenciones

NMP: Número más probable.
n: Número de muestras.
m: Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M: Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.
C: Número de muestras permitidas con resultados entre m y M.
<: Léase menor de.
Nota: Cuando se utilice la técnica TEMPO el equivalente a NMP (<3) en ufc/g ó ml es menor de 10 (<10).

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES	*Análisis de Rutina para la leche a procesar: Antibióticos, Residuos de drogas y Medicamentos, con resultados negativos.*	
	*Metales pesados (Plomo), ppm**	*≤ 0,02*
	*Aflatoxinas M1, ppb**	*≤ 0,5*
	Pesticidas: Organofosforados, Organoclorados, Carbamatos y Piretroides	*De acuerdo a la resolución 2906/2007. Laboratorio Certificado del ICA*
	**: El contenido máximo hace referencia al permitido para la leche a procesar.*	

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES	Bolsa: 1100 g, 1000 g, 300 g, 280 g, 250 g, 220 g, 200 g, 150 g, 100 g. Botella 100 g, 125 g, 175 g, 180 g, 200 g, 250 g. Garrafa: 4000 g, 2000 g, 1000 g, 750 g. Vaso: 150 g, 200 g, 250 g. Volumen variable con variaciones de 5 ml, desde 5 ml hasta 10 l. Peso variable con variaciones de 5 g, desde 5 g hasta 10 kg. Multiempaque: (Película y/o bolsa flexible y/o termoencogible) Puede estar en presentación desde una (1) unidad hasta cien (100) unidades. Paquete surtido por 3 unidades, por 4 unidades, por 6 unidades, por 12 unidades (Multiempaque).
TIPOS DE EMPAQUE	Bolsas de polietileno coextruido de baja densidad, impresas según referencia con el respectivo diseño gráfico. Vaso de poliestireno alto impacto con tapa foil de aluminio termosellado. Botella PEAD (polietileno de alta densidad), película termoencogible impresa o no (película coextruida de poliolefinas termoretráctil); la boca es sellada con tapa troquelada en aluminio y polietileno. Garrafa plástica de polietileno de alta densidad con tapa de seguridad de polietileno. Display en cartulina ultra/clásica o polyboard Película termoencogible (película coextruida de poliolefinas termoretráctil).
EMBALAJE	Bolsa de 150 g: Canastillas de 70 unidades. Bolsa 200 g: Canastillas de 60 unidades. Bolsa 1000 g y 1100 g: Canastillas de 10 unidades. Paquete de 6 bolsas por 200 g ó 150 g: Canastillas de 10 unidades. Paquete de 6 bolsas por 280 g ó 300 g: Canastillas de 10 unidades. Vaso 150 g: Canastillas de 59 unidades. Botella 180 g: Canastilla de 77 unidades. Garrafa 750 g: Canastillas de 12 unidades. Garrafa 1000 g: Canastillas de 12 unidades. Garrafa de 4000 g: Canastilla de 4 unidades.

Colanta DOCUMENTO ORIGINAL

ALMACENAMIENTO Y MANEJO	En cuartos fríos a una temperatura de 2 °C – 6 °C. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.
DISTRIBUCIÓN	En vehículos que no ocasionen riesgos de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y que protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.
SEGURIDAD	Libre de sustancias inhibidoras, tóxicas, adulterantes y residuos de drogas o medicamentos.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	El producto tiene una duración sanitaria de 40 días. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

DOCUMENTO ORIGINAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tabla 1. Presentación 150 g

Información Nutricional	
Tamaño por porción: 1 Vaso (150 g)	
Porciones por envase: 1	
Cantidad por porción	
Calorías 120	**Calorías de Grasa** 25
	Valor Diario*
Grasa Total 3 g	**5%**
Grasa Saturada 2 g	**10%**
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 10 mg	**3%**
Sodio 70 mg	**3%**
Carbohidrato Total 18 g	**6%**
Fibra Dietaria 0 g	**0%**
Azúcares 13 g	
Proteína 4 g	**8%**
Vitamina A 2%	Vitamina C 0%
Calcio 15%	Hierro 0%
*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.	

