1. Identificación del producto	
Nombre genérico	**LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA**
No. Registro	Registro Sanitario No. RSA-007053-2018
Marca	EL TREBOL, HOLANDA, PACANDE, MERCACENTRO, SUPERMERCADOS POPULAR, CINCO MENOS LA MARAVILLA, ALEGRÍA.
Definición	Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.
Composición:	Leche entera higienizada Estabilizante (Tripolifosfato de sodio)
Descripción del proceso:	Clasificación de la leche (Pruebas de Plataforma análisis fisicoquímicos) Termización Clarificación de la leche (Eliminación de impurezas) Homogenización Proceso UHT Envasado aséptico Embalado Cuarentena Almacenamiento a temperatura ambiente.
2. Especificaciones	
Características sensoriales	**Sabor:** Lácteo, levemente dulce **Olor:** Característico lácteo **Color:** Blanco cremoso **Apariencia:** Homogénea
Características Fisicoquímicas	Densidad 15/15°C g/m Min. 1.0295 Max. 1.033 Acidez expresada como ácido láctico %m/v Min. 0.13-Max 0.17 Grasa %m/v Mínimo 3.0 Extracto seco total % m/m Mínimo 11.20 Extracto seco desengrasado % m/m Mínimo 8.20 Peroxidasa negativa Fosfatasa negativa Índice crioscópico °C Min. -0.540 Max -0.510
Características microbiológicas	Prueba de esterilidad comercial: después de incubar durante 10 días no presenta crecimiento microbiano a 35°C y 55°C.

Características Especiales

Parámetro	Especificación Res. 2906 de 2007

Límites máximos de Residuos de Plaguicidas- LMR- en alimentos para consumo humano

BAMECTIN	0.005
BIFENTRIN	0.05*
CIFLUTRIN	0.01 F El LMR incorpora los tratamientos externos en animales
CLOFENTEZINA	0.01*
CLORMEQUAT	0.5
CLORPIRIFOS	0.02
CLORPROFAM	0.0005*
DIFENILAMINA	0.0004* F
DIMETOATO	0.05*
DISULFOTON	0.01
ETEFON	0.05*
FENBUCONAZOL	0.05*
FENPIROXIMATO	0.005* F
FENPROPATRIN	0.1 F
FIPRONIL	0.02
FLUMETRINA	0.05 F El LMR incorpora los tratamientos externos en animales
FLUSILAZOL	0.01*
MICLOBUTALINO	0.01*
PENCONAZOL	0.01*
PIPERONIL BUTÓXIDO	0.2F
SPINOSAD	1.0 El LMR incorpora los tratamientos externos en animales
TEBUCONAZOL	0.01*
TIABENDAZOL	0.2
TRIAZOFOS	0.01*
VINCLOZOLIN	0.05*

(*): Dosis en el límite de determinación o próxima al mismo

F: (Para las leches). El residuo es liposoluble y los LMR para los productos lácteos se obtiene según lo explicado en el "Límites máximos de Codex para residuos/Límites máximos del Codex para residuos extraños presentes en la leche y los productos lácteos"

Parámetro	Especificación Res. 4506 de 2013

Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano

Contaminante*	Límite máximo Mg/Kg
Plomo, expresado como Pb	0.02
Aflatoxinas M1	0.0005
Melanina	2.5

*Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015.

3. Características Generales	
Presentaciones comerciales	De 200 ml a 1100 ml Paquete: Sixpack (6 unidades x 900 ml), Sixpack (6 unidades x 1100 ml). Caja: 12 unidades x 1000 ml; 12 unidades x 900 ml; 20 unidades x 400 ml, 40 unidades x 200 ml Multiempaque: Bolsas sixpack
Empaque y rotulado	**Bolsa:** Lamina coextruido compuesto de siete capas con materiales especiales que brinda una alta barrera de oxígeno, gases y vapor de agua para garantizar el tiempo de vida útil del producto envasado. **Multiempaque:** Bolsa de polietileno transparente impresa
Embalaje	Caja de cartón corrugado impresa Caja de polietileno inyectado (Canastilla plástica)
Almacenamiento y manejo	El producto es estable organoléptica, física y microbiológicamente, si es conservado en su empaque original. Después de abierto debe refrigerarse, una vez abierto consumase lo antes posible. Rote el producto según su fecha de vencimiento. Almacene en arrume sobre estibas separadas del paredes y piso, de acuerdo a lo dispuesto. Evite golpes que afecten la integridad del producto. Mantener alejado de olores extraños y almacenar a temperatura ambiente.
Distribución	El transporte debe realizarse en vehículos limpios y desinfectados los cuales deben ser destinados única y exclusivamente al transporte de alimentos. Dentro del vehículo el producto debe ir protegido contra golpes y nunca debe disponerse directamente en el suelo para lo cual se recomienda el uso de cestillos, canastillas y/o estibas.
Vida Útil	Noventa (90) días a partir de la fecha de elaboración y en condiciones normales de almacenamiento. Rotulado con lote y fecha de vencimiento (día/mes/año)

