	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
Nombre comercial: PAN BLANCO ACTIDEFENSIS 350G	Marca BIMBO	Página: 1

FABRICANTE
BIMBO DE COLOMBIA S.A. puede o no utilizar las siglas autorizadas: SIGLA “BIMBO S.A.” Y/O LA SIGLA “BCO S.A.” con las siguientes plantas: Planta Tenjo 1, Planta Tenjo 2, Planta Yumbo, Planta Soledad y Planta Itagüí.

DIRECCION DEL FABRICANTE
BIMBO DE COLOMBIA S.A. CALLE 22 A No. 68-97 ZONA INDUSTRIAL MONTEVIDEO BOGOTÁ D.C., COLOMBIA D.R. © & ® MARCA REGISTRADA UTILIZADA BAJO LICENCIA DE GRUPO BIMBO S.A.B. DE C.V. CIUDAD DE MÉXICO, MÉXICO. HECHO EN COLOMBIA.

NOTIFICACIÓN SANITARIA
NSA-0010863-2021

DESCRIPCIÓN
Producto tipo pan molde con una longitud aproximada de veintiuno centímetros y medio, elaborado con masa de harina de trigo, fermentado, con la superficie superior plana, horneado, enfriado, rebanado y embolsado.

COMPOSICIÓN:
INGREDIENTES: Harina de trigo fortificada (niacina: 55 mg/kg, hierro: 44 mg/kg, vitamina b1: 6 mg/kg, vitamina b2: 4 mg/kg, ácido fólico: 1.54 mg/kg), agua, azúcar, levadura, gluten de trigo, mezcla de aceites y grasas vegetales comestibles, sal refinada yodada y fluorizada, conservantes (propionato de calcio,ácido sórbico), emulsificantes (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol), acentuador de sabor (cloruro de potasio), regulador de la acidez (ácido cítrico), sabores naturales (crema, extracto de levadura), minerales (hierro, zinc), agente de tratamiento de las harinas (ácido ascórbico). contiene gluten y soya.

Este producto es elaborado en equipos donde se procesan productos que contienen leche, huevo y nueces de árbol

PRESENTACIÓN COMERCIAL
Bolsas de polietileno por 1 unidad con un peso declarado de 350g.

MATERIAL DE EMPAQUE
Bolsa de primer uso en polietileno transparente coextruido con impresión flexográfica, con fuelle, solapa y perforaciones para gancho.

PROCESO DE ELABORACIÓN
Se combinan todos los ingredientes, durante el tiempo necesario para obtener una mezcla homogénea (masa). La masa se divide, se modela y se deposita en moldes, luego se pasa por una cámara de fermentación durante un tiempo y a una temperatura adecuada para el crecimiento del producto de acuerdo al tamaño del molde, si el producto lo requiere se decora, posteriormente es horneado a unas temperaturas y tiempos que le permiten realizar el proceso de cocción, se retira del molde, se deja enfriar, se envuelve y codifica.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Leidy Martinez Administrativa de aseguramiento Calidad Bimbo	Cristian Ramos Jefe aseguramiento Calidad Bimbo	Laura Gómez Jefe Nacional Calidad
Fecha de emisión: Marzo 2024	Valido a partir de: Marzo 2024	

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 Rebanada (27 g)		
Número de porciones por envase: Aprox. 13		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	253	**69**
Grasa total	0.7 g	0.2 g
Grasa saturada	**0.3 g**	**0.1 g**
Grasa monoinsaturada	0.3 g	0.1 g
Grasa poliinsaturada	0.2 g	0.1 g
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Colesterol	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	55 g	15 g
Fibra dietaria	1.7 g	0.5 g
Azúcares totales	5.9 g	1.6 g
Azúcares añadidos	**4.3 g**	**1.2 g**
Proteína	7.6 g	2.1 g
Sodio	**202 mg**	**55 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	7.4 mg	2.0 mg
Calcio	106 mg	29 mg
Zinc	5.8 mg	1.6 mg

CUMPLIMIENTO A RESOLUCIÓN 5109 DE 2005

Se cumple con los requerimientos de la norma, a continuación la descripción:

Artículo 4° Requisitos generales:

1. No se hacen declaraciones engañosas, los textos son claros no borrosos.
2. No se hacen declaraciones alusivas a propiedades medicinales ó curativas.

Artículo 5°, en los empaques Bimbo declara lo requerido por la norma:

- Nombre del alimento
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Número o código del lote de producción
- Fecha de vencimiento.

1. El producto es para consumo directo, no requiere reconstitución por parte del consumidor.
2. El nombre del producto es específico con descripción y no genérico.

3. El listado de ingredientes se hace de forma decreciente y en casos que aplique se enlistan los ingredientes compuestos.
4. En la rotulación se especifican los ingredientes sensitivos como los alérgenos.
5. La etiqueta cumple con lo expuesto en la resolución 683 de 2012, sobre migración global y específica.
6. No se usan ingredientes como tartrazina ó ingredientes prohibidos.
7. Identificación del lote: se imprime legible e indeleble, se identifica la fecha de vencimiento y lote. (No se usan adhesivos o sticker para declarar la fecha de vencimiento o lote)
8. En el listado de ingredientes se declaran las recomendaciones de almacenamiento.

Art 8° No se hacen declaraciones que vayan en contra de lo reglamentado.
Art 9° Bimbo No usa materias primas Irradiadas, No procesamos productos alimenticios irradiados.
Art 11° Alimentos que por su tamaño no puedan llevar el rotulo en el envase, lo llevará el envase que lo contenga.

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES
Es un producto listo para consumir, por todo tipo de persona mayor a 4 años. No presenta ninguna contraindicación conocida, con excepción a las reacciones alérgicas propias de individuos sensibles a las materias primas empleadas en su fabricación.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	**Resolución 1407 del 2022 8.1 PAN**			
Microorganismos	**n**	**c**	**m**	**M**
Mohos	5	2	100 UFC/g	200 UFC/g
Escherichia coli	5	0	<10 UFC/g	-

Se realiza análisis microbiológico cumpliendo el n muestreal 1 vez al año, los análisis de rutina están basados bajo un análisis de riesgo y el nivel aceptable esta dado por el límite inferior establecido en la norma.

VIDA ÚTIL
El producto posee una vida útil de 25 días a partir de su fecha de elaboración bajo condiciones normales de temperatura y humedad. Por su naturaleza perecedera no se almacena y es despachado a las agencias de distribución en condiciones medio ambientales de temperatura que oscilan entre los 8 - 35°C y humedades relativas entre 50 - 90%.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
Conservar este producto en un lugar fresco y seco protegido de la luz directa y alejado de olores fuertes y después de abierto consumase en el menos tiempo posible.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se debe dar cumplimiento con la **Resolución 2674 de 2013, Art 29. Transporte,** a los numerales:

1. En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos…
4. Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.
5. Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
7. Se prohíbe disponer los alimentos directamente en el piso del vehículo…
8. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas… que representen riesgo de contaminación del alimento…
9. Los vehículos de transporte de alimentos deben llevar en su exterior en forma clara y visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
10. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos.

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 - Ll 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