

	FICHA TÉCNICA DE KUMIS ENTERO CON DULCE	Aseguramiento y control de calidad
		Código: QC-F-020
		Fecha: 27-01-22
		Versión: 2
		Pag 1 de 3

1. Identificación del producto

Nombre genérico	KUMIS ENTERO CON DULCE	
No. Registro	Registro Sanitario No. RSA-0026759-2023	
Marca	EL TREBOL	
Definición	Denomínese Kumis al producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de <i>Streptococcus Lactis</i> o <i>Cremoris</i> , los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.	
Composición:	Leche entera higienizada Azúcar refinada Cultivo (<i>Streptococcus Lactis</i> o <i>Cremoris</i>)	
Descripción del proceso:	Pasteurización a 75°C durante 30 minutos Enfriamiento hasta 44°C Inoculación de 38 a 44 °C Incubación a 42°C por 8 horas Enfriamiento 2 a 6 °C Agitación Envasado Almacenamiento a temperatura de refrigeración 2 – 6°C	

2. Especificaciones

Características sensoriales	Sabor: Ligeramente ácido Olor: Característico Color: Blanco Apariencia: Levemente viscosa
------------------------------------	--



FICHA TÉCNICA DE KUMIS ENTERO CON DULCE

Aseguramiento y control de calidad

Código: QC-F-020

Fecha: 27-01-22

Versión: 2

Pag 2 de 3

Características Fisicoquímicas

Característica	Parámetro
Materia grasa % m/m	Min 2.5
Sólidos lácteos no grasos % m/m	Min 7.0
Acidez como ácido láctico % m/m	0.60 – 1.20
Prueba de fosfatasa	Negativa

Basado en la Resolución 2310 de 1986

Características microbiológicas

Parámetro	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M
Mohos y levaduras	2	3	5	2	2×10^2 ufc/g o ml	5×10^2 ufc/g
Coliformes	2	3	5	2	10 ufc/g o ml	10^2 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	NA	3	5	0	< 10 ufc/g o ml	---

En donde:

Dónde:

n = Número de unidades a analizar en un lote. **m** = Índice máximo permisible para identificar un nivel de buena calidad. **M** = Índice máximo permisible para identificar un nivel aceptable de calidad. **c** = Número máximo de unidades permisibles con resultado entre m y M. **ufc** = Unidades formadoras de colonia.

< = Léase menor de.

NA = No aplica

Basada en la Resolución 1407 de 2022 (Criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano)



FICHA TÉCNICA DE KUMIS ENTERO CON DULCE

Aseguramiento y control de calidad

Código: QC-F-020

Fecha: 27-01-22

Versión: 2

Pag 3 de 3

Características Especiales

La leche destinada para la elaboración de kumis no debe superar los límites de contaminantes:

Parámetro	Especificación Res. 4506 de 2013	
	Contaminante*	Límite máximo Mg/Kg
Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano	Plomo, expresado como Pb	0.02
	Aflatoxinas M1	0.0005
	Melanina	2.5
	*Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015.	



FICHA TÉCNICA DE KUMIS ENTERO CON DULCE

Aseguramiento y control de calidad

Código: QC-F-020

Fecha: 27-01-22

Versión: 2

Pag 4 de 3

La leche destinada para la elaboración de yogurt no debe superar los límites máximos de residuos de plaguicidas:

Parámetro	Especificación Res. 2906 de 2007	
Límites máximos de Residuos de Plaguicidas- LMR- en alimentos para consumo humano	BAMECTIN	0.005
	BIFENTRIN	0.05*
	CIFLUTRIN	0.01 F El LMR incorpora los tratamientos externos en animales
	CLOFENTEZINA	0.01*
	CLORMEQUAT	0.5
	CLORPIRIFOS	0.02
	CLORPROFAM	0.0005*
	DIFENILAMINA	0.0004* F
	DIMETOATO	0.05*
	DISULFOTON	0.01
	ETEFON	0.05*
	FENBUCONAZOL	0.05*
	FENPIROXIMATO	0.005* F
	FENPROPATRIN	0.1 F
	FIPRONIL	0.02
	FLUMETRINA	0.05 F El LMR incorpora los tratamientos externos en animales
	FLUSILAZOL	0.01*
	MICLOBUTALINO	0.01*
	PENCONAZOL	0.01*
	PIPERONIL BUTÓXIDO	0.2F
	SPINOSAD	1.0 El LMR incorpora los tratamientos externos en animales
	TEBUCONAZOL	0.01*
	TIABENDAZOL	0.2
	TRIAZOFOS	0.01*
	VINCLOZOLIN	0.05*
(*) : Dosis en el límite de determinación o próxima al mismo		
F: (Para las leches). El residuo es liposoluble y los LMR para los productos lácteos se obtiene según lo explicado en el "Límites máximos de Codex para residuos/Límites máximos del Codex para residuos extraños presentes en la leche y los productos lácteos"		