Información Nutricional

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 Vaso (200mL)
Número de porciones por envase: Aprox 4.5 Porciones

Calorías (kcal)	**Por 100 mL**	**Por porción**
	62	124
Grasa total	3.1 g	6.2 g
Grasa saturada	**1.5 g**	**3.0 g**
Grasa trans	**103 mg**	**206 mg**
Carbohidratos totales	5.6 g	11 g
Fibra dietaría	0 g	0 g
Azúcares totales	4.6 g	9.3 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	3.0 g	6.0 g
Sodio	**53 mg**	**106 mg**
Vitamina A	55 µg ER	110 µg ER
Vitamina D	3.9 µg	7.8 µg
Hierro	0.21 mg	0.41 mg
Calcio	120 mg	241 mg
Zinc	0.52 mg	1.0 mg

Número de porciones por envase:

- Presentación de 200 ml: Aprox 1 Porción
- Presentación de 400 ml: Aprox 2 Porciones
- Presentación de 900 ml: Aprox 4.5 Porciones
- Presentación de 1000 ml: Aprox 5 Porciones
- Presentación de 1100 ml: Aprox 5.5 Porciones

Planta productora

Fabricado por:
Industria Lechera del Huila INDUHUILA S.A Cra 6 # 27-81 Neiva, Huila
NIT: 891100949-6

4. Documento de Referencia (Normatividad Aplicable)

Nombre	Expedido por	Aspecto Temático	Fecha
Decreto 616 de 2006	Ministerio de la protección social	Por el cual se establece el reglamento técnico en el cual se señalan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos y caprinos destinada para consumo humano.	Feb-06
Resolución 2674 de 2013	Ministerio de salud y protección social	Establece que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización requieran de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario. Según el riesgo de estos productos de salud pública.	Jul-13
Resolución 5109 de 2005	Ministerio de la protección social	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los	Dic-05

		requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano	
Resolución 810	Ministerio de salud y protección social	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	Jun-21
Resolución 719 de 2015	Ministerio de salud y protección social	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo al riesgo con el riesgo en salud pública	Mar-15
Resolución 683 de 2012	Ministerio de salud y protección social	Por medio del 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 los alimentos y bebidas para consumo	Mar-12
Resolución 4143 de 2012	Ministerio de salud y protección social	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.	Dic-12
Actualizó	**Elaboró**	**Aprobó**	**Fecha de Emisión**
Paula Andrea Gutiérrez Álvarez Ing. Alimentos	***Milena Aya Díaz*** Esp. Desarrollo organizacional	***Eduardo Bautista Castañeda*** Gerente	Ene-2023

RESOLUCION Nro. 2023040982 del 6 de Septiembre de 2023

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 **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. 20231236617 de fecha 2023/09/05 el (la) Señor(a) EDUARDO BAUTISTA CASTAÑEDA 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-007053-2018
EXPEDIENTE:	20155067 **RADICACION:** 20231236617
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	1. LECHE PASTEURIZADA ENTERA. 2.LECHE ULTRAPASTEURIZADA ENTERA. 3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA. 4. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA DESLACTOSADA. 5. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA LARGA VIDA. 6. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA LARGA VIDA CON VITAMINAS A Y D3. 7. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA CON VITAMINAS A Y D3. ,
MARCA:	EL TREBOL, HOLANDA, PACANDE, ALEGRIA, FESTIVAL, CINCO MENOS LA MARAVILLA, , SUPERMERCADOS POPULAR, MERCACENTRO,
PRESENTACION COMERCIAL:	DE 100 mL hasta 6000 mL ,
TITULAR(ES):	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A. INDUHUILA S.A. con domicilio en NEIVA - HUILA,
FABRICANTE(S):	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A. INDUHUILA S.A. Ubicado en la CARRERA 6 NO. 27- 81, con domicilio en NEIVA - HUILA,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso. 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.

