



DESCRIPCIÓN PRODUCTO TERMINADO

Revisión

3

Consecutivo

Producto terminado0007

Fecha de modificación

27/09/2019

Título

Pastas Alimenticias Comarrico Clásica

Sistemas

Gestión Calidad

Sedes

Barranquilla, Mosquera

Línea

Pastas Clásicas

Producto

Pastas Alimenticias Comarrico Clásica

Marca

Comarrico

Composición

Semolato y/o harina de trigo, fortificado con: Niacina (55mg/Kg), Hierro (44mg/Kg), Vitamina B1 (6mg/Kg), Vitamina B2 (4 mg/Kg), Acido Folico (1.54 mg/Kg), agua. Contiene trigo (gluten).

Verdadera Naturaleza

Pastas alimenticias

Número de registro sanitario

PSA-001532-2018

Presentación y dimensiones

Referencia	Dimensiones (mm)					Peso (g)	Unidades en Fardo/Caja
	Diámetro externo	Diámetro interno	Longitud	Ancho	Espesor		
Argollitas	NA	NA	NA	NA	NA	190	24
						250	
Coditos	6.74-8.24	4.31-5.27	16-20	NA	1.11-1.35	250	24
Conchitas	NA	NA	NA	NA	NA	250	24
Corbata	NA	NA	NA	NA	NA	190	24
						250	24
Fideos	NA	NA	27-33	NA	1.11-1.36	85	25
						120	50
						190	24
						250	24
						400	16
						454	12
						500	12
						600	6
						1000	6
Letras	NA	NA	NA	NA	NA	250	24
Macarrón grueso	11.86-14-50	9.33-11.41	27-33	NA	1.00-1.22	120	50
						250	24
						1000	6
Macarrón Corto	6.78-8.28	4.64-5.67	30-36	NA	1.06-1.30	120	50
						250	24
						500	12
Macarrón Largo	6.19-7.56	4.26-5.20	240-260	NA	NA	120	50
						250	24
Spaghetti	NA	NA	240-260	2.19-2.68	1.28-1.56	120	50
						190	24
						250	24
						400	16
						454	12
						500	12
						650	12
						1000	6
Tallarín	NA	NA	240-260	NA	1.00-1.21	250	12
						500	24
Tornillo	NA	NA	27-33	7.43-9.08	0.97-1.18	120	50
						250	24
						1000	6
Caracol	NA	6.83-8.35	17-21	12.54-15.32	1.07-1.31	120	50
						190	24
						250	24

						500	12
						1000	6

Definición del producto

Producto preparado mediante el secado apropiado de las diferentes figuras, formadas a partir de una masa sin fermentar preparada con agua y los derivados del trigo aptas para consumo humano.