3. Características Generales

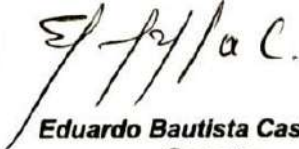
Presentaciones comerciales

Bolsa x 150 mL
Paquete (8 unidades x 150 mL)

	FICHA TÉCNICA DE KUMIS ENTERO CON DULCE	Aseguramiento y control de calidad
		Código: QC-F-020
		Fecha: 27-01-22
		Versión: 2
		Pag 5 de 3

Empaque y rotulado	Bolsa de polietileno sanitario que garantiza la protección del producto y mantiene las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas del mismo durante su vida útil.		
Embalaje	Bolsa de polietileno transparente impresa		
Almacenamiento y manejo	Mantener y conservar la cadena de frio de 2°C a 6°C. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. Rote el producto según su fecha de vencimiento. Almacene en arrume sobre estibas separadas del paredes y piso, de acuerdo a lo dispuesto. Evite golpes que afecten la integridad del producto. Mantener alejado de olores extraños y almacenar a temperatura ambiente.		
Distribución	El transporte debe realizarse en vehículos termo King limpios y desinfectados los cuales deben ser destinados única y exclusivamente al transporte de alimentos. Dentro del vehículo el producto debe ir protegido contra golpes y nunca debe disponerse directamente en el suelo para lo cual se recomienda el uso de cestillos, canastillas y/o estibas.		
Vida Útil	Treinta y cinco (35) días a partir de la fecha de elaboración y en condiciones adecuadas de almacenamiento. Rotulado con lote y fecha de vencimiento (día/mes/año)		
Información Nutricional	<div><div>Información Nutricional (100 ml): Calorías 75, grasa total 3.3 g, grasa saturada 1.5 g, carbohidratos totales 8.7 g, Azúcares totales 12 g, Azúcares añadidos 4.4 g, Proteína 2.6 g, Sodio 65 mg, Vitamina A 51 µg ER, Vitamina D 2.2 µg, Calcio 85 mg y Zinc 0.32 mg.</div><div>Información Nutricional (porción): Tamaño de porción: 1 vaso (150 ml) Número de porciones por envase: 1 porción Calorías 112, grasa total 4.9 g, grasa saturada 2.3 g, carbohidratos totales 13 g, Azúcares totales 18 g, Azúcares añadidos 6.6 g, Proteína 3.9 g, Sodio 97 mg, Vitamina A 76 µg ER, Vitamina D 3.2 µg, Calcio 127 mg y Zinc 0.47 mg. No es fuente significativa de Grasa trans, Fibra dietaria y Hierro.</div></div> <div><ul style="list-style-type: none">Presentación de 150 mL: 1 PorciónPresentación de 1000 mL: Aprox 6 Porciones</div>		
Planta productora	Fabricado por: Industria Lechera del Huila INDUHUILA S.A Cra 6 # 27-81 Neiva, Huila NIT: 891100949-6		
Elaboró	Revisó	Aprobó	Fecha de Emisión

	FICHA TÉCNICA DE KUMIS ENTERO CON DULCE	Aseguramiento y control de calidad
		Código: QC-F-020
		Fecha: 27-01-22
		Versión: 2
		Pag 6 de 3

 Paula Andrea Gutiérrez Álvarez Ing. Alimentos	 Milena Aya Díaz Esp. Desarrollo organizacional	 Eduardo Bautista Castañeda Gerente	Ene-2023
--	---	--	----------



