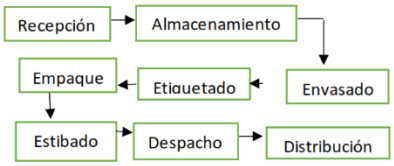
Agracic Agroindustria Aceitera de Colombia CIC S.A.S.	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO**	**Código:** GC-P08-F05 **Fecha de creación:** 02-02-2024 **Versión: 02** **Fecha de revisión:** 05-04-2024 **Página** 1 de 3
Elaborado por: Gestor de Calidad	**Revisado:** Coordinador de operaciones	**Aprobado:** Gerente General

DATOS DE EMPRESA ENVASADORA	**AGROINDUSTRIA ACEITERA DE COLOMBIA CIC S.A.S SIGLA AGRACIC**
NOMBRE DEL PRODUCTO	Aceite de SOYA
MARCA	Soya D" Oro
PERMISO SANITARIO	PSA-0002170-2019
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Aceite extraído de las semillas de soya (Glicyne soya sieb y Zucarino soya gispida moench), refinado, blanqueado y desodorizado.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	100 ml hasta 5.000 ml 10 litros hasta 20 litros
PROCESO ENVASADO	

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**CARACTERÍSTICA**	**ESPECIFICACIÓN NORMA TÉCNICA O MÉTODO**	**ESPECIFICACIÓN DE NORMA**
	Densidad relativa (x °C/agua a 20°C)	NTC 336	0.919 – 0.925 x=20ºC
	Índice de refracción (A 40°C)	NTC 289	1.466 -1.470
	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	NTC 335	189-195
	Índice de Yodo	NTC 283	124-139
	Materia Insaponificable (g/kg)	NTC 235-1	<15
	Índice de peróxidos	NTC 236	1 máximo en fabrica – 5 Fuera de fabrica
	Humedad y materia volátil(105ºC),	NTC 287	0,1 Max
	Punto de Humo	Informativo	185°C - 195°C
	Color Rojo	Informativo	1.9 Máximo
	Impurezas insolubles	NTC 240	0.05%
	Jabón Residual	NTC 235	Negativo
	Identificación de Aceite Mineral	Negativo	Negativo
	Acidez	NTC 218NTC 218	0,1 Max

PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS		
SATURADOS	Láurico	<0.1
	Mirístico C14:0%	<0.2
	Palmítico C16:0%	8-13.5
	Esteárico C18:0%	2-5.4
	TOTAL SATURADOS %	10 – 19.2
MONOINSATURADOS	Oleico C18:1N-9	17-30
	Linoleico C18:2N-6%	48-59

	Linolenico C18:3N-3%	4.5 - 11
	TOTAL POLIINSATURADO	52.5 - 70

METALES CONTAMINANTES	Hierro	Max 1,5 mg/kg
	Cobre	Max 0,1 mg/kg
	Plomo	Max 0,1 mg/kg
	Arsénico	Max 0,1 mg/kg
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**DESCRIPCIÓN**	**ESPECIFICACIONES**
	Recuento de bacterias mesófitas	<10UFC/ml
	Coliformes fecales	<3NMP/ml
	Coliformes totales	<3NMP/ml
	Recuento de mohos y levadura	50-100 UFC/g
	Salmonella	Ausencia
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	**Olor y sabor:** Neutro característico	
	Color: Amarillo brillante	
	Aspecto: Limpio a 25º, Liquido viscoso	
	Frescura: Aceptable	
	Libre de materiales extraños y de sustancias empleadas en su extracción o refinación	
RESIDUOS DE PLAGUICIDAS	**PLAGUICIDA**	**LMR (mg/kg**
	CLETODIM	0.5*
	CLORDANO	0.02 LMRE
	CLORPIRIFOS	0.03
	HECTACLORO	0.02 LMRE
	METOMILO	0.2
MATERIAL DE ENVASE	Envase primario de material PET (Tereftalato de Polietileno), apariencia traslucida, apto para contacto con alimentos acorde a las normativas FDA. Envase secundario como embalaje caja de cartón corrugado.	
INFORMACIÓN DE ROTULADO	El envase contiene la información referente a: fecha de envasado, fecha de vencimiento, número de lote, registro sanitario, peso, nombre del producto, datos del fabricante y métodos e instrucciones de conservación. El rotulado contiene la información establecida en la resolución 5109 de 2005 y las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	
INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN	Almacenar en un lugar fresco y seco, libre de olores contaminantes	
ALÉRGENOS	Contiene aceite refinado de soya 100% puro, el cual no se considera alérgeno según Unión Europea, Reglamento UE 1169/2011 anexo II del parlamento del parlamento y Consejo Europeo	
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	Mantener en su empaque en un lugar fresco y seco libre de la luz directa y alejada de olores fuertes.	
VIDA ÚTIL	18 meses a partir de la fecha de fabricación.	

