Luego en la sección de Prensas se mezcla, con agua para formar una masa, la masa obtenida pasa a través de moldes especialmente diseñados que darán forma a la pasta según los formatos requeridos.

A continuación la pasta es sometida al proceso de secado para reducir el porcentaje de humedad hasta un valor previamente determinado para mantener atributos de calidad y forma en los procesos posteriores a la fabricación como son almacenamiento, despacho, distribución y consumo. Una vez seca la pasta, se transporta automáticamente a la sección de empaque donde se envasa en material laminado flexible que no le transmite ningún color ni sabor. Cada paquete pasa por un equipo de detección de metales para garantizar su inocuidad en este aspecto. Las pastas alimenticias están libres de contaminación física, química y biológica, exenta de olores y sabores extraños.

Posteriormente se embala para su almacenamiento y distribución.

8 REQUISITOS ESPECIFICOS

8.1 REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

PARAMETRO	ESPECIFICACIÓN		METODO
	MINIMO	MÁXIMO	
Humedad (%)	-	13.00	NTC 6375
Cenizas expresada en Base seca (%)	-	1.20	NTC 3806
Proteína expresada en Base seca (%)	10.50	-	AOAC 920.87 o ISO 1871
Acidez expresada como ácido láctico (%)	-	0.45	ISO 7305

8.2 REQUISITOS QUÍMICOS

NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	NIVEL MÁXIMO	MÉTODO DE ANÁLISIS
Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2.	Max 4.0 ug/kg	NTC 1232 o AOAC 975.36
Ocratoxina A	Max 3.0 ug/kg	NTC 5472 o ISO 15141-1 o ISO 15141-2
Deoxinivalenol	Max 750 ug/kg	NTC 5961 o AOAC 986.17
Zearalenona	Max 20 ug/kg	NTC 4881 o AOAC 994.01 o ISO 17372 o AACC 45-20.01

8.3 REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

MICROORGANISMO	n	m	M	C	METODO DE ANÁLISIS
Recuento de Escherichia Coli UFC/g	5	<10	-	0	NTC 4458
Recuento Staphylococcus aureus	5	100	200	1	NTC 4779

coagulasa positiva/g					
Recuento de Mohos y Levaduras	5	100	1000	2	NTC 5698-2
Recuento Clostridium Perfringes UFC/g	5	<1000	-	2	NTC 4834
Detección de Salmonella / 25g	5	Ausencia	-	0	ISO 6679 - 1

En donde:

n: Número de muestras que se van a examinar

m: Valor de muestras por debajo del cual un lote no se considera peligroso

M: Valor por encima del cual se rechaza el lote

c: Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M

<: Léase menor que.

8.4 REQUISITOS SENSORIALES Y DE DESEMPEÑO

TIEMPO DE COCCION.

Las pastas deben contar con la validación de desempeño según el instructivo GP.GAC-127 PRUEBA DE COCCIÓN, ABSORCIÓN Y SEDIMENTACIÓN EN PASTAS

9 NORMATIVIDAD APLICABLE

REGULACIONES QUE APLICAN

- Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud y Protección Social
- Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social.
- CODEX ALIMENTARIUS - Principios Generales De Higiene De Los Alimentos CXC 1-1969
- Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
- Resolución 4506 de 2013 del Ministerio de la Protección Social
- Resolución 3709 de 2015 del Ministerio de la Protección Social
- Resolución 683 de 2012 del Ministerio de la Protección Social
- Resolución 4143 de 2012 del Ministerio de la Protección Social
- Resolución 32209 de 2020 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo – Superintendencia de Industria y Comercio
- Resolución 4393 de 1991 Pastas Alimenticias del Ministerio de Salud
- Resolución 810/2021 Etiquetado nutricional
- Resolución 2492/2022 Modifica algunos artículos de la resolución 810.

10 INFORMACIÓN NUTRICIONAL

10.1 TABLA NUTRICIONAL

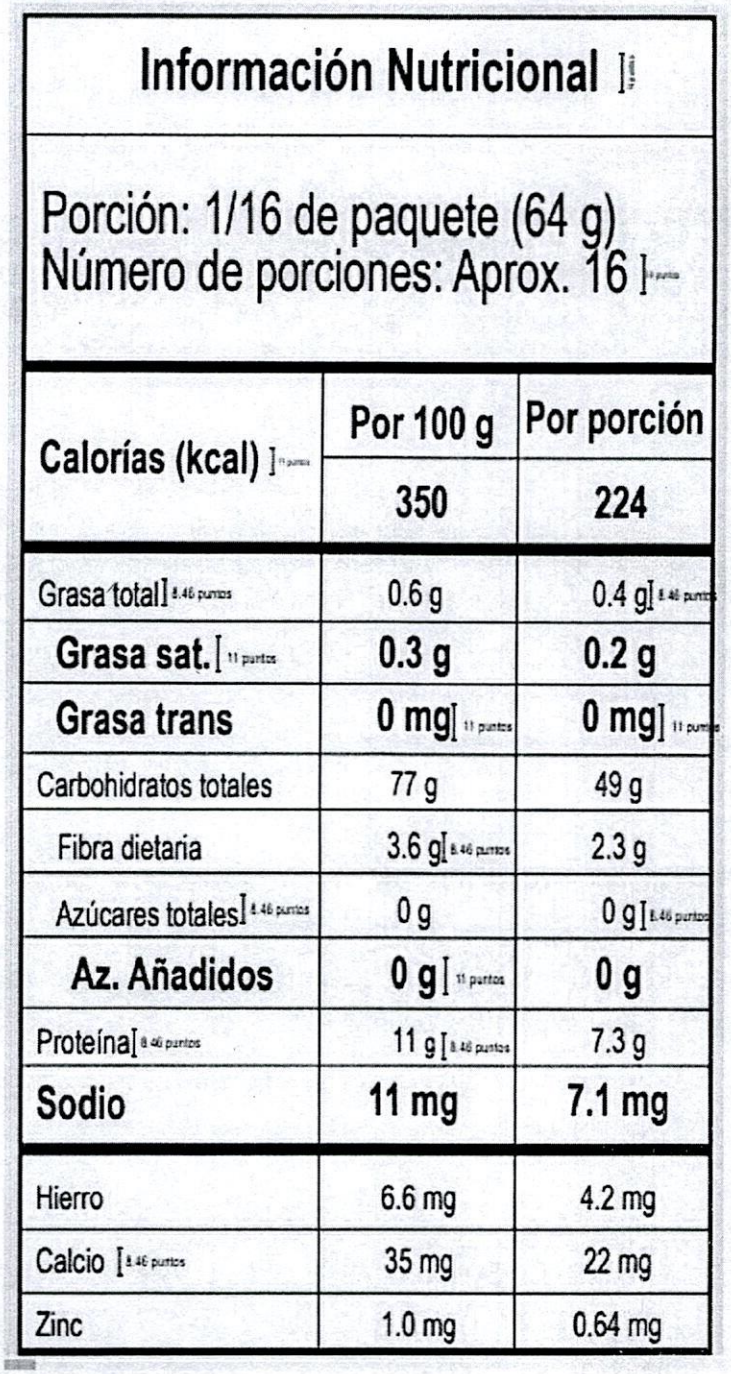
El numero de porciones se define de acuerdo al contenido Neto.

10.1.1 Tabla nutricional pasta media (Fideo, Conchita, Cabello de ángel, Argollita, Letras)

2642

Información Nutricional		
Porción: 1 2/3 cucharadas (15 g) Número de porciones: Aprox. 8		
Calorías (kcal)	**Por 100 g**	**Por porción**
	350	**52**
Grasa total	0.6 g	0.1 g
Grasa saturada	**0.3 g**	**0 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	77 g	11 g
Fibra dietaria	3.6 g	0.5 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	11 g	1.7 g
Sodio	**11 mg**	**1.7 mg**
Hierro	6.6 mg	1.0 mg
Calcio	35 mg	5.2 mg
Zinc	1.0 mg	0.15 mg
No es fuente significativa de Vitamina A y Vitamina D.		

10.1.2.1 Tabla nutricional pasta larga y corta (Spaghetti, Macarroncito, Macarron grueso, Bucatini, Codo, Tornillo, Tallarin, Corbata, Rigatone, Concha)



Información Nutricional

Porción: 1/16 de paquete (64 g)
Número de porciones: Aprox. 16

	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	**350**	**224**
Grasa total	0.6 g	0.4 g
Grasa sat.	**0.3 g**	**0.2 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	77 g	49 g
Fibra dietaria	3.6 g	2.3 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Az. Añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	11 g	7.3 g
Sodio	**11 mg**	**7.1 mg**
Hierro	6.6 mg	4.2 mg
Calcio	35 mg	22 mg
Zinc	1.0 mg	0.64 mg

10.1.2.2 Tabla nutricional pasta corta (Pastas Mini Princesas, Deportes y Espacial)

Información Nutricional		
Porción: 1/3 de paquete (64 g) Número de porciones: Aprox. 3		
Calorías (kcal)	**Por 100 g**	**Por porción**
	350	**224**
Grasa total	1.0 g	0.6 g
Grasa saturada	**0.6 g**	**0.4 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	74 g	47 g
Fibra dietaria	4.3 g	2.7 g
Azúcares totales	4.4 g	2.8 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	13 g	8.5 g
Sodio	**6.7 mg**	**4.3 mg**
Vitamina D	1.9 µg	1.2 µg
Hierro	4.7 mg	3.0 mg
Calcio	16 mg	10 mg
Zinc	0.83 mg	0.53 mg
No es fuente significativa de Vitamina A.		

10.2 PORCIÓN RECOMENDADA

15 gramos para pasta corta y 64g para pasta larga y media

10.3 GRUPO POBLACIONAL

Niños mayores de 4 años y adultos.

11 USO PREVISTO

El producto se debe consumir después de seguir las instrucciones de cocción que se declaran en el empaque.

12 MATERIAL DE EMPAQUE

Empaque primario laminado en polipropileno, material permitido para contacto con alimentos.

Todas las sustancias utilizadas en la elaboración del material de empaque destinado para entrar en contacto con el alimento, están relacionadas en las listas positivas FDA / CE / MERCOSUR y cumplen con la resolución 4143 de 2012, 683 de 2012 y 4506 de 2013.

13 MARCACIÓN DE FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

Vence DDMMAA X L PDDDAACCCC HH:MM

Marcación en cada paquete individual, así:

DD: Día (números)

MM: Mes (Letras)

AA: (números)

X : Máquina empacadora (Letras)

L: Lote conformado por:

*P: Letra inicial de la planta de producción.

*DDD: Día de empaque del producto correspondiente al calendario juliano (tres dígitos).

*AA: Año de empaque del producto (dos dígitos).

*CCCC: Cuatro últimos dígitos del código del material en SAP.

*HH: Hora de empaque (Números)

*MM: Minutos (Número)

14 VIDA ÚTIL

VIDA UTIL

La vida útil de las pastas se presenta a continuación:

REFERENCIA	
PASTA LARGA	
Spaghetti	12 meses
Spaghetti Express	18 meses
Tallarín	12 meses
PASTA CORTA	
Tornillo	12 meses
Macarroncito	12 meses
Rigatone	12 meses
Codo	12 meses
Concha	12 meses
Conchita	12 meses
Fideo	12 meses
Cabello de ángel	12 meses
Argollita	12 meses
Corbata	12 meses
Espacial	18 meses
Princesas	18 meses
Mini Deportes	18 meses

Para conservar la vida útil del producto las buenas condiciones de almacenamiento y en especial el manejo integrado de plagas son indispensables.

15 REGISTRO/PERMISO/NOTIFICACIÓN SANITARIA

2644

16 ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

ALMACENAMIENTO

Almacenar a temperatura ambiente en un lugar limpio, fresco y seco.

El producto se debe almacenar de tal manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad del mismo, cumpliendo los requisitos de la resolución 2674/2013.

TRANSPORTE

Transportar en vehículos limpios, en buen estado y libre de plagas, que cumplan los requisitos de la resolución 2674/13.

17 PRESENTACIONES COMERCIALES

125g, 200g, 250g, 400g, 500g, 1000g y 3000g

Documentos Relacionados

[GP.GAC-125] DETERMINACIÓN ANÁLISIS DE HUMEDAD

[GP.GAC-131] DETERMINACIÓN DE LA CENIZA TOTAL

[GP.GAC-327] LAMINADO Y BOLSA PASTA LA MUÑECA

[GP.GAC-127] PRUEBA DE COCCION, ABSORCION Y SEDIMENTACION EN PASTAS

ELABORARON	REVISARON	APROBARON
Nancy Yamileth Rueda Cuaspa Jefe (D) Gestion de Calidad - Villarica	**Liliana Chacon Tabares** Director Gestion de Calidad **Diego Armando Lopez** Ingeniero de Investigacion y Desarrollo (V) **Alejandra María Bermudez** Director Investigacion y Desarrollo	**Jose Fernando Chacon Valencia** Gerente de Producción

COPIA NO CONTROLADA	
Cód. Impresión:	**9462**
Imprimió:	**Ary Aldayr Navia**
Para:	**--**
Fecha Impresión:	**11/07/2023**

MINSALUD | Invima

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

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

RESOLUCIÓN No. 2015032434 DE 18 de Agosto de 2015
Por la cual se concede un Registro Sanitario

El Director de Alimentos y Bebidas (E) del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 del 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, el Decreto Reglamentario 3075 de 1997 y Decreto Reglamentario 612 de 2000. y Decreto Reglamentario 612 de 2000

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Conceder REGISTRO SANITARIO por el término de 10 años al producto que se describe a continuación:

REGISTRO SANITARIO No.: RSAV16I74315 **VIGENTE HASTA:** 03 SEP 2025

EXPEDIENTE: 20097143 **RADICACIÓN:** 2015106189

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: "PASTAS ALIMENTICIAS, PASTAS ALIMENTICIAS AL HUEVO, PASTAS ALIMENTICIAS VERDURAS PRIMAVERA, PASTAS ALIMENTICIAS VERDURAS TOMATE, PASTAS ALIMENTICIAS VERDURAS ESPINACA, PASTA INTEGRAL ALTA EN FIBRA, PASTAS ALIMENTICIAS CON SABOR A MANTEQUILLA, PASTAS ALIMENTICIAS CON SABOR A CARNE Y TOMATE, PRESENTACIÓN CONJUNTA PASTA ALIMENTICIAS CON CUBO DE CALDO DE GALLINA, VARIEDADES: PASTAS LARGAS: SPAGHETTI, SPAGHETTI EXPRESS, TALLARÍN, BUCATINI, MACARRÓN; PASTAS CORTAS: TORNILLO, TORNILLO EXPRESS, FUSILLI, FUSILLI EXPRESS, MACARRONCITO, RIGATONE, RIGATONE EXPRESS, GUARGUERON, PLUMA RAYADA, PLUMA RAYADA EXPRESS, PLUMA, PLUMAS, CODO, CODO EXPRESS, CODITOS, CONCHA, CONCHITA, CONCHITA RAYADA, FIDEO, CABELLO DE ÁNGEL, ARGOLLITA, LETRA, ORZO, ESTRELLITA, CORBATA, DEPORTES, ESPACIAL, PRINCESAS, ENCANTADA Y ENCANTADAS. PRESENTACIÓN CONJUNTA PASTA CODITOS + SALSA DE QUESO CHEDDAR, VARIEDADES: PASTA CORTA: CODITOS CON SALSA DE QUESO CHEDDAR, MACARONI AND CHEESE, DEPORTES CON SALSA DE QUESO, MÁGICA CON SALSA DE QUESO, ESPACIAL CON SALSA DE QUESO."

MARCA: LA MUÑECA, LA MUÑECA EXPRESS, LA MUÑECA SUPREMA, LA MUÑECA MINI

TITULAR(ES): HARINERA DEL VALLE S.A. con domicilio en CALI – VALLE

PRESENTACIONES COMERCIALES: 50g a 5000g.

FABRICANTE(S): HARINERA DEL VALLE S.A con domicilio en PALMIRA - VALLE; HARINERA DEL VALLE S.A. con domicilio en VILLA RICA - CAUCA; HARINERA DEL VALLE S.A. con domicilio en CALI - VALLE

MINSALUD | INVIMA

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

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

RESOLUCIÓN No. 2015032434 DE 18 de Agosto de 2015
"Por la cual se concede un Registro Sanitario

El Director de Alimentos y Bebidas (E) del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 del 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, el Decreto Reglamentario 3075 de 1997 y Decreto Reglamentario 612 de 2000. y Decreto Reglamentario 612 de 2000

ARTICULO SEGUNDO:- Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante EL DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA dentro de los DIEZ (10) días siguientes a la notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. Una vez ejecutoriado quedará culminado el procedimiento administrativo.

ARTICULO TERCERO:- Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos al control posterior que debe realizar el INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 2 del Decreto 612 de 2000.

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

COMUNIQUESE, NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C. el 18 de Agosto de 2015

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



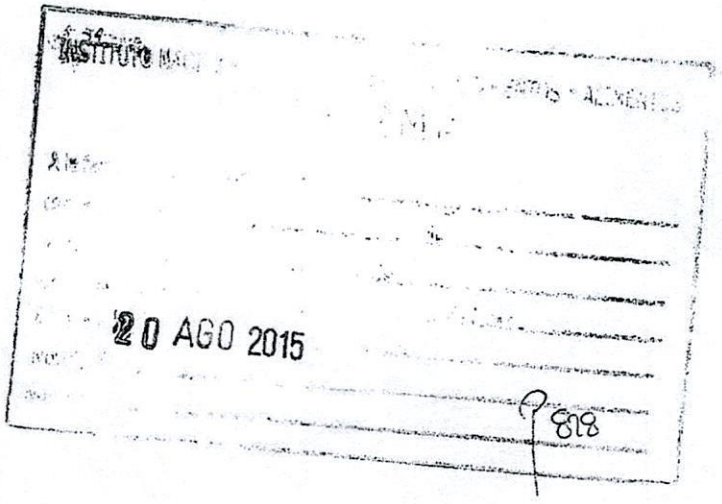
CRISTIAN MOISES DE LA HOZ ESCORCIA
DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (E)

Proyecto :

Revisión Legal: Sandra Milena Alba Mancipe. Código 1476
Revisión Técnica: Erika Elizabeth Araque Mieth 1356

Firma válida

Digitally signed by CRISTIAN MOISES DE LA HOZ ESCORCIA
Date: 2015.08.19 19:00:42 GMT
Reason: Invima
Location: Bogota, CO


20 AGO 2015
808

harinera del valle	CÓDIGO	GP.GAC-2884
	VERSIÓN	0
	TIPO	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

PASTAS ALIMENTICIAS. MARCA LA MUÑECA

1 NOMBRE DEL PRODUCTO

Pastas Alimenticias

2 DEFINICIÓN

Producto preparado mediante el secado apropiado formado del amasado en agua con Semolato de Trigo Durum o Duro sin fermentar, denominándose pastas alimenticias .