**MINISTERIO DE SALUD Y
PROTECCIÓN SOCIAL**

RESOLUCION Nro. 2023031440 del 13 de Julio de 2023

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictaron postulados para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Artículo 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 artículo 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 Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20231185541 de fecha 2023/07/13 el (la) Señor(a) EDUARDO BAUTISTA CASTAÑEDA actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Artículo 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 REGISTRO SANITARIO por el termino de Cinco (5) años al producto que se describe a continuación:

R E G I S T R O RSA-0026759-2023
SANITARIO No.:

VIGENTE HASTA: 2028/07/13

EXPEDIENTE: 20258812

RADICACION: 20231185541

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: KUMIS ENTERO CON DULCE,

MARCA: EL TREBOL, BON APETI ,

PRESENTACION COMERCIAL: DESDE 150ml hasta 5000 ml,

TITULAR(ES): INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A. INDUHUILA S.A. con domicilio en NEIVA - HUILA,

FABRICANTE(S): INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A. INDUHUILA S.A. Ubicado en la CARRERA 6 NO. 27- 81, con domicilio en NEIVA - HUILA,

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



**MINISTERIO DE SALUD Y
PROTECCIÓN SOCIAL**

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 322000 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAH0218613, expediente Nro. 20067472. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

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

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

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 13 de Julio de 2023

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección <http://www.invima.gov.co>

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Firma válida

Firmado digitalmente por
CARLOS ALBERTO
ROBLES COLOMBIA
Fecha: 2023.07.13
16:15:23 COT
Razón: In
Locación: BOGOTÁ D.C.,
Colombia

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2021-08-23	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7304-864-2023
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

Respetados señores:

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

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados el 2023-11-02, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

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

^(*) Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisario, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Dirección de Operaciones Sanitarias Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3- Calle 18 A No. 7 A 14 Barrio Campo Nuñez, teléfono 8632069 ext. 7800 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo <https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php>

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias <https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud>. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Dado en la ciudad de Neiva, el día 26 del mes de octubre del año 2023



**Coordinadora Grupo de Trabajo Territorial
Centro Oriente 3**

Recibido por

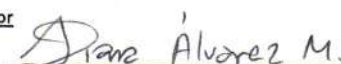
Firma

Nombre

Cédula

Cargo

Fecha



Diana M. Alvarez Montenegro

1.079.184.026

Jefe de Cabecera

2 de Noviembre de 2023

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

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

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

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

DATOS DE PRODUCCIÓN			
Número de empleados:	28	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquinas:	SUPERMECADO MERCACENTRO; SUPERMERCADO CINCO MENOS; SUPERMERCADO POPULAR		
Subcategorías evaluadas:	1.1.1 LECHE LIQUIDA (CRUDA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERILIZADA).		
Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año		
LECHE LIQUIDA ULTRAPASTEURIZADA UHT.	6.000.000 LITROS /AÑO		
Subcategoría 1:	1.1.1 LECHE LIQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, UHT, ESTERILIZADA).		

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

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

		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
		Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-06-13	
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se observa que algunos sectores del piso del área de equipos UHT
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1, 4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					19
2. EQUIPOS REQUERIDOS		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15
3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art. 12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10
5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114		Versión: 05		Fecha de emisión: 2021-06-13
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art. 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		Ver formatos anexos de rotulados
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					99,0

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

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

Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida	
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	SI		

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO:

FAVORABLE

EXIGENCIAS:

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

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

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

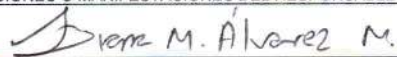
Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

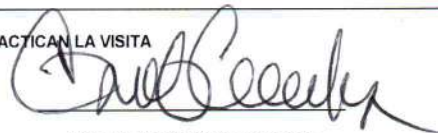
NINGUNA 

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

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

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:



Nombre:

Christian Camilo Cartegena Rojas

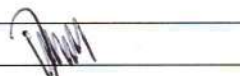
Cargo:

Profesional Universitario

Dependencia:

INVIMA GTTC03

Firma:



Nombre:

Diego Mauricio Quintero Bonilla

Cargo:

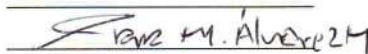
Profesional Universitario

Dependencia:

INVIMA GTTC03

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:



Nombre:

Diana Margarita Alvarez Montealegre

Cargo:

Jefe de Calidad

C.C.

1.079.184.026



	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		
Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23	Página 1 de 3

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD)	NEIVA - HUILA, 2023-11-02
Nombre del Establecimiento	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A.- INDUHUILA S.A.
Identificación del Producto	LECHE ULTRA ALTA PASTEURIZADA AUT (UHT) ENTERA LARGA VIDA MARCA EL TREBOL POR 400 MILILITROS EN BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO 7 CAPAS DE ALTA BARRERA

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

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
<div></div> <div>FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005</div>			
Código: IVC-INS-FM022		Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23 Página 2 de 3
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	NA	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	2	

		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
		FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005			
Código: IVC-INS-FM022		Versión: 04		Fecha de Emisión: 2022-09-23 Página 3 de 3	
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	RSA-007053-2018		
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA			
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA			
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	2			
5.2.3	Cuando el producto contiene aspártame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA			
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	2			

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

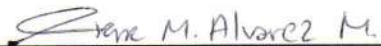
Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias <https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud>. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

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

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

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

POR PARTE DE LA EMPRESA:

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

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

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

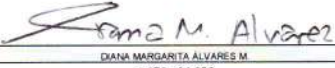
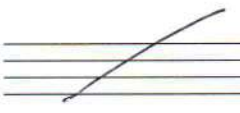
Teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 evaluar el cumplimiento de la información nutricional y frontal de los alimentos envasados o empacados para consumo humano.

ASPECTOS A EVALUAR				
	¿El rotulado del alimento declara tabla de información nutricional y número de porciones?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES	SI	Cumple		
	Art. 1 Y 5 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 1 del formato de evaluación e incluya el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			
2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	NO			
	Art. 1 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 2 del protocolo y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			
3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	NO			
	Art. 3 Res. 2492 de 2022, Art. 17, 18, 19, 20, 21 y 22 Res. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 3 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	NO			
	Art. 23 Y 24 Res. 810 de 2021 y Art. 4 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 4 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			
5. SELLO POSITIVO	NO			
	Art. 33, 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 5 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no finalice la inspección.			

Observaciones: Ninguna

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias <https://sesuite.invima.gov.co:444/Pags/rd/peticiones/solicitud>. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

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

POR PARTE DE LA EMPRESA			
Firma		Firma	
Nombre	DIANA MARGARITA ALVAREZ M.	Nombre	
C.C.	1.079.184.026	C.C.	
Cargo	JEFE DE CALIDAD	Cargo	

LECHE ULTRA ALTA PASTEURIZADA AUT (UHT) ENTERA LARGA VIDA MARCA EL TREBOL

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

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

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

Cumple

Observaciones: Ninguna

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

Fecha	2023-11-02	Hora:	9:30 am	OBJETO:	Control de Calidad	☐	Renovación RS	☐	Otro	☐	vigencia vinculada a IVC)	Establecimiento
Establecimiento	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA SA - INDUHUILA SA											
Ciudad o municipio	NEIVA											
Vehículo (tipo)	No. de placa											
	Departamento											
	HUILA											
	Dirección											
	CR 6 No 27-81 BR LAS GRANJAS											
	Teléfono											
	8753478-8753626;											
	Fax											
	3153119252											
	Representante Legal											
	EDUARDO BAUTISTA CASTAÑEDA											
	Propietario											

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

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

OBSERVACIONES: Mediante oficio comisorio 7304-864-2023, se toman dos (2) muestras la cual constara: Muestra 1) Siete (7) unidades distribuidas así: tres (3) unidades para análisis microbiológico, dos (2) unidades para análisis fisicoquímico, una (1) unidad para contra muestra oficial y se deja una (1) contramuestra para el interesado del mismo lote y fecha de vencimiento. Muestra 2) Tres (3) unidades para analisis de CMP. Esto con el fin de para dar cumplimiento al Control oficial para establecimientos durante la vigencia 2023” (Dirigido a Establecimientos vinculados a IVC), para ser analizadas por el Laboratorio de alimentos y bebidas INVIMA, correspondiente al mes de noviembre de 2023. Las muestras son enviadas al laboratorio de INVIMA. Numero de guia (Portes de Colombia SAS): 250001295

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias <https://sesuite.invima.gov.co:444/Pgrsd/peticiones/solicitud>. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Firman las personas que intervinieron en la presente diligencia:

Por parte de la entidad de salud		Por parte de la empresa o responsable del producto	
Firma		Firma	
Nombre	Christian Camilo Cartagena Rojas - Diego Mauricio Quintero Bonilla	Nombre	Diana Margarita Alvares Montealegre
Cargo y entidad	Profesionales Universitarios del GTT CO3 INVIMA	Cargo y entidad	Jefe de calidad - INDUHUILA SA
C.C. N°	1.108.454.071 - 7.701.280	C.C. N°	1.079.184.026
Recibe laboratorio:	Nombre	Fecha	Hora
			T °C

INFORME DE ENSAYO N° FQ-05870-23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

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

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Kumis Entero con Dulce El Trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2023-MAY-29	FECHA DE RECEP. LAB.:	2023-JUN-07
FECHA DE VENCIMIENTO:	2023-JUL-03	FECHA DE ANALISIS:	2023-JUN-15
PRESENTACIÓN:	Bolsa de Polietileno	FECHA DE INFORME:	2023-JUN-21
CANTIDAD:	3 Unidades x 200 mL	ENTREGADA POR:	Correo Certificado
LOTE No:	01290523	TEMPERATURA DE TOMA:	4,4°C
PROVEEDOR:	Industria Lechera Del Huila S.A	RECOLECTADO POR:	El Cliente

INFORME FISCOQUÍMICO

PARÁMETRO	MÉTODO DE ANÁLISIS	RESULTADO	UNIDAD	U (Incertidumbre expandida) (1)	ESPECIFICACIÓN (2)	REGLA DE DECISIÓN (3)	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
Acidez titulable	Volumetria (Titulacion acido -base)	0,77	g Á Láctico /100 g	N.A	0,60 g - 1,20 g	NO APLICA	CONFORME

OBSERVACIONES

- (2) Especificación dada por la Resolución 2310 de 1986: Kumis Entero.
- (1) La incertidumbre expresada en el informe de resultados corresponde a la incertidumbre expandida (U) con un factor de cobertura K=2 para un 95% de confianza.
- (2) Los límites de especificación se toman de: No Aplica
- (3) Al comparar su resultado contra la especificación (2), Impegno aplica dos reglas de decisión para dar conformidad, así: SIN INFLUENCIA DE LA U: La U no afecta la decisión de conformidad o CON INFLUENCIA DE LA U: La U afecta la decisión de conformidad, pues el resultado es cercano a la especificación; en este caso hay un 50% de probabilidad de que su resultado sea conforme o no conforme de forma errónea. (Basado ILAC-G8:09/2019, aceptación simple). Solo aplica para ensayos cuantitativos acreditados.
- Considerar que los resultados < 1 UFC/mL, < 1 UFC/100 mL o < 1 UFC/250 mL se encuentran dentro de la especificación, cuando ésta sea definida como 0 UFC.
- El límite máximo permisible declarado para el recuento de mohos y levaduras corresponde a la sumatoria de estos dos parámetros.
- Los datos incluidos en el segmento Información de la muestra (fecha de producción, fecha de vencimiento, presentación, lote y proveedor) son responsabilidad estricta del cliente, quien los suministra.
- Para determinar la conformidad general de la muestra analizada, todos los ensayos reportados deben ser conformes con la especificación.
- El presente informe no podrá ser reproducido parcialmente sin previa autorización de Impegno®, los resultados son válidos únicamente para la muestra analizada tal como se recibió.



MAYRA QUITIAN NARANJO
DIRECTORA TECNICA

FIN DEL INFORME DE ENSAYO

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

INFORME DE ENSAYO N° FQ-05481-23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

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

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Kumis entero con dulce El Trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2023-MAY-29	FECHA DE RECEP. LAB.:	2023-JUN-07
FECHA DE VENCIMIENTO:	2023-JUL-03	FECHA DE ANALISIS:	2023-JUN-08
PRESENTACIÓN:	Bolsa de Polietileno	FECHA DE INFORME:	2023-JUN-21
CANTIDAD:	3 Unidades x 200 mL	ENTREGADA POR:	Correo Certificado
LOTE No:	01290523	TEMPERATURA DE TOMA:	4,4°C
PROVEEDOR:	Industria Lechera Del Huila S.A	RECOLECTADO POR:	El Cliente

INFORME FISICOQUÍMICO

PARÁMETRO	MÉTODO DE ANÁLISIS	RESULTADO	UNIDAD	U (Incertidumbre expandida) (1)	ESPECIFICACIÓN (2)	REGLA DE DECISIÓN (3)	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
Fosfatasa	Cualitativo- (P-Nitrofenilfosfato)	Negativa	Sin unidades	N.A	Negativa	NO APLICA	CONFORME
Humedad	Gravimetría	80,75	g/100 g	N.A	No Aplica	NO APLICA	NO APLICA
Grasa	AOAC 920.115 2017	2,96	g/100 g	N.A	Min 2.5	NO APLICA	CONFORME
Sacarosa	AOAC 925.05. Ed 21:2019 (Lane-Eynon y Calculo por diferencia)	7,9	g/100 g	N.A	No Aplica	NO APLICA	NO APLICA
Sólidos Lácteos No Grasos	Calculo por Diferencia	8,39	g/100 g	N.A	Mín. 7 g	NO APLICA	CONFORME

OBSERVACIONES

- (2) Especificación dada por la Resolución 2310 de 1986: Kumis Entero
- (1) La incertidumbre expresada en el informe de resultados corresponde a la incertidumbre expandida (U) con un factor de cobertura K=2 para un 95% de confianza.
- (2) Los límites de especificación se toman de: Resolución 2310 de 1986- Kumis, Yogurt.
- (3) Al comparar su resultado contra la especificación (2), Impegno aplica dos reglas de decisión para dar conformidad, así: SIN INFLUENCIA DE LA U: La U no afecta la decisión de conformidad o CON INFLUENCIA DE LA U: La U afecta la decisión de conformidad, pues el resultado es cercano a la especificación; en este caso hay un 50% de probabilidad de que su resultado sea conforme o no conforme de forma errónea. (Basado ILAC-G8:09/2019, aceptación simple). Solo aplica para ensayos cuantitativos acreditados.
- Considerar que los resultados < 1 UFC/mL, < 1 UFC/100 mL o < 1 UFC/250 mL se encuentran dentro de la especificación, cuando ésta sea definida como 0 UFC.
- El límite máximo permisible declarado para el recuento de mohos y levaduras corresponde a la sumatoria de estos dos parámetros.
- Los datos incluidos en el segmento Información de la muestra (fecha de producción, fecha de vencimiento, presentación, lote y proveedor) son responsabilidad estricta del cliente, quien los suministra.
- Para determinar la conformidad general de la muestra analizada, todos los ensayos reportados deben ser conformes con la especificación.
- El presente informe no podrá ser reproducido parcialmente sin previa autorización de Impegno®, los resultados son válidos únicamente para la muestra analizada tal como se recibió.
- Ensayo tercerizado: Sacarosa

Revisado: INGRID C.

Aprobado: MAYRA Q. N.

INFORME DE ENSAYO N° FQ-05481-23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

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

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Kumis entero con dulce El Trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2023-MAY-29	FECHA DE RECEP. LAB.:	2023-JUN-07
FECHA DE VENCIMIENTO:	2023-JUL-03	FECHA DE ANALISIS:	2023-JUN-08
PRESENTACIÓN:	Bolsa de Polietileno	FECHA DE INFORME:	2023-JUN-21
CANTIDAD:	3 Unidades x 200 mL	ENTREGADA POR:	Correo Certificado
LOTE No:	01290523	TEMPERATURA DE TOMA:	4,4°C
PROVEEDOR:	Industria Lechera Del Huila S.A	RECOLECTADO POR:	El Cliente

INFORME FISICOQUÍMICO

Mayra Q. N.

MAYRA QUIÑAN NARANJO
DIRECTORA TECNICA

FIN DEL INFORME DE ENSAYO

Revisado: INGRID C.

Aprobado: MAYRA Q. N.

En MicroLab Laboratorios y Asesorías S.A.S (marca Impegno®) contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 18-LAB-033, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017

INFORME DE ENSAYO N° MI-05480-23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

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

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Kumis entero con dulce El Trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2023-MAY-29	FECHA DE RECEP. LAB.:	2023-JUN-07
FECHA DE VENCIMIENTO:	2023-JUL-03	FECHA DE ANALISIS:	2023-JUN-08
PRESENTACIÓN:	Bolsa de Polietileno	FECHA DE INFORME:	2023-JUN-13
CANTIDAD:	3 Unidades x 200 mL	ENTREGADA POR:	Correo Certificado
LOTE No:	01290523	TEMPERATURA DE TOMA:	4,4°C
PROVEEDOR:	Industria Lechera Del Huila S.A	RECOLECTADO POR:	El Cliente

INFORME MICROBIOLÓGICO

PARÁMETRO	MÉTODO DE ANÁLISIS	RESULTADO	UNIDAD	U (Incertidumbre expandida) (1)	ESPECIFICACIÓN (2)	REGLA DE DECISIÓN (3)	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
NMP de Coliformes Totales	ICMSF Volumen 1 Ed 2000	< 3	NMP/g	N.A	20-93 NMP	NO APLICA	CONFORME
NMP de Coliformes Fecales	ICMSF Volumen 1 Ed 2000	< 3	NMP/g	N.A	< 3 NMP	NO APLICA	CONFORME
Recuento de Mohos (Ensayo Acreditado)	ICMSF Volumen 1. 2000, pag 166 a 167	< 10	UFC/g	N.A	200 - 500 UFC	Sin influencia de la U	CONFORME
Recuento de Levaduras (Ensayo Acreditado)	ICMSF Volumen 1. 2000, pag 166 a 167	< 10	UFC/g				

OBSERVACIONES

- (1) La incertidumbre expresada en el informe de resultados corresponde a la incertidumbre expandida (U) con un factor de cobertura K=2 para un 95% de confianza.
- (2) Los límites de especificación se toman de: Resolución 2310/1986 - Yogurt, Kumis
- (3) Al comparar su resultado contra la especificación (2), Impegno aplica dos reglas de decisión para dar conformidad, así: SIN INFLUENCIA DE LA U: La U no afecta la decisión de conformidad o CON INFLUENCIA DE LA U: La U afecta la decisión de conformidad, pues el resultado es cercano a la especificación; en este caso hay un 50% de probabilidad de que su resultado sea conforme o no conforme de forma errónea. (Basado ILAC-G8:09/2019, aceptación simple). Solo aplica para ensayos cuantitativos acreditados.
- Considerar que los resultados < 1 UFC/mL, < 1 UFC/100 mL o < 1 UFC/250 mL se encuentran dentro de la especificación, cuando ésta sea definida como 0 UFC.
- El límite máximo permisible declarado para el recuento de mohos y levaduras corresponde a la sumatoria de estos dos parámetros.
- Los datos incluidos en el segmento Información de la muestra (fecha de producción, fecha de vencimiento, presentación, lote y proveedor) son responsabilidad estricta del cliente, quien los suministra.
- Para determinar la conformidad general de la muestra analizada, todos los ensayos reportados deben ser conformes con la especificación.
- El presente informe no podrá ser reproducido parcialmente sin previa autorización de Impegno®, los resultados son válidos únicamente para la muestra analizada tal como se recibió.

Revisado: Carolina M.

Aprobado: MAYRA Q. N.

En Microlab Laboratorios y Asesorías S.A.S (marca Impegno®) contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 18-LAB-033, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017

INFORME DE ENSAYO N° MI-05480-23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

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

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Kumis entero con dulce El Trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2023-MAY-29	FECHA DE RECEP. LAB.:	2023-JUN-07
FECHA DE VENCIMIENTO:	2023-JUL-03	FECHA DE ANALISIS:	2023-JUN-08
PRESENTACIÓN:	Bolsa de Polietileno	FECHA DE INFORME:	2023-JUN-13
CANTIDAD:	3 Unidades x 200 mL	ENTREGADA POR:	Correo Certificado
LOTE No:	01290523	TEMPERATURA DE TOMA:	4,4°C
PROVEEDOR:	Industria Lechera Del Huila S.A	RECOLECTADO POR:	El Cliente

INFORME MICROBIOLÓGICO

Mayra Q. N.

MAYRA QUITIAN NARANJO
DIRECTORA TECNICA

FIN DEL INFORME DE ENSAYO