ACEITES DE COLOMBIA ACEITES VEGETALES COMESTIBLES NIT .900.055.603-2	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO**	**Programa:Buenas Practicas Manufactura** **Codigo:GC-P08-FT02** **Fecha de emision:30/06/2023** **VERSION:02**
DATOS DEL ENVASADOR	ACEITES DE COLOMBIA SAS, CR 36 No 10-549 PARQUEINDUSTRIAL LA FORTALEZA BD 6	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Aceite Vegetal de Soya	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Aceite extraido de las semillas de soya (Glicyne soya sieb y Zucarino soya gispida moench), refinado, blanqueado y desodorizado.	
REGISTRO SANITARIO	PSA-0004158-2023	
INSTRUCCIONES DE USO	Excelente para dorar freir y guisar	
PRESENTACION COMERCIAL	**MARCA**	**REFERENCIA**
	BUENA SOYA	1000ml
INFORMACION DE ALERGENOS	Contiene soja y sus derivados	

	REQUISITO	**VALOR**
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.925x=20°C
	Índice de refracción (ND 40°C)	1.470
	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	195
	Índice de Yodo	139
	Materia Insaponificable (g/kg)	<15
	Índice de peróxidos	MAX 5 meq02/kg

	REQUISITO	**VALOR**
CARACTERISTICAS DE CALIDAD	Humedad y materia volátil (105ºC),	0,02%
	Impurezas insolubles	0,05%
	Contenido de jabón	Negativo
	Aceites refinados en planta	1
	Aceites refinados fuera de planta	5
	Aceites prensados en frio y vírgenes	≤20
	Sedimento	0.00%
	Fosforo	5.00ppm
	Punto de Humo	190°C
	Estabilidad Oxidativa Hrs. a 97,8ºC	12
	Acidez	0.10%

INFORMACION NUTRICIONAL	Tamaño de porcion:(2 cucharaditas 10 ml)		
	Numero de porciones por envase:100		
	Calorias (kca)	**Por 100ml** **828**	**Por porción** **83**
	Grasa total	**92**	**9,2**
	Grasa saturada	15	1,5
	Grasa monoinsaturada	21	2,1
	Grasa poliinsaturada	56	5,6
	Omega 3	5,9	0,6
	Omega 6	50	5
	Omega 9	21	2,1
	Grasas Trans	246	24,6
	Colesterol	0	0
	Carbohidratos Totales	0	0
	Fibra dietaria	0	0
	Azucares Totales	0	0
	Azucares Añadidos	0	0
	Proteina	0	0
	Sodio	0	0
	Vitamina A	0	0
	Vitamina D	0	0
	Hierro	0	0
	Calcio	0	0
	Zinc	0	0

	DESCRIPCION	**ESPECIFICACIONES**
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Recuento de bacterias mesofilas	<10UFC/ml
	Coliformes fecales	<3NMP/ml
	Recuento de mohos y levaduras	50-100 UFC/ml
	Coliformes Totales	<3NMP/ml
	Salmonella	Ausencia
	El producto es apto microbiologicamente para el consumo humano	

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**Olor y sabor:** Neutro caracteristico
	Color: Amarillo brillante
	Aspecto: Liquido viscoso

NIVELES DE CONTAMINANTES (Aceites y grasas vegetales)	**CONTENIDOS MAXIMOS**	
	Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	**Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB OMS)**
	0.75pg/g grasa	1,5 pg/g grasa
	Contenido maximo (µg/kg peso fresco	2
RESIDUOS DE PLAGUICIDAS	**PLAGUICIDA**	**LMR (mg/kg)**
	CLETODIM	0.5*
	CLORDANO	0.02 LMRE
	CLORPIRIFOS	0.03
	HEPTACLORO	0.02 LMRE
	METOMILO	0.2
REQUISITOS GENERALES	**REQUISITO**	**CONTENIDO %**
	Acidos grasos libres	0.2%
	Aspecto Limpido a 25°C, sabor y olor caracteristico no objetable	Cumple
	Libre de rancidez	Cumple
	Libre de materiales extraños de sustancias empleadas para su extraccion y refinacion	Cumple
METALES CONTAMINANTES PARA ACEITE	**CONTAMINANTE**	**CANTIDADES MAXIMAS**
	Hierro (fe)	Aceite virgen 5mg/kg
		Aceite no virgen 1,5 mg/kg
	Cobre (Cu)	Aceite no virgen 0,4 mg/Kg
		Aceite no virgen 0,1 mg/Kg
	Plomo (pb)	0,1 mg/kg
	Arsenico (As)	0,1mg/kg
REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD	El producto es elaborado cumpliendo los requisitos de la resolucion 2674 de 2013. El empaque cumple cabalmente con las especificaciones tecnicas establecidas en la resolucion 683 de 2012, 4142 y 4143 de 2012 y las demas normas que la sustiyan. El producto es envasado en envase PET, de polietileno, por unidad y cierre de tapa, de grado alimenticio, inerte no genera migraciones de componentes al producto, resistente permeable a los gases y la humedad para que mantega las caracteristicas asepticas, microbiologicas, sensoriales y fisicoqumicas del producto, el sellado garantiza la integridad aseptica, microbiologica, sensorial y fisicoquimica del producto. El empaque contiene la informacion referente a: fecha de envasado, fecha de vencimiento, numero de lote, registro sanitario, peso, nombre del producto, datos del fabricante y metodo e instrucciones de conservacion. El rotulado contiene la informacion establecida en la resolucion 5109 de 2005 y las demas normas que modifiquen, sustituyan o adicionen.	
MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS	Extraido de las semillas de soya	
TIPO DE CONSERVACION	A temperatura ambiente en su respectivo envase	
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	Mantener en su empaque en un lugar fresco y seco libre de la accion de los rayos del sol y alejado de olores fuertes.	
VIDA UTIL ESPERADA	12 meses a partir de la fecha de fabricacion.	
TIPO DE EMAPQUE	Emapque primario	Botella PET
	Empaque secundario	Caja Carton Corrugado
CONSERVACION ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantener en un lugar seco,con una temperatura de 25ºC, libre de la accion de los rayos del sol, el vehiculo debe contar con permiso de la secretaria de salud para el transporte de alimentos con su certificado vigente.El transporte da cumplimiento a la resolucion 2674 del 2013 y resolucion 2505 de 2005 y demas normas que sustituyan. el almacenamiento y distribucion se realiza en buenas condiciones higienico sanitarias dando cumplimiento a la resolucion 2674 del 2013.	
Elaboro	**Revisado y Aprobado**	
		