De acuerdo a la resolución 4393/91 del Ministerio de Salud, las pastas pueden presentarse en las formas y tamaños siguientes de acuerdo con su proceso de elaboración:

a. Pasta Larga: Espaguetis, Linguinos, Macarrones, Tallarines

b. Pasta Media: Canelones, Canutillos, Caracoles, Conchas, Fideos, Lasaña

C. Pasta Corta: Argollas, Conchitas, Corbatines, Estrellas, Letras, Números, Tornillos, Princesa, Espacial, Deportes.

3 NOMBRE-DIRECCIÓN DEL FABRICANTE

Harinera del Valle S.A.

Dirección corporativa Cra 1A # 47 - 20 Cali, Valle

4 MARCA

La Muñeca

5 COMPOSICIÓN / INGREDIENTES

1.2.1 Semolato de trigo Duro fortificado con Niacina (55mg/kg), Hierro (44mg/kg), Vitamina B1 (6mg/kg), Vitamina B2 (4mg/kg) y Acido Fólico (1.54mg/kg), Agua.

1.2.2 Semolato de Trigo Durum fortificado con Niacina (55 mg/kg), Hierro (44 mg/kg), Vitamina B1 (6 mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg) y Ácido fólico (1.54 mg/kg), Agua.

6 DECLARACIÓN DE ALERGENOS

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

Contiene Gluten. Puede contener trazas de soya.

7 PROCESO DE ELABORACIÓN

PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA PASTA

El proceso inicia con la programación de fabricación en las plantas de pastas, donde la materia prima Semolato de trigo es recibida y dosificada en las cantidades adecuadas al proceso.

Los ingredientes utilizados son inocuos de acuerdo a la legislación nacional vigente y/o NTC 267, NTC 420 y NTC 5945) o en el Codex Alimentarius.

Luego en la sección de Prensas se mezcla con agua para formar una masa, la masa obtenida pasa a través de moldes especialmente diseñados que darán forma a la pasta según los formatos requeridos.

A continuación la pasta es sometida al proceso de secado para reducir el porcentaje de humedad hasta un valor previamente determinado para mantener atributos de calidad y forma en los procesos posteriores a la fabricación como son almacenamiento, despacho, distribución y consumo. Una vez seca la pasta, se transporta automáticamente a la sección de empaque donde se envasa en material laminado flexible que no le transmite ningún color ni sabor. Cada paquete pasa por un equipo de detección de metales para garantizar su inocuidad en este aspecto. Las pastas alimenticias están libres de contaminación física, química y biológica, exenta de olores y sabores extraños.

Posteriormente se embala para su almacenamiento y distribución.

8 REQUISITOS ESPECIFICOS

8.1 REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

PARAMETRO	ESPECIFICACIÓN		METODO
	MINIMO	MÁXIMO	
Humedad (%)	-	13.00	NTC 6375
Cenizas expresada en Base seca (%)	-	1.20	NTC 3806
Proteína expresada en Base seca (%)	10.50	-	AOAC 920.87 o ISO 1871
Acidez expresada como ácido láctico (%)	-	0.45	ISO 7305

8.2 REQUISITOS QUÍMICOS

NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	NIVEL MÁXIMO	MÉTODO DE ANÁLISIS
Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2.	Max 4.0 ug/kg	NTC 1232 o AOAC 975.36
Ocratoxina A	Max 3.0 ug/kg	NTC 5472 o ISO 15141-1 o ISO 15141-2
Deoxinivalenol	Max 750 ug/kg	NTC 5961 o AOAC 986.17
Zearalenona	Max 20 ug/kg	NTC 4881 o AOAC 994.01 o ISO 17372 o AACC 45-20.01

8.3 REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

MICROORGANISMO	n	m	M	C	METODO DE ANÁLISIS
Recuento de Escherichia Coli UFC/g	5	<10	-	0	NTC 4458
Recuento Staphylococcus aureus	5	100	200	1	NTC 4779

coagulasa positiva/g					
Recuento de Mohos y Levaduras	5	100	1000	2	NTC 5698-2
Recuento Clostridium Perfringes UFC/g	5	<1000	-	2	NTC 4834
Detección de Salmonella / 25g	5	Ausencia	-	0	ISO 6679 - 1

En donde:

n: Número de muestras que se van a examinar

m: Valor de muestras por debajo del cual un lote no se considera peligroso

M: Valor por encima del cual se rechaza el lote

c: Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M

<: Léase menor que.

8.4 REQUISITOS SENSORIALES Y DE DESEMPEÑO

TIEMPO DE COCCION.

Las pastas deben contar con la validación de desempeño según el instructivo GP.GAC-127 PRUEBA DE COCCIÓN, ABSORCIÓN Y SEDIMENTACIÓN EN PASTAS

9 NORMATIVIDAD APLICABLE

REGULACIONES QUE APLICAN

- Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud y Protección Social
- Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social.
- CODEX ALIMENTARIUS - Principios Generales De Higiene De Los Alimentos CXC 1-1969
- Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
- Resolución 4506 de 2013 del Ministerio de la Protección Social
- Resolución 3709 de 2015 del Ministerio de la Protección Social
- Resolución 683 de 2012 del Ministerio de la Protección Social
- Resolución 4143 de 2012 del Ministerio de la Protección Social
- Resolución 32209 de 2020 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo – Superintendencia de Industria y Comercio
- Resolución 4393 de 1991 Pastas Alimenticias del Ministerio de Salud
- Resolución 810/2021 Etiquetado nutricional
- Resolución 2492/2022 Modifica algunos artículos de la resolución 810.

10 INFORMACIÓN NUTRICIONAL

10.1 TABLA NUTRICIONAL

El numero de porciones se define de acuerdo al contenido Neto.

10.1.1 Tabla nutricional pasta media (Fideo, Conchita, Cabello de ángel, Argollita, Letras)

Información Nutricional		
Porción: 1 2/3 cucharadas (15 g) Número de porciones: Aprox. 8		
Calorías (kcal)	**Por 100 g**	**Por porción**
	350	**52**
Grasa total	0.6 g	0.1 g
Grasa saturada	**0.3 g**	**0 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	77 g	11 g
Fibra dietaria	3.6 g	0.5 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	11 g	1.7 g
Sodio	**11 mg**	**1.7 mg**
Hierro	6.6 mg	1.0 mg
Calcio	35 mg	5.2 mg
Zinc	1.0 mg	0.15 mg
No es fuente significativa de Vitamina A y Vitamina D.		

10.1.2.1 Tabla nutricional pasta larga y corta (Spaghetti, Macarroncito, Macarron grueso, Bucatini, Codo, Tornillo, Tallarin, Corbata, Rigatone, Concha)

Información Nutricional

Porción: 1/16 de paquete (64 g)
Número de porciones: Aprox. 16

	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	**350**	**224**
Grasa total	0.6 g	0.4 g
Grasa sat.	**0.3 g**	**0.2 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	77 g	49 g
Fibra dietaria	3.6 g	2.3 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Az. Añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	11 g	7.3 g
Sodio	**11 mg**	**7.1 mg**
Hierro	6.6 mg	4.2 mg
Calcio	35 mg	22 mg
Zinc	1.0 mg	0.64 mg

10.1.2.2 Tabla nutricional pasta corta (Pastas Mini Princesas, Deportes y Espacial)

Información Nutricional		
Porción: 1/3 de paquete (64 g) Número de porciones: Aprox. 3		
Calorías (kcal)	**Por 100 g**	**Por porción**
	350	**224**
Grasa total	1.0 g	0.6 g
Grasa saturada	**0.6 g**	**0.4 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	74 g	47 g
Fibra dietaria	4.3 g	2.7 g
Azúcares totales	4.4 g	2.8 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	13 g	8.5 g
Sodio	**6.7 mg**	**4.3 mg**
Vitamina D	1.9 µg	1.2 µg
Hierro	4.7 mg	3.0 mg
Calcio	16 mg	10 mg
Zinc	0.83 mg	0.53 mg
No es fuente significativa de Vitamina A.		

10.2 PORCIÓN RECOMENDADA

15 gramos para pasta corta y 64g para pasta larga y media

10.3 GRUPO POBLACIONAL

Niños mayores de 4 años y adultos.

11 USO PREVISTO

El producto se debe consumir después de seguir las instrucciones de cocción que se declaran en el empaque.

12 MATERIAL DE EMPAQUE

Empaque primario laminado en polipropileno, material permitido para contacto con alimentos.

Todas las sustancias utilizadas en la elaboración del material de empaque destinado para entrar en contacto con el alimento, están relacionadas en las listas positivas FDA / CE / MERCOSUR y cumplen con la resolución 4143 de 2012, 683 de 2012 y 4506 de 2013.

13 MARCACIÓN DE FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

Vence DDMMAA X L PDDDAACCCC HH:MM

Marcación en cada paquete individual, así:

DD: Día (números)

MM: Mes (Letras)

AA: (números)

X : Máquina empacadora (Letras)

L: Lote conformado por:

*P: Letra inicial de la planta de producción.

*DDD: Día de empaque del producto correspondiente al calendario juliano (tres dígitos).

*AA: Año de empaque del producto (dos dígitos).

*CCCC: Cuatro últimos dígitos del código del material en SAP.

*HH: Hora de empaque (Números)

*MM: Minutos (Número)

14 VIDA ÚTIL

VIDA UTIL

La vida útil de las pastas se presenta a continuación:

REFERENCIA	
PASTA LARGA	
Spaghetti	12 meses
Spaghetti Express	18 meses
Tallarín	12 meses
PASTA CORTA	
Tornillo	12 meses
Macarroncito	12 meses
Rigatone	12 meses
Codo	12 meses
Concha	12 meses
Conchita	12 meses
Fideo	12 meses
Cabello de ángel	12 meses
Argollita	12 meses
Corbata	12 meses
Espacial	18 meses
Princesas	18 meses
Mini Deportes	18 meses

Para conservar la vida útil del producto las buenas condiciones de almacenamiento y en especial el manejo integrado de plagas son indispensables.

15 REGISTRO/PERMISO/NOTIFICACIÓN SANITARIA

16 ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

ALMACENAMIENTO

Almacenar a temperatura ambiente en un lugar limpio, fresco y seco.

El producto se debe almacenar de tal manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad del mismo, cumpliendo los requisitos de la resolución 2674/2013.

TRANSPORTE

Transportar en vehículos limpios, en buen estado y libre de plagas, que cumplan los requisitos de la resolución 2674/13.

17 PRESENTACIONES COMERCIALES

125g, 200g, 250g, 400g, 500g, 1000g y 3000g

Documentos Relacionados

[GP.GAC-125] DETERMINACIÓN ANÁLISIS DE HUMEDAD

[GP.GAC-131] DETERMINACIÓN DE LA CENIZA TOTAL

[GP.GAC-327] LAMINADO Y BOLSA PASTA LA MUÑECA

[GP.GAC-127] PRUEBA DE COCCION, ABSORCION Y SEDIMENTACION EN PASTAS

ELABORARON	REVISARON	APROBARON
Nancy Yamileth Rueda Cuaspa Jefe (D) Gestion de Calidad - Villarica	**Liliana Chacon Tabares** Director Gestion de Calidad **Diego Armando Lopez** Ingeniero de Investigacion y Desarrollo (V) **Alejandra María Bermudez** Director Investigacion y Desarrollo	**Jose Fernando Chacon Valencia** Gerente de Producción

COPIA NO CONTROLADA	
Cód. Impresión:	**9462**
Imprimió:	**Ary Aldayr Navia**
Para:	**--**
Fecha Impresión:	**11/07/2023**

2650

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

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

RESOLUCIÓN No. 2015032434 DE 18 de Agosto de 2015
Por la cual se concede un Registro Sanitario

El Director de Alimentos y Bebidas (E) del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 del 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, el Decreto Reglamentario 3075 de 1997 y Decreto Reglamentario 612 de 2000. y Decreto Reglamentario 612 de 2000

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Conceder REGISTRO SANITARIO por el término de 10 años al producto que se describe a continuación:

REGISTRO SANITARIO No.: RSAV16I74315 **VIGENTE HASTA:** 03 SEP 2025

EXPEDIENTE: 20097143 **RADICACIÓN:** 2015106189

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: "PASTAS ALIMENTICIAS, PASTAS ALIMENTICIAS AL HUEVO, PASTAS ALIMENTICIAS VERDURAS PRIMAVERA, PASTAS ALIMENTICIAS VERDURAS TOMATE, PASTAS ALIMENTICIAS VERDURAS ESPINACA, PASTA INTEGRAL ALTA EN FIBRA, PASTAS ALIMENTICIAS CON SABOR A MANTEQUILLA, PASTAS ALIMENTICIAS CON SABOR A CARNE Y TOMATE, PRESENTACIÓN CONJUNTA PASTA ALIMENTICIAS CON CUBO DE CALDO DE GALLINA, VARIEDADES: PASTAS LARGAS: SPAGHETTI, SPAGHETTI EXPRESS, TALLARÍN, BUCATINI, MACARRÓN; PASTAS CORTAS: TORNILLO, TORNILLO EXPRESS, FUSILLI, FUSILLI EXPRESS, MACARRONCITO, RIGATONE, RIGATONE EXPRESS, GUARGUERON, PLUMA RAYADA, PLUMA RAYADA EXPRESS, PLUMA, PLUMAS, CODO, CODO EXPRESS, CODITOS, CONCHA, CONCHITA, CONCHITA RAYADA, FIDEO, CABELLO DE ÁNGEL, ARGOLLITA, LETRA, ORZO, ESTRELLITA, CORBATA, DEPORTES, ESPACIAL, PRINCESAS, ENCANTADA Y ENCANTADAS. PRESENTACIÓN CONJUNTA PASTA CODITOS + SALSA DE QUESO CHEDDAR, VARIEDADES: PASTA CORTA: CODITOS CON SALSA DE QUESO CHEDDAR, MACARONI AND CHEESE, DEPORTES CON SALSA DE QUESO, MÁGICA CON SALSA DE QUESO, ESPACIAL CON SALSA DE QUESO."

MARCA: LA MUÑECA, LA MUÑECA EXPRESS, LA MUÑECA SUPREMA, LA MUÑECA MINI

TITULAR(ES): HARINERA DEL VALLE S.A. con domicilio en CALI – VALLE

PRESENTACIONES COMERCIALES: 50g a 5000g

FABRICANTE(S): HARINERA DEL VALLE S.A con domicilio en PALMIRA - VALLE; HARINERA DEL VALLE S.A. con domicilio en VILLA RICA - CAUCA; HARINERA DEL VALLE S.A. con domicilio en CALI - VALLE

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

RESOLUCIÓN No. 2015032434 DE 18 de Agosto de 2015
'Por la cual se concede un Registro Sanitario

El Director de Alimentos y Bebidas (E) del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 del 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, el Decreto Reglamentario 3075 de 1997 y Decreto Reglamentario 612 de 2000. y Decreto Reglamentario 612 de 2000

ARTICULO SEGUNDO:- Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante EL DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA dentro de los DIEZ (10) días siguientes a la notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. Una vez ejecutoriado quedará culminado el procedimiento administrativo.

ARTICULO TERCERO:- Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos al control posterior que debe realizar el INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 2 del Decreto 612 de 2000.

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

COMUNIQUESE, NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C. el 18 de Agosto de 2015

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



CRISTIAN MOISES DE LA HOZ ESCORCIA
DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (E)

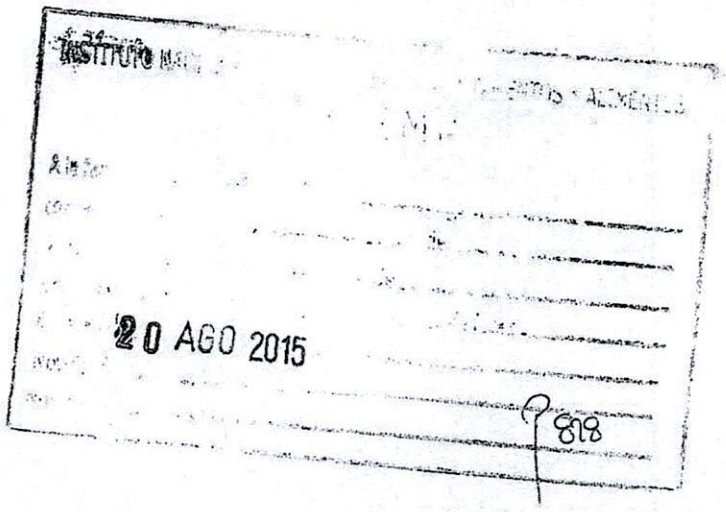
Proyecto_:

Revisión Legal: Sandra Milena Alba Mancipe. Código 1476
Revisión Técnica: Erika Elizabeth Araque Mieth 1356

Firma válida

Digitally signe
CRISTIAN M ES DE
LA Z ES CIA
Date .19
19:00: T
Reason: vima
Location: Bogota, CO

2051



harinera del valle	CÓDIGO	GP.GAC-2884
	VERSIÓN	0
	TIPO	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

PASTAS ALIMENTICIAS. MARCA LA MUÑECA

1 NOMBRE DEL PRODUCTO

Pastas Alimenticias

2 DEFINICIÓN

Producto preparado mediante el secado apropiado formado del amasado en agua con Semolato de Trigo Durum o Duro sin fermentar, denominándose pastas alimenticias .

De acuerdo a la resolución 4393/91 del Ministerio de Salud, las pastas pueden presentarse en las formas y tamaños siguientes de acuerdo con su proceso de elaboración:

a. Pasta Larga: Espaguetis, Linguinos, Macarrones, Tallarines

b. Pasta Media: Canelones, Canutillos, Caracoles, Conchas, Fideos, Lasaña

C. Pasta Corta: Argollas, Conchitas, Corbatines, Estrellas, Letras, Números, Tornillos, Princesa, Espacial, Deportes.

3 NOMBRE-DIRECCIÓN DEL FABRICANTE

Harinera del Valle S.A.

Dirección corporativa Cra 1A # 47 - 20 Cali, Valle

4 MARCA

La Muñeca

5 COMPOSICIÓN / INGREDIENTES

1.2.1 Semolato de trigo Duro fortificado con Niacina (55mg/kg), Hierro (44mg/kg), Vitamina B1 (6mg/kg), Vitamina B2 (4mg/kg) y Acido Fólico (1.54mg/kg), Agua.

1.2.2 Semolato de Trigo Durum fortificado con Niacina (55 mg/kg), Hierro (44 mg/kg), Vitamina B1 (6 mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg) y Ácido fólico (1.54 mg/kg), Agua.