Tabla 2. Presentación 200 g

Información Nutricional	
Tamaño por porción: 1 Vaso (200 g)	
Porciones por envase: 1	
Cantidad por porción	
Calorías 160	**Calorías de Grasa** 35
	Valor Diario*
Grasa Total 4 g	**6%**
Grasa Saturada 2,5 g	**13%**
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 15 mg	**5%**
Sodio 90 mg	**4%**
Carbohidrato Total 24 g	**8%**
Fibra Dietaria 0 g	**0%**
Azúcares 18 g	
Proteína 6 g	**12%**
Vitamina A 2%	Vitamina C 0%
Calcio 20%	Hierro 4%
*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.	

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Ideal para loncheras y refrigerios. Útil en la preparación de postres, ensaladas y recetas varias. Excelente complemento alimenticio. Producto para todas las personas tolerantes a la lactosa.
PLANTA PROCESADORA	*Fabricado por: Cooperativa Colanta, Colanta.* *Planta procesadora Derivados Lácteos, Carrera 49 40 - 86 San Pedro de los Milagros - Antioquia*

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Resolución 2674 de 2013.	Ministerio de salud y protección social.	jul-13	Establecer los 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 sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 333 de 2011.	Ministerio de la Protección Social.	feb-11	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 05109 de 2005.	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	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 02310 de 1986.	Ministerio de Salud.	feb-86	Por la cual se establece los requisitos técnicos en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.
Resolución 11961 de 1989.	Ministerio de Salud.	ago-89	Por la cual se modifica parcialmente la resolución número 2310 del 24 de febrero de 1986.

Resolución 0683 de 2012	Ministerio de salud y protección social.	mar-12	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.
Resolución 4143 de 2012	Ministerio de salud y protección social.	dic-12	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.

Colanta DOCUMENTO ORIGINAL

FICHA	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO YAGUR DE FRESA	Página 1 de 3

Unidad Estratégica	Láctea y Bebidas	Macroproceso	Diseño y Desarrollo del Producto	Área Organizacional que genera	Investigación y Desarrollo	Área Organizacional donde aplica	Todos	Sede	Planta Lácteos - San Pedro

Elaboró	Revisó	Aprobó	Fecha de Emisión	Fecha Última Revisión
Esp. Gerson A. Patiño C. Coord. Investigación y Desarrollo	Ing. Juliana Velásquez A. Coord. Empaques Ing. Ricardo A. Sierra Coord. Control Calidad San Pedro	MBA Alejandro López Mejía Jefe Mercadeo	27/11/2006	2018.03.12
			Versión	4
			Código	1530

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	YOGUR SEMIDESCREMADO CON DULCE CON FRESA (YAGUR® DE FRESA).
CLAIMS	N.A.
No. DE REGISTRO	RSA-001091-2016
MARCA	YAGUR®, COLANTA®, MONTEFRIO®, YOGURKID®.
DEFINICIÓN	Es el producto obtenido a partir de la leche higienizada y coagulada por la acción de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final. Con adición de cultivos probióticos.
COMPOSICIÓN	Ingredientes: Leche semidescremada. Azúcar. Salsa homogenizada de fresa (pulpa de fresa o trozos de fruta de fresa, azúcar, agua, estabilizante (pectina, almidón modificado; BPM), acidulante (ácido cítrico) máx. 0,1%, conservantes (benzoato de sodio (máx 0,05%), sorbato de potasio (máx 0,05%)), colorante natural carmin, color Index 75470 (BPM)). Cultivos lácticos específicos (*S. thermophilus* y *L. bulgaricus)* Cultivos lácticos probióticos (*L. acidophilus* y *Bifidobacterium sp.)* Saborizante artificial a fresa. Colorante natural (carmin, color Index 75470; BPM). *(Contenido de fruta 3%)*
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene leche. Se procesa en una planta que usa avena, trigo y almendras.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Producto elaborado con leche pasteurizada, homogeneizada y azúcar, fermentado por la acción del cultivo láctico específico para obtener las características óptimas de textura y acidez. Con adición de pulpa de fruta, colorantes y saborizantes permitidos.