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 haya lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO 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 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 artículo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 6 de Septiembre de 2023

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 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 09:50:13 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

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

IMPEGNO
Una marca microLab.
NIT: 900.373.939-5

INFORME DE ENSAYO N° MI-07158-24

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA:	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A (Principal)	ENCARGADO:	Eduardo Bautista
DIRECCIÓN:	Carrera 6 No. 27 81 (NEIVA)	TELÉFONO:	8753478 3162939274

INFORMACIÓN ITEM DE ENSAYO

DESCRIPCIÓN ITEM DE ENSAYO: Leche ultra alta temperatura UAT (UHT) entera larga vida el trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2024-MAY-28	FECHA DE RECEP. LAB.:	2024-MAY-29
FECHA DE VENCIMIENTO:	2024-AGO-26	FECHA DE ANALISIS:	2024-MAY-31
PRESENTACIÓN:	Bolsa de Polietileno	FECHA DE INFORME:	2024-JUN-14
CANTIDAD:	3 Unidades x 1000 mL	ENTREGADO POR:	Mensajería
LOTE No:	280524 06:43 B3	T° RECEP. (IN SITU/LAB):	20,2°C
PROVEEDOR:	Industria Lechera del Huila S.A	RECOLECTADO POR:	El Cliente

COPIA NO CONTROLADA
UNA VEZ IMPRESA

INFORME MICROBIOLÓGICO

PARÁMETRO	MÉTODO DE ANÁLISIS.	RESULTADO	UNIDAD	U (Incertidumbre expandida) (1)	ESPECIFICACIÓN (2)	REGLA DE DECISIÓN (3)	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
Crecimiento en Anaerobiosis a 55°C (Ensayo no acreditado)	NTC 4433:2015	Ausente	No Aplica	N.A	Ausente	NO APLICA	CONFORME
Crecimiento en Aerobiosis a 55°C (Ensayo no acreditado)	NTC 4433:2015	Ausente	No Aplica	N.A	Ausente	NO APLICA	CONFORME
Crecimiento en Anaerobiosis a 35°C (Ensayo no acreditado)	NTC 4433:2015	Ausente	No Aplica	N.A	Ausente	NO APLICA	CONFORME
Crecimiento en Aerobiosis a 35°C (Ensayo no acreditado)	NTC 4433:2015	Ausente	No Aplica	N.A	Ausente	NO APLICA	CONFORME

OBSERVACIONES

- (1) La incertidumbre expresada en el informe de resultados corresponde a la incertidumbre expandida (U) con un factor de cobertura K=2 para un 95% de confianza.
- (2) Los límites de especificación se toman de: Decreto 616/2006 Leche UHT
- (3) Al comparar su resultado contra la especificación (2), Impegno aplica dos reglas de decisión para dar conformidad, así: SIN INFLUENCIA DE LA U: La U no afecta la decisión de conformidad o CON INFLUENCIA DE LA U: La U afecta la decisión de conformidad, pues el resultado es cercano a la especificación; en este caso hay un 50% de probabilidad de que su resultado sea conforme o no conforme de forma errónea. (Basado ILAC-G8:09/2019, aceptación simple). Solo aplica para ensayos cuantitativos acreditados.
- Considerar que los resultados < 1 UFC/mL, < 1 UFC/100 mL o < 1 UFC/250 mL se encuentran dentro de la especificación, cuando ésta sea definida como 0 UFC. - Para agua potable tratada envasada, se reporta Recuento de aerobios mesofilos y no Recuento de heterotrofos, ya que normatividad asi lo requiere
- El límite máximo permisible declarado para el recuento de mohos y levaduras corresponde a la sumatoria de estos dos parámetros.
- Los datos incluidos en el segmento Información del item de ensayo (fecha de producción, fecha de vencimiento, presentación, lote y proveedor) son responsabilidad estricta del cliente, quien los suministra.
- Para determinar la conformidad general del item de ensayo analizado, todos los ensayos reportados deben ser conformes con la especificación.
- El presente informe no podrá ser reproducido total y/o parcialmente sin previa autorización de Impegno®, los resultados son válidos únicamente para el item de ensayo analizado tal como se recibió.

Revisado: Carolina M.	Aprobado: MAYRA Q. N.