6 DECLARACIÓN DE ALERGENOS

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

Contiene Gluten. Puede contener trazas de soya.

7 PROCESO DE ELABORACIÓN

PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA PASTA

El proceso inicia con la programación de fabricación en las plantas de pastas, donde la materia prima Semolato de trigo es recibida y dosificada en las cantidades adecuadas al proceso.

Los ingredientes utilizados son inocuos de acuerdo a la legislación nacional vigente y/o NTC 267, NTC 420 y NTC 5945) o en el Codex Alimentarius.

Luego en la sección de Prensas se mezcla con agua para formar una masa, la masa obtenida pasa a través de moldes especialmente diseñados que darán forma a la pasta según los formatos requeridos. 2652

A continuación la pasta es sometida al proceso de secado para reducir el porcentaje de humedad hasta un valor previamente determinado para mantener atributos de calidad y forma en los procesos posteriores a la fabricación como son almacenamiento, despacho, distribución y consumo. Una vez seca la pasta, se transporta automáticamente a la sección de empaque donde se envasa en material laminado flexible que no le transmite ningún color ni sabor. Cada paquete pasa por un equipo de detección de metales para garantizar su inocuidad en este aspecto. Las pastas alimenticias están libres de contaminación física, química y biológica, exenta de olores y sabores extraños.

Posteriormente se embala para su almacenamiento y distribución.

8 REQUISITOS ESPECIFICOS

8.1 REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

PARAMETRO	ESPECIFICACIÓN		METODO
	MINIMO	MÁXIMO	
Humedad (%)	-	13.00	NTC 6375
Cenizas expresada en Base seca (%)	-	1.20	NTC 3806
Proteína expresada en Base seca (%)	10.50	-	AOAC 920.87 o ISO 1871
Acidez expresada como ácido láctico (%)	-	0.45	ISO 7305

8.2 REQUISITOS QUÍMICOS

NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	NIVEL MÁXIMO	MÉTODO DE ANÁLISIS
Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2.	Max 4.0 ug/kg	NTC 1232 o AOAC 975.36
Ocratoxina A	Max 3.0 ug/kg	NTC 5472 o ISO 15141-1 o ISO 15141-2
Deoxinivalenol	Max 750 ug/kg	NTC 5961 o AOAC 986.17
Zearalenona	Max 20 ug/kg	NTC 4881 o AOAC 994.01 o ISO 17372 o AACC 45-20.01

8.3 REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

MICROORGANISMO	n	m	M	C	METODO DE ANÁLISIS
Recuento de Escherichia Coli UFC/g	5	<10	-	0	NTC 4458
Recuento Staphylococcus aureus	5	100	200	1	NTC 4779

coagulasa positiva/g					
Recuento de Mohos y Levaduras	5	100	1000	2	NTC 5698-2
Recuento Clostridium Perfringes UFC/g	5	<1000	-	2	NTC 4834
Detección de Salmonella / 25g	5	Ausencia	-	0	ISO 6679 - 1

En donde:

n: Número de muestras que se van a examinar

m: Valor de muestras por debajo del cual un lote no se considera peligroso

M: Valor por encima del cual se rechaza el lote

c: Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M

<: Léase menor que.

8.4 REQUISITOS SENSORIALES Y DE DESEMPEÑO

TIEMPO DE COCCION.

Las pastas deben contar con la validación de desempeño según el instructivo GP.GAC-127 PRUEBA DE COCCIÓN, ABSORCIÓN Y SEDIMENTACIÓN EN PASTAS

9 NORMATIVIDAD APLICABLE

REGULACIONES QUE APLICAN

- Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud y Protección Social
- Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social.
- CODEX ALIMENTARIUS - Principios Generales De Higiene De Los Alimentos CXC 1-1969
- Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
- Resolución 4506 de 2013 del Ministerio de la Protección Social
- Resolución 3709 de 2015 del Ministerio de la Protección Social
- Resolución 683 de 2012 del Ministerio de la Protección Social
- Resolución 4143 de 2012 del Ministerio de la Protección Social
- Resolución 32209 de 2020 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo – Superintendencia de Industria y Comercio
- Resolución 4393 de 1991 Pastas Alimenticias del Ministerio de Salud
- Resolución 810/2021 Etiquetado nutricional
- Resolución 2492/2022 Modifica algunos artículos de la resolución 810.

10 INFORMACIÓN NUTRICIONAL

10.1 TABLA NUTRICIONAL

El numero de porciones se define de acuerdo al contenido Neto.

10.1.1 Tabla nutricional pasta media (Fideo, Conchita, Cabello de ángel, Argollita, Letras)

Información Nutricional		
Porción: 1 2/3 cucharadas (15 g) Número de porciones: Aprox. 8		
Calorías (kcal)	**Por 100 g**	**Por porción**
	350	**52**
Grasa total	0.6 g	0.1 g
Grasa saturada	**0.3 g**	**0 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	77 g	11 g
Fibra dietaria	3.6 g	0.5 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	11 g	1.7 g
Sodio	**11 mg**	**1.7 mg**
Hierro	6.6 mg	1.0 mg
Calcio	35 mg	5.2 mg
Zinc	1.0 mg	0.15 mg
No es fuente significativa de Vitamina A y Vitamina D.		

10.1.2.1 Tabla nutricional pasta larga y corta (Spaghetti, Macarroncito, Macarron grueso, Bucatini, Codo, Tornillo, Tallarin, Corbata, Rigatone, Concha)

Información Nutricional		
Porción: 1/16 de paquete (64 g) Número de porciones: Aprox. 16		
Calorías (kcal)	**Por 100 g** **350**	**Por porción** **224**
Grasa total	0.6 g	0.4 g
Grasa sat.	**0.3 g**	**0.2 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	77 g	49 g
Fibra dietaria	3.6 g	2.3 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Az. Añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	11 g	7.3 g
Sodio	**11 mg**	**7.1 mg**
Hierro	6.6 mg	4.2 mg
Calcio	35 mg	22 mg
Zinc	1.0 mg	0.64 mg

10.1.2.2 Tabla nutricional pasta corta (Pastas Mini Princesas, Deportes y Espacial)

Información Nutricional		
Porción: 1/3 de paquete (64 g) Número de porciones: Aprox. 3		
Calorías (kcal)	**Por 100 g**	**Por porción**
	350	**224**
Grasa total	1.0 g	0.6 g
Grasa saturada	**0.6 g**	**0.4 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	74 g	47 g
Fibra dietaria	4.3 g	2.7 g
Azúcares totales	4.4 g	2.8 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	13 g	8.5 g
Sodio	**6.7 mg**	**4.3 mg**
Vitamina D	1.9 µg	1.2 µg
Hierro	4.7 mg	3.0 mg
Calcio	16 mg	10 mg
Zinc	0.83 mg	0.53 mg
No es fuente significativa de Vitamina A.		

10.2 PORCIÓN RECOMENDADA

15 gramos para pasta corta y 64g para pasta larga y media

10.3 GRUPO POBLACIONAL

Niños mayores de 4 años y adultos.

11 USO PREVISTO

El producto se debe consumir después de seguir las instrucciones de cocción que se declaran en el empaque.

12 MATERIAL DE EMPAQUE

Empaque primario laminado en polipropileno, material permitido para contacto con alimentos.

Todas las sustancias utilizadas en la elaboración del material de empaque destinado para entrar en contacto con el alimento, están relacionadas en las listas positivas FDA / CE / MERCOSUR y cumplen con la resolución 4143 de 2012, 683 de 2012 y 4506 de 2013.

13 MARCACIÓN DE FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

Vence DDMMAA X L PDDDAACCCC HH:MM

Marcación en cada paquete individual, así:

DD: Día (números)

MM: Mes (Letras)

AA: (números)

X : Máquina empacadora (Letras)

L: Lote conformado por:

*P: Letra inicial de la planta de producción.

*DDD: Día de empaque del producto correspondiente al calendario juliano (tres dígitos).

*AA: Año de empaque del producto (dos dígitos).

*CCCC: Cuatro últimos dígitos del código del material en SAP.

*HH: Hora de empaque (Números)

*MM: Minutos (Número)

14 VIDA ÚTIL

VIDA UTIL

La vida útil de las pastas se presenta a continuación:

REFERENCIA	
PASTA LARGA	
Spaghetti	12 meses
Spaghetti Express	18 meses
Tallarín	12 meses
PASTA CORTA	
Tornillo	12 meses
Macarroncito	12 meses
Rigatone	12 meses
Codo	12 meses
Concha	12 meses
Conchita	12 meses
Fideo	12 meses
Cabello de ángel	12 meses
Argollita	12 meses
Corbata	12 meses
Espacial	18 meses
Princesas	18 meses
Mini Deportes	18 meses

Para conservar la vida útil del producto las buenas condiciones de almacenamiento y en especial el manejo integrado de plagas son indispensables.

15 REGISTRO/PERMISO/NOTIFICACIÓN SANITARIA

2655

16 ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

ALMACENAMIENTO

Almacenar a temperatura ambiente en un lugar limpio, fresco y seco.

El producto se debe almacenar de tal manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad del mismo, cumpliendo los requisitos de la resolución 2674/2013.

TRANSPORTE

Transportar en vehículos limpios, en buen estado y libre de plagas, que cumplan los requisitos de la resolución 2674/13.

17 PRESENTACIONES COMERCIALES

125g, 200g, 250g, 400g, 500g, 1000g y 3000g

Documentos Relacionados

[GP.GAC-125] DETERMINACIÓN ANÁLISIS DE HUMEDAD

[GP.GAC-131] DETERMINACIÓN DE LA CENIZA TOTAL

[GP.GAC-327] LAMINADO Y BOLSA PASTA LA MUÑECA

[GP.GAC-127] PRUEBA DE COCCION, ABSORCION Y SEDIMENTACION EN PASTAS

ELABORARON	REVISARON	APROBARON
Nancy Yamileth Rueda Cuaspa Jefe (D) Gestion de Calidad - Villarica	**Liliana Chacon Tabares** Director Gestion de Calidad **Diego Armando Lopez** Ingeniero de Investigacion y Desarrollo (V) **Alejandra María Bermudez** Director Investigacion y Desarrollo	**Jose Fernando Chacon Valencia** Gerente de Producción

COPIA NO CONTROLADA	
Cód. Impresión:	**9462**
Imprimió:	**Ary Aldayr Navia**
Para:	--
Fecha Impresión:	**11/07/2023**

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

RESOLUCIÓN No. 2015032434 DE 18 de Agosto de 2015
Por la cual se concede un Registro Sanitario

El Director de Alimentos y Bebidas (E) del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 del 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, el Decreto Reglamentario 3075 de 1997 y Decreto Reglamentario 612 de 2000. y Decreto Reglamentario 612 de 2000

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Conceder REGISTRO SANITARIO por el término de 10 años al producto que se describe a continuación:

REGISTRO SANITARIO No.: RSAV16I74315 **VIGENTE HASTA:** 03 SEP 2025

EXPEDIENTE: 20097143 **RADICACIÓN:** 2015106189

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: "PASTAS ALIMENTICIAS, PASTAS ALIMENTICIAS AL HUEVO, PASTAS ALIMENTICIAS VERDURAS PRIMAVERA, PASTAS ALIMENTICIAS VERDURAS TOMATE, PASTAS ALIMENTICIAS VERDURAS ESPINACA, PASTA INTEGRAL ALTA EN FIBRA, PASTAS ALIMENTICIAS CON SABOR A MANTEQUILLA, PASTAS ALIMENTICIAS CON SABOR A CARNE Y TOMATE, PRESENTACIÓN CONJUNTA PASTA ALIMENTICIAS CON CUBO DE CALDO DE GALLINA, VARIEDADES: PASTAS LARGAS: SPAGHETTI, SPAGHETTI EXPRESS, TALLARÍN, BUCATINI, MACARRÓN; PASTAS CORTAS: TORNILLO, TORNILLO EXPRESS, FUSILLI, FUSILLI EXPRESS, MACARRONCITO, RIGATONE, RIGATONE EXPRESS, GUARGUERON, PLUMA RAYADA, PLUMA RAYADA EXPRESS, PLUMA, PLUMAS, CODO, CODO EXPRESS, CODITOS, CONCHA, CONCHITA, CONCHITA RAYADA, FIDEO, CABELLO DE ÁNGEL, ARGOLLITA, LETRA, ORZO, ESTRELLITA, CORBATA, DEPORTES, ESPACIAL, PRINCESAS, ENCANTADA Y ENCANTADAS. PRESENTACIÓN CONJUNTA PASTA CODITOS + SALSA DE QUESO CHEDDAR, VARIEDADES: PASTA CORTA: CODITOS CON SALSA DE QUESO CHEDDAR, MACARONI AND CHEESE, DEPORTES CON SALSA DE QUESO, MÁGICA CON SALSA DE QUESO, ESPACIAL CON SALSA DE QUESO."

MARCA: LA MUÑECA, LA MUÑECA EXPRESS, LA MUÑECA SUPREMA, LA MUÑECA MINI

TITULAR(ES): HARINERA DEL VALLE S.A. con domicilio en CALI – VALLE

PRESENTACIONES COMERCIALES: 50g a 5000g.

FABRICANTE(S): HARINERA DEL VALLE S.A con domicilio en PALMIRA - VALLE; HARINERA DEL VALLE S.A. con domicilio en VILLA RICA - CAUCA; HARINERA DEL VALLE S.A. con domicilio en CALI - VALLE

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

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

RESOLUCIÓN No. 2015032434 DE 18 de Agosto de 2015
'Por la cual se concede un Registro Sanitario

El Director de Alimentos y Bebidas (E) del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 del 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, el Decreto Reglamentario 3075 de 1997 y Decreto Reglamentario 612 de 2000. y Decreto Reglamentario 612 de 2000

ARTICULO SEGUNDO:- Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante EL DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA dentro de los DIEZ (10) días siguientes a la notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. Una vez ejecutoriado quedará culminado el procedimiento administrativo.

ARTICULO TERCERO:- Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos al control posterior que debe realizar el INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 2 del Decreto 612 de 2000.

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

COMUNIQUESE, NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C. el 18 de Agosto de 2015
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

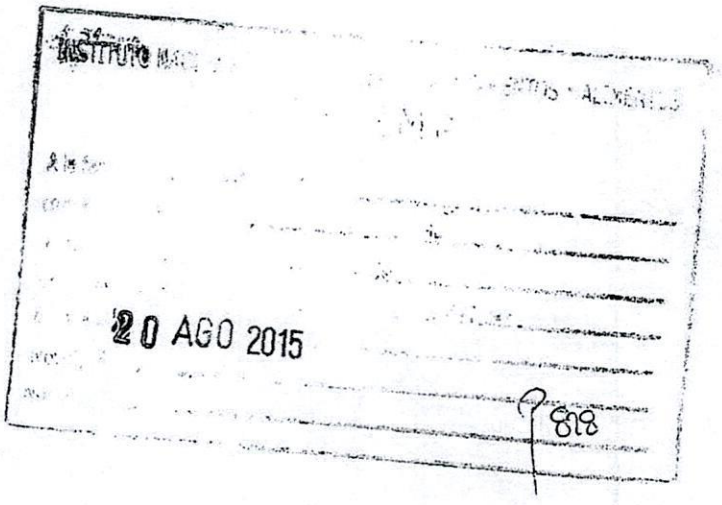


CRISTIAN MOISES DE LA HOZ ESCORCIA
DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (E)

Proyecto:

Revisión Legal: Sandra Milena Alba Mancipe. Código 1476
Revisión Técnica: Erika Elizabeth Araque Mieth 1356

Firma válida
Digitally signed by CRISTIAN MOISES DE LA HOZ ESCORCIA
Date: [illegible]19 19:00:4[illegible]T
Reason: Invima
Location: Bogota, CO


20 AGO 2015
818

2657

COOPERATIVA DE CAFICULTORES DE TAMARA
EXQUISITO SABOR Y AROMA

Personería Jurídica 2412 Dic. 10/71

FICHA TECNICA PARA CAFÉ TAMAREÑO X 250G

FECHA DEL ANALISIS: 31/08/2024

TIPO DE CAFE: TOSTADO, MOLIDO Y EMPACADOPESO NETO: 250 G

TOSTACION: MEDIA ALTAMOLIENDA: FINA

PRESENTACION: EMPAQUE METALIZADO NOTIFICACION SANITARIA
INVIMA: NSA-0007744-2019

MATERIA PRIMA: 100% CAFE VARIEDAD CASTILLA

VIDA ÚTIL

Manteniendo el producto libre de humedad, el café tamareño tiene una vida útil de 8 meses partir de la fecha de empacado.

EMPAQUE

El café tamareño empacado al vacío para garantizar la calidad del producto sin perder su sabor y aroma en el tiempo considerando la vida útil.

PREPARACION

El café tamareño tostación media alta una vez preparado con una medida de 5 gr por cada de 100 ml de agua se recomienda consumirlo en el menor tiempo posible, utilizando agua fresca, limpia y dejándola hervir, usando colador de tela siempre limpio y si es filtro de papel se sugiere un solo uso, en lo posible no recalentar la bebida.

ILSEN BARON AVILA
Gerente

ALMEIRO GIRON GOMEZ
Analista de calidad

312 432 8713 - 312 432 9926
Calle 5 No. 3-52 Barrio Centro Támara - Casanare
www.cafetamara.org
caficultorestamara@gmail.com - info@cafetamara.org

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

RESOLUCION Nro. 2019049890

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo 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. 20191216038 de fecha 2019/11/01 el (la) Señor(a) OVALLE DUARTE LEAL actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria 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 NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0007744-2019		
VIGENTE HASTA:	2029/11/05		
EXPEDIENTE:	20172104	**RADICACION:**	20191216038
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER		
PRODUCTO:	CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO		
MARCA:	CAFE TAMAREÑO Y CAFÉ TAMARA ESPECIAL, CAFÉ TAMARA LINEA VERDE,		
PRESENTACION COMERCIAL:	500, 250, 125, 50 GRAMOS,		
TITULAR(ES):	COOPERATIVA DE CAFICULTORES DE TAMARA con domicilio en TAMARA - CASANARE,		
FABRICANTE(S):	COOPERATIVA DE CAFICULTORES DE TAMARA con domicilio en TAMARA - CASANARE,		

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

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 531061 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAYC15I609, expediente Nro. 20012509. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Notificación Sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 5 de Noviembre de 2019

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria 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 CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2019/11/05 17:47:06 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

SEATECH
SEATECH INTERNATIONAL INC.