Código de barras

Argollita COMARRICO Clasica x 190g EAN13: 7707307962897 - EAN14: 17707307962894, Argollita COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962422 - EAN14: 17707307962429, Spaghetti COMARRICO Clasica x 120g EAN13: 7707307961005 - EAN14: 17707307961002, Spaghetti COMARRICO clasica x190g EAN13: 7707307961135 - EAN14: 17707307961132, Spaghetti COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307961074 - EAN14: 17707307961071, Spaghetti COMARRICO Clasica x 500g EAN13: 7707307961104 - EAN14: 17707307961101, Spaghetti COMARRICO Clasica x 650g EAN13: 7707307963139 - EAN14: 17707307963136, Spaghetti COMARRICO Clasica x 1000g EAN13: 7707307961067 - EAN14: 17707307961064, Macarron largo COMARRICO clasica x120g EAN13: 7707307961012 - EAN14: 17707307961019, Macarron largo COMARRICO clasica x250g EAN13: 7707307961081 - EAN14: 17707307961088, Coditos COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962279 - EAN14: 17707307962276, Letra COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962446 - EAN14: 17707307962443, Conchita COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962453 - EAN14: 17707307962450, Tallarin COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307961098 - EAN14: 17707307961095, Tallarin COMARRICO Clasica x 500g EAN13: 7707307961111 - EAN14: 17707307961118, Macarron Corto COMARRICO Clasica x 120g EAN13: 7707307962972 - EAN14: 17707307962979, Macarron corto COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962231 - EAN14: 17707307962238, Macarron corto COMARRICO Clasica x 500g EAN13: 7707307962309 - EAN14: 17707307962306, Macarron grueso COMARRICO 50x120gr EAN13: 7707307962989 - EAN14: 17707307962986, Macarron Grueso COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962286 - EAN14: 17707307962283, Macarron Grueso COMARRICO clasica x1000g EAN13: 7707307962521 - EAN14: 17707307962528, Corbata COMARRICO Clasica x 190g EAN13: 7707307962880 - EAN14: 17707307962887, Corbata COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962385 - EAN14: 17707307962382, Caracol COMARRICO Clasica x 120g EAN13: 7707307962996 - EAN14: 17707307962993, Caracol COMARRICO clasica x190g EAN13: 7707307962477 - EAN14: 17707307962474, Caracol COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962248 - EAN14: 17707307962245, Caracol COMARRICO Clasica x 500g EAN13: 7707307962316 - EAN14: 17707307962313, Caracol COMARRICO clasica x1000g EAN13: 7707307962200 - EAN14: 17707307962504, Fideo COMARRICO Clasica x 85g EAN13: 7707307962330 - EAN14: 17707307962337, Fideo COMARRICO Clasica x 120g EAN13: 7707307962842 - EAN14: 17707307962849, Fideo COMARRICO Clasica x 190g EAN13: 7707307962460 - EAN14: 17707307962467, Fideo COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962224 - EAN14: 17707307962221, Fideo COMARRICO Clasica x 500g EAN13: 7707307962293 - EAN14: 17707307962290, Fideo COMARRICO Clasica x 650g EAN13: 7707307963122 - EAN14: 17707307963129, Fideo COMARRICO clasica x1000g EAN13: 7707307962187 - EAN14: 17707307962184, Tornillo COMARRICO Clasica 120g EAN13: 7707307962965 - EAN14: 17707307962962, Tornillo COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962262 - EAN14: 17707307962269, Tornillo COMARRICO clasica x1000g EAN13: 7707307962217 - EAN14: 17707307962535, Fideo COMARRICO Clásica x 454g EAN13: 7707307963153 - EAN14: 17707307963150, Spaghetti COMARRICO Clásica x 454g EAN13:

7707307963146 - EAN14: 17707307963143, Fideo COMARRICO Clasica x 400g EAN13:
7702085003664 - EAN14: 17702085003661, Spaghetti COMARRICO Clasica x 400g EAN13:
7702085003657 - EAN14: 17702085003654.

Tipo y material de empaque

Referencia	Tipo de Empaque	Empaque Primario	Empaque Secundario
Todas las referencias	Laminado BOPP-PCAST	Cojín	Fardo

Consumidores potenciales

Las referencias relacionadas se usan principalmente en preparaciones de sopas y/o ensaladas. Los consumidores potenciales están representados por niños, jóvenes y adultos.

Fabricante y dirección

Fabricado por PASTAS COMARRICO S.A.S. Calle 39 N° 51-58 Vía 40 Barranquilla y/o PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S. Km 5,6 Troncal Occidente Mosquera-Cundinamarca. Para PASTAS COMARRICO S.A.S. Calle 39 N° 51-58 Vía 40 Barranquilla. Industria Colombiana.

Vida útil

18 meses

Forma de preparación

1. Ponga a hervir 1 litro de agua por cada 100 gramos de pasta que utilice, adicione aceite y sal al gusto.
2. Cuando hierva agregue la pasta y revuelva ocasionalmente.
3. Coloque a fuego moderado durante 12 a 15 minutos.
4. Saque la pasta y verifique su punto de cocción.
5. Escurra la pasta y sirva cubriéndola con carnes, vegetales o con la salsa de su predilección.

Tabla Características

Tipo	Característica / Actividad	Descripción especificaciones
Fisicoquímicas	Humedad	13,0% máximo
Fisicoquímicas	Cenizas	0,8% máximo
Fisicoquímicas	Proteína	10,5% mínimo
Fisicoquímicas	Acidez expresada como ácido láctico	0,45% máximo
Microbiológicas	Recuento microorganismo mesofílicos	n:3, m:800.000, M:1.000.000, c:1
Microbiológicas	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	n:3, m:100, M:200, c:1
Microbiológicas	NMP de Coliformes Fecales	n:3, m:<3, M: - , c:0
Microbiológicas	NMP Coliformes Totales	n:3, m:43, M:150, c:1
Microbiológicas	Hongos y levaduras	n:3, m:4.000, M:5.000, c:1
Sensoriales	Sabor	Tiene notas cocidas y notas de entrada asociadas con semolato de trigo
Sensoriales	Olor	Presenta notas de entrada asociadas con semolato de trigo
Sensoriales	Color	Amarillo relacionado con la pasta clásica

