



PANELAS DON JULIO

Nit. 12169815-6

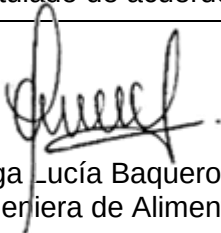
Fecha de
emisión:
15/01/2024

FICHA TÉCNICA PANEL NATURAL

Versión
2.0

INFORMACIÓN DE LA EMPRESA	SEGUNDO JULIO REALPE REALPE Vereda Cienaga Chiquita/ Isnos/Colombia Teléfono: 3208563668				
DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO	Panela natural				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Panela deshidratada sólida obtenida mediante la evaporación y cristalización de los jugos de la caña de azúcar, moldeada gaverada ó granulada.				
INGREDIENTES	Jugo de caña deshidratado				
NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-0007958-2019				
MARCA	Panela don Julio				
REQUISITOS DE CALIDAD	Requisitos Microbiológicos:				
	Requisito*	n	m	M	c
	Recuento de hognos y levaduras	5	50	150	2
	n = número de muestras por examinar c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.				
	Requisitos fisicoquímicos: <i>Resolución 779 de 2006</i>				
	Requisito	Mínimo		Máximo	
	Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5.5%			
	Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %			83%	
	Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2%			
	Cenizas, en %	0.8%			
	Humedad, en %			9.0%	
	Plomo expresado con Pb en mg/kg			0.2	
	Arsénico expresado como As en mg/kg			0.1	
	SO2	Negativo			
	Colorantes	Negativo			
Requisitos organolépticos: Color: amarillo, caramelo Sabor: dulce Olor: característico Textura: firme , dura					

	PANELAS DON JULIO Nit. 12169815-6	Fecha de emisión: 15/01/2024
	FICHA TÉCNICA PANEL NATURAL	Versión 2.0

IMAGEN DEL PRODUCTO	
CONSERVACIÓN	Conservese a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco
PRESENTACIÓN COMERCIAL Y	Panela natural redonda, cuadrada, bloque, pastilla, panelin, piloncillo de 100 g hasta 4.000 g
ROTULADO	Rotulado de acuerdo a las Resolución No. 5109 de 2005
ELABORADO POR	 Olga Lucía Baquero Hernández Ingeniera de Alimentos



ISO/IEC 17025:2017
13-LAB-016

ALS - BOGOTA
ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S
Sede Bogota D.C Calle 94b # 56 - 45 Barrio Rionegro

Informe de Ensayo N° 13350/2024 **Página 1/2**

Fecha de Emisión: 2024-02-22

No. de Ensayo: FM / 654 / 24
Fecha Recogida: 02-02-2024
Fecha Recepción: 02-02-2024
Fecha Inicio Ensayos: 07-02-2024
Fecha Fin Ensayos: 22-02-2024
Código del Cliente: 0003

Cliente:
AGUALIMSU SAS
Calle 13 No. 6-10
Neiva - Huila

Solicitante: JULIO REALPE
Unidad: PANELA DE ISNOS DON JULIO

Identificación de la Muestra:

7561 / 24

Muestra: PT/PANELA
Tipo Envase: PEBD
Lote: 07-2023

Capacidad: 1
Hora de recogida: 17:00

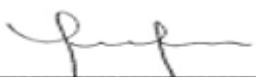
Ensayo	Método	Resultado	U	Unidad	IM	V. L.	Concepto
Determinacion de Hierro (Fe)	PO 204 Determinación de Metales en Alimentos por ICP-OES. Versión 2	0.71	0.05	mg/100g	0,07 - 143.81		
* Determinacion de Humedad	Procedimiento interno PO 151 Determinación de Humedad y Sólidos Totales	7.73		g/100g		<=9.0 [148]	C
* Determinación de Cenizas	Procedimiento interno PO 154 Determinación de Cenizas V.1	1.05		g/100g		>=0.8 [148]	C
Determinacion de Calcio (Ca)	PO 204 Determinación de Metales en Alimentos por ICP-OES. Versión 2	21.20		mg/100g			
* Determinación de Fósforo	PO 204 Determinación de Metales en Alimentos por ICP-OES. Versión 2	26.77		mg/100g			
* Azúcares Reductores	AOAC 968.28 (Lane-Eynon)	4.46		g/100g		>=5.5 [148]	NC
* Azúcares no reductores	AOAC 968.28(Calculo)	73.15		g/100g		<=83 [148]	C
* Colorantes	NTC1311(Cualitativo)	Negativo		Sin Unidad		Ausencia [148]	C
* Sulfitos (Cualitativo)	NTC1311(Cualitativo)						
Resultado Sulfitos en Panela		Negativo		Positivo/Negativo		Ausencia [148]	C
* Plomo (Pb)	PO 204 Determinación de Metales en Alimentos por ICP-OES. Versión 2	<0.050		mg/Kg		<=0.2 [148]	C

Lista de abreviaturas: UFC- Unidades formadoras de colonias; IM: Intervalo de Medición de la tecnica; N.A: No Aplica;
LQ – Límite de cuantificación ; V.L: Valor Limite de especificación; C - Cumple; NC - No Cumple; D: Detectable;
ND: No Detectable; U: Incertidumbre (+/- Valor de U).

Regla de decisión: De acuerdo a la Guía ILAC G8: 09/2019 Guidelines on Decision Rules and Statements of Conformity, ALS Life Sciences Colombia adopta la Declaración binaria para "Regla de aceptación Simple"; Las unidades del resultado y la Incertidumbre (U), se encuentran en las mismas unidades de medida relacionadas en la columna "Unidad"

El ensayo señalado con (s) fue subcontratado y no es acreditado.
El ensayo señalado con (a) fue subcontratado y es acreditado.
Los ensayos señalados con * no están incluidos en el alcance de acreditación.