FICHA TECNICA DE ATUN EN AGUA

Nombre del producto:	**Atún en Agua**
Composición:	El producto es elaborado a partir de la carne de Atún, y se le añaden como ingredientes agua y sal.
Composición cuali-cuantitativa , con nombre específico de cada ingrediente:	• Lomos de atún, especies *Thunnus albacares o Thunnus obesus o Katsuwonus pelamis*: 65% • Agua: 34% • Sal: 1%
Fórmula cuali - cuantitativa de los aditivos alimentarios identificándolos por su nombre genérico y químico:	No se le adiciona ningún tipo de aditivo.
Características físico químicas y microbiológicas:	El producto se caracteriza por un empaque Sólido, que consiste en lomos de atún cortados en segmentos transversales. Posee un pH cercano a la neutralidad. Se encuentra libre de microorganismos patógenos, y de toda espora de microorganismo patógeno, es decir, es comercialmente estéril.
Presentaciones comerciales y material de envase:	El producto es preparado a partir de la carne de atún, envasado en recipientes metálicos, herméticos, sometido a tratamiento térmico de esterilización. Los envases son de dos o tres cuerpos de hojalata electrolítica, con tapa abre fácil, y con un tamaño de: 211x106", tres piezas 211x201", tres piezas 307x108", dos piezas 307x110", dos piezas 401x202.5", tres piezas 603x402", tres piezas
Contenido neto por unidad, según presentación comercial:	211x106" (80 g) 211x201" (140 g) 307x108" (160g 307x110" (184g) 401x202.5"(354g) 603x402" (1730g)
Contenido drenado por unidad, según presentación comercial:	52 g (80g) 91 g(140 g) 104 g (160g) 120 g (184 g) 230 g (354 g) 1.125 g (1730g)

2659

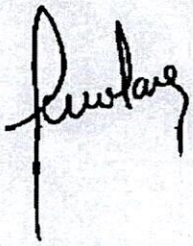
SEATECH SEATECH INTERNATIONAL INC. Tipo de tratamiento (descripción del proceso de elaboración y equipo utilizado):	El pescado llega congelado a bordo de barcos, y se almacena luego en frigoríficos. Cuando se va a procesar se descongela, se eviscera, y después se pre-cocina en hornos diseñados para el efecto. Una vez cocido el pescado, se traslada a la cámara de enfriamiento, en donde permanece para luego quitársele la piel y espinas, y obtenerse lomos de atún. Los lomos son alimentados en una máquina empacadora que los corta en segmentos transversales, e introduce los mismos en cada lata, añadiendo al mismo tiempo una cantidad de sal determinada si es necesario. Los envases con el pescado pasan debajo de dosificadores de líquido de cobertura que dispensan la cantidad de agua. Una vez que se ha adicionado el agua, la lata es cerrada en una selladora, para luego ser esterilizada en una autoclave tipo horizontal.

SEATECH
SEATECH INTERNATIONAL INC.

Tipo de conservación según el producto:	Forma de conservación: Ambiente seco y fresco. El producto sellado puede mantenerse al ambiente, es decir, no requiere ninguna condición especial de conservación, salvo la integridad de su envase. El producto no requiere cocción, pudiendo ser consumido tal y como viene en el envase o en cualquier otro tipo de preparación culinaria conveniente. Una vez abierto el producto, éste debe mantenerse en refrigeración (12°C), y consumirse lo antes posible.
Fechas de fabricación, vencimiento, según el producto:	El producto cerrado puede consumirse por un período de hasta 4 años; es decir, es su tiempo de vida útil a partir de la fecha de fabricación. Esto siempre y cuando el producto permanezca sellado y bajo condiciones adecuadas de almacenamiento, transporte y manipulación.
Lote o código de fabricación, según el producto:	El Código de Producción para el atún enlatado se registra en cada unidad de producto marcándolo en la tapa del envase ó imprimiéndolo en el fondo del mismo con tinta indeleble. El Código de Producción para el atún enlatado consta de tres grupos de números separados el último grupo por un guion, como se muestra en el ejemplo a continuación: **W** **031** **2** Año Fecha Juliana Línea de Producción **5** **0236** Código Pescado Código del Producto **- 021** Número de Carro El primer grupo la letra determina el año de producción (W=2015), los siguientes tres dígitos corresponden a la fecha juliana (031=31 de enero), que indica el día de producción y el último dígito corresponde a la línea de Producción. Para el segundo grupo, el primer número representa el tipo de pescado según solicitud del cliente; y el segundo, tercero, cuarto y quinto dígitos del código caracterizan el producto en su totalidad.

2660

SEATECH
SEATECH INTERNATIONAL INC.

	El tercer grupo corresponde al número secuencial de llenado de cada carro de autoclave previo el proceso de esterilización para cada línea de producción. La codificación del producto se imprime mediante la utilización de una máquina láser de impresión y se efectúa una vez que el producto ha sido esterilizado.
Nombre del envasador, fabricante o importador según el caso:	SEATECH INTERNATIONAL INC.
Responsable de calidad	 *Q.F. Jacqueline Molares V.* Jefe de calidad de producto terminado Registro profesional No. 533

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20135983	Nombre producto	LOMOS DE ATÚN EN AGUA AL NATURAL VARIEDADES: ATUN EN AGUA, LOMOS DE ATUN EN AGUA LOMITOS DE ATUN EN AGUA, LOMOS DE ATUN EN AGUA AL NATURAL, LOMITOS DE ATUN EN AGUA AL NATURAL				
Registro Sanitario	RSA-004623-2017	Vencimiento	2027/08/31	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8000725563						
Marcas	AGLO; VAN CAMP'S; DEL MUELLE; LA VELA; MASTIL, MONTE CRISTI, MONTECRISTI, SEA GEM. , CARLO FORTE, RICA, ZENU						

Datos de Interés

Tratamiento	ESTERILIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas

Radicado	Estado	Archivo
20231026025	Finalizado	Resolucion
20221186504	Finalizado	Resolucion
20231023763	Finalizado	Resolucion
20231023763	Finalizado	
20231023763	Finalizado	
20231023763	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Peso Neto 60g Escurrido 52g
Peso Neto 80g Escurrido 52g
Peso Neto 85g Escurrido 55.5g
Peso Neto 100g Escurrido 65g
Peso Neto 120g Escurrido 78 g
Peso Neto 140g Escurrido 91g
Peso Neto 142g Escurrido 92.3g
Peso Neto 150g Escurrido 97.5g
Peso Neto 160g Escurrido 104g
Peso Neto 170g Escurrido 110.5g
Peso Neto 184g Escurrido 119.6g
Peso Neto 185 Escurrido 120.2g
Peso Neto 320g Escurrido208g
Peso Neto 354g Escurrido 230 g
Peso Neto 800g Escurrido520g
Peso Neto 1730g Escurrido 1125g
Peso Neto 1800g Escurrido 1170g
Peso Neto 1880g Escurrido 1222g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	SEATECH INTERNATIONAL INC.	CARRETERA A MAMONAL KM 8	COLOMBIA	BOLIVAR	CARTAGENA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	SEATECH INTERNATIONAL INC.	CARRETERA A MAMONAL KM 8	COLOMBIA	BOLIVAR	CARTAGENA	

Imprimir << Atras

2667

GESTO EMPAQUES S.A.S.	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO**	**CODIGO: 18-06-2021**

Descripción del producto :	saco laminado blanco 70g/m2 impreso ref SILICOL hilo 1.200 alta tenacidad	
Dimensiones :	Ancho 50 cm +/-2cm Largo 68 cm +/-2cm	**SIN Lyner:** interno **Capacidad:** 20 kilos
Referencia de la tela :	[illegible]	**Resistencia:** 90 kilos
color :	Urdimbre blanco Trama blanco	
Impresion :	caras marcadas 1	**N° de tintas:** 3 [illegible]
Polimero :	polipropileno	

Resistencia a rayos ultrvioleta :

No posee aditivos para la proteccion a luz U.V. No se recomienda en ningún caso ALMACENAR a la interperie. La vida útil del saco y de su impresión dependerá de las condiciones de manipulación y almacenamiento: Si estos reciben la luz indirecta del sol, deberán cubrirse para evitar la degradación del polímero y de la tinta de lo contrario la vida útil se vera reducida drásticamente.

Propiedades quimicas :

RESISTENCIA A QUÍMICOS POSITIVA A:Acidos fuertes (sulfúrico, clorhidrico, nitrico, fórmico, fluorhidrico). Bases (Soda cáustica, Hidróxido de potasio, carbonato de sodio, Hidróxido de amonio). Ademas detergentes, Alcoholes, Sales, Aceites, petroxido de hidrogeno. NEGATIVA A: Cloroformo, Xileno, Tolueno, Tricloetileno.
TEMPERATURA DE USO: Mantiene estables sus propiedades mecánicas en un rango entre 0 y 100 grados centigrados.

Nota:

El contenido de este documento se basa en los conocimientos y experiencias actuales de GESTO EMPAQUES S.A.S. Esta ficha técnica no constituye una garantía jurídica relativa a determinadas propiedades del producto, ni a la idoneidad para una aplicación concreta. Debido a los numerosos factores que pueden darse durante la manipulación y empleo en general de nuestros productos, no se exime al transformador de realizar sus propios controles y ensayos. Cualquier duda favor comunicarse con nuestras lineas de atención al cliente 317 642 5191

GESTO EMPAQUES S.A.S.

167.600.543

ANEXO No. 11

EMPAQUE DEL PAQUETE NUTRICIONAL

Correo electrónico: consorcioedaddeorocasanare@gmail.com
Dirección: Calle 30 No. 23-50 – Casanare

50.0 cms

5.0 | 40.0 cms | 5.0

2662

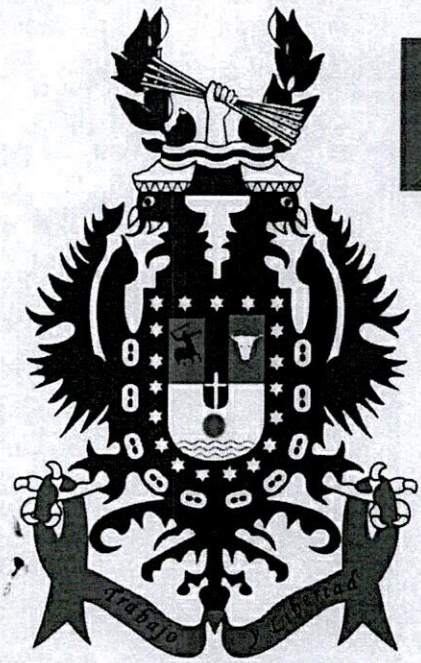
17.0 cms

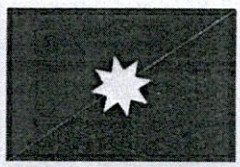
70.0 cms

41.0 cms

12.0

PAQUETE NUTRICIONAL ADULTO MAYOR





Gobernación de

Casanare

COEMPAGRO MATERIAL BLANCO

ROJO	TEXTOS	Ref: CASANARE 20 NOVIEMBRE 2024	APROBADO
VERDE	COD. DE BARRAS	ADULTO MAYORV1	FIRMA
NEGRO	COLORES	DISEÑADOR:	
	DISEÑO	Al aprobar este arte se da por entendido que el cliente ha revisado minuciosamente el diseño, concepto, textos, elementos, medidas y colores, en general todos los detalles de esta aprobación. Se recomienda validar las medidas y el desarrollo del material con su impresor. y su Dpto de Prepensa no se hacen responsables de omisiones o errores de textos, trazos o colores que estén presentes y no hayan sido señalados por el Cliente. Bogotá - Colombia.	NOMBRE
	DIMENSIONES		FECHA

50.0 cms

5.0 | 40.0 cms | 5.0

70.0 cms

17.0 cms

41.0 cms

12.0

PAQUETE NUTRICIONAL ADULTO MAYOR

Gobernación de
Casanare

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	ARROZ BLANCO	500 GR	4
2	GARBANZO	460 GR	1
3	LENTEJA	460 GR	3
4	ARVEJA VERDE	460 GR	2
5	HARINA DE PLATANO	500 GR	1
6	ACEITE VEGETAL	900 ML	1
7	PANELA	500 GR	1
8	CHOCOLATE DE MESA	400 GR	1
9	AVENA EN HOJUELAS	400 GR	1
10	LECHE EN POLVO	380 GR	4
11	HARINA DE MAIZ	1000 GR	1
12	PASTA SPAGUETTI	250 GR	3
13	PASTA FIDEOS	250 GR	2
14	PASTA CONCHITAS	250 GR	2
15	CAFÉ	250 GR	1
16	ATUN EN AGUA	160 GR	6

COEMPAGRO MATERIAL BLANCO

APROBADO

ROJO
VERDE
NEGRO

TEXTOS
COD. DE BARRAS
COLORES
DISEÑO
DIMENSIONES

Ref: CASANARE 20 NOVIEMBRE 2024

ADULTO MAYORV1

DISEÑADOR:

Al aprobar este arte se da por entendido que el cliente ha revisado minuciosamente el diseño, concepto, textos, elementos, medidas y colores, en general todos los detalles de esta aprobación.
Se recomienda validar las medidas y el desarrollo del material con su impresor. y su Dpto de Preprensa
no se hacen responsables de omisiones o errores de textos, trazos o colores que estén presentes y no hayan sido señalados por el Cliente.
Bogotá - Colombia

FIRMA

NOMBRE

FECHA

2663

ANEXO No. 12

FICHAS TÉCNICAS ELEMENTOS KIT PARA FOMENTAR PRÁCTICAS DE HIGIENE Y CUIDADO

Correo electrónico: consorcioedaddeorocasanare@gmail.com
Dirección: Calle 30 No. 23-50 – Casanare

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	NUMERO: FT-LC-757
	CREMA DENTAL FLUOCARDENT TRIPLE ACCION MAX	PÁGINA: 1 de 4
		VERSION: 4

1. INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE COMERCIAL:	Crema Dental Fluocardent Triple Acción Max			
DESCRIPCIÓN Y FORMA:	Gel			
CATEGORÍA	[ ] Medicamento [X] Cosmético [ ] Suplemento Dietario [ ] Dispositivo Médico		[ ] Alimentos [ ] Varios [ ] Otros:	
REGISTRO SANITARIO:	NSOC62400-14CO			
TIEMPO DE VIDA UTIL:	3 Años			
PROPIEDAD DE MARCA:	[X] JGB S.A	[ ] Marca Propia (Cliente:)		

2. PRESENTACIONES

CODIGOS	PRESENTACIONES	CÓDIGO ÚNICO DE MEDICAMENTOS (CUM)*	EMBALAJES
4270	Crema Dental Fluocardent Triple Acción Max Bipack x 75ml	N.A	Caja x 48 UN
4709	Crema Dental Fluocardent Triple Acción Max x 22 mL	N.A	Caja x 144 UN
4710	Crema Dental Fluocardent Triple Acción Max x 36g	N.A	Caja x 96 UN
4711	Crema Dental Fluocardent Triple Acción Max x 40 mL	N.A	Caja x 96 UN
4712	Crema Dental Fluocardent Triple Acción Max x 50 mL	N.A	Caja x 96 UN
4713	Crema Dental Fluocardent Triple Acción Max x 75 mL	N.A	Caja x 96 UN
4714	Prepack Caja Crema Dental Fluocardent Triple Acción Max x 75 mL	N.A	Caja x 96 UN
4715	Crema Dental Fluocardent Triple Acción Max x 100 mL	N.A	Caja x 96 UN
4716	Crema Dental Fluocardent Triple Acción Max x 150 mL	N.A	Caja x 72 UN
4717	Crema Dental Fluocardent Triple Acción Max x 50 mL +Cepillo	N.A	Caja x 96 UN
4718	Crema Dental Fluocardent Triple Acción Max Ahorrapack 3 x 75 mL	N.A	Caja x 32 UN
4719	Crema Dental Fluocardent Triple Acción Max Ahorrapack 3 x 100 mL	N.A	Caja x 32 UN
4720	Crema Dental Fluocardent Triple Acción Max Ahorrapack 4 x x 75 mL	N.A	Caja x 24 UN
4721	Crema Dental Fluocardent Triple Acción Max Ahorrapack 4 x 100 mL	N.A	Caja x 24 UN
4722	Crema Dental Fluocardent Triple Acción Max Ahorrapack 6 x 100 mL	N.A	Caja x 16 UN
4828	Crema Dental Fluocardent Triple Acción Max. 3 x 150ml	N.A	Caja x 24 UN
4829	Crema Dental Fluocardent Triple Acción Max 12 x 50ml	N.A	Caja x 8 UN
4890	Bipack Crema Dental Fluocardent Triple Acción Max 2 x 150ml (2023)	N.A	Caja x 36 UN
4888	Crema Dental Fluocardent Triple Acción Max. 4 x 100ml (2023)	N.A	Caja x 24 UN
4889	Crema Dental Fluocardent Triple Acción Max. 6 x 100ml (2023)	N.A	Caja x 16 UN

200742	Granel Crema Dental Fluocardent Triple Acción Max x 22 mL sin plegadiza	N.A	Caja x 300 UN

*Aplica únicamente a Medicamentos

3. COMPOSICIÓN CUALITATIVA

INGREDIENTES ACTIVOS
Sodium Fluoride 0,33% equivalente a 1500 ppm de Flúor.
OTROS INGREDIENTES
Water, Sorbitol, Hydrated Silica, PEG-12, Sodium Lauryl Sulfate, Cellulose Gum, Aroma, Titanium Dioxide CI 77891, Sodium Fluoride, Sodium Saccharin, Sodium Benzoate, Tetrasodium Pyrophosphate, Menthol, Pigment Green 7 CI 74260, Pigment Blue 15 CI 74160.
MATERIALES DE ENVASE Y EMPAQUE
Tubo Colapsible, Plegadiza y Caja Corrugada.