Información de orden nutricional

Orden nutricional

TN SOPAS - PORCIÓN 15g

Información Nutricional			
Tamaño de la porción 1 Cucharada (15 g)			
Porciones por envase aprox. 66,5			
Cantidad por porción			
Calorías 50	Calorías de grasa 0		
% Valor Diario*			
Grasa Total 0 g	0%		
Grasa Saturada 0 g	0%		
Grasa Trans 0 g			
Colesterol 0 mg	0%		
Sodio 0 mg	0%		
Carbohidrato Total 11 g	4%		
Fibra Dietaria < 1 g	2%		
Azúcares 1 g			
Proteína 2 g	4%		
Vitamina A	0%		
Vitamina C	0%		
Vitamina B1	6%		
Vitamina B2	4%		
Niacina	4%		
Ácido Fólico	6%		
Hierro	4%		
Calcio	0%		
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta diaria de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.			
	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Saturada	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidrato Total		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g
Calorías por gramo			
Grasa 9	Carbohidratos 4	Proteína 4	

TN PLATO PRINCIPAL · PORCIÓN 80g

Información Nutricional		
Tamaño de la porción 1/12 Paquete (80 g)		
Porciones por envase aprox. 12,5		
Cantidad por porción		
Calorías	280	Calorías de grasa 0
		%VD*
Grasa Total	0 g	0%
Grasa Saturada	0 g	0%
Grasa Trans	0 g	
Colesterol	0 mg	0%
Sodio	10 mg	0%
Carbohidrato Total	61 g	20%
Fibra Dietaria	3 g	12%
Azúcares	3 g	
Proteína	10 g	20%
Vitamina A		0%
Vitamina C		0%
Vitamina B1		30%
Vitamina B2		20%
Niacina		20%
Ácido Fólico		30%
Hierro		20%
Calcio		0%
* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta diaria de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.		
	Calorías	2000 2500
Grasa Total	Menos de	65 g 80 g
Grasa Saturada	Menos de	20 g 25 g
Colesterol	Menos de	300 mg 300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg 2400 mg
Carbohidrato Total		300 g 375 g
Fibra Dietaria		25 g 30 g
Calorías por gramo		
Grasa	9	Carbohidratos 4 Proteína 4

Condiciones de conservación

Consérvese en lugar fresco y seco.

Instrucciones especiales de manejo y/o uso**ALMACENAMIENTO:**

1. El producto debe estar almacenado sobre estiba y a una distancia de la pared de 60 cm. y por lo menos 15 cm elevado del piso para permitir la limpieza y fumigación, de acuerdo a lo establecido en la normatividad para Buenas Prácticas de Manufactura. Las estibas deben estar en buenas condiciones físicas, de limpieza y no presentar olores fuertes. En caso de emplear estibas de madera, no contener elementos que puedan afectar las características del producto, como puntillas

o astillas salidas.

2. No se debe almacenar cerca a harinas, granos o alimentos que transfieran olor y sabor como condimentos, café, sopas, etc.
3. No se debe almacenar cerca a productos de aseo hogar como detergentes, insecticidas, etc.
4. Para garantizar la adecuada rotación del producto y evitar su vencimiento emplear los PEPS (primeras en entrar, primeras en salir).
5. Promover la implementación de un programa de control de plagas con un proveedor certificado.
6. Promover la implementación de un programa de limpieza y desinfección para evitar acumulaciones de residuos y suciedad que permitan la anidación de plagas en el producto.
7. Se debe garantizar la correcta manipulación del producto debido a que las malas prácticas ocasionan averías en producto y material de empaque:
 - No arrojar.
 - No pisar.
 - No oprimir.
 - No sentarse sobre él.
8. Revisar limpieza y fechas de vencimiento de los productos.
9. Garantizar la correcta clasificación de residuos, según las políticas establecidas en el lugar de almacenamiento.
10. Cuando el producto se averíe no se debe emplear cinta de pegante o elementos que permitan cerrar el empaque, este se debe tratar como una avería.
11. Revisar periódicamente el estado de producto con el fin de encontrar cualquier anomalía como contaminación por gorgojo para que este producto se retire y se deseche.