INSTRUCCIONES DE USO	Ideal para preparación de alimentos y salsas para ensaladas
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento debe ser en estibas plásticas, protegido de la humedad y de la luz directa, el vehículo debe contar con permiso de la secretaria de salud para el transporte de alimentos con su certificado vigente. El transporte da cumplimiento a la resolución 2674 del 2013, y demás normas que sustituyan. El almacenamiento y distribución se realiza en buenas condiciones higiénico sanitarias dando cumplimiento a la resolución 2674 del 2013.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**Información Nutricional** Tamaño de porción: 2 cucharaditas (10 mL) Número de porciones por envase: 25

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	810	**81**
Grasa Total	90 g	9.0 g
Grasa saturada	**17 g**	**1.7 g**
Grasa trans	**840 mg**	**84 mg**
Carbohidratos Totales	0 g	0 g
Fibra Dietaria	0 g	0 g
Azúcares Totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	0 g	0 g
Sodio	**0 mg**	**0 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Calcio	0 mg	0 mg
Hierro	0 mg	0 mg
Zinc	0 mg	0 mg

ELABORADO POR COORDINADORA DE CALIDAD	**Ing. Marcela Rosales Benavides**

VERSIÓN	FECHA	CONTROL DE CAMBIOS
1	**02/02/2024**	Documento inicial: GC-P08-F05
2	**05/04/2024**	GC-P08-F05

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

RESOLUCION Nro. 2019037852

Por la cual se concede un Permiso Sanitario de Alimentos (Medio 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 Artículo 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. 20191167709 de fecha 2019/08/29 el (la) Señor(a) ISRAEL CRUZ OCAMPO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Permiso 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 PERMISO SANITARIO por el termino de Siete (7) años al producto que se describe a continuacion:

P E R M I S O SANITARIO No.: PSA-0002170-2019

VIGENTE HASTA: 2026/08/29

EXPEDIENTE: 20168769 **RADICACION:** 20191167709

MODALIDAD: ENVASAR Y VENDER

PRODUCTO: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE VARIEDADES: ACEITE DE PALMA,ACEITE DE SOYA, ACEITE DE GIRASOL, ACEITE DE CANOLA, ACEITE DE MAIZ, ACEITE DE OLIVA Y MEZCLA DE ACEITE DE SOYA Y PALMA, MEZCLA DE ACEITE DE SOYA Y GIRASOL, MEZCLA DE ACEITE DE SOYA Y OLIVA, MEZCLA DE ACEITE DE SOYA Y CANOLA, MEZCLA DE ACEITE DE SOYA Y MAIZ, MEZCLA DE ACEITE DE GIRASOL Y OLIVA, MEZCLA DE ACEITE DE GIRASOL Y CANOLA, MEZCLA DE ACEITE DE GIRASOL Y MAIZ, MEZCLA DE ACEITE DE GIRASOL Y PALMA, MEZCLA DE ACEITE DE CANOLA Y OLIVA, MEZCLA DE ACEITE DE CANOLA Y PALMA.

MARCA: ACEITE PLATINO - MR. SABOR - ACEITE SABROSO, COOPERATIVA RTA - DOÑA LUPE - MEDALLA DE ORO, DOÑA OFE - CARIBE - EL TRECE - EUROMAX - SABANA, DOÑA PEPA - DON PEPE • MAS X MENOS - COMFANDI, EL SERVIDOR ACEITE MUNDIAL - SURTIFAMILIAR - MERCAEXITO, FRYMAS - FRYTISIMO - VALLE REAL - OLEOFRITOS - ACEI TE POPULAR , MERCACENTRO - MERCAPAVA - ALMIN - OLEOSUR - FRYSSON , OLIMPICA - CRISTAL - CERECOL - NORSAN - LA HUERTA, SOYA D' ORO - FRITOMAX - SABROSITO - TRIPLE A, SUPERORIENTE - SIMONA - PA'COMER - LA GRAN COLOMBIA, TODO GUSTO - DON PROMO - LA FERIA SUPERIOR,