IMPEGNO
Una marca microLab.
NIT: 900.373.939-5

INFORME DE ENSAYO N° MI-07158-24

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA:	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A (Principal)	ENCARGADO:	Eduardo Bautista
DIRECCIÓN:	Carrera 6 No. 27 81 (NEIVA)	TELÉFONO:	8753478 3162939274

INFORMACIÓN ITEM DE ENSAYO

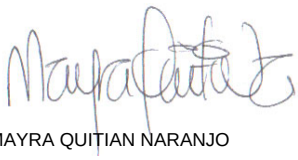
DESCRIPCIÓN ITEM DE ENSAYO: Leche ultra alta temperatura UAT (UHT) entera larga vida el trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2024-MAY-28	FECHA DE RECEP. LAB.:	2024-MAY-29
FECHA DE VENCIMIENTO:	2024-AGO-26	FECHA DE ANALISIS:	2024-MAY-31
PRESENTACIÓN:	Bolsa de Polietileno	FECHA DE INFORME:	2024-JUN-14
CANTIDAD:	3 Unidades x 1000 mL	ENTREGADO POR:	Mensajería
LOTE No:	280524 06:43 B3	T° RECEP. (IN SITU/LAB):	20,2°C
PROVEEDOR:	Industria Lechera del Huila S.A	RECOLECTADO POR:	El Cliente

COPIA NO CONTROLADA
UNA VEZ IMPRESA

INFORME MICROBIOLÓGICO

-Ensayo tercerizado: Crecimiento en Aerobiosis a 35°C , Crecimiento en Anaerobiosis a 35°C , Crecimiento en Aerobiosis a 55°C , Crecimiento en Anaerobiosis a 55°C



MAYRA QUITIAN NARANJO
DIRECTORA TECNICA

FIN DEL INFORME DE ENSAYO

IMPEGNO
Una marca microLab.
NIT: 900.373.939-5

INFORME DE ENSAYO N° FQ-07159-24

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA:	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A (Principal)	ENCARGADO:	Eduardo Bautista
DIRECCIÓN:	Carrera 6 No. 27 81 (NEIVA)	TELÉFONO:	8753478 3162939274

INFORMACIÓN ITEM DE ENSAYO

DESCRIPCIÓN ITEM DE ENSAYO: Leche ultra alta temperatura UAT (UHT) entera larga vida el trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2024-MAY-28	FECHA DE RECEP. LAB.:	2024-MAY-29
FECHA DE VENCIMIENTO:	2024-AGO-26	FECHA DE ANALISIS:	2024-MAY-30
PRESENTACIÓN:	Bolsa de Polietileno	FECHA DE INFORME:	2024-JUN-13
CANTIDAD:	3 Unidades x 1000 mL	ENTREGADO POR:	Mensajería
LOTE No:	280524 06:43 B3	T° RECEP. (IN SITU/LAB):	20,2°C
PROVEEDOR:	Industria Lechera del Huila S.A	RECOLECTADO POR:	El Cliente

COPIA NO CONTROLADA
UNA VEZ IMPRESA

INFORME FISICOQUÍMICO

PARÁMETRO	MÉTODO DE ANÁLISIS.	RESULTADO	UNIDAD	U (Incertidumbre expandida) (1)	ESPECIFICACIÓN (2)	REGLA DE DECISIÓN (3)	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
Densidad 15/15°C (Ensayo no acreditado)	Gravimetri-a	1,0324	g/ml	N.A	1.0295-1.0330	NO APLICA	CONFORME
Acidez (Expresado como Ácido Láctico) (Ensayo no acreditado)	Volumetrica	0,15	g A. Lactico/100 mL	N.A	0.13-0.17 A. Lactico/100 mL	NO APLICA	CONFORME
Proteina (Ensayo no acreditado)	P-LF-100 según ISO 1871:2009, versión 04 Fecha de actualización 2023- 02-02	2,9	g/100 g	N.A	Mín. 2,9 g/100 g	NO APLICA	CONFORME
Fosfatasa (Ensayo no acreditado)	Cualitativo	Negativa	No Aplica	N.A	Negativa	NO APLICA	CONFORME
Peroxidasa (Ensayo no acreditado)	Cualitativo-Guayacol	Negativa	No Aplica	N.A	Negativa	NO APLICA	CONFORME
Extracto Seco Total (Ensayo no acreditado)	*Ver observaciones	12,21	g/100 g	N.A	Min 11.20 g/100 g	NO APLICA	CONFORME
Extracto Seco Desengrasado (Ensayo no acreditado)	Calculo Matematico	9,11	g/100 g	N.A	Min 8,20 g/100 g	NO APLICA	CONFORME
Grasa (Ensayo no acreditado)	AOAC 989.05 Ed 21 2019 Mojonnier	3,2	g/100 ml	N.A	Min 3.0 g/100 ml	NO APLICA	CONFORME

OBSERVACIONES

*Método de Extracto seco total: AOAC 990.20. Ed. 21:2019 (Gravimetría)