DOCUMENTO ORIGINAL

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Aroma:** Característico a fresa. **Sabor:** Ligeramente ácido dulce, característico de fresa. **Color:** Rosado claro. **Aspecto:** Consistencia suave, homogenea.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Requisitos	Mínimo	Máximo
	Materia grasa %m/m	1,50	2,40
	Sólidos lácteos no grasos %m/m	7,0	—
	Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0,6	1,5
	Prueba de Fosfatasa	Negativa	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	n	m	M	C
NMP Coliformes totales/g	3	20	93	1
NMP Coliformes fecales/g	3	<3	---	0
Mohos y levaduras ufc/g	3	200	500	1

Convenciones

NMP: Número más probable.
n: Número de muestras.
m: Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M: Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.
C: Número de muestras permitidas con resultados entre m y M.
<: Léase menor de.
Nota: Cuando se utilice la técnica TEMPO el equivalente a NMP (<3) en ufc/g ó ml es menor de 10 (<10).

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

Análisis de Rutina para la leche a procesar: Antibióticos, Residuos de drogas y Medicamentos, con resultados negativos.

*Metales pesados (Plomo), ppm**	*≤ 0,02*
*Aflatoxinas M1, ppb**	*≤ 0,5*
Pesticidas: Organofosforados, Organoclorados, Carbamatos y Piretroides	*De acuerdo a la resolución 2906/2007. Laboratorio Certificado del ICA*

**: El contenido máximo hace referencia al permitido para la leche a procesar.*

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES

Bolsa: 1100 g, 1000 g, 300 g, 280 g, 250 g, 220 g, 200 g, 150 g, 100 g.
Botella 100 g, 125 g, 175 g, 180 g, 200 g, 250 g.
Garrafa: 4000 g, 2000 g, 1000 g, 750 g.
Vaso: 150 g, 200 g, 250 g.
Volumen variable con variaciones de 5 ml, desde 5 ml hasta 10 l.
Peso variable con variaciones de 5 g, desde 5 g hasta 10 kg.
Multiempaque: (Película y/o bolsa flexible y/o termoencogible) Puede estar en presentación desde una (1) unidad hasta cien (100) unidades.
Paquete surtido por 3 unidades, por 4 unidades, por 6 unidades, por 12 unidades (Multiempaque).

DOCUMENTO ORIGINAL

TIPOS DE EMPAQUE

Bolsas de polietileno coextruido de baja densidad, impresas según referencia con el respectivo diseño gráfico.
Vaso de poliestireno alto impacto con tapa foil de aluminio termosellado.
Botella PEAD (polietileno de alta densidad), película termoencogible impresa o no (película coextruida de poliolefinas termoretráctil); la boca es sellada con tapa troquelada en aluminio y polietileno.
Garrafa plástica de polietileno de alta densidad con tapa de seguridad de polietileno.
Display en cartulina ultra/clásica o polyboard
Película termoencogible (película coextruida de poliolefinas termoretráctil).

EMBALAJE

Bolsa de 150 g: Canastillas de 70 unidades.
Bolsa 200 g: Canastillas de 60 unidades.
Bolsa 1000 g y 1100 g: Canastillas de 10 unidades.
Paquete de 6 bolsas por 200 g ó 150 g: Canastillas de 10 unidades.
Paquete de 6 bolsas por 280 g ó 300 g: Canastillas de 10 unidades.
Vaso 150 g: Canastillas de 59 unidades.
Botella 180 g: Canastilla de 77 unidades.
Garrafa 750 g: Canastillas de 12 unidades.
Garrafa 1000 g: Canastillas de 12 unidades.
Garrafa de 4000 g: Canastilla de 4 unidades.

ALMACENAMIENTO Y MANEJO

En cuartos fríos a una temperatura de 2 °C – 6 °C. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

DISTRIBUCIÓN

En vehículos que no ocasionen riesgos de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y que protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

SEGURIDAD

Libre de sustancias inhibidoras, tóxicas, adulterantes y residuos de drogas o medicamentos.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL	El producto tiene una duración sanitaria de 40 días. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Tabla 1. Presentación 150 g Tabla 2. Presentación 200 g

Información Nutricional

Tamaño por porción: 1 Vaso (150 g)
Porciones por envase: 1

Cantidad por porción	
Calorías 120	Calorías de Grasa 25
	Valor Diario*
Grasa Total 3 g	5%
Grasa Saturada 2 g	10%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 10 mg	3%
Sodio 70 mg	3%
Carbohidrato Total 18 g	6%
Fibra Dietaria 0 g	0%
Azúcares 13 g	
Proteína 4 g	8%
Vitamina A 2%	Vitamina C 0%
Calcio 15%	Hierro 0%

*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.