La salud es de todos | Minsalud

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

PRESENTACION COMERCIAL: DE 100 ml HASTA 5.000 ml, DE 10 LITROS HASTA 20 LITROS,

TITULAR(ES): AGROINDUSTRIA ACEITERA DE COLOMBIA CIC S.A.S SIGLA AGRACIC con domicilio en PALMIRA - VALLE,

FABRICANTE(S):

ENVASADOR(ES): AGROINDUSTRIA ACEITERA DE COLOMBIA CIC S.A.S SIGLA AGRACIC con domicilio en PALMIRA - VALLE,

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 Permiso 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 29 de Agosto de 2019

Los derechos que se deriven de este Permiso 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://...invima.gov.co

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS HEBERTO ROBLES COCUBAME
Fecha: 2019/08/29 17:07:14 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

Este espacio, hasta aquí se considera en blanco.

OFICIO COMISORIO No. 7306-437-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima

Grupo de Trabajo Territorial Occidente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
AGROINDUSTRIA ACEITERA DE COLOMBIA CIC SAS	CL 1 TR 1 -263 COR LA DOLORES, PALMIRA, VALLE DEL CAUCA

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2024/3/11 hasta el 2024/3/15, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
JUAN PABLO ZAMORANO VALLECILLA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL OCCIDENTE 2
BLADIMIR ASTUDILLO ORDOÑEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL OCCIDENTE 2

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

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

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: *Grupo de Trabajo Territorial Occidente 2* Teléfonos (2) 4858570 o mediante el Sistema Consulta funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos: 602 4858570 **Chat de WhatsApp:** 322 2760763 **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

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

Dado en la ciudad de Santiago de Cali, el día 8 del mes de Marzo del año 2024

FERNANDO ALBERTO AVILA SABOGAL
Profesional Universitario
Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 2
Dirección de Operaciones Sanitarias

Recibido por

Firma
Nombre Haccla Rozalco
Cédula 1113513903
Cargo Coordinadora de Calidad
Fecha 2024/03/13

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	PALMIRA / VALLE_DEL_CAUCA	Fecha	2024-03-13	1

DATOS GENERALES

Razón social	AGROINDUSTRIA ACEITERA DE COLOMBIA CIC SAS		
Dirección	CL 1 TR 1 -263 COR LA DOLORES		
Representante Legal	PAULA ANDREA ARISMENDY ROJAS		
Código inscripción planta	9012901404-1	NIT	901290140-4
Teléfonos	3105246702	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	agracicsas@gmail.com,logisticacicsas@gmail.com
Grupo de trabajo territorial	OCCIDENTE 2	Oficio comisorio	7306-437-2024

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Solicitud con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 2154 de 2012, Resolución 2508 de 2012 y demás reglamentación aplicable

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	20	Maquilas	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	2.1.1 Grasas; aceites; manteca; ácidos grasos: aceites esenciales; ceras (diferentes a las de abejas), de origen vegetal

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
	Aceite vegetal comestible variedades (SOYA Y PALMA)	1.920	AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
	JUAN PABLO ZAMORANO VALLECILLA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC2
	BLADIMIR ASTUDILLO ORDOÑEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
	MARCELA ROSALES BENAVIDES	COORDINADORA DE CALIDAD	CC	1.113.513.900

Powered by CamScanner

3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		No se está desarrollando conforme a lo concebido. Se observa deficiencias en el aseo manifiesto en zonas como el área de envasado 3 y en zonas transito y perimetrales del área de almacenamiento de material de envase de primera planta y del segundo nivel
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					10,00