- (1) La incertidumbre expresada en el informe de resultados corresponde a la incertidumbre expandida (U) con un factor de cobertura K=2 para un 95% de confianza.
- (2) Los límites de especificación se toman de: Decreto 616/2006 - Leche Pasteurizada, UHT y Esterilizada
- (3) Al comparar su resultado contra la especificación (2), Impegno aplica dos reglas de decisión para dar conformidad, así: SIN INFLUENCIA DE LA U: La U no afecta la decisión de conformidad o CON INFLUENCIA DE LA U: La U afecta la decisión de conformidad, pues el resultado es cercano a la especificación; en este caso hay un 50% de probabilidad de que su resultado sea conforme o no conforme de forma errónea. (Basado ILAC-G8:09/2019, aceptación simple). Solo aplica para ensayos cuantitativos acreditados.
- Los datos incluidos en el segmento Información del item de ensayo (fecha de producción, fecha de vencimiento, presentación, lote y proveedor) son responsabilidad estricta del cliente, quien los suministra.
- Para determinar la conformidad general del item de ensayo analizado, todos los ensayos reportados deben ser conformes con la especificación.
- El presente informe no podrá ser reproducido total y/o parcialmente sin previa autorización de Impegno®, los resultados son válidos únicamente para el item de ensayo analizado tal como se recibió.

Revisado: INGRID C.	Aprobado: MAYRA Q. N.

IMPEGNO
Una marca microLab.
NIT: 900.373.939-5

INFORME DE ENSAYO N° FQ-07159-24

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA:	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A (Principal)	ENCARGADO:	Eduardo Bautista
DIRECCIÓN:	Carrera 6 No. 27 81 (NEIVA)	TELÉFONO:	8753478 3162939274

INFORMACIÓN ITEM DE ENSAYO

DESCRIPCIÓN ITEM DE ENSAYO: Leche ultra alta temperatura UAT (UHT) entera larga vida el trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2024-MAY-28	FECHA DE RECEP. LAB.:	2024-MAY-29
FECHA DE VENCIMIENTO:	2024-AGO-26	FECHA DE ANALISIS:	2024-MAY-30
PRESENTACIÓN:	Bolsa de Polietileno	FECHA DE INFORME:	2024-JUN-13
CANTIDAD:	3 Unidades x 1000 mL	ENTREGADO POR:	Mensajería
LOTE No:	280524 06:43 B3	T° RECEP. (IN SITU/LAB):	20,2°C
PROVEEDOR:	Industria Lechera del Huila S.A	RECOLECTADO POR:	El Cliente

COPIA NO CONTROLADA
UNA VEZ IMPRESA

INFORME FISICOQUÍMICO

-Ensayo tercerizado: Proteina

MAYRA QUITIAN NARANJO
DIRECTORA TECNICA

INGRID CARABALI
COORDINADOR FISICOQUIMICO
TP: PQ-2528

FIN DEL INFORME DE ENSAYO

OFICIO COMISORIO No. 7304-864-2023

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima

DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA SA - INDUHUILA SA	CR 6 No 27-81 BR LAS GRANJAS,NEIVA,HUILA

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 el 2023-11-02 , para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3
CHRISTIAN CAMILO CARTAGENA ROJAS	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

(*) *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: Dirección de Operaciones Sanitarias Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3- Calle 18 A No. 7 A 14 Barrio Campo Nuñez, teléfono 8632069 ext. 7800 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

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 *Neiva,* el día 26 del mes de octubre del año 2023

Coordinadora Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

Recibido por

Firma Diana Álvarez M.

Nombre Diana M. Álvarez Montealegre

Cédula 1.079.184.026

Cargo Jefe de Calidad

Fecha 2 de Noviembre de 2023

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-06-13

Ciudad / Departamento	**NEIVA - HUILA**	**Fecha**	**2023-11-02**	**Acta No.**	

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	8911009496-1	**Dirección**	CR 6 No 27-81 BR LAS GRANJAS
Razón Social	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A - INDUHUILA S.A.	**Teléfonos**	8753478; 8753626;3153119252
NIT - CC	891100949-6	**Correo electrónico**	industrialecheradelhuila@yahoo.com
Representante Legal	EDUARDO BAUTISTA CASTAÑEDA	**Fax**	NO POSEE
GTT	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE TRES - GTT CO3	**Oficio Comisorio**	7304-864-2023
Objetivo de la visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a gestion de riesgo, toma de muestra para dar cumplimiento al "Control oficial para establecimientos durante la vigencia 2023" (Dirigido a Establecimientos vinculados a IVC) y con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989, Decreto 616 de 2006, Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad sanitaria concordante y vigente.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	28	**La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?**	SI
Maquilas	SUPERMECADO MERCACENTRO; SUPERMERCADO CINCO MENOS; SUPERMERCADO POPULAR		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 LECHE LIQUIDA (CRUDA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERLIIZADA).		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		**Cantidad/Unidad de tiempo**
	LECHE LIQUIDA ULTRAPASTEURIZADA UHT.	6.000.000 LITROS /AÑO

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS**		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-06-13

Ciudad / Depto: NEIVA - HUILA Fecha: 2023-11-02 Acta No.