Información Nutricional

Tamaño por porción: 1 Vaso (200 g)
Porciones por envase: 1

Cantidad por porción	
Calorías 160	Calorías de Grasa 35
	Valor Diario*
Grasa Total 4 g	6%
Grasa Saturada 2.5 g	13%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 15 mg	5%
Sodio 90 mg	4%
Carbohidrato Total 24 g	8%
Fibra Dietaria 0 g	0%
Azúcares 18 g	
Proteína 6 g	12%
Vitamina A 2%	Vitamina C 0%
Calcio 20%	Hierro 4%

*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.

DOCUMENTO ORIGINAL

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Ideal para loncheras y refrigerios. Útil en la preparación de postres, ensaladas y recetas varias. Excelente complemento alimenticio. Producto para todas las personas tolerantes a la lactosa.
PLANTA PROCESADORA	*Fabricado por: Cooperativa Colanta, Colanta.* *Planta procesadora Derivados Lácteos, Carrera 49 40 - 86 San Pedro de los Milagros - Antioquia*

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Resolución 2674 de 2013.	Ministerio de salud y protección social.	jul-13	Establecer los 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 sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 333 de 2011.	Ministerio de la Protección Social.	feb-11	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 05109 de 2005.	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	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 02310 de 1986.	Ministerio de Salud.	feb-86	Por la cual se establece los requisitos técnicos en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.
Resolución 11961 de 1989.	Ministerio de Salud.	ago-89	Por la cual se modifica parcialmente la resolución número 2310 del 24 de febrero de 1986.
Resolución 0683 de 2012	Ministerio de salud y protección social.	mar-12	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.
Resolución 4143 de 2012	Ministerio de salud y protección social.	dic-12	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.

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20108207	Nombre producto	**1. YOGUR SEMIDESCREMADO CON DULCE CON FRESA. NOMBRE FANTASÍA: YAGUR® DE FRESA. YOGUR YAGUR. YOGUR. YAGUR.2. YOGUR SEMIDESCREMADO CON DULCE CON MELOCOTÓN.NOMBRE FANTASÍA: YAGUR® DE MELOCOTÓN. YOGUR YAGUR. YOGUR. YAGUR.3. YOGUR SEMIDESCREMADO CON DULCE CON MORA.NOMBRE FANTASÍA: YAGUR® DE MORA. YOGUR YAGUR. YOGUR. YAGUR.4. YOGUR SEMIDESCREMADO CON DULCE CON PIÑA Y COCO.NOMBRE FANTASÍA: YAGUR® DE PIÑA COLADA. YOGUR YAGUR. YOGUR. YAGUR. 5. YOGUR ENTERO, CON DULCE, CON FIBRA PREBIÓTICA, CON PROBIÓTICOS YOGUR ENTERO, CON DULCE, CON SABOR NATURAL, CON FIBRA PREBIÓTICA, CON PROBIÓTICOS. 6. YOGUR ENTERO, CON DULCE, CON SABOR, CON FIBRA PREBIÓTICA, CON PROBIÓTICOS. YOGUR CON SABOR A: FRESA, MORA, MELOCOTÓN, FRUTOS ROJOS, GUANÁBANA. 7. YOGUR SEMIDESCREMADO CON DULCE CON LIMÓN. NOMBRES DE FANTASÍA: YAGUR DE LIMÓN, YAGUR CITRUS, YAGUR CITRUS DE LIMÓN, YOGUR YAGUR COLANTA, CITRUS, YAGUR, YOGUR, YAGUR LIMÓN 8. YOGUR SEMIDESCREMADO CON DULCE CON MANDARINA. NOMBRES DE FANTASÍA: YAGUR DE MANDARINA, YAGUR CITRUS, YAGUR CITRUS DE MANDARINA, YOGUR YAGUR COLANTA, CITRUS, YAGUR, YOGUR, YAGUR MANDARINA 9. YOGUR SEMIDESCREMADO CON DULCE CON NARANJA. NOMBRES DE FANTASÍA: YAGUR DE NARANJA, YAGUR CITRUS, YAGUR CITRUS DE NARANJA, YOGUR YAGUR COLANTA, CITRUS, YAGUR, YOGUR, YAGUR NARANJA.**				
Registro Sanitario	RSA-001091-2016	Vencimiento	2026/02/22	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8909044786						
Marcas	YAGUR®, COLANTA®, MONTEFRIO®, YOGURKID®, PROLINCO, DE LA CUESTA, D´LISH						