TRANSPORTE

1. Es necesario revisar los vehículos antes de cargar los productos, con el fin de asegurar que se encuentren limpios, libres de cualquier contaminante, daños físicos (orificios), sin plagas o presencia de olores penetrantes.
2. Si su operación de distribución requiere de consolidar carga, evite hacerlo con productos como detergentes, jabones, químicos, desinfectantes, alcohol, o sustancias que puedan contaminar el producto por transferencia de olores.
3. Durante el transporte de los productos es importante que no se encuentren expuestos al agua, viento o luz solar.
4. Los vehículos deberán permanecer cerrados durante todo el trayecto, procurando mantener un ambiente fresco y seco en su interior.
5. No se deben transportar animales o materiales que puedan transferir olores y sabores que puedan contaminar el producto.
6. Implementar rutinas de aseo y fumigación en los vehículos. En lo posible documente de forma sencilla esta actividad.
7. Nunca transporte productos con presencia de plagas.
8. En climas cálidos evite parquear el vehículo por tiempo prolongado al sol, busque la sombra.
9. Es necesario aislar el piso de los vehículos para evitar el contacto directo con el producto.
10. El trato del producto en su cargue y descargue debe ser cuidadoso, se debe evitar lanzar y/o pisar o sobreponer elementos pesados sobre los productos.
11. Tener en cuenta las alturas recomendadas para los arrumes, ya que el producto puede sufrir daños físicos por aplastamiento.
12. Para una mejor acomodación del producto dentro de los camiones y para evitar roturas, almacene las pastas de la siguiente manera:
 - A. Siempre ubique el producto evitando el contacto directo con el piso del vehículo.
 - B. No arrojar los fardos o cajas.

- C. Ubique siempre las pastas largas en la parte inferior.
- D. Continúe el arrume con productos de pastas cortas y presentaciones en cajas.
- E. Finalícelo con productos de poco peso.

Usos inadecuados

A lo largo de los procesos integramos los controles necesarios con el fin de prevenir su uso como plataforma para actividades ilícitas o de terrorismo, en el ámbito Nacional y del Comercio Exterior.

Observaciones

1. Cereal que contiene gluten.
2. Este producto se fabrica en una planta donde se procesa pasta al huevo.
3. Para las características microbiológicas descritas anteriormente, se describen a continuación los significados de cada uno de los valores, donde n= número de muestras que se van examinar, n: Número de muestras del lote que deben analizarse, c: Número de muestras defectuosas aceptables, m: Límite de aceptación, M: Límite de rechazo.
4. La presente ficha técnica da cumplimiento a Resolución 4393 de 1991, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2906 de 2007, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015 y Resolución 3709 de 2015.

Requisitos específicos

El etiquetado y rotulado del material empaque da cumplimiento a los requisitos establecidos en la Resolución No 333 de febrero de 2011 y la Resolución No. 5109 de 2005.

Proceso de elaboración / Descripción

Molienda - Amasado - Extrusión - Secado - Empaque - Distribución

Documentos Anexos

Archivo	Tipo archivo
Dimensiones producto terminado linea clásica	Público



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

RESOLUCION No. 2023012363 DE 28 de Marzo de 2023

Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

EXPEDIENTE: 20146959 **RADICACIÓN:** 20231020663 **FECHA:** 01/02/2023
REGISTRO SANITARIO: PSA-001532-2018 **VIGENCIA** 17/07/2025

ANTECEDENTES

Mediante Resolución No. 2018026276 de 25 de junio de 2018, el INVIMA concedió Permiso Sanitario No PSA-001532-2018 para fabricar y vender el producto PASTAS ALIMENTICIAS: VARIEDADES: PASTA LARGA: SPAGHETTI, TAGLIATELLE, TAGLIATELLE NIDI, VERMICELLI, MACARRÓN, MACARRONES, MACARRÓN LARGO, BUCATINI, TALLARÍN, LINGUINE, CAPELLINI, NIDOS, FETTUCCINE. PASTA MEDIA: FIDEOS, FIDEO, CONCHAS, CONCHA, CONCHAS JUMBO, CANUTILLOS, LASAGNA, GUARGÜERONES, CANELONES, SHELLS, CANELONES JUMBO, JUMBO SHELLS, CONCHIGLIONI, CANNELLONI. PASTA CORTA:LETRA, LETRAS, ARGOLLITA, ARGOLLITAS, ARGOLLITAS/ OJO DE PERDIZ, CABELLO DE ÁNGEL, CORBATAS, CORBATA, CORBATINES, CONCHITA, CONCHITAS, ESTRELLAS, ESTRELLITAS, LIMONES, CODO, CODOS, CODITO, CODITOS, CARACOL, CARACOLITOS, CARACOLE, RIGATONI, LAZO, TORNILLO, TORNILLOS, SPIRALES, FARFALLE, ESPIRAL, PENNERIGATE, PLUMA, PLUMAS, FUSILLI, LETRITAS, MACARRÓN CORTO, MACARRÓN GRUESO, DIVERTIDAS, ZOOLOGICO, LETRIKAS, SPORT, FIGURITAS, ARROCITOS DE PASTA, PASTA EN FORMA DE ARROZ, ORZO, GRANITOS DE PASTA, ELBOWS, SURTIDA (MIX DE DOS O MÁS VARIEDADES MENCIONADAS ANTERIORMENTE) MARCA (S): COMARRICO, MONTICELLO, DORIA, DORIA MULTICOLORE, PICOLINO, OLIMPICA, VIVERO, ROMANESA, COMARRICO HUEVO, DORIA KIDS, DORIA HUEVO, DORIA VERDURAS, DORIA, PRIMAVERA, SUPERHUEVO DORIA, LA ROMANESA PRESENTACIONES COMERCIALES: de 10g a 1,000,000 g, a favor de PASTAS COMARRICO S.A.S con domicilio en BARRANQUILLA – ATLANTICO.