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8911009496-1	Dirección:	CR 6 No 27-81 BR LAS GRANJAS
Razón Social :	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A - INDUHUILA S.A.	Teléfonos:	8753478; 8753626;3153119252
NIT - C.C.:	891100949-6	Correo electrónico:	industrialecheradelhuila@yahoo.com
Representante Legal:	EDUARDO BAUTISTA CASTAÑEDA	Fax:	NO POSEEN
GTT:	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE TRES - GTT CO3	Oficio comisorio:	7304-864-2023

Objeto de la visita : *Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a gestion de riesgo, toma de muestra para dar cumplimiento al "Control oficial para establecimientos durante la vigencia 2023" (Dirigido a Establecimientos vinculados a IVC) y con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989, Decreto 616 de 2006, Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad sanitaria concordante y vigente.*

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	28	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI

Máquilas: SUPERMECADO MERCACENTRO; SUPERMERCADO CINCO MENOS; SUPERMERCADO POPULAR

Subcategorías evaluadas: 1.1.1 LECHE LIQUIDA (CRUDA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERLIIZADA).

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
LECHE LIQUIDA ULTRAPASTEURIZADA UHT.	6.000.000 LITROS /AÑO

Subcategoría 1: 1.1.1 LECHE LIQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, UHT, ESTERLIIZADA).

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		

1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se observa que alunos sectores del piso del area de equipos UHT
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**19**
2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**15**
3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
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	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20**% del valor total de la evaluación)					**20**
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)					**10**
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
invima	**INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS**					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-06-13			

5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
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.	a	10		
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)					**20**

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	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		Ver formatos anexos de rotulados
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**15**

Porcentaje de cumplimiento subcategoría		**99,0**

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-06-13

Subcategorias	Puntajes
Subcategoría1	99
Subcategoría2	-
Subcategoría3	-
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	**99,0**

Se aplicó MSS?	NO	**Tipo de medida**	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	**SI**

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

Para ajustar el establecimiento a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a los ítems con calificaciones de "ar" o "i", las cuales serán verificadas por el inspector INVIMA en la próxima actividad de IVC.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989, Decreto 616 de 2006, Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad sanitaria concordante y vigente.

Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

NINGUNA Diana M. Álvarez M.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Se realizo dentro de la presente actividad de IVC las respectivas tomas de muestra para dar cumplimiento al "Control oficial para establecimientos durante la vigencia 2023" (Dirigido a Establecimientos vinculados a IVC) .

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: Christian Camilo Cartegena Rojas

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: INVIMA GTTCO3

Firma:

Nombre: Diego Mauricio Quintero Bonilla

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: INVIMA GTTCO3

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma: Diana M. Álvarez M

Nombre: Diana Margarita Alvarez Montealegre

Cargo: Jefe de Calidad

C.C. 1.079.184.026

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) NEIVA - HUILA, 2023-11-02

Nombre del Establecimiento INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A.- INDUHUILA S.A.

Identificación del Producto LECHE ULTRA ALTA PASTEURIZADA AUT (UHT) ENTERA LARGA VIDA MARCA EL TREBOL POR 400 MILILITROS EN BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO 7 CAPAS DE ALTA BARRERA

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir 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.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del **Invima**.	2	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	2	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	

6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	NA	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, 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 se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	2	

5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	RSA-007053-2018
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	2	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspártame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	2	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

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.