No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10,00

No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8, Art. 22 num. 1; Art. 26 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		Durante las actividades de recepción e ingreso del aceite a los tanques de almacenamiento principales la actividad evidenciada no prevé acciones que minimicen el riesgo de la mezcla de la diversas variedades objeto de esta actividad. El programa de recepción de materia prima establece criterio de aceptación la verificación del índice de peróxidos; sin embargo, estos valores se definen con el certificado de calidad del proveedor y no al momento de la recepción de la materia prima. En el formato de recepción no se esta realizando actividad de medición de densidad establecida en los criterios de aceptación y verificación. En que respecta a el almacenamiento de material de envase se observa almacenamiento de estos insumos directamente sobre el piso y en disposición de arrume contrapared que no facilita el desarrollo de actividades de inspección y limpieza rutinarios.
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		La capacidad de las áreas de almacenamiento de material de empaque y embalaje no es suficiente de acuerdo con el volumen de adquisición, lo cual genera cruce de flujos entre el proceso de almacenamiento de producto terminado y material de empaque. El ingreso de las materias primas e insumos y la salida del producto terminado se realiza por el mismo lugar.
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		No se cuenta con concepto sanitario del proveedor de envases y tapas TECPACK
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00

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		El programa de muestreo establece una directriz en caso de resultados rechazados, pero no se tienen identificadas las acciones correctivas puntuales con base a los parámetros establecidos para cada tipo de muestra y las especificaciones analizadas en laboratorio.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5		La vida útil del producto no se encuentra validada.
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		El almacenamiento de producto terminado no se hace de manera exclusiva para dicho propósito, debido a que en el área se encuentran otros elementos del proceso como son material de empaque.
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15		Ver anexo de rotulado para el producto: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE VARIEDAD ACEITE DE PALMA MARCA OLEOFRITOS PRESENTACIÓN DE 2500ml ENVASE BOTELLA PET
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		No se cuenta con una área exclusiva e identificada para manejo de productos objeto de devoluciones y no se cuenta con un procedimiento documentado para RECALL. Los formatos de trazabilidad, en alguna de la información registrada en la orden de producción (# de tanque de almacenamiento de materia prima) no es coherente con la información registrada en la recepción de materia prima. No se cuenta con un procedimiento de trazabilidad documentado.
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)					9,75
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					**73,88**

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	PALMIRA /VALLE_DEL_CAUCA	Fecha	2024-03-13	Acta No.	1

DATOS GENERALES

Razón social	AGROINDUSTRIA ACEITERA DE COLOMBIA CIC SAS
Dirección	CL 1 TR 1 -263 COR LA DOLORES

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 2.1.1	73,88	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	73,88
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones	(a) Aceptable (ar) Aceptable con requerimientos (i) Inaceptable (IVC) Inspección, vigilancia y control
Exigencias	Subcategoría 2.1.1 -1.2-1.6-1.8-2.2-3.1-3.2-3.3-3.4-5.1-5.2-5.5-6.1-6.2-6.3 6.5, 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, Resolución 2154 De 2012, Resolución 2508 De 2012 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 7306-437-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20241056916 EL ESTABLECIMIENTO LABORA TODO EL AÑO A EXCEPCIÓN DE LA ÚLTIMA SEMANA DE DICIEMBRE Y LA PRIMERA SEMANA DE ENERO DEL AÑO SUBSIGUIENTE PERIODO EN EL CUAL TIENEN LUGAR VACACIONES COLECTIVAS. EL HORARIO DE LUNES A VIERNES ES DESDE LAS 07:00 A LAS 12:00 HORAS Y DESDE LAS 13:00 A LAS 16:00 HORAS. LOS DÍAS SABADO LABORA MEDIO DÍA.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	QUIEN ATIENE LA VISITA MANIFIESTA NO TENER OBSERVACIONES

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: JUAN PABLO ZAMORANO VALLECILLA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OC2

Firma:
Nombre: BLADIMIR ASTUDILLO ORDOÑEZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OC2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: MARCELA ROSALES BENAVIDES
Cargo: COORDINADORA DE CALIDAD
Documento: CC 1.113.513.900

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Powered by CamScanner

MICROBIOXA
LABORATORIO

Versión de informe: 00

INFORME DE RESULTADOS: OT-1130

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	AGROINDUSTRIA ACEITERA DE COLOMBIA SAS	**NIT/CC**	901.290.140-4	**DIRECCIÓN**	CLL 1TV 1 263
CONTACTO	MARCELA ROSALES	**CARGO**	LÍDER DE CALIDAD	**TELÉFONO**	3105246702
E-MAIL	contabilidad@agracicsas.com	**CIUDAD**	PALMIRA	**COTIZACIÓN**	-

INFORMACIÓN DE MUESTREO	
LUGAR	PLANTA
FECHA	2024-02-26
HORA	11:30
TEMPERATURA (°C)	NO REGISTRA
RESPONSABLE	MARYURI GUTIERREZ
OBSERVACIONES	NO REGISTRA

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ACEITE VEGETAL DE SOYA
LOTE	/057/
PROVEEDOR	/080224QF/
FECHA FABRICACIÓN	2024-02-22
FECHA VENCIMIENTO	2025-02-21
OBSERVACIONES	ENVASE PET

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2024-02-26	**FECHA DE ENSAYO**	2024-02-26	**FECHA DE RESULTADO**	2024-03-11

NORMA DE REFERENCIA	**ACEITES Y GRASAS DE ORIGEN VEGETAL O ANIMAL - RESOLUCIÓN 2154**

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES
Coliformes totales	NTC 4458	<10	<10	UFC/ml
Escherichia coli	NTC 4458	<10	<10	UFC/ml
Mohos y levaduras	NTC 5698	<10	<1000	UFC/ml

RESULTADO FISICOQUÍMICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES
°Acidez	AOCS Ca 5a - 40	0,09	Max. 0,10	%
°Humedad y materia volátil	AOCS Ca 2b - 38	0,08	Max. 0,10	%
°Punto de humo	A.O.C.S. Cc 9a - 48	208	N/A	ºC
°Color rojo	GTC 165	1,6*12,5*0,0	N/A	Rj*Am*Az
°Indice de peróxidos	A.O.C.S. Cd 8 - 53	0,96	Max. 5,0	meqO2/Kg
°Identificación de jabón residual	A.O.C.S. Cc 17 - 79	NEGATIVO	NEGATIVO	ppm
°Indice de refracción	A.O.C.S. Cc 7 - 25	1,470	1,466 - 1,470	Adimensional
°Indice de saponificación	A.O.C.S. Cd 3 - 25	192,9	189 - 195	mg KOH/g
°Indice de yodo	A.O.C.S. Cd 1 - 93	126,0	124 - 139	cg I2/g
°Densidad	A.O.C.S. Cc 10a - 25	0,920	0,919 - 0,925	g/ml
°Materia Insaponificable	A.O.C.S. Ca 6a - 40	9,6	Max. 15,0	g/Kg
°impurezas insolubles	A.O.C.S. Ja 3 - 87	0,006	Maax. 0,05	%

OBSERVACIONES

La muestra cumple con las especificaciones evaluadas.

Anotaciones:

°Análisis subcontratado.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para las muestras analizadas.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización del laboratorio Microbioxa SAS.

Las muestras no perecederas son almacenadas durante un mes, las muestras perecederas durante 1 semana.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra.

ALEXANDRA FERNÁNDEZ
Lider del Laboratorio

Qco. JORGE MONTAGUT
Director Técnico
MP: PQ-07028

-- FIN DEL INFORME --

Fecha de emisión del informe: 2024-03-11

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
contacto@microbioxa.com

No. Orden
384040

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y SIMILARES S.A.S.

MICROQUIM

VERSION No. 00

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y FISICOQUÍMICOS DE: PRODUCTOS TERMINADOS Y SEMITERMINADOS, MATERIAS PRIMAS, SUPERFICIES, AMBIENTES Y MANIPULADORES DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA AGUAS, TANQUES Y PISCINAS
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS (BPM) Y HACCP.

INFORME DE RESULTADO MICROBIOLOGICO Y FISICO-QUIMICO

ANALISIS SOLICITADO POR.....: AGROINDUSTRIA ACEITERA DE COLOMBIA CIC S.A.S
DIRECCION.....: CL 1 TV 1-263 Palmira/Colombia
TELEFONOS.....: 6669004 Cel 3205598781 FAX :
NOMBRE DE LA MUESTRA SEGUN CLIENTE: ACEITE DE SOYA
MUESTREO REALIZADO POR.....: JENNIFER PAZOS
LUGAR DE RECOLECCION.....: PLANTA
FECHA RECEPCION EN EL LABORATORIO.: Jueves 2 de Marzo del 2023 HORA: 12:37
FECHA DEL INFORME.....: Martes 25 de Abril del 2023
CODIFICACION MUESTRA Y SU NORMA...: 252 NTC 254
ACEITE DE SOYA

ANALISIS FISICO-QUIMICO Y MÉTODO UTILIZADO	RESULTADOS	PARAMETRO DE COMPARACIÓN	UNIDADES
146 INDICE DE PEROXIDOS NTC 236	1.67	Max 5.00	meqO2/Kg
862 INDICE DE REFRACCION ICONTEC 289	1.470	1.466 - 1.470	N/A
202 ACIDEZ TOTAL VOLUMÉTRICO	0.07	Max. 0.10	% A. Oleico
095 DENSIDAD AOAC 945.06	0.919	0.919 - 0.925	g/mL
1255 HUMEDAD Y MATERIA VOLATIL AOAC 930.15	0.00	Max. 0.10	%
120 INDICE DE YODO AOCS Cd 1-25	125.2	124 - 139	cg/g
122 INDICE DE SAPONIFICACION AOCS Cd 3-25	193.0	189 - 195	mgKOH/g
124 MATERIA INSAPONIFICABLE AOCS Ca 6a-40	4.80	Max. 15.00	g/Kg
245 IMPUREZAS INSOLUBLES AOCS Ja 3-87	0.00	Max. 0.05	%
083 JABON RESIDUAL AOCS Cc 17-79	NEGATIVO	NEGATIVO	N/A

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y SIMILARES S.A.S.
MICROQUIM
VERSION No. 00

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y FISICOQUÍMICOS DE:
PRODUCTOS TERMINADOS Y SEMITERMINADOS,
MATERIAS PRIMAS, SUPERFICIES, AMBIENTES Y
MANIPULADORES DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA
AGUAS, TANQUES Y PISCINAS
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN EN BUENAS PRACTICAS DE
MANUFACTURAS (BPM) Y HACCP.

INFORME DE RESULTADO MICROBIOLOGICO Y FISICO-QUIMICO

ANALISIS SOLICITADO POR.....: AGROINDUSTRIA ACEITERA DE COLOMBIA CIC S.A.S
DIRECCION.....: CL 1 TV 1-263 Palmira/Colombia
TELEFONOS.....: 6669004 Cel 3205598781 FAX :
NOMBRE DE LA MUESTRA SEGUN CLIENTE: ACEITE DE SOYA
MUESTREO REALIZADO POR.....: JENNIFER PAZOS
LUGAR DE RECOLECCION.....: PLANTA
FECHA RECEPCION EN EL LABORATORIO.: Jueves 2 de Marzo del 2023 HORA: 12:37
FECHA DEL INFORME.....: Martes 25 de Abril del 2023
CODIFICACION MUESTRA Y SU NORMA...: 252 NTC 254
ACEITE DE SOYA

107	GRASA TOTAL AOAC 991.36	99.99	N/A	%
1203	PERFIL LIPIDICO AOCS Ce 1c-89	*	N/A	%
219	GRASA SATURADA AOCS CE 1C-89	17.84	N/A	%
453	GRASA TRANS AOCS CE 1C-89	0.67	N/A	%
112	HIERRO AOAC 985.35	0.90	Max. 1.50	mg/Kg
092	COBRE AOAC 985.35	<0.02	Max. 0.10	mg/Kg
154	PLOMO ABSORCION ATOMICA	<0.039	Max. 0.1	mg/Kg
155	ARSENICO AOAC 986.15	<0.00015	Max. 0.10	mg/Kg
209	IDENTIFICACION DE ACEITE MINERAL NMX-F-156-SCFI-2013	NEGATIVO	NEGATIVO	N/A
257	PUNTO DE HUMO A.O.C.S. Cc 9a - 48	204	N/A	°C

Lote 61

Fecha Vencimiento 2024/03/02

JORGE MONTAGUT
Dpto. Físico-Químico

Dpto. Microbiología

NELSON MONTES
Director Técnico

LOS RESULTADOS DE ESTE INFORME SOLO AFECTAN LA MUESTRA SOMETIDA AL ENSAYO
ESTE INFORME NO PUEDE REPRODUCIRSE PARCIALMENTE SIN LA APROBACION POR ESCRITO DE MICROQUIM

Alcaldía municipal Pitalito Huila

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

invima

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

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD MUNICIPIO DE PITALITO

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL CORPORACION AMBIENTAL CINTURON ANDINO

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

*NOMBRE COMERCIAL CORPORACION AMBIENTAL CINTURON ANDINO

*DIRECCIÓN TRANSVERSAL 3 #9-55 MATRICULA MERCANTIL

*DEPARTAMENTO HUILA *MUNICIPIO PITALITO

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

Otro ☐ Cuál:

TELÉFONOS 3205984949 FAX

CORREO ELECTRÓNICO ambientalcinturonandino@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO PAULA MANUELA ACHURY VARGAS

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

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL PAULA MANUELA ACHURY VARGAS

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

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ambientalcinturonandino@gmail.com

*DEPARTAMENTO Huila *MUNICIPIO Pitalito

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

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

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

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO | | Especifique:

EVALUACIÓN

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

Powered by CamScanner

	1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO				
1	**EDIFICACION E INSTALACIONES**	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.)*	(4)	2	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)*	(4)	2	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)*	(4)	2	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)*	(5)	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 17				La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	(7)	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 7				La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud (signos/lesiones).** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	(8)	4	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3	1,5	(0)	No presenta reconocimiento medico C

Powered by CamScanner

3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	(8)	4	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	3	(1,5)	0	No portan la vestimenta indicada Por la normatividad sanitario C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 17.5.				La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Recepción y requisitos legales.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)*	(7)	3,5	0	C
4.2	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)*	(8)	4	0	C
4.3	**Conservación de los productos.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)*	(8)	4	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 23.				La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	(5)	2,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	(5)	2,5	0	C

Powered by CamScanner

5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	(4)	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	(9)			C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)*	(6)	3	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	(0)	No Presentan Soporte documental. Plan de Saneamiento. - Control Plagos - Cronograma mantenimiento tanque - Il limpieza y desinfeccion - Manejo residuos C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 29.				La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

IV. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
93.5%	X	FAVORABLE	90-100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

V. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

Powered by CamScanner

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

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

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: JESUS ANDRES MUNAR.	NOMBRE:
CÉDULA: 12263493. Ptalo	CÉDULA:
CARGO: TC Saneamiento	CARGO:
INSTITUCIÓN: SSM Pitalito	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: William Orteya Samboni	NOMBRE:
CÉDULA: 1024531269	CÉDULA:
CARGO: auxiliar bodega	CARGO:

Powered by CamScanner

MICROBIOXA LABORATORIO

Versión de informe: 00

INFORME DE RESULTADOS: OT-1130

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	AGROINDUSTRIA ACEITERA DE COLOMBIA SAS	**NIT/CC**	901.290.140-4	**DIRECCIÓN**	CLL 1TV 1 263
CONTACTO	MARCELA ROSALES	**CARGO**	LÍDER DE CALIDAD	**TELEFONO**	3105246702
E-MAIL	contabilidad@agracicsas.com	**CIUDAD**	PALMIRA	**COTIZACIÓN**	-

INFORMACIÓN DE MUESTREO	
LUGAR	PLANTA
FECHA	2024-02-26
HORA	11:30
TEMPERATURA (°C)	NO REGISTRA
RESPONSABLE	MARYURI GUTIERREZ
OBSERVACIONES	NO REGISTRA

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ACEITE VEGETAL DE SOYA- SOYA D´ ORO
LOTE	/057/
PROVEEDOR	/080224QF/
FECHA	2024-02-22
FECHA	2025-02-21
OBSERVACIONES	ENVASE PET

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2024-02-26	**FECHA DE ENSAYO**	2024-02-26	**FECHA DE RESULTADO**	2024-04-06
NORMA DE REFERENCIA	**ACEITES Y GRASAS DE ORIGEN VEGETAL O ANIMAL - RESOLUCIÓN 2154**				

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES
Coliformes totales	NTC 4458	<10	<10	UFC/ml
Escherichia coli	NTC 4458	<10	<10	UFC/ml
Mohos y levaduras	NTC 5698	<10	<1000	UFC/ml

RESULTADO FISICOQUÍMICO

			Max. 0,1	UNIDADES
ANÁLISIS	**MÉTODO**	**RESULTADO**	**ESPECIFICACIONES**	**UNIDADES**
°Acidez	AOCS Ca 5a - 40	0,09	Max. 0,10	%
°Humedad y materia volátil	AOCS Ca 2b - 38	0,08	Max. 0,10	%
°Punto de humo	A.O.C.S. Cc 9a - 48	208	N/A	°C
°Color rojo	GTC 165	1,6*12,5*0,0	N/A	Rj*Am*Az
°Indice de peróxidos	A.O.C.S. Cd 8 - 53	0,96	Max. 5,0	meqO2/Kg
°Identificación de jabón residual	A.O.C.S. Cc 17 - 79	NEGATIVO	NEGATIVO	ppm
°Indice de refracción	A.O.C.S. Cc 7 - 25	1,470	1,466 - 1,470	Adimensional
°Indice de saponificación	A.O.C.S. Cd 3 - 25	192,9	189 - 195	mg KOH/g
°Indice de yodo	A.O.C.S. Cd 1 - 93	126,0	124 - 139	cg I2/g
°Densidad	A.O.C.S. Cc 10a - 25	0,920	0,919 - 0,925	g/ml
°Materia Insaponificable	A.O.C.S. Ca 6a - 40	9,6	Max. 15,0	g/Kg
°Impurezas insolubles	A.O.C.S. Ja 3 - 87	0,006	Max. 0,05	%
°Grasa saturada	AOCS Ce 1-62	16,93	N/A	g/100g
°Grasa insaturada	AOCS Ce 1-62	83,07	N/A	g/100g
°Omega 3	AOCS Ce 1-62	5,89	N/A	g/100g
°Omega 6	AOCS Ce 1-62	50,73	N/A	g/100g
°Omega 9	AOCS Ce 1-62	26,29	N/A	g/100g

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-1130

RESULTADO FISICOQUÍMICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES
°Caproico C6:0	AOCS Ce 1-62	0,000	N/A	g/100g
°Enantico C7:0	AOCS Ce 1-62	0,000	N/A	g/100g
°Caprilico C8:0	AOCS Ce 1-62	0,001	N/A	g/100g
°Pelargonico C9:0	AOCS Ce 1-62	0,001	N/A	g/100g
°Caprico C10:0	AOCS Ce 1-62	0,000	N/A	g/100g
°Undecanoico C11:0	AOCS Ce 1-62	0,000	N/A	g/100g
°Laurico C12:0	AOCS Ce 1-62	0,003	N/A	g/100g
°Tridecanoico C13:0	AOCS Ce 1-62	0,000	N/A	g/100g
°Miristico C14:0	AOCS Ce 1-62	0,098	N/A	g/100g
°Pentadecanoico C15:0	AOCS Ce 1-62	0,015	N/A	g/100g
°Pentadecenoico C15:1	AOCS Ce 1-62	0,018	N/A	g/100g
°Palmitico C16:0	AOCS Ce 1-62	11,755	N/A	g/100g
°Palmitoleico C16:1n-7	AOCS Ce 1-62	0,099	N/A	g/100g
°Heptadecanoico C17:0	AOCS Ce 1-62	0,086	N/A	g/100g
°Heptadecenoico C17:1	AOCS Ce 1-62	0,046	N/A	g/100g
°Esteárico C18:0	AOCS Ce 1-62	4,054	N/A	g/100g
°Oleico C18:1n-9	AOCS Ce 1-62	25,979	N/A	g/100g
°Linoleico C18:2n-6	AOCS Ce 1-62	50,733	N/A	g/100g
°Linoleico C18:3n-3	AOCS Ce 1-62	5,891	N/A	g/100g
°Araquídico C20:0	AOCS Ce 1-62	0,429	N/A	g/100g
°Gadoleico C20:1n-9	AOCS Ce 1-62	0,306	N/A	g/100g
°Behenico C22:0	AOCS Ce 1-62	0,486	N/A	g/100g
°Lignocerico C24:0	AOCS Ce 1-62	0,000	N/A	g/100g
°Arsénico	AOAC 986.15	<0,00005	Max. 0,1	mg/Kg
°Cobre	AOAC 999.11	<0,0408	Max. 0,1	mg/Kg
°Hierro	AOAC 999.11	0,2	Max. 1,5	mg/Kg
°Plomo	AOAC 999.11	<0,00125	Max. 0,1	mg/Kg

OBSERVACIONES

La muestra cumple con las especificaciones evaluadas.

Anotaciones:

°Análisis subcontratado.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para las muestras analizadas.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización del laboratorio Microbioxa SAS.

Las muestras no perecederas son almacenadas durante un mes, las muestras perecederas durante 1 semana.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra.

ALEXANDRA FERNÁNDEZ
Lider del Laboratorio

Qco. JORGE MONTAGUT
Director Técnico
MP: PQ-07028

-- FIN DEL INFORME --

Fecha de emisión del informe: 2024-04-06

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
contacto@microbioxa.com