Datos de Interes

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	REFRIGERADO

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Bolsa: 1100 g, 1000 g, 300 g, 280 g, 250 g, 220 g, 200 g, 150 g, 100 g. Botella 100 g, 125 g, 175 g, 180 g, 200 g, 250 g. Garrafa: 4000 g, 2000 g, 1000 g, 750 g. Vaso: 150 g, 200 g, 250 g.
Volumen variable con variaciones de 5 ml, desde 5 ml hasta 10 l. Peso variable con variaciones de 5 g, desde 5 g hasta 10 kg. Multiempaque: (Película y/o bolsa flexible y/o termoencogible) Puede estar en presentación desde una (1) unidad hasta cien (100) unidades. Paquete surtido por 3 unidades, por 4 unidades, por 6 unidades, por 12 unidades (Multiempaque).
Bolsa de 150 g: Canastillas de 70 unidades. Bolsa 200 g: Canastillas de 60 unidades. Bolsa 1000 g y 1100 g: Canastillas de 10 unidades. Paquete de 6 bolsas por 200 g ó 150 g: Canastillas de 10 unidades. Paquete de 6 bolsas por 280 g ó 300 g: Canastillas de 10 unidades. Vaso 150 g: Canastillas de 59 unidades.
Botella 180 g: Canastilla de 77 unidades. Garrafa 750 g: Canastillas de 12 unidades. Garrafa 1000 g: Canastillas de 12 unidades. Garrafa de 4000 g: Canastilla de 4 unidades. Bolsa: 200 g. Peso variable con variaciones de 1 g, desde 5 g hasta 10 kg. Volumen variable con variaciones de 1 ml, desde 5 ml hasta 10 l.

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Cédula de Ciudadanía	890904478	COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO	Km 76 Troncal de la Costa	COLOMBIA	ANTIOQUIA	SANTA ROSA DE OSOS	
FABRICANTE	Consecutivo	8909044786	COOPERATIVA COLANTA, COOPERATIVA MONTEFRIO - PLANTA LACTEOS SAN PEDRO DE LOS MILAGROS Y LABORATORIO DE CALIDAD DE LECHE	Carrera 49 No. 40-86 SAN PEDRO DE LOS MILAGROS - ANTIOQUIA"	COLOMBIA	ANTIOQUIA	SAN PEDRO	mariavictoriaussa@arunaasesores.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	8909044786	COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO	CALLE 74 N° 64 A -51	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	carolinaquintero@arunasesores.com

[Imprimir] [<< Atras]

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

RESOLUCION Nro. 2021005117 del 22 de Febrero de 2021

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 **Renovación de 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. 20211029858 de fecha 2021/02/19 el (la) Señor(a) CAROLINA QUINTERO ARIAS 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-001091-2016
VIGENTE HASTA:	2026/02/22
EXPEDIENTE:	20108207 **RADICACION:** 20211029858
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	1. YOGUR SEMIDESCREMADO CON DULCE CON FRESA (PUEDE O NO USAR EL NOMBRE DE FANTASÍA: YAGUR® DE FRESA).2. YOGUR SEMIDESCREMADO CON DULCE CON MELOCOTÓN (YAGUR® DE MELOCOTÓN). 3. YOGUR SEMIDESCREMADO CON DULCE CON MORA (PUEDE O NO USAR EL NOMBRE DE FANTASÍA: YAGUR® DE MORA). 4. YOGUR SEMIDESCREMADO CON DULCE CON PIÑA Y COCO (YAGUR® DE PIÑA COLADA). 5. YOGUR ENTERO, CON DULCE, CON FIBRA PREBIÓTICA, CON PROBIÓTICOS YOGUR ENTERO, CON DULCE, CON SABOR NATURAL, CON FIBRA PREBIÓTICA, CON PROBIÓTICOS. 6. YOGUR ENTERO, CON DULCE, CON SABOR, CON FIBRA PREBIÓTICA, CON PROBIÓTICOS. YOGUR CON SABOR A: FRESA, MORA, MELOCOTÓN, FRUTOS ROJOS, GUANÁBANA.
MARCA:	YAGUR®, COLANTA®, MONTEFRIO®, YOGURKID®, PROLINCO, DE LA CUESTA, D´LISH,
PRESENTACION COMERCIAL:	Bolsa: 1100 g, 1000 g, 300 g, 280 g, 250 g, 220 g, 200 g, 150 g, 100 g. Botella 100 g, 125 g, 175 g, 180 g, 200 g, 250 g. Garrafa: 4000 g, 2000 g, 1000 g, 750 g. Vaso: 150 g, 200 g, 250 g.,Volumen variable con variaciones de 5 ml, desde 5 ml hasta 10 l.