Nota: El **Invima** dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA	Nombre	CHRISTIAN CAMILO CARTAGENA ROAS
C.C.	7.701.280	C.C.	1.108.454.071
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTTCO3	Grupo o Dependencia	GTTCO3

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma	Irene M. Alvarez M.	Firma	
Nombre	DIANA MARGARITA ÁLVARES M.	Nombre	
C.C.	1.079.184.026	C.C.	
Cargo	JEFE DE CALIDAD	Cargo	

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**FORMATO PARA LA EVALUACION DEL CUMPLIMIENTO DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO**		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión:01	Fecha de Emisión:2023-09-22

Ciudad y Fecha	NEIVA - HUILA, 2023-11-02
Razón Social del Establecimiento	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A.- INDUHUILA S.A.
NIT	891100949-6
Tipo de Organización (micro/pequeña/mediana/grande)Dec 957 de 2019	PEQUEÑA EMPRESA
Nombre del Producto	LECHE ULTRA ALTA PASTEURIZADA AUT (UHT) ENTERA LARGA VIDA MARCA EL TREBOL
Registro/permiso/notificación sanitaria	RSA-007053-2018
Presentación Comercial y tipo de empaque	400 MILILITROS EN BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO 7 CAPAS DE ALTA BARRERA

Teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la **Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023** evaluar el cumplimiento de la información nutricional y frontal de los alimentos envasados o empacados para consumo humano .

ASPECTOS A EVALUAR

	¿El rotulado del alimento declara tabla de información nutricional y numero de porciones?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES	SI	Cumple		
	Art. 1 Y 5 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 1 del formato de evaluación e incluya el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia ?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	NO			
	Art. 1 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 2 del protocolo y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque ?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	NO			
	Art. 3 Res. 2492 de 2022, Art. 17,18,19,20,21 y 22 Res. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 3 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿ El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	NO			
	Art. 23 Y 24 Res. 810 de 2021 y Art. 4 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 4 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento Incluye sello positivo en el empaque?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
5. SELLO POSITIVO	NO			
	Art. 33. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 5 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no finalice la inspección.			

Observaciones: Ninguna

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 linea 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 linea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA	Nombre	CHRISTIAN CAMILO CARTAGENA ROJAS
C.C.	7.701.280	C.C.	1.108.454.071
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTTCO3	Grupo o Dependencia	GTTCO3

POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma	Diana M. Alvarez	Firma	
Nombre	DIANA MARGARITA ÁLVARES M.	Nombre	
C.C.	1.079.184.026	C.C.	
Cargo	JEFE DE CALIDAD	Cargo	

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	ANEXO 1 EVALUACIÓN ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión:01	Fecha de Emisión:2023-09-22

Nombre del producto: LECHE ULTRA ALTA PASTEURIZADA AUT (UHT) ENTERA LARGA VIDA MARCA EL TREBOL

ANEXO 1. REQUISITOS GENERALES

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
1	La información no describe o presenta el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico. **(Numeral 5.2 Articulo 5, Numeral 6.2 Articulo 6 Resolución 810 de 2021)**	a	
2	La información no lleva a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. **(Numeral 5.3 Articulo 5 Resolución 810 de 2021)**	a	

ESPECIFICACIONES DE TABLA DE INFORMACION NUTRICIONAL

No	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación del requisito	OBSERVACIONES
1.1	El titulo de la tabla de información nutricional es declarado como **"Información Nutricional"** o **"Datos de Nutrición"** o **"Información Nutrimental"** en el tipo de letra y tamaño especificado. **Numeral 28.1 Articulo 28 Resolución 810 de 2021.**	a	
1.2	Los valores de los nutrientes declaran en la tabla nutricional tienen soporte (análisis de muestras del producto, información de tablas de composición de alimentos, publicaciones, contenido nutricional de los ingredientes utilizados en formulación) **(Numeral 10.5 Articulo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.3	La información nutricional se presenta en idioma español y si figura en idioma diferente cuenta con rotulo complementario con la traducción e información requerida, en un recuadro con tamaño mínimo del 25% del área disponible de la impresión de la cara donde se ubique , en color contrastante con el fondo, en un lugar visible de la etiqueta, con información legible en letra Arial o Helvética y su título es acorde a lo dispuesto en el reglamento técnico **(Numeral 27.1.1, 27.1.3, 27.1.4 Articulo 27, Numeral 28.1 Articulo 28 Resolución 810 de 2021).** La tabla nutricional debe ser de al menos el 15% del área donde se ubique para la carne cruda envasada a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio, únicamente deben declarar el contenido de sodio. Parágrafo 1 artículo 1 Resolución 2492 de 2022 **Nota: Para los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase." Parágrafo 2 artículo 1 Resolución 2492 de 2022."**	a	
1.4	La declaración de los nutrientes se hace por **100 g/100 ml del alimento y por porción**. La tabla nutricional contiene todos los nutrientes de declaración obligatoria así como los opcionales que le aplican en caso de declaración de propiedad nutricional o de salud. En el caso de productos reconstituidos se declarará considerando el producto preparado en condiciones de consumo recomendadas por el fabricante **(Numeral 10.1, 10.2; 10.7, 10.8 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.5	El orden de los nutrientes según corresponda, sus unidades y su estructura son acordes, el tipo de formato es acorde con el área de impresión disponible en la etiqueta **(Numeral 28.4 Artículo 28, Artículo 29 y Artículo 30 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.6	Los nutrientes de declaración obligatoria y opcionales se expresan en unidades y abreviaturas permitidas y con las aproximaciones matemáticas establecidas en la reglamentación sanitaria **(Tabla 3 Numeral 10.7 Artículo 10, Tabla 7 Artículo 14, Tabla 1 Artículo 9 Resolución 810 de 2021)(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.7	El número de porciones por empaque esta declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento . El tamaño de la porción declarada en la etiqueta debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas. Se realiza declaración de medida casera. **(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	