Mediante Resolución Nro 2018040950 de 24 de septiembre de 2018, el Invima Revocó parcialmente la Resolución No. 2018026276 de 25 de Junio de 2018 En consecuencia el Artículo cuarto de la Resolución No. 2018026276 de 25 de Junio de 2018, quedará así: "ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 61.100.000 unidades de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas, que se encuentren en la comercialización; amparadas bajo el Registro Sanitario No RSIK20M00488, expediente 3108. Asi mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro".



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

RESOLUCION No. 2023012363 DE 28 de Marzo de 2023

Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

Que mediante escrito número 20231020663 de fecha 01/02/2023, la Señora Luz Mery Galindo Reyes, actuando en calidad de apoderada, presentó solicitud de autorización de agotamiento de etiquetas del producto PASTAS ALIMENTICIAS: VARIEDADES: PASTA LARGA: SPAGHETTI presentación comercial: 400g, marca: COMARRICO, PASTA MEDIA: FIDEO presentación comercial: 400g, marca: COMARRICO, FIDEO presentación comercial: 500g, marca: COMARRICO, por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado por ajuste de la información nutricional por cambio normativo a la Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022.

CONSIDERANDO

Que una vez evaluada la petición allegada, se pudo constatar que esta no contraviene lo dispuesto en la Resolución 2016028087 de fecha 26/07/2016, *“Por la cual se establecen los lineamientos para la autorización de agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos en alimentos”*, Resolución 810 de 2021 *“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”*, Artículo 6 de la Resolución 2492 de 2022 *“por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021, mediante el cual se fijan las pautas sobre las etiquetas, empaques y rótulos, el uso de adhesivo y autorización de agotamiento de empaques”* y Resolución 254 de 2023 *“Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022 modificatoria de la Resolución 810 de 2021”*.

Que el interesado allega la respectiva documentación técnico/legal, para acceder a lo solicitado y en consecuencia este Instituto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: AUTORIZAR a PASTAS COMARRICO S.A.S SIGLA: PASCORI S.A.S. con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO el agotamiento de etiquetas del producto PASTAS ALIMENTICIAS: VARIEDADES: PASTA LARGA: SPAGHETTI presentación comercial: 400g, marca: COMARRICO, PASTA MEDIA: FIDEO presentación comercial: 400g, marca: COMARRICO, FIDEO presentación comercial: 500g, marca: COMARRICO, por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado establecida en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023, otorgándole un término hasta el 14 de junio de 2024.



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

RESOLUCION No. 2023012363 DE 28 de Marzo de 2023

Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

ARTICULO SEGUNDO: El término citado en el Artículo Primero de la presente resolución, hace referencia al tiempo durante el cual el producto puede ser comercializado con la etiqueta suministrada al momento de la solicitud para agotamiento radicada con el número 20231020663 de fecha 01/02/2023. Por tal razón, una vez se agote el plazo concedido, las etiquetas con las que se comercialice el producto deben cumplir cabalmente con lo establecido en la resolución 5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 expedidas por el Ministerio de la Protección Social, o los reglamentos que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

ARTICULO TERCERO: Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 28 de Marzo de 2023

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Proyectó: Claudia Calderon, coordinador Angela Rueda, reviso Nubia Martínez