4. REQUISITOS LEGALES

DECRETO O NORMATIVA QUE APLICA SEGÚN CATEGORÍA DEL PRODUCTO:	Decreto 219 de 1998 Decreto 612 de 2000 Decisión 833 de 2018 Resolución 2120 de 2019 Resolución 2206 de 2021 Resolución 2214 de 2021

5. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

PARAMETRO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		CLASE PRUEBA*	
		VALOR	REFERENCIA	TIPO	RUTINA
Aspecto	N.A	Textura homogénea seccionado en 4 franjas: 2 blancas, 1 verde y 1 azul	JGB		X
Color	N.A	4 franjas: 2 blancas, 1 verde y 1 azul	JGB		X
Olor	N.A	Característico	JGB		X
Sabor	N.A	Característico	JGB		X
Densidad	g/mL	1,1000 – 1,4000	JGB		X
Viscosidad Granel	Cps	200,000 – 670,000	JGB		X
Viscosidad Producto Terminado	Cps	200,000 – 600,000	JGB		X
pH	N.A	6,0 – 8,0	NTC 2028, cuarta actualización		X
Poder Espumante	mL	100 – 200	JGB		X
Flúor	ppm	1000 – 1500	JGB		X
Metales Pesados (Expresado como Plomo Pb total)	ppm	< 20	NTC 2028, cuarta actualización	X	

PARAMETRO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		CLASE PRUEBA*	
		VALOR	REFERENCIA	TIPO	RUTINA
Recuento Total Microorganismos Aerobios	UFC/g	≤ 500	Resolución 2120 Comunidad Andina		X
Recuento Total Combinado de Hongos Filamentosos y Levaduras	UFC/g	≤ 10	NTC 2028 /4833		X
Pseudomonas aeruginosa	N.A	Ausente	Resolución 2120 Comunidad Andina		X
Escherichia coli	N.A	Ausente	Resolución 2120 Comunidad Andina		X
Staphylococcus aureus	N.A	Ausente	Resolución 2120 Comunidad Andina		X

* Las pruebas de rutina se realizan a todos los lotes como control para su liberación y las pruebas tipo se realizan con una frecuencia determinada definida en los procedimientos de análisis de cada producto con el propósito de monitorear las características y no son requerimiento para la liberación del lote

6. **CONTENIDO NETO:** Según NTC 3684.

REFERENCIA	CONTENIDO NETO	LÍMITES
4709	22 mL	26,8 – 29,2 g
4710	36 g	36,0 – 39,2 g
4711	40 mL	48,8 – 53,2 g
4712 – 4717 - 4829	50 mL	61,0 – 65,5 g
4270 – 4713 – 4714 – 4718 – 4720	75 mL	91,5 – 96,0 g
4715 – 4719 – 4721 – 4722 – 4888 - 4889	100 mL	122, 0 – 127,5 g
4716 – 4828 - 4890	150 mL	183,0 – 191,2 g
200742	22 mL	26,8 – 29,2 g

7. **USO, ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES** (incluidas en las leyendas de la etiqueta del producto)

MODO DE USO
Cepillarse los dientes adecuadamente después de cada comida, tres veces al día, usar seda dental y visitar periódicamente al odontólogo.
ADVERTENCIAS
Contiene Fluoruro de sodio. No ingerir.
PRECAUCIONES Y DEMÁS AVISOS
Se recomienda emplear en personas mayores de 6 años. En niños de 6 años o menores, utilizar una cantidad del tamaño de una gota bajo la supervisión de un adulto, a fin de minimizar el riesgo de ingestión. En caso de recibir un aporte suplementario de Flúor a través de otras fuentes, consulte a su odontólogo o médico de cabecera.

8. **NUMERO DE LOTE**

INTERPRETACIÓN:	Lote alfanumérico que indica en su orden el mes, año y consecutivo según la Orden de Producción. A8-XXXXXX

9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

TEMPERATURA (ºC)	HUMEDAD RELATIVA (%)	CONDICIONES ESPECIALES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
≤ 35	≤ 70	Evitar golpes de las cajas que ocasionen deformaciones de las plegadizas y tubos colapsibles. Respetar patrones de arrume.

10. CONTROL DE CAMBIOS DEL DOCUMENTO

FECHA	AUTOR	MODIFICACIÓN
02-03-22	Fabian Solarte	Documento Nuevo
25-05-22	Franklin Vargas	Inclusión de código 200742
09-09-22	Fabian Solarte	Se modifica especificación del parámetro del contenido de Flúor y adicione de especificaciones microbiológicas de Mohos y levaduras
11-05-23	Laura Muñoz C.	Inclusión de códigos 4828, 4829, 4890, 4888 y 4889.
23-04-24	Camila Garcia	Se elimina la resolución 3774 del 2019 y se adicionan las resolciones 2206 y 2214 del 2021.

CERTIFICADO DE CAMBIO DE NSO No. 2022000717

EL DIRECTOR(E) TECNICO DE COSMÉTICOS, ASEO, PLAGUICIDAS Y PRODUCTOS DE HIGIENE DOMESTICA - INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre de 2012, con base en lo previsto por la ley 9 de 1979, ley 1755 de 2015, certifica que JGB S.A. con domicilio en CALI - VALLE, bajo radicado No. 20211233536 de fecha 2021/11/04 con Expediente 20084863 , notificó los siguientes cambios y/o actualizaciones a la información de la Notificación Sanitaria No. NSOC62400-14CO , la cual está vigente hasta 2028/10/25

Cambio o Actualización de: NOMBRE PRODUCTO, MARCA,

En consecuencia, la información del producto de ahora en adelante quedará:

NOTIFICACION SANITARIA: NSOC62400-14CO

PRODUCTO: CREMA DENTAL,

MARCAS: JGB®, MULTIACCION FRESCURA MAX, FLUOCARDENT, TRIPLE ACCION MAX,

TITULARES: JGB S.A. con domicilio en CALI - VALLE,

FABRICANTE(S): JGB S.A. con domicilio en CALI - VALLE,

GRUPO COSMETICO o VARIEDADES: N/A

FORMA COSMETICA: GEL

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, manifiesta que el interesado declaró bajo la gravedad del juramento, que los cambios cumplen con todos los requisistos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, que toda la información suministrada es auténtica y veraz.

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)

Esta certificación se expide a solicitud del interesado el día 19 de Enero de 2022

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 JUDITH DEL CARMEN MESTRE ARELLANO
Fecha: 2022/01/19 18:28:05 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

Judith Del Carmen Mestre Arellano
DIRECTOR(E) TECNICO DE COSMÉTICOS, ASEO, PLAGUICIDAS Y PRODUCTOS DE HIGIENE DOMESTICA

2666

INFORMACIÓN DE PRODUCTO



PAPEL HIGIÉNICO MEGAROLLO

201454 PAP.HIG.ACMAX MEGA NP48PQX1R 29,6M FSC-M

DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS

Es un rollo de papel higiénico, elaborado con 100% fibras de celulosa de origen natural.

Rollo de papel higiénico, de tres capas, absorbente con grabado en forma de óvalos, con perforaciones para permitir un fácil desprendimiento de las hojas, posee resistencias mecánicas apropiadas para su uso.

- Producto Biodegradable
- Certificado FSC
- Empaque primario PP (#5) 100% reciclable
- Empaque secundario LDPE (#4) 100% reciclable
- Tubo de cartón (#20) biodegradable y 100% reciclable

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Marca: Familia
Descripción: Papel higiénico Megarollo.
País de origen: Colombia
Estado físico: Sólido
Tipo de hoja: Triple
Grabado: Óvalos
Código EAN: 7702026147471
Código ITF: 17702026147478
Altura del rollo: 8,3 cm
Diámetro del rollo: 13,0 cm
Metros por rollo: 29.6 m
Rollos por paquete: 1
Paquetes por Caja: 48
Rollos por Caja: 48
Volumen por Caja: 0,064 m3
Dimensiones de la Caja (Largo x Ancho x Alto): 496X378X340 mm

Biodegradabilidad: Este producto es considerado biodegradable, de acuerdo con el método estandarizado de la norma ASTM D5338 (se biodegrada más del 70% en 45 días).
Certificación: Certificado FSC® - C111326
Vencimiento: El producto tiene una vida útil muy larga si se almacena adecuadamente, se recomienda consumir en los 3 primeros años.

Todas las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

USO

Higiene y limpieza

Instrucciones de Uso
1. Retire el producto del empaque
2. Despegue la pestaña del principio del rollo
3. Posicione el rollo en el soporte
4. Corte la cantidad de cuadritos o hojas necesarias
5. Usarlo
6. Desecharlo por el inodoro o caneca del baño

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Se debe almacenar bajo techo y evitar que el producto se moje.
- No se debe almacenar cerca de granos o alimentos susceptibles de atraer insectos o con productos de olor fuerte como detergentes o pesticidas.

- Se debe evitar su exposición directa a la luz y al calor.
- Por ser un producto combustible, arde con facilidad, no se debe almacenar con productos inflamables como gasolina, alcohol, petróleo etc.
- Se debe evitar el contacto con el agua o superficies húmedas para conservar sus propiedades.
- Mantener en un lugar fresco y seco.
- Evitar contacto con oxidantes fuertes (H_2O_2, $K_2Cr_2O_7$, $KMnO_4$, entre otros) puede ocasionar combustión espontánea.

ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES

- No se puede usar como elemento filtrante de líquidos calientes y fríos.
- Contacto con la piel: En condiciones normales de uso, no causa irritaciones.
- Ingestión: No se espera riesgo bajo el uso adecuado del producto.
- Inhalación: No Aplica.
- Efectos potenciales en la salud: No Determinado.
- Producto combustible.
- En caso de incendio usar extintor tipo A para productos de papel.
- No desechar por el sanitario.
- No se debe reciclar el papel higiénico después
- de su uso y hacer su disposición final en la caneca para residuos ordinarios comunes no reciclables.
- Deposita el empaque en el lugar o cesta de materiales reciclables junto con el papel, cartón, botellas y plásticos limpios y secos.

REGISTRO SANITARIO

Nuestros productos de tisú como papel higiénico, servilletas, toallas de cocina, toallas de manos y pañuelos faciales que por sus características técnicas (formulación, especificaciones técnicas, mecanismo de acción, proclamas) y su modo de aplicación no se encuentran inmersos dentro de la definición de productos cosméticos, productos de higiene doméstica y productos absorbentes de higiene personal consagrados en la Decisión 706 de 2008 y la Decisión 516 de 2002 de LA COMISIÓN DE LA COMUNIDAD ANDINA DE NACIONES aplicable a los países, Colombia, Ecuador, Perú y Bolivia, de acuerdo al oficio N. 6050-1288-19 expedido por el INVIMA, el día 25 de octubre de 2019.

Por lo tanto, estos productos NO REQUIEREN notificación sanitaria obligatoria (NSO) para su fabricación, importación o comercialización en Colombia.

De conformidad con la legislación sanitaria vigente el papel higiénico familia, no requiere notificación sanitaria obligatoria como cosmético, ni como producto de higiene domestica para su fabricación, comercialización e importación en Colombia.

El fabricante no se responsabiliza por usos diferentes a los recomendados o información propia del producto, ni por su uso o manipulación inadecuada en el manejo del producto.

Andres Felipe Valencia
Ingeniero de Materiales

2667

FICHA TECNICA JABON DE GLICERINA ANTIBACTERIAL CRISTALINO AVENA	FECHA: 2024-08-28	Hada International

Producto	JABON DE GLICERINA ANTIBACTERIAL CRISTALINO AVENA
Marca – Referencia	Cristalino – Avena
Composición	Sodium Palmate / Sodium Palm Kernelate / Water / Glycerin / Sorbitol / Citric Acid / Sodium Chloride / Tetrasodium EDTA / Etidronic Acid, Avena Sativa (Oat) Bran, Fragrance, Benzalkonium Chloride, Linalool, Benzyl Salicylate, Limonene, Coumarin, Alpha-Isomethyl Ionone, CI 15510
Función	Jabón limpiador exfoliante antibacterial
Presentación	3x125gr 125gr empaque individual
Vida Útil	24 meses en condiciones de almacenamiento y uso adecuados.
Notificación Sanitaria Obligatoria	NSOC05336-21CO

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

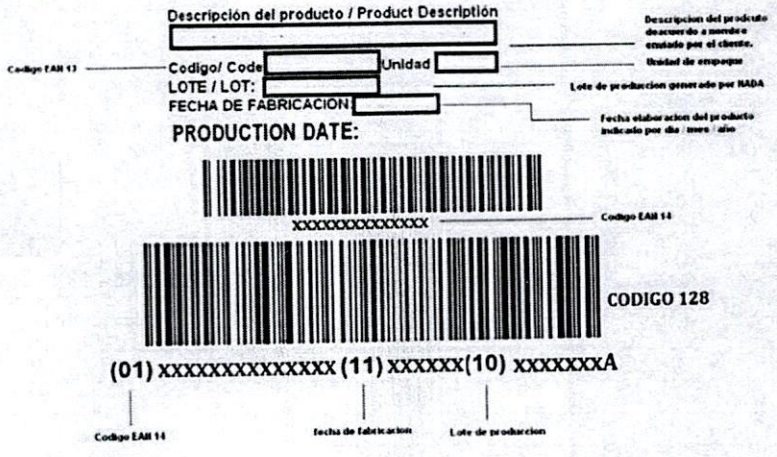
CARACTERISTICAS CUALITATIVAS		
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	FUNCIÓN
Fragancia	Avena & Castañas	Perfume
Avena en hojuelas	Avena Sativa (Oat) Bran	Exfoliante
Color	Habano, similar al estándar	
Olor	Oriental – Vainilla – Almendra – Flores Blancas, similar al estándar	
Acción antibacterial	Acción antibacterial contra *Pseudomonas aeruginosa, Escherichia coli, Staphylococcus aureus*	Antibacterial
ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS		
PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	
Humedad (%)	Máx 22.0	
Cloruros (%NaCl)	Máx 1.0	
Acidez (% Ac. Láurico)	Máx. 2.0	
Jabón anhidro (%)	Mín. 60	
Traslucidez	Mín. 14	

RECOMENDACIONES PARA EL MANEJO Y ALMACENAMIENTO

Manipulación:
Evítese el contacto con los ojos.
Si observa alguna reacción desfavorable suspenda su uso.
Manténgase fuera del alcance de los niños.

Almacenamiento:
Evitar voladizos en el estibado, para asegurar un mejor desempeño de la caja y protección del producto.
Almacenar en lugares frescos y secos, retirados de la pared, y del piso para evitar la transmisión de humedad.
Evitar contacto con cualquier tipo de contaminación ya sea fisicoquímica o microbiológica (jabones, fungicidas, condimentos, ceras, cebollas, productos perfumados, entre otros).
Rotar las existencias periódicamente.

ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE

Empaque	BOPP BILAMINADO TRANSPARENTE/PERLADO
	Rotulado: Lote hora y día de empaque fecha de vencimiento Estructura del número de lote: XXX-XXX-X-A Código del Producto Consecutivo del día en que se mezcla la PRIMERA tanda Último dígito del año en curso Cambio de lote de materia prima crítica dentro del lote (A, B, C, etc)
Embalaje	Tipo: caja de cartón Presentaciones: 125 gr / 48 unidades por caja 125gr x 3 / 16 unidades por caja
	Rotulado: 
	Códigos de barras EAN 13, EAN 14 y EAN 128.

NOMBRE REFERENCIA	EAN13	EAN14
JABTRA CRISTALINO ANT AVENA125GR PAQX3	7702088960520	27702088960524
JABTRA CRISTALINO ANT AVENA125GR	7702088960469	87702088960465

2668

INFORMACIÓN DEL FABRICANTE Y COMERCIALIZADOR

Elaborado e importado por: HADA INTERNATIONAL S.A.S, Barranquilla - Colombia. Visite www.grupohada.com. Para CasaLuker S.A. Colombia. Industria Colombiana. Importado y distribuido en Panamá por Productos Alimenticios Pascual, S.A. Avenida José Agustín Arango, Juan Díaz. www.casaluker.com
Centro de soluciones de nuestra casa: 01 8000 112131
PBX (57)(60)(1) 447 3700 Opc 2. Directo (57)(60)(1) 447 3737
centrodesoluciones@casaluker.com.co www.casaluker.com - Chat en Vivo

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20200506	Nombre producto	JABON DE GLICERINA ANTIBACTERIAL AVENA				
Registro Sanitario	NSOC05336-21CO	Vencimiento	2028/04/12	Modalidad	NO APLICA	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,9003888392						
Marcas	CRISTALINO						

Datos de Interes

Grupos Amparados	N/A
Usos	
Precauciones	
Forma Cosmética	SOLIDO COMPACTO

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Material de empaque primario y secundario: BOPP individual + Cartulina antimoho
11, 28, 50, 70, 75, 80, 90, 100, 125, 135 y 150 g. 3 x 125 g.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	HADA INTERNATIONAL S.A.S.	ZONA FRANCA LA CAYENA Km 8 Lote 7 Mz 8 VÍA TUBARÁ	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	hadainternational@hadainternational.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	SUCESORES DE JOSE JESUS RESTREPO Y CIA SA, CASA LUKER S.A, LUKER S.A	CLL 13 N° 68-98	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	dcadavid@casaluker.com.co

Imprimir << Atras

James Group

2669

FICHA TÉCNICA CEPILLO DENTAL MARCA CORONA REFERENCIA 505

Cepillo dental de doble acción, está elaborado con materias primas de alta calidad. Cabeza formada, empaque individual, cuatro hileras, con **cerdas multipropósito** en poliamida nilones redondeadas, cerda mediana mayor o igual a 11 y menor a 13mm con **limpiador lingual**, cerdas pulidas que no maltratan las encías durante el cepillado. Su **mango anatómico y ergonómico** facilita el agarre y el control durante el proceso de cepillado; sus cerdas permiten proteger sus dientes y las encías removiendo la placa bacteriana que acumula con **indicador de desgaste de cerda** y masaje sus encías.

Registro Sanitario Invima: 2020DM-0021336

Características

Altura	19.5 cm
Ancho	2 cm
Altura Cerdas	2 cm
Peso	17.4
Número de cerdas en los agujeros	14
Cerda	Media
Limpiador	De mejillas
Color	Azul,Rosado,Verde,Amarillo (combinado)
Material	PP + Rubber – Plástico y cartón
Presentación empaque	Caja por 12 unds, Bulto por 48 dz
Tipo de cerdas	Punta redondeada
Vida útil	Los odontólogos recomiendan cambiar de cepillo cada 3 meses por higiene.

Cepille sus dientes después de cada comida, el empleo frecuente y correcto del cepillo dental previene la generación de placa bacteriana causante caries y la consecuente pérdida de los dientes remplace el cepillo cada tres meses y viste regularmente al odontólogo.

Manténgase en un lugar seco y fresco alejado de la luz directa del sol.

*** PP: POLIPROPILENO**
*** RUBBER: CAUCHO**

Unilever

DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE ROLL ON REXONA

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

PRODUCTO: ANTITRANSPIRANTE REXONA MEN V8, ANTITRANSPIRANTE REXONA BAMBOO & ALOE VERA



PRESENTACIÓN: 50 mL

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN: Desodorante Antitranspirante. Fórmula de Rexona activado con el movimiento, manteniéndote seco, fresco y protegido contra el mal olor. 48 horas de protección contra la transpiración. 0% de alcohol etílico.