Nota: Diligencie la columna **"evaluación"** teniendo en cuenta que la escala del Ítem corresponderá a: Identifique la letra **a (aceptable)** para **cumplimiento total** del requisito; Identifique las letras **ar (aceptable con requerimientos)** para un **cumplimiento parcial** del requerimiento; identifique la letra **i (inaceptable)** que indica **incumplimiento** del requerimiento; Identifique las Letras **N.A. (No aplica)** Indica que el aspecto a evaluar no es evaluado o no le aplica.

EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

Observaciones: Ninguna

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**ACTA DE TOMA DE MUESTRAS** **GRUPOS DE TRABAJO TERRITORIAL**		
	Código: IVC-INS-FM085	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2021-11-08	Página 1 de 1

Número de radicado saliente para remisión al Laboratorio: (20233014152 de fecha 2023-10-31)

Fecha 2023-11-02 Hora: 9:30 am OBJETO: Control de Calidad [ ] Renovación RS [ ] Otro "Control oficial para establecimientos durante la vigencia 2023" (Dirigido a Establecimientos vinculados a IVC)

Establecimiento INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA SA - INDUHUILA SA Dirección CR 6 No 27-81 BR LAS GRANJAS Teléfono 8753478;8753626; 3153119252 Fax ----------

Ciudad o municipio NEIVA Departamento HUILA Representante Legal **EDUARDO BAUTISTA CASTAÑEDA**

Vehículo (tipo) ---------- No. de placa ---------- Propietario ----------

No. de orden	No. U/M	Contenido neto en g o cm³ por unidad	Nombre del producto y marca	T°C	Tipo de envase	Número de lote o fecha de vencimiento	Registro Sanitario
1	7/1	1000 ml	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA	27	Bolsa de polietileno de alta barrera	Lote: 15 10 23 VENCE: 13ENE/2024	RSA-007053-2018
2	3/2	1000 ml	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA	27	Bolsa de polietileno de alta barrera	Lote: 15 10 23 VENCE: 13ENE/2024	RSA-007053-2018

CONVENCIONES: U/M: Unidades por muestra del mismo lote; T: temperatura. El número de unidades por muestra dependen de la norma de cada producto.

OBSERVACIONES: Mediante oficio comisorio 7304-864-2023, se toman dos (2) muestras la cual constara: Muestra 1) Siete (7) unidades distribuidas así: tres (3) unidades para análisis microbiológico, dos (2) unidades para analisis fisicoquímico, una (1) unidad para contra muestra oficial y se deja una (1) contramuestra para el interesado del mismo lote y fecha de vencimiento. Muestra 2) Tres (3) unidades para análisis de CMP. Esto con el fin de para dar cumplimiento al Control oficial para establecimientos durante la vigencia 2023" (Dirigido a Establecimientos vinculados a IVC), para ser analizadas por el Laboratorio de alimentos y bebidas INVIMA, correspondiente al mes de noviembre de 2023. Las muestras son enviadas al laboratorio de INVIMA. Numero de guía (Portes de Colombia SAS): 25001295

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.*

Firman las personas que intervinieron en la presente diligencia:

Por parte de la entidad de salud

Firma

Nombre Christian Camilo Cartagena Rojas - Diego Mauricio Quintero Bonilla

Cargo y entidad Profesionales Universitarios del GTT CO3 INVIMA

C.C. Nº 1.108.454.071. - 7.701.280

Por parte de la empresa o responsable del producto

Firma

Nombre Diana Margarita Alvares Montealegre

Cargo y entidad Jefe de calidad - INDUHUILA SA

C.C. Nº 1.079.184.026

Recibe laboratorio: Nombre _____ Firma _____ Fecha _____ Hora _____ T ____ °C