Peso variable con variaciones de 5 g, desde 5 g hasta 10 kg. Multiempaque: (Película y/o bolsa flexible y/o termoencogible) Puede estar en presentación desde una (1) unidad hasta cien (100) ,Bolsa de 150 g: Canastillas de 70 unidades. Bolsa 200 g: Canastillas de 60 unidades. Bolsa 1000 g y 1100 g: Canastillas de 10 unidades. Paquete de 6 bolsas por 200 g ó 150 g: Canastillas de 10 unidades. Paquete de 6 bolsas por 280 g ó 300 g: Canastillas d,Botella 180 g: Canastilla de 77 unidades. Garrafa 750 g: Canastillas de 12 unidades. Garrafa 1000 g: Canastillas de 12 unidades. Garrafa de 4000 g: Canastilla de 4 unidades. Bolsa: 200 g. Peso variable con variaciones de 1 g, desde 5 g hasta 10 kg. Volume,

TITULAR(ES): COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO con domicilio en MEDELLIN - ANTIOQUIA,

FABRICANTE(S): COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO con domicilio en SANTA ROSA DE OSOS - ANTIOQUIA, COOPERATIVA COLANTA - PLANTA LACTEOS SAN PEDRO DE LOS MILAGROS Y LABORATORIO DE CALIDAD DE LECHE con domicilio en SAN PEDRO - ANTIOQUIA,

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: 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 articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: 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 22 de Febrero de 2021

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 Signature Not Verified www.invima.gov.co

Este espacio, hasta aquí se considera en blanco.

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2021/02/22 16:02:46 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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

invima — Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

ALCALDIA DE FUNZA

CIUDAD: Funza. FECHA: 22 / 10 / 24 ACTA N°: 0219

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Cooperativa Colanta.

*CÉDULA / NIT: 8909044778-6 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25786890904 4786.

*NOMBRE COMERCIAL: Cooperativa Colanta.

*DIRECCIÓN: Km 3,5 Funza - Siberia MATRICULA MERCANTIL: 00 15162 512

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca *MUNICIPIO: Funza

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

Otro [X] Cuál: Parque Industrial Perú - Japon Bd 5 y 6

TELÉFONOS: 3216484930. FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: bodega.peru@colanta.com.co.

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Cooperativa Colanta.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 8909044778-6

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Sergio Gonzalez.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 716322095.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Parque Industrial Peru Japon Bd. 5 y 6.

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca *MUNICIPIO: Funza.

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 24 Hrs. *NÚMERO DE TRABAJADORES: 42

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
25 / 10 / 2023.	FAVORABLE	X.		95,5.	%
	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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN 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	

ACTA N° 0219

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	Se observa soporte de racks con presencia de oxido y partidos, Grietas en el piso. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			3,5	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	Avelino - 14-11-23. Carlos - 01-04-24 Braulio - 24-11-23. Camilo - 14-12-23. Jainer - 03-02-24 Edison - 23-05-24 Eddie - 06-12-23 Claudia - 06-12-23. 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	Segon Cronograma llevan 5 horas. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	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	Certificado del 25-05-24 por Fumigaciones 24 Horas Ltda. C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	5	2,5	0	Certificado de vertimientos de Mayo 2024. 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	Certificado de Agosto 2024 por Orion. C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9		0	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	no se tiene evidencia de la limpieza y desinfeccion de techos y lamparas. 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			28	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

ACTA N° 0219

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
93,5%	X	FAVORABLE	90-100%	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.
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

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 | X | No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte quien atendio la Visita en el establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN 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 Octubre del año 2024 en la Ciudad de Funza

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: Diana Landheros	NOMBRE:
CÉDULA: 1076653530	CÉDULA:
CARGO: Ing. Alimentos	CARGO:
INSTITUCIÓN: SECRETARIA DE SALUD FUNZA	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Laura Cristina Farfo Trasloviña	NOMBRE: Nelson Enrique Gomez Sandoval
CÉDULA: 1014236764.	CÉDULA: 79913166
CARGO: Supervisora Buenas Prácticas de Manufactura	CARGO: Supervisor Cedi.

FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO

ALCALDIA DE FUNZA

Ciudad y Fecha: Funza 22. Octubre 2024.

Nombre del establecimiento: Cooperativa Colanta.

Nombre del Producto: Leche UHT.

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
El rótulo no describe o presenta el producto alimenticio envasado, en forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	✓			
No contiene 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.	✓			
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes.			✓	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	✓			
El nombre indica la verdadera naturaleza del alimento. Si usa un nombre genérico, este se encuentra avalado por la normatividad sanitaria vigente.	✓			
Contiene la lista de ingredientes.	✓			
El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición.	✓			1000 ml.
Indica el nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". Si se trata de un producto importado indica el nombre o razón social y dirección del importador. En estos casos contiene las leyendas según la normatividad sanitaria vigente.	✓			
Contiene la información del lote de forma visible, legible e indeleble acompañada de la palabra "lote", o la letra "L".	✓			2724070930
Especifica de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DIA, 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 usa sticker para la presentación de esta información.	✓			27/Mar/25
Contiene las instrucciones necesarias para modo de empleo.	✓			.
Declara el número de registro sanitario según la normatividad sanitaria vigente	✓			RSAA02I66715.
En caso que el producto contenga la información en idioma extranjero, presenta el rotulo o etiqueta complementario que contenga la información en idioma español, según la normatividad sanitaria vigente.			✓	
En caso de declarar en la lista de ingredientes que contiene espartame, se especifica la leyenda según la normatividad sanitaria vigente.			✓	
Incluye las leyendas obligatorias según lo especifica la normativa sanitaria vigente.	✓			

FUNCIONARIOS DE LA ENTIDAD TERRITORIAL Secretaría de Salud

Nombre Diana Sanchez

Firma

Documento de identidad 1076653530

Cargo Ing. Alimentos

Nombre

Firma

Documento de identidad

Cargo

Made with Xodo PDF Reader and Editor

COOPERATIVA COLANTA
DIVISIÓN TÉCNICA
DEPARTAMENTO CONTROL CALIDAD

CERTIFICADO DE CALIDAD

YAGUR ALIMENTO LACTEO FRESA BOLSA 150G

Destino	6468201-005 /COLANTA
Lote	0145026701
Fecha de Análisis	15-ene-25
Fecha Informe	28-ene-25
Fecha Vencimiento	5-mar-25

ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS	UNIDAD	REQUISITO	RESULTADO	MÉTODO
Materia Grasa	%m/m	Rango de 1,7 a 2,5	1,96	ISO 21543
Solidos Lácteos no Grasos	%m/m	Mín. 7.0	8,66	Relación entre grasa, Humedad y extracto seco
Acidez como Ácido Láctico	%m/m	Rango de 0,6 a 1,5	0,620	Standard methods 15.021

ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS	UNIDAD	REQUISITO	RESULTADO	MÉTODO
Recuento *E.coli*	ufc/g	Menor a 10	< 10	AOAC 966.23 Y 966.24
Coliformes	ufc/g	Máximo 10	< 10	ISO 4832
Recuento mohos y levaduras	ufc/g	Máximo 200	<10	AOAC 2014.05

OBSERVACIONES
SENSORIAL: Cumple especificaciones sensoriales de aspecto, color, olor y sabor.
Los datos reportados en este Certificado de Calidad, son resultados de análisis ejecutados a muestras almacenadas a temperaturas de refrigeración 4+/- 2°C, de conformidad con lo establecido en la Ficha Técnica del producto.

NOTA: Este certificado se genera automáticamente.

CESAR DAVID PEÑATE QUIROZ
COORDINADOR A CONTROL CALIDAD

ISABEL CRISTINA GALEANO GOMEZ
JEFE CONTROL CALIDAD

Laboratorio de análisis: Planta Derivados Lacteos San Pedro-Avenida 49 # 40 - 86 Barrio Miraflores

¡CONTROL CALIDAD COLANTA, RESULTADOS CONFIABLES Y OPORTUNOS!