VARIEDAD: V8, Bamboo & Aloe Vera

ESPECIFICACIONES

Apariencia	Opaco
pH	3.5 – 4.4
Densidad (kg/m3)	1.017 – 1.115
Tiempo de vida útil (años)	2
Ingredientes	• **ANTITRANSPIRANTE REXONA MEN V8:** AQUA, ALUMINUM CHLOROHYDRATE, STEARETH-2, HELIANTHUS ANNUUS SEED OIL, PARFUM, STEARETH-20, SILICA DIMETHYL SILYLATE, DISODIUM EDTA, GELATIN CROSSPOLYMER, BENZYL SALICYLATE, CITRONELLOL, EUGENOL, GERANIOL, HEXYL CINNAMAL, LIMONENE, LINALOOL. • **ANTITRANSPIRANTE REXONA BAMBOO & ALOE VERA:** AQUA, ALUMINUM CHLOROHYDRATE, STEARETH-2, HELIANTHUS ANNUUS SEED OIL, PARFUM, STEARETH-20, SILICA DIMETHYL SILYLATE, DISODIUM EDTA, PENTAERYTHRITYL TETRA-DI-T-BUTYL HYDROXYHYDROCINNAMATE, GELATIN CROSSPOLYMER, ALPHA-ISOMETHYL IONONE, BENZYL SALICYLATE, CITRONELLOL, GERANIOL, HEXYL CINNAMAL, LIMONENE.

CARACTERÍSTICAS

EMPAQUE PRIMARIO: El envase, tapa y canica son de Polipropileno (PP) y el inserto de Polietileno (PE).

INSTRUCCIONES DE USO: Aplicar solamente en las axilas.

PRECAUCIONES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES: No aplicar sobre piel excesivamente húmeda, irritada o lastimada. Discontinuar su uso si aparecen síntomas de irritación, enrojecimiento o alguna molestia. Dejar fuera del alcance de los niños.

ALMACENAMIENTO: Conserve el producto en un lugar limpio, fresco y seco. Mantenga el producto en su empaque original bajo áreas ventiladas. Después de abrirlo, manténgalo cerrado y alejado de fuentes de calor.

Isabel Cristina Arce

R&D Local Deploy - Isabel Arce
Nombre y Firma del responsable

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ESTÁNDAR	NORMA Nº HTP-420-014
DERSA	TÍTULO: HOJA DE ESPECIFICACION TECNICA DE PRODUCTO JABÓN EN BARRA - REY	PÁGINA Nº 1 DE 1

DESCRIPCION GENERAL		
Jabón en barra, producido por saponificación de grasas, para el lavado de todo tipo de ropa. Es biodegradable		
ESPECIFICACIONES TECNICAS		
PROPIEDADES	**ESPECIFICACIÓN**	**METODO**
Apariencia	Pasta cuadrada de color azul	Visual
Fragancia	Citronela herbal	Organoléptico
Jabón Anhidro, en %	68.0 ± 1.0	IN-450-006 IN-460-001
Alcali libre como NaOH, en %	0.30 Máx.	
Materia insoluble en alcohol, en %	16 Máx.	
Materia insoluble en agua, en %	8 Máx.	

ROTULADO	Nombre del producto, Razón social de Detergentes LTDA., contenido nominal, número del lote, composición básica y número de notificación sanitaria
ALMACENAMIENTO	Debe ser almacenado en lugar seco, fresco y libre de olores extraños.

Presentación	Peso en gr	Unidades por embalaje	EAN 13	EAN 14	Empaque / Embalaje
Jabón Rey	300	25	7702166006003	17702166006000	Polipropileno Biorientado/ caja de cartón corrugado
Jabón Rey	300	16 x 3	7702166006058	67702166006050	Polipropileno / Cryovac / caja de cartón corrugado
Jabón Rey	300	12 x 4	7702166006119	77702166006118	Polipropileno / Cryovac / caja de cartón corrugado
Jabón Rey	300	50	7702166006003	27702166006007	Polipropileno Biorientado/ caja de cartón corrugado
Jabón Rey	180 x 2	16	7702166006331	57702166006336	Polipropileno Biorientado/ caja de cartón corrugado

ELABORÓ: INGENIERO DE PROYECTOS	REVISÓ: DIRECTOR DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	APROBÓ: SUBGERENTE ADMINISTRATIVO	EDICIÓN Nº: 08
			FECHA: 03/10/2023

NOTIFICACION SANITARIA OBLIGATORIA Nro. 2021013136

PRODUCTOS DE HIGIENE DOMESTICA Y PRODUCTOS ABSORBENTES DE HIGIENE PERSONAL

EL(LA) SUSCRITO(A) DIRECTOR TECNICO DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA DANDO CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO POR LA DECISION 706 DE 2008 DE LA COMUNIDAD ANDINA DE NACIONES

Asigna para fines de Vigilancia y Control, el código de Notificación Sanitaria Obligatoria Número **NSOH09867-21CO** para el producto denominado **JABON REY**

MARCAS: REY,

VARIEDADES: N/A

TITULAR(ES): DETERGENTES LTDA con domicilio en BOGOTA - D.C.,

FABRICANTE(S): DETERGENTES LTDA con domicilio en BOGOTA - D.C.,

PAIS DE ORIGEN: COLOMBIA

VIGENTE HASTA: 2028/05/26

EXPEDIENTE: 20203278 **RADICACION:** 20211101856 **FECHA:** 2021/05/26

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, manifiesta que el interesado declaró bajo la gravedad del juramento, que el producto notificado cumple con todos los requisitos establecidos por la Decisión 706 de 2008 de la Comunidad Andina de Naciones, que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veráz, que su comercialización será posterior a la presentación de la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad dadas por el fabricante y que se encuentra sometido al control y vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes de acuerdo con lo establecido en la Decisión 706 de 2008, 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.

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)

Dada en Bogotá D.C. el 26 de Mayo de 2021

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 LIGIA LORENA RODRIGUEZ MUNOZ
Fecha: 2021/05/26 12:02:54 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

LIGIA LORENA RODRIGUEZ MUNOZ
DIRECTOR(E) TECNICO DE COSMÉTICOS, ASEO, PLAGUICIDAS Y PRODUCTOS DE HIGIENE DOMESTICA

GESTO EMPAQUES S.A.S.	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO**	CODIGO: **18-06-2021**

Descripción del producto :	saco laminado blanco 70g/m2 impreso ref SILICOL hilo 1.200 alta tenacidad	
Dimensiones :	Ancho 40 cm +2cm Largo 50 cm +2cm	**SIN Lyner:** interno **Capacidad:** 12 kilos
Referencia de la tela :	[illegible]	**Resistencia:** 90 kilos
color :	Urdimbre blanco Trama blanco	
Impresion :	caras marcadas 2	**N° de tintas:** 3 [illegible]
Polimero :	polipropileno	

Resistencia a rayos ultrvioleta :

No posee aditivos para la proteccion a luz U.V. No se recomienda en ningún caso ALMACENAR a la interperie. La vida útil del saco y de su impresión dependerá de las condiciones de manipulación y almacenamiento: Si estos reciben la luz indirecta del sol, deberán cubrirse para evitar la degradación del polímero y de la tinta de lo contrario la vida útil se vera reducida drásticamente.

Propiedades quimicas :

RESISTENCIA A QUÍMICOS POSITIVA A:Acidos fuertes (sulfúrico, clorhidrico, nítrico, fórmico, fluorhídrico). Bases (Soda cáustica, Hidróxido de potasio, carbonato de sodio, Hidróxido de amonio). Ademas detergentes, Alcoholes, Sales, Aceites, petroxido de hidrogeno. NEGATIVA A: Cloroformo, Xileno, Tolueno, Tricloetileno. TEMPERATURA DE USO: Mantiene estables sus propiedades mecánicas en un rango entre 0 y 100 grados centigrados.

Nota:

El contenido de este documento se basa en los conocimientos y experiencias actuales de GESTO EMPAQUES S.A.S. Esta ficha técnica no constituye una garantía jurídica relativa a determinadas propiedades del producto, ni a la idoneidad para una aplicación concreta. Debido a los numerosos factores que pueden darse durante la manipulación y empleo en general de nuestros productos, no se exime al transformador de realizar sus propios controles y ensayos. Cualquier duda favor comunicarse con nuestras lineas de atención al cliente 317 642 5191

GESTO EMPAQUES S.A.S.

167.600.543

2672

ANEXO No. 13

EMPAQUE KIT PARA FOMENTAR PRÁCTICAS DE HIGIENE Y CUIDADO

Correo electrónico: consorcioedaddeorocasanare@gmail.com
Dirección: Calle 30 No. 23-50 – Casanare

40.0 cms

2.5 | 35.0 cms | 2.5

50.0 cms

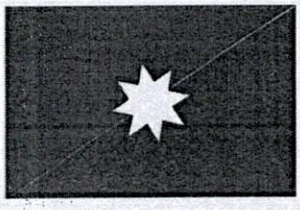
10.0

35.0 cms

5.0

KIT DE ASEO ADULTO MAYOR





Gobernación de

Casanare

COEMPAGRO MATERIAL BLANCO

APROBADO

ROJO
VERDE
NEGRO

TEXTOS
COD. DE BARRAS
COLORES
DISEÑO
DIMENSIONES

Ref: CASANARE 20 NOVIEMBRE 2024

KIT ASEO ADULTO MAYORV1

DISEÑADOR:

Al aprobar este arte se da por entendido que el cliente ha revisado minuciosamente el diseño, concepto, textos, elementos, medidas y colores, en general todos los detalles de esta aprobación.
Se recomienda validar las medidas y el desarrollo del material con su impresor. y su Dpto de Prepresa
no se hacen responsables de omisiones o errores de textos, trazos o colores que estén presentes y no hayan sido señalados por el Cliente.
Bogotá - Colombia

FIRMA

NOMBRE

FECHA

40.0 cms

2.5 | 35.0 cms | 2.5

2693

50.0 cms

10.0

35.0 cms

5.0

KIT DE ASEO ADULTO MAYOR

Gobernación de

Casanare

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	CREMA DENTAL	50 ML	2
2	PAPEL HIGIENICO	ROLLO	4
3	JABON DE BAÑO	125 GR	2
4	CEPILLO DE DIENTES	UNIDAD	1
5	DESODORANTE	50 ML	1
6	JABON DE LAVAR	300 GR	2

COEMPAGRO

MATERIAL BLANCO

ROJO
VERDE
NEGRO

TEXTOS
COD. DE BARRAS
COLORES
DISEÑO
DIMENSIONES

Ref: CASANARE 20 NOVIEMBRE 2024

KIT ASEO ADULTO MAYORV1

DISEÑADOR:

Al aprobar este arte se da por entendido que el cliente ha revisado minuciosamente el diseño, concepto, textos, elementos, medidas y colores, en general todos los detalles de esta aprobación.
Se recomienda validar las medidas y el desarrollo del material con su impresor. y su Dpto de Preprensa no se hacen responsables de omisiones o errores de textos, trazos o colores que estén presentes y no hayan sido señalados por el Cliente.
Bogotá - Colombia

APROBADO

FIRMA

NOMBRE

FECHA

CONSORCIO
EDAD DE ORO CASANARE

ANEXO No. 14

DOCUMENTOS BODEGA

Correo electrónico: consorcioedaddeorocasanare@gmail.com
Dirección: Calle 30 No. 23-50 – Casanare

2694

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE BODEGAS Y OFICINAS
CALLE 30 # 23 – 50 YOPAL CASANARE
MATRICULA INMOBILIARIA 470-34302

ARRENDADOR:
GERMAN ENRIQUE VILLAMIL BARRERA
C.C. No 7.214.936 de Duitama
DIRECCIÓN: CALLE 16 # 31-128 YOPAL
CELULAR: 3112588920

ARRENDATARIO:
FUNDACIÓN NACIONAL PARA EL DESARROLLO DE LA PROSPERIDAD – FUNDEXPO
NIT. 809.007.422-1
CORREO: fundexpocasanare@gmail.com
CALLE 30 # 23 – 50 YOPAL CASANARE

COARRENDATARIO: LUIS HERNANDO LIZARAZO CORONEL
MARIA CLARA MARTINEZ PEREA
C.C. No. 23.795.563 de Paz de Ariporo
CALLE 30 # 23 – 50 YOPAL CASANARE

Entre los suscritos, a saber **GERMAN ENRIQUE VILLAMIL BARRERA**, mayor de edad, vecino de Yopal, identificado con la cedula de ciudadanía No 7.214.936 expedida en Duitama, quien en adelante se denominará **EL ARRENDADOR**, por una parte, y por la otra, **MARIA CLARA MARTINEZ PEREA,** identificada con cedula de ciudadanía No. 23.795.563 expedida en Paz de Ariporo, actuando como representante legal de la **FUNDACIÓN NACIONAL PARA EL DESARROLLO DE LA PROSPERIDAD – FUNDEXPO,** legalmente constituida, con domicilio principal en Yopal, con NIT. 809.007.422-1, quien en adelante se denominará **EL ARRENDATARIO**, se ha celebrado el contrato de arrendamiento que se rige por la legislación comercial y además por las siguientes clausulas:

PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO: El arrendador, entrega a título de arrendamiento al arrendatario y este lo recibe a igual, a título, un inmueble situado en la ciudad de Yopal, Casanare, con la nomenclatura Calle 30 # 23-50 e identificado con la matricula inmobiliaria Número: 470- 34302, el cual tiene un área superficiaria de 3.286 m2 de los cuales tiene un espacio con capacidad de almacenamiento y destinado al bodegaje de alimentos; cubierta de 760 M2, apto para desarrollar actividades de empacado de paquetes nutricionales y alistamiento; área de parqueadero de 2000 M2 óptima para el cargue y descargue de vehículos pesados, instalaciones administrativas con 355 M2 construidos además de una área dispuesta para la vigilancia de las instalaciones en general y que permite el control de ingreso y salida de las demás áreas y el cumplimiento de los protocolos de seguridad y bioseguridad vigentes.

SEGUNDA. ENTREGA DEL INMUEBLE: El arrendatario, declara que en la fecha ha recibido el inmueble y los muebles arrendados, en caso de que los tuviere y fueran parte del contrato, de acuerdo con el inventario inicial de entrega que se anexa al presente, y que hace parte integral del mismo. En el evento, que no se hubiere realizado el inventario, por cualquier causa y de no existir una comunicación escrita, por parte del arrendatario, informando dicha omisión, se entenderá recibida a entera satisfacción. El inmueble y los muebles, deberán ser restituidos en buen estado, y de acuerdo con el inventario anteriormente citado, salvo los deterioros ocasionados por el uso normal y paso del tiempo, según el criterio del arrendador.

TERCERA. DESTINACION: El arrendatario se compromete a utilizar el inmueble materia de este contrato, como oficinas y bodegas, para desarrollar actividades propias de su objeto social.

CUARTA. DURACION: El término del presente contrato es de DOCE (12) meses, a partir del 01 de enero de 2024, hasta el 31 de diciembre de 2024, renovable por mutuo acuerdo, si ninguna de las partes, ha dado aviso de terminación a la otra, con antelación no inferior a 60 días al vencimiento inicial aquí pactado.

QUINTA. RESTITUCION: A la terminación de este contrato, por cualquier causa, el arrendatario, restituirá el inmueble en el mismo estado que le es entregado, salvo deterioro natural por uso y goce legítimos.

SEXTA. CONTRAPRESTACION Y FORMA DE PAGO: La contraprestación mensual que pagara el arrendatario, se causara a partir del día que inicia este contrato, por ende, el canon de arrendamiento se pagara mes adelantado. El valor del canon mensual del contrato es de $ 14.094.000 (catorce millones noventa y cuatro mil pesos) incluido IVA. En caso de prórroga del contrato, este canon se incrementará según el I.P.C.

SÉPTIMA. SERVICIOS PUBLICOS: El pago del consumo mensual, de los servicios de agua, alcantarillado, recolección de basuras, energía eléctrica y teléfonos, estarán a cargo del arrendatario y deberán ser pagados directamente, por este, sin que el arrendador, tenga responsabilidad alguna, por la correcta o deficiente, prestación de tales servicios. Así mismo, el arrendador, se obliga a pagar las sanciones, costas o multas que las empresas respectivas, o cualquier autoridad, imponga por las infracciones de reglamentos, o por no haber, pagado oportunamente, los servicios causados durante la vigencia de este contrato, e indemnizara al arrendador, por los perjuicios que tales infracciones u omisiones puedan causarle.

PARAGRAFO PRIMERO: Al finalizar este contrato de arrendamiento y al restituir el inmueble por parte del arrendatario, este, entregara los últimos tres recibos de servicios cancelados y se compromete a cancelar el consumo causado hasta el día de la devolución.

OCTAVA. REPARACIONES Y MEJORAS: El arrendador, autoriza expresamente al arrendatario, para efectuar las mejoras indispensables, a fin de desarrollar las actividades propias de su objeto social, las cuales correrán por cuenta del arrendatario. En cuanto a las mejoras útiles que realice el arrendatario en desarrollo de- la autorización, aquel, podrá separar y llevarse los materiales utilizados en las obras que ejecute, sin deteriorar el inmueble arrendado, pero las que no puedan ser separadas, sin que sufra daño alguno la propiedad, quedaran adheridas al inmueble sin costo alguno para el arrendador, y pasaran a ser de su propiedad.

NOVENA. INSPECCION: El arrendador podrá efectuar inspecciones al inmueble arrendado siempre que no se obstaculice la prestación del servicio, formulando por escrito las sugerencias y recomendaciones que sean necesarias para un mejor funcionamiento.

DECIMA. CESION DEL CONTRATO: A) El arrendador, podrá transferir sus derechos a terceras personas en cuyo caso, el arrendatario se compromete a cumplir las obligaciones emanadas de este contrato, con el cesionario. B) El arrendatario, no podrá ceder el presente contrato, salvo que expresamente lo autorice el arrendador.

PARAGRAFO: Tanto el arrendador como el arrendatario, podrán terminar de manera unilateral, sin tener que pagar clausula penal en caso de que cualquiera de las partes o nuevos cesionarios de este contrato, aparezcan en la lista Clinton, OFAC, o en cualquier

otro registro, nacional o internacional que los vincule con la realización de actividades ilícitas.

DECIMO PRIMERA. CLAUSULAS DE TERMINACION: El presente contrato podrá darse por terminado por las causales establecidas para el contrato de arrendamiento de local comercial, establecido en el código de Comercio y especialmente por las siguientes:

1. Por mutuo acuerdo.
2. Por incumplimiento de las obligaciones contractuales.
3. Por vencimiento del término.

PARAGRAFO: Si el arrendatario, desocupare el inmueble antes del vencimiento, del término principal o de las prórrogas, se dará aplicación al artículo 2003 del código civil.