NOTA: La información en el ítem de identificación de muestra que se observe subrayada corresponde a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad u otros factores que puedan afectar el resultado. Análisis validos únicamente para la muestra analizada. ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S no se hace responsable por su uso indebido o falsificación. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento sin la aprobación escrita por el laboratorio.


Autorizado por:
Yesika Almanza (PQ-06666)
Prof. Soporte Técnico Físicoquímico

Camila Molano

**Revisado por: Prof. Soporte
Técnico Físicoquímico
Camila Molano Sanchez PQ-
08485**



ISO/IEC 17025:2017
13-LAB-016

ALS - BOGOTA
ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S
Sede Bogota D.C Calle 94b # 56 - 45 Barrio Rionegro

Informe de Ensayo N° 13350/2024 **Página 2/2**

Fecha de Emisión: 2024-02-22

No. de Ensayo: FM / 654 / 24
Fecha Recogida: 02-02-2024
Fecha Recepción: 02-02-2024
Fecha Inicio Ensayos: 07-02-2024
Fecha Fin Ensayos: 22-02-2024
Código del Cliente: 0003

Cliente:
AGUALIMSU SAS
Calle 13 No. 6-10
Neiva - Huila

Solicitante: JULIO REALPE
Unidad: PANELA DE ISNOS DON JULIO

Identificación de la Muestra:

7561 / 24

Muestra: PT/PANELA
Tipo Envase: PEBD
Lote: 07-2023

Capacidad: 1
Hora de recogida: 17:00

Ensayo	Método	Resultado	U	Unidad	IM	V. L.	Concepto
* Arsenico (As)	PO 204 Determinación de Metales en Alimentos por ICP-OES. Versión 2	<0.05		mg/Kg		<=0.1 [148]	C
Potasio (K)	PO 204 Determinación de Metales en Alimentos por ICP-OES. Versión 2	440	33	mg/100g	0.49 - 2443.94		
(s)* Determinación de Proteína Total	COVENIN 1195-80	0.70		%		>=0.2 [148]	C

Norma: [148] - Resolución 779/2006 para la clase de productos Producto terminado

Lista de abreviaturas: UFC- Unidades formadoras de colonias; IM: Intervalo de Medición de la técnica; N.A: No Aplica; LQ – Límite de cuantificación ; V.L: Valor Limite de especificación; C - Cumple; NC - No Cumple; D: Detectable; ND: No Detectable; U: Incertidumbre (+/- Valor de U).

Regla de decisión: De acuerdo a la Guía ILAC G8: 09/2019 Guidelines on Decision Rules and Statements of Conformity, ALS Life Sciences Colombia adopta la Declaración binaria para "Regla de aceptación Simple"; Las unidades del resultado y la Incertidumbre (U), se encuentran en las mismas unidades de medida relacionadas en la columna "Unidad"

El ensayo señalado con (s) fue subcontratado y no es acreditado.
El ensayo señalado con (a) fue subcontratado y es acreditado.
Los ensayos señalados con * no están incluidos en el alcance de acreditación.

NOTA: La información en el ítem de identificación de muestra que se observe subrayada corresponde a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad u otros factores que puedan afectar el resultado. Análisis validos únicamente para la muestra analizada. ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S no se hace responsable por su uso indebido o falsificación. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento sin la aprobación escrita por el laboratorio.

Formato:R287 / Versión N°. 3 / Fecha de emisión: 2024-02-12

FIN DEL INFORME

Autorizado por:
Yesika Almanza (PQ-06666)
Prof. Soporte Técnico Físicoquímico

Camila Molano

Revisado por: Prof. Soporte
Técnico Físicoquímico
Camila Molano Sanchez PQ-
08485

	AGUALIMSU S.A.S Nit. 813.001.240-5 Análisis Físicoquímicos y Microbiológicos de Aguas, Alimentos y Suelos	REPORTE DE RESULTADO		Resolución No. 2866 del 22 de diciembre 2022 AGUALIMSU S.A.S		Codigo: FORLB-34
						Version: 05
						Fecha de emisión: 01-07-2022
REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO No. 20240010-J0056						
PARCIAL				FINAL	X	
DATOS DEL CLIENTE			LABORATORIO DE ANÁLISIS			
NOMBRE DE EMPRESA	PANELAS DON JULIO		NOMBRE LABORATORIO	AGUALIMSU SAS		
CONTACTO	JULIO REALPE		CONTACTO	MARIA GICELA RAMIREZ MANRIQUE		
NIT/C.C	12.169.815-6		TELEFONO	3187164015 - (608) 8716282		
DIRECCION	CALLE 5 # 5-32		DIRECCION	CALLE 13 # 6 -10		
TELEFONO	3208563668		E-MAIL	agualimsultda@yahoo.es		
CIUDAD	ISNOS - HUILA		CIUDAD	NEIVA - HUILA		
IDENTIFICACION DE LA MUESTRA						
RADICADO N°	J0056		PRODUCTO/MATRIZ	ALIMENTO		
MUESTRA TOMADA POR	CLIENTE		TIPO DE MUESTREO	PUNTUAL		
NOMBRE DEL FUNCIONARIO	N.E		LOTE	07-2023		
MANIPULADO POR	N.E		VENCIMIENTO DE LA MUESTRA	N.E		
REF. MÉTODO DE MUESTREO	N.E		SITIO DE TOMA	PANELAS DON JULIO		
EMPAQUE	BOLSA PLÁSTICA ZIPLOC		