Luisa F. Aguirre	Edwin Belalcazar	
Coordinadora de Calidad	Gerente	

RESOLUCION Nro. 2023040949 del 6 de Septiembre de 2023

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

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

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

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

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20231237755 de fecha 2023/09/06 el (la) Señor(a) EDWIN HARVEY BELARCAZAR PANTOJA 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-0004158-2023
VIGENTE HASTA:	2030/09/06
EXPEDIENTE:	20262401 **RADICACION:** 20231237755
MODALIDAD:	ENVASAR Y VENDER
PRODUCTO:	ACEITE VEGETAL REFINADO DE: SOYA, PALMA, OLIVA, GIRASOL, CANOLA, MAIZ, MEZCLAS DE ACEITES VEGETALES REFINADOS (SOYA-PALMA, SOYA-GIRASOL, MAIZ-PALMA, SOYA-PALMA-GIRASOL) ,
MARCA:	:MERCATODO, TIGRE, EL FRITON, BUENA SOYA, DOÑA CHAVA, LA CIGÜEÑA, LA 14, SUPER INTER, MERCAR, CARIBE, JUMBO, MERCAMIO, REBAJON, ÉXITO, ALKOSTO, BELARCAZAR, LA GRAN COLOMBIA, D1, SU PAPÁ, OLÍMPICA, MEDALLA DE ORO, NUTRIOIL, MUNDIAL DE GRANOS, LA MONTAÑA, BEAV, OLEINA, CARIBE, FRESCAMPO Y OLEOSUR.,
PRESENTACION COMERCIAL:	desde 50cm3 hasta 5000cm3, BIDON: desde 10 L hasta 20 L,
TITULAR(ES):	ACEITES DE COLOMBIA S.A.S. con domicilio en CALI - VALLE,

FABRICANTE(S):

ENVASADOR(ES): ACEITES DE COLOMBIA S.A.S. Ubicado en la Calle 4 No. 98 - 21, con domicilio en CALI - 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 6 de Septiembre de 2023

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://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2023/09/06 09:43:05 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA(E) TECNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

No. Orden
396281

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y SIMILARES S.A.S
MICROQUIM

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y FISICOQUÍMICOS DE PRODUCTOS TERMINADOS Y SEMITERMINADOS, MATERIAS PRIMAS, SUPERFICIES, AMBIENTES Y MANIPULADORES DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA, AGUAS DE TANQUES Y PISCINAS.
ASESORÍAS Y CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) Y HACCP.

VERSION No. 00

INFORME DE RESULTADO MICROBIOLOGICO Y FISICO-QUIMICO

ANALISIS SOLICITADO POR.....: ACEITES DE COLOMBIA S.A.S 900055603-2
DIRECCION.....: CRA 36 # 10-549 BODEGA 6
TELEFONOS.....: 435 91 21 **FAX :**
NOMBRE DE LA MUESTRA SEGUN CLIENTE: ACEITE DE SOYA PROV: ACEITES DE COLOMBIA T:26.00°C
MUESTREO REALIZADO POR.....: ALEJANDRO ORTIZ
LUGAR DE RECOLECCION.....: PRODUCCIÓN
FECHA RECEPCION EN EL LABORATORIO.: Viernes 8 de Marzo del 2024 **HORA:** 12:24
FECHA DEL INFORME.....: Jueves 14 de Marzo del 2024
CODIFICACION MUESTRA Y SU NORMA...: 252 NTC 254
ACEITE DE SOYA

ANALISIS MICROBIOLOGICO Y MÉTODO UTILIZADO	RESULTADOS	PARAMETRO DE COMPARACIÓN	UNIDADES
051 RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS RECUENTO EN PLACA	< 100	50 - 100	UFC/ml

ANALISIS FISICO-QUIMICO Y MÉTODO UTILIZADO	RESULTADOS	PARAMETRO DE COMPARACIÓN	UNIDADES
146 INDICE DE PEROXIDOS NTC 236	1.07	Max 5.00	meqO2/Kg
065 ACIDEZ AOAC 942.15	0.02	Max. 0.10	% A. Oleico

Lote 068 Fecha Fabricación 2024/03/08 Fecha Vencimiento 2025/03/07

EL PRODUCTO ES ACEPTABLE MICROBIOLOGICAMENTE Y CUMPLE CON LOS PARAMETROS FISICOQUIMICOS DESCRITOS.

Katherine Mina

KATHERINE MINA
Dpto. Físico-Químico

DORA OLAYA
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