DECIMO SEGUNDA. NOTIFICACIONES: las notificaciones que cualquiera de las partes haga a la otra, deben formularse con certificación de entrega las siguientes direcciones:
El arrendatario: En el mismo inmueble objeto de este contrato.
El arrendador: Calle 16A #31-128 Yopal

DECIMO TERCERA. ABANDONO DEL INMUEBLE: Al suscribir este contrato el arrendatario, faculta expresamente al arrendador y a su eventual cesionario, para penetrar en el inmueble y recuperar su tenencia, con solo el requisito de la presencia de 2 (dos) testigos, en procura de evitar el deterioro del inmueble siempre que, por cualquier causa, el mismo permanezca abandonado o deshabitado, por el término de dos meses o más, siempre y cuando este por igual termino en mora con el pago del canon de arrendamiento.

DECIMO CUARTA. GASTOS: los gastos de impuestos de timbre y demás que se ocasionen por el otorgamiento de este contrato, sus prorrogas y renovaciones serán asumidos por partes iguales entre los contratantes.

DECIMO QUINTA. COARRENDATARIO: Con el fin de garantizar el cumplimiento de todas las obligaciones emanadas de este contrato la parte arrendataria, presenta como coarrendatario a l señora: **MARÍA CLARA MARTINEZ PEREA,** identificada con cedula de ciudadanía No. 23.795.563 expedida en Paz de Ariporo, quien acepta íntegramente este contrato y sus cláusulas al suscribirlo.

DECIMO SEXTA. MERITO EJECUTIVO: De conformidad con la ley, las obligaciones de pagar sumas en dinero a cargo de cualquiera de las partes, serán exigibles ejecutivamente, con base en el presente contrato de arrendamiento y de conformidad con lo dispuesto en los códigos civil y general del proceso. El presente contrato, presta merito ejecutivo, en caso de que el arrendador, instaure una acción judicial para obtener el pago de sumas de dinero que el arrendatario adeude por cualquier concepto relacionado en este contrato, incluidas las sumas que se deriven del incumplimiento en pagos y sanciones por la prestación de la totalidad de los servicios públicos que está obligado a pagar el arrendatario según consta en el presente contrato. El arrendador podrá, cobrar al arrendatario, vía ejecutiva

con la presentación de las facturas tanto de canon de arriendo como las expedidas por las diferentes empresas prestadoras de servicios. El arrendatario acepta reconocer los costos y gastos de cobranza generados tanto en etapa de cobro pre jurídica como jurídica, así como los intereses de mora, los honorarios de abogado derivados de la cobranza realizada por el arrendador, o por las entidades aseguradoras o afianzadoras, bien sea de manera interna o a través de entidades externas dedicadas a dicha gestión con las cuales exista un vínculo contractual.

DECIMO SEPTIMA. COBRO EXTRAJUDICIAL: Si el incumplimiento de la obligación a cancelar oportunamente el arriendo o los servicios diere lugar a cualquier diligencia de cobro extrajudicial, el arrendatario reconocerá los honorarios al abogado encargado de dicha gestión.

Para constancia el presente contrato se firma en la ciudad Yopal, a los veintisiete (27) días del mes de diciembre del año 2023, en dos (2) ejemplares del mismo valor, cada uno de ellos con destino a cada una de las partes.

EL ARRENDADOR:

GERMAN ENRIQUE VILLAMIL BARRERA
C.C. No. 7.214.936 expedida en Duitama

EL ARRENDATARIO:

MARIA CLARA MARTINEZ PEREA
C.C. No. 23.795.563 de Paz de Ariporo
R/L FUNDEXPO

EL COARRENDATARIO

MARIA CLARA MARTINEZ PEREA
C.C. No. 23.795.563 de Paz de Ariporo

REGISTRO FOTOGRÁFICO BODEGA

Yopal, 02 de diciembre de 2024

Señores
GOBERNACIÓN DE CASANARE
Cra. 20 No. 08- 02 Edificio CAD.
Ciudad

REFERENCIA: LICITACIÓN PUBLICA No CAS-OAJ-LP-010-2024

OBJETO: REALIZAR ACTIVIDADES DE ATENCIÓN NUTRICIONAL, PRÁCTICAS RECREATIVAS Y DE AUTOCUIDADO, PARA CONTRIBUIR AL MEJORAMIENTO DE LAS CONDICIONES DE VIDA DE ADULTOS MAYORES, DE LOS 19 MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

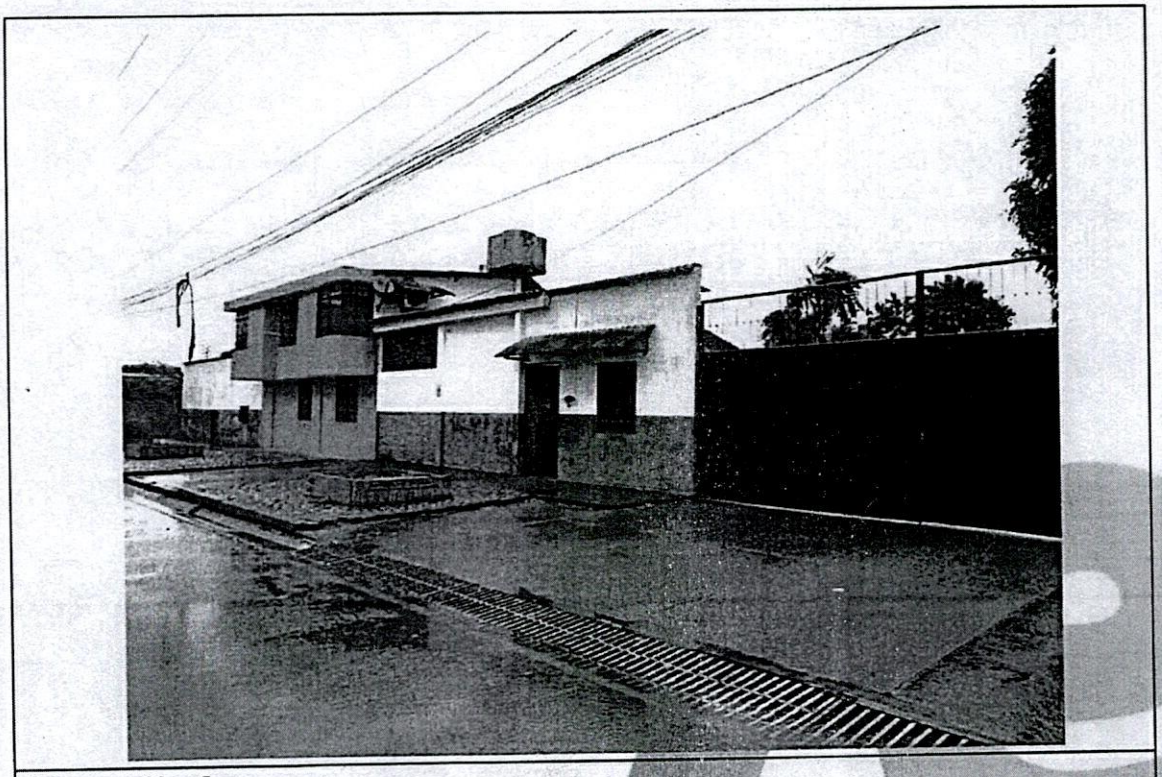


Imagen No. 1 -



Imagen No. 2 -

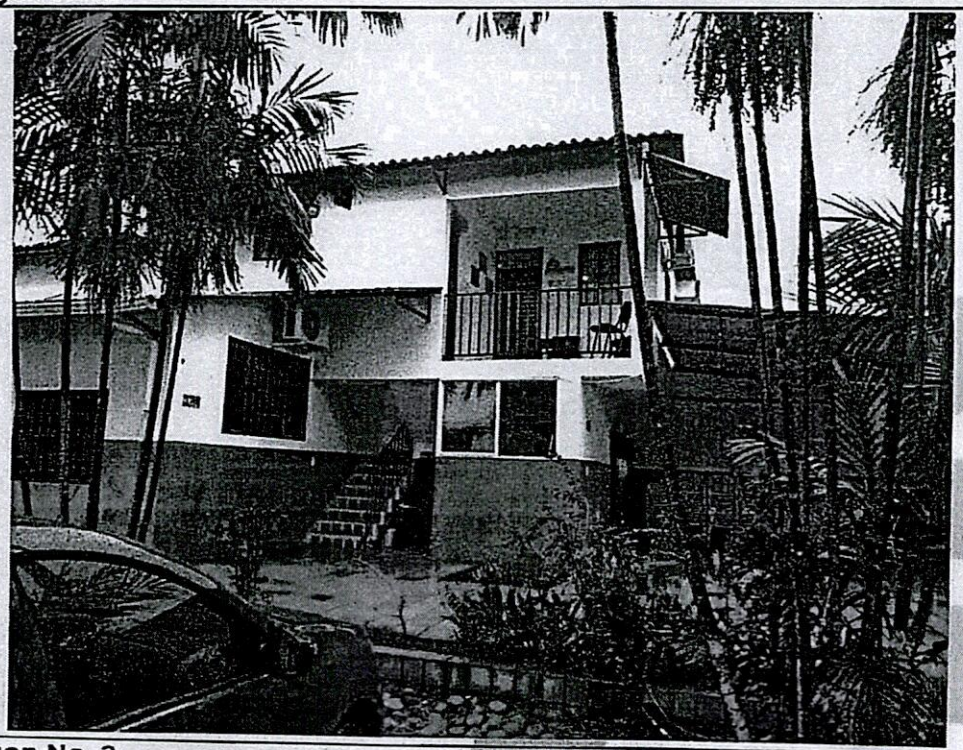


Imagen No. 3 -

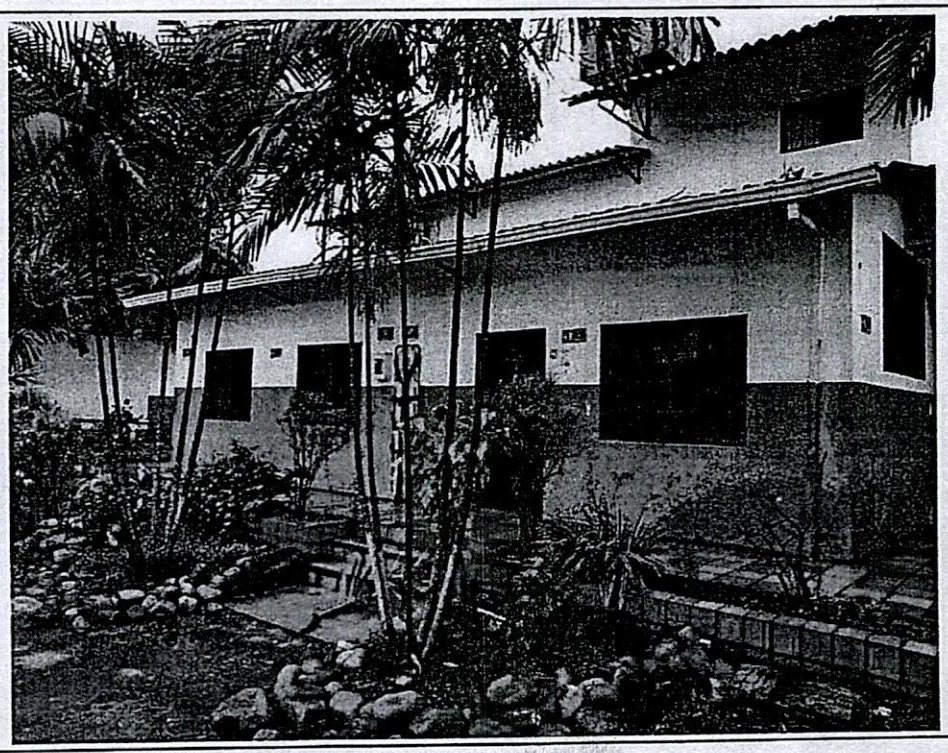


Imagen No. 4 -

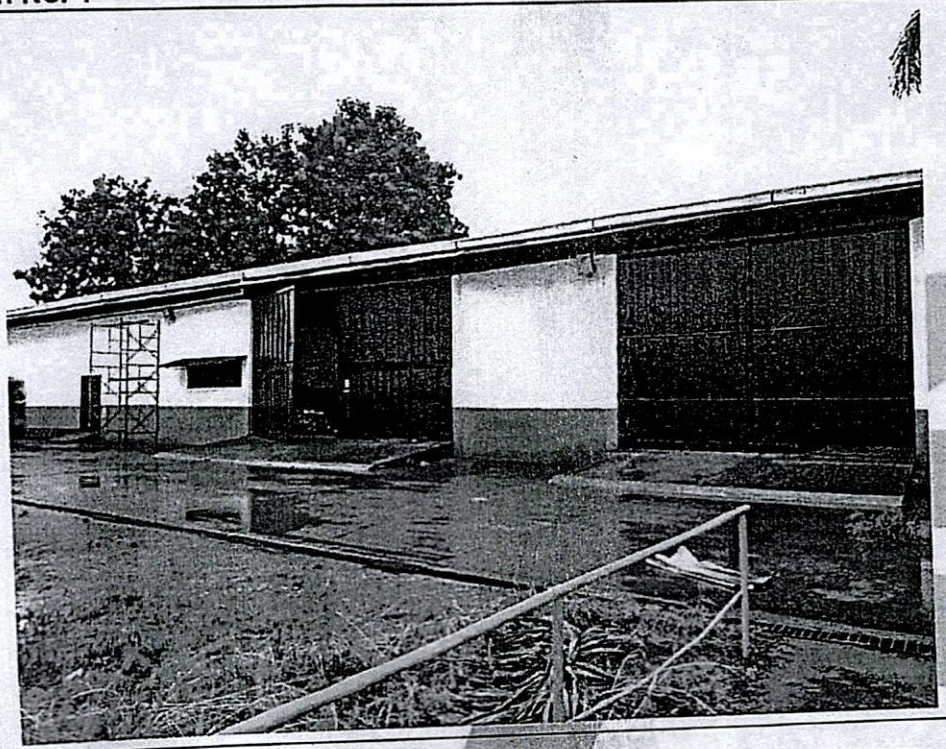


Imagen No. 5 -

Calle 30 N° 23 - 50
Celular: 311 889 33 04
e-mail:fundexpocasanare@gmail.com
Yopal - Casanare
Colombia

icontec ISO 9001
IQNet CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM

2678

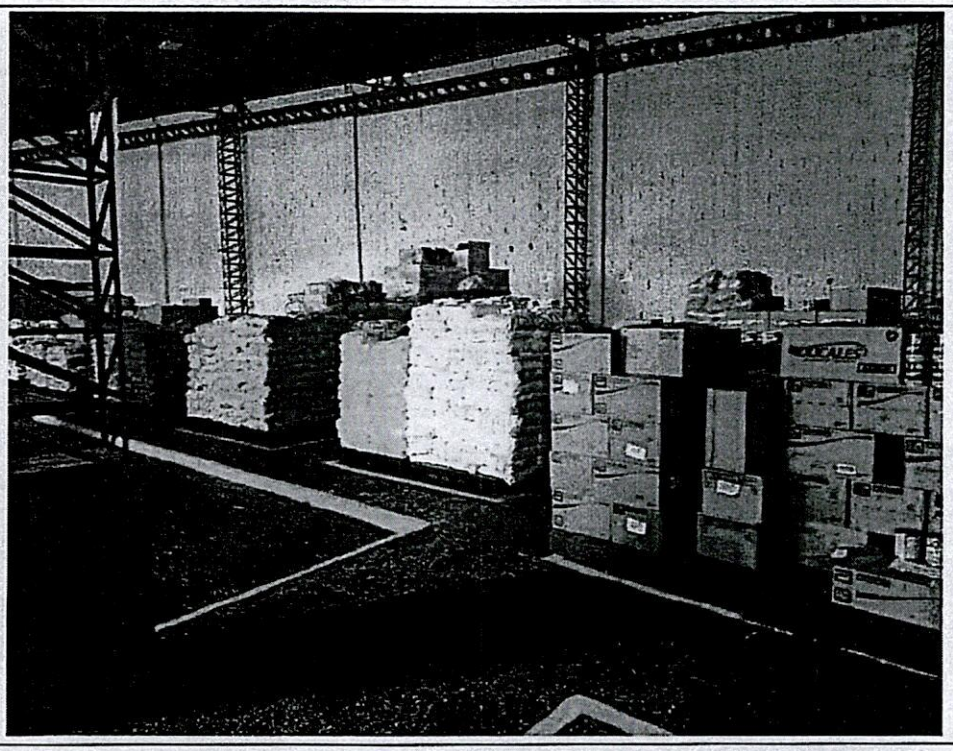


Imagen No. 6 -



Imagen No. 7 -

Calle 30 N° 23 - 50
Celular: 311 889 33 04
e-mail:fundexpocasanare@gmail.com
Yopal - Casanare
Colombia

icontec ISO 9001
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYS

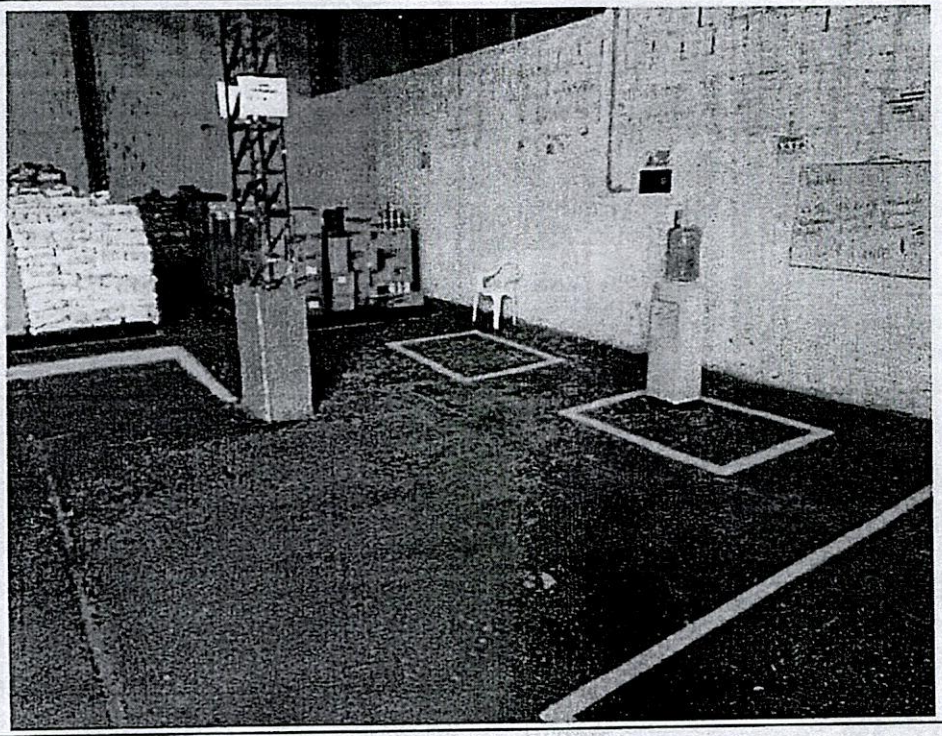


Imagen No. 8 -



Imagen No. 9 -

Calle 30 N° 23 - 50
Celular: 311 889 33 04
e-mail:fundexpocasanare@gmail.com
Yopal - Casanare
Colombia

icontec ISO 9001
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM

2679

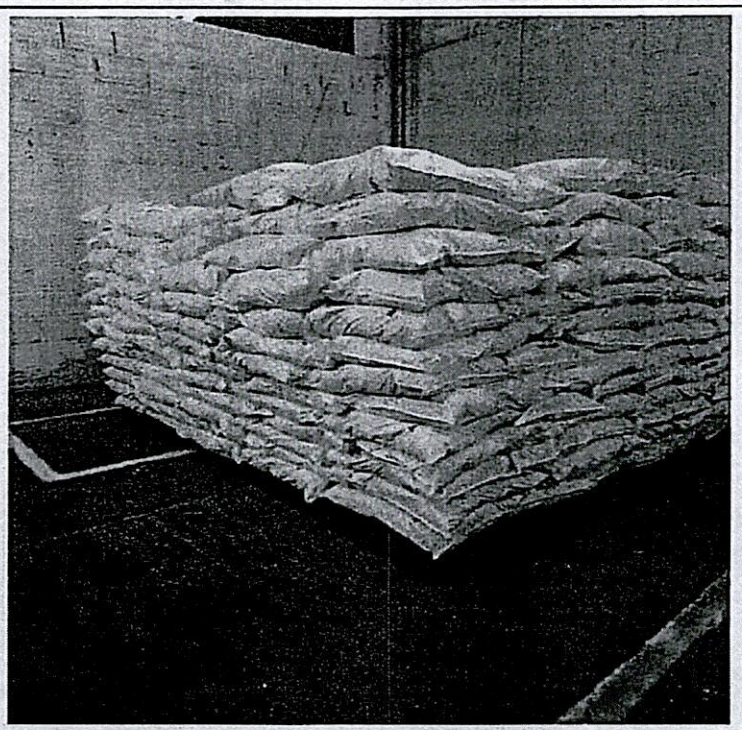


Imagen No. 10 -

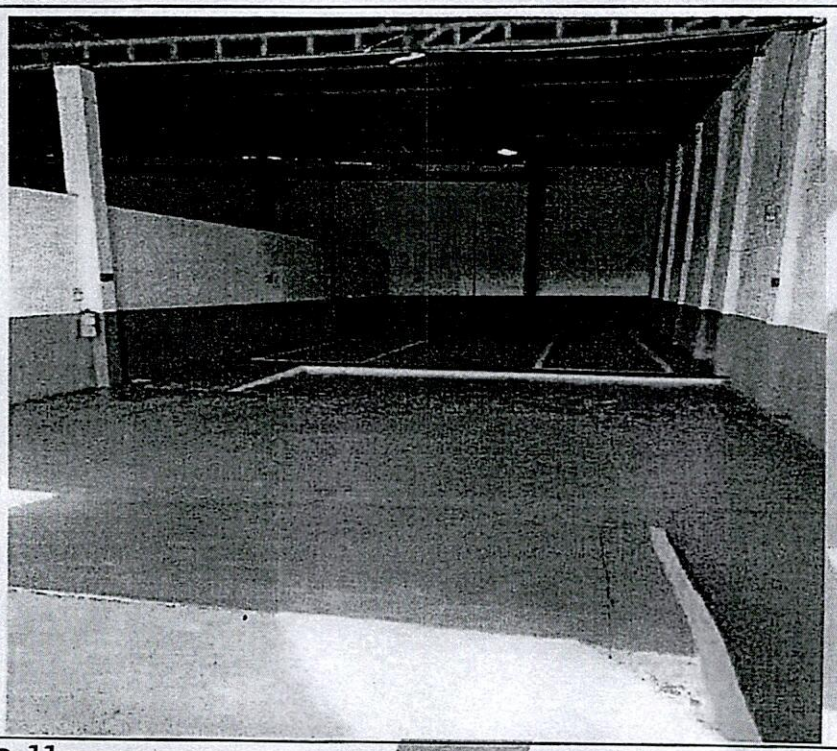


Imagen No. 11 -

Calle 30 N° 23 - 50
Celular: 311 889 33 04
e-mail:fundexpocasanare@gmail.com
Yopal - Casanare
Colombia

icontec ISO 9001
IQNet CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM

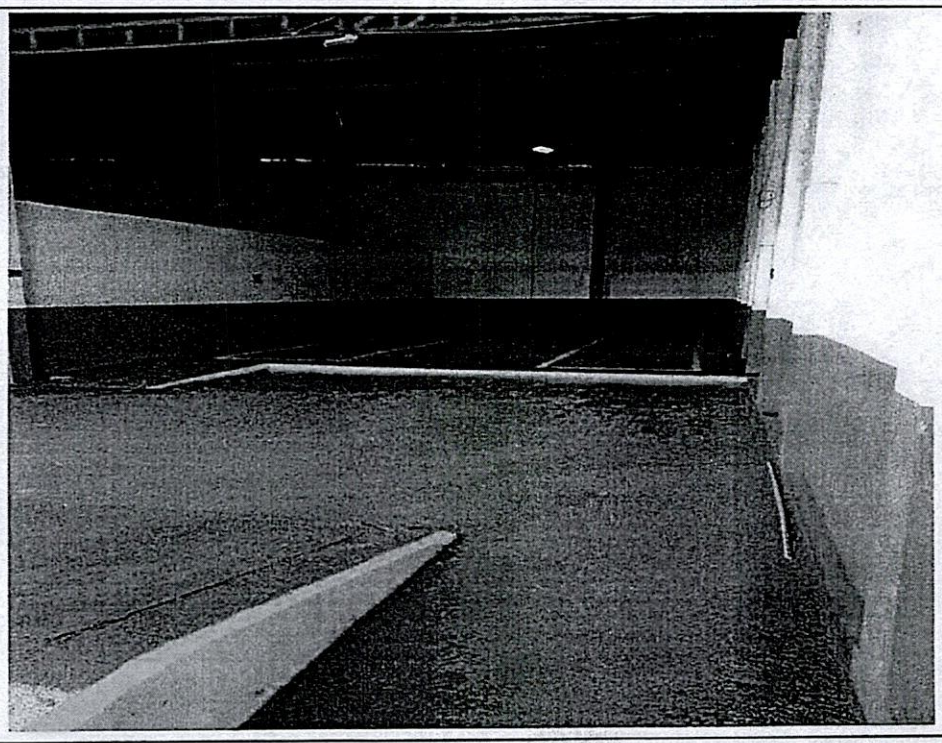


Imagen No. 12 -

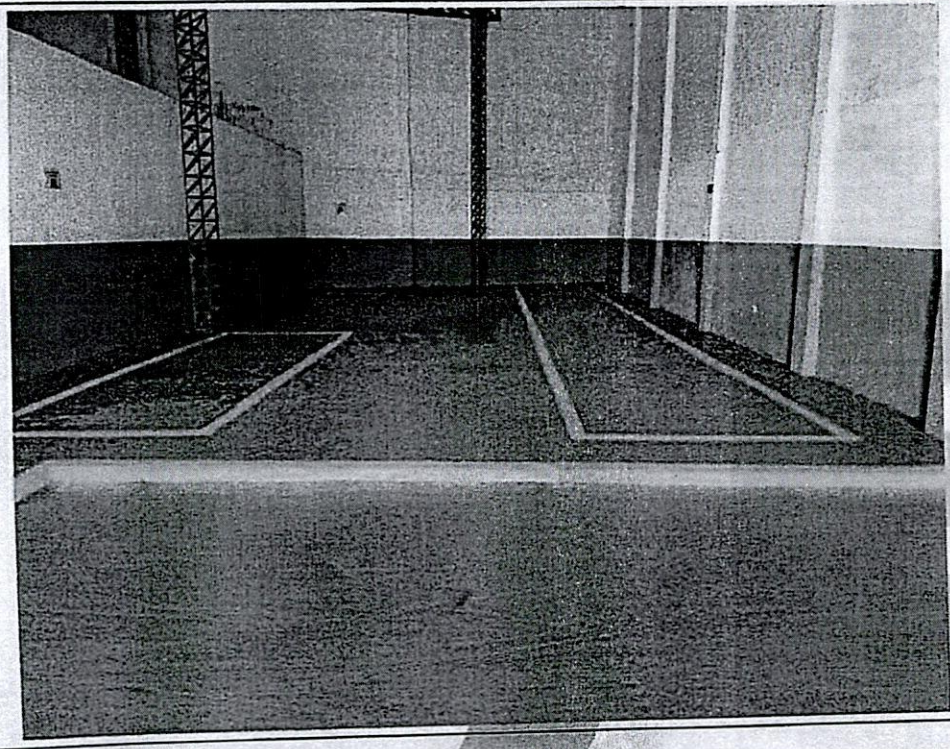


Imagen No. 13-

2680

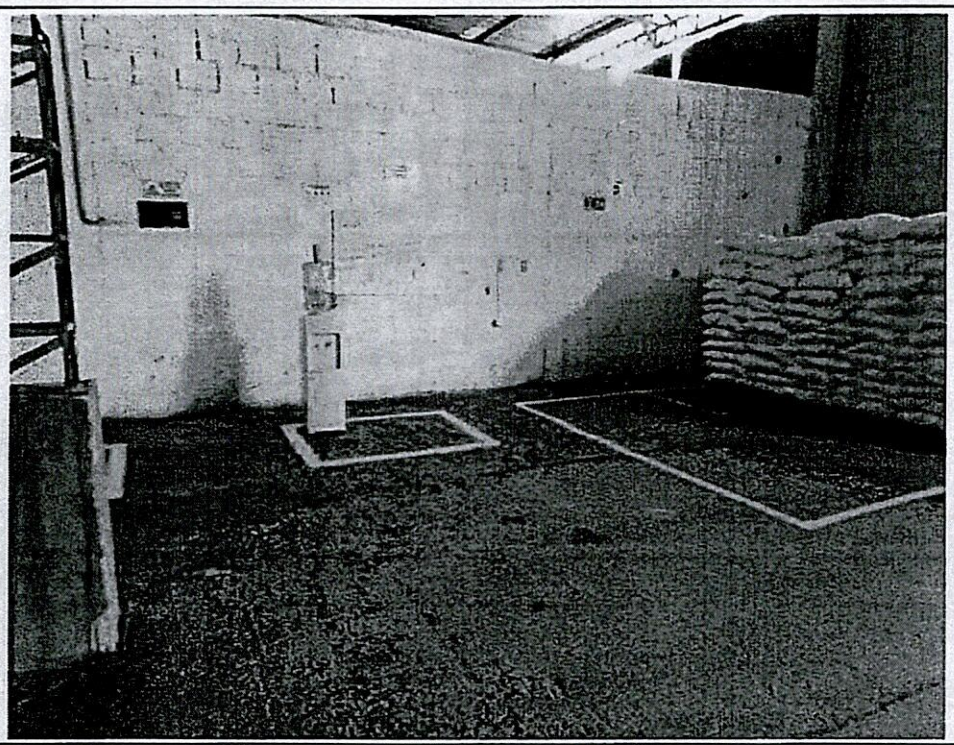


Imagen No. 14 -

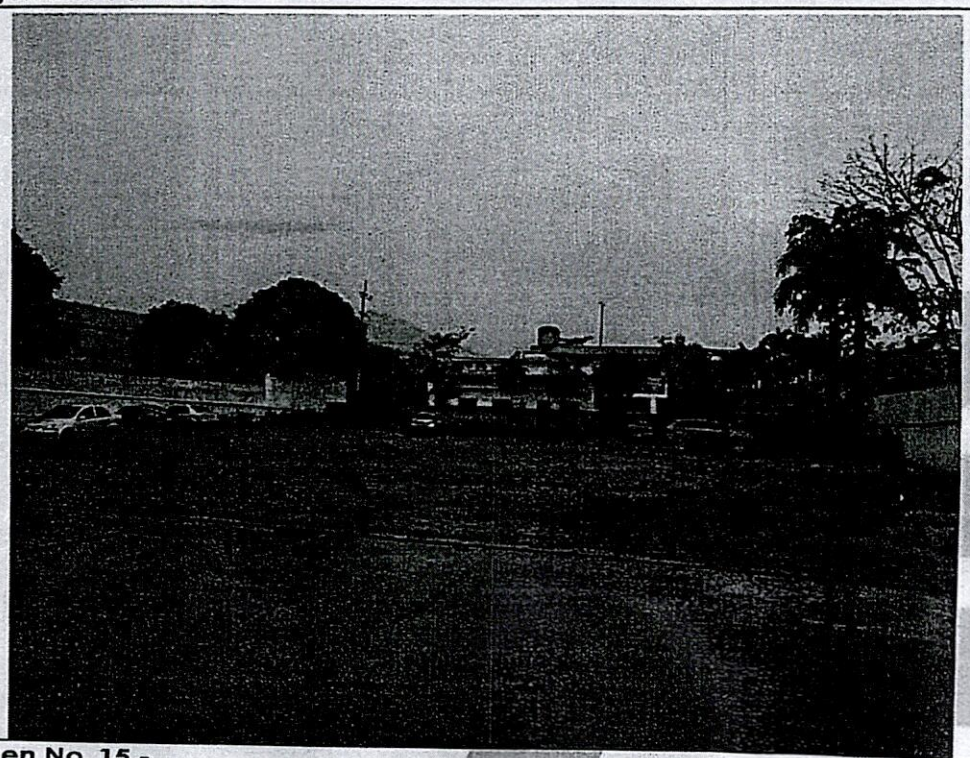


Imagen No. 15 -

Calle 30 N° 23 - 50
Celular: 311 889 33 04
e-mail:fundexpocasanare@gmail.com
Yopal - Casanare
Colombia

icontec ISO 9001
IQNet

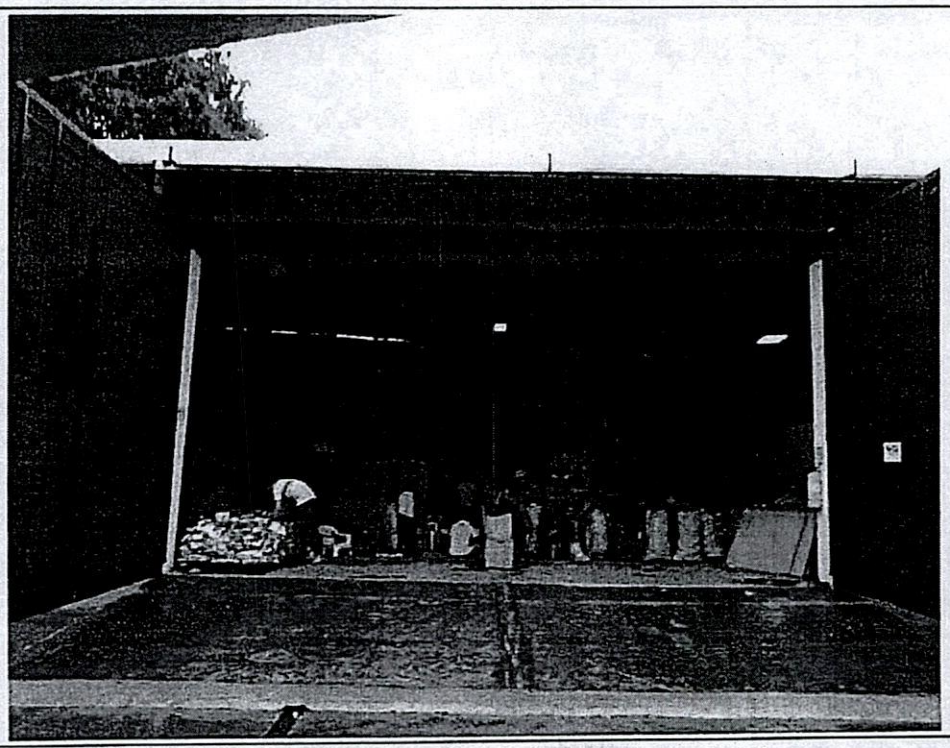


Imagen No. 16 -

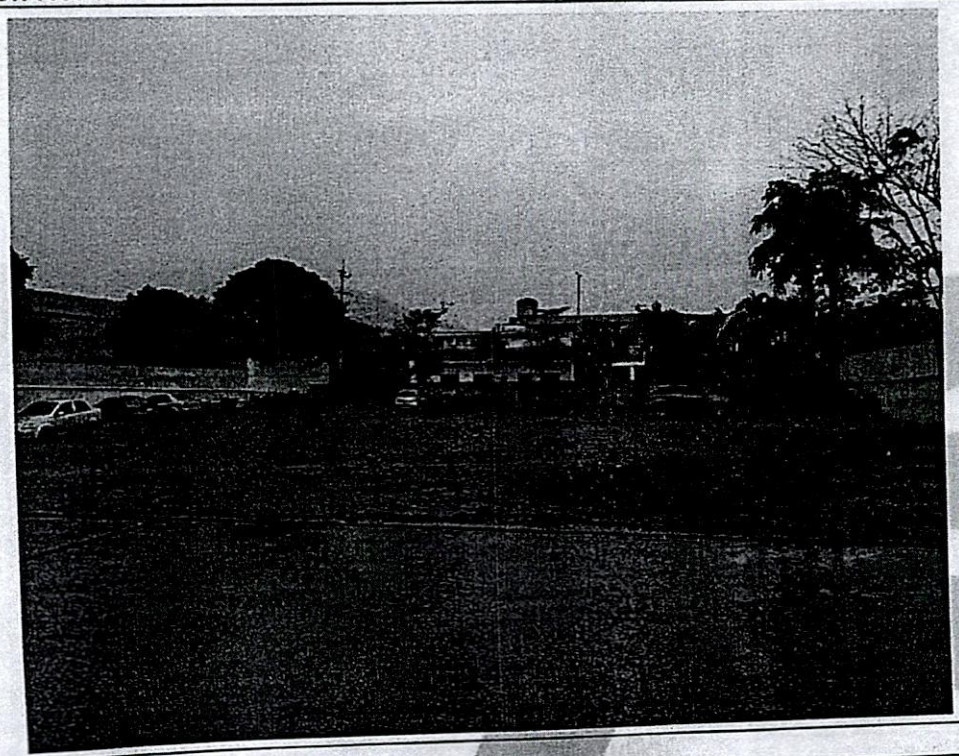


Imagen No. 17-

Calle 30 N° 23 - 50
Celular: 311 889 33 04
e-mail:fundexpocasanare@gmail.com
Yopal - Casanare
Colombia

icontec ISO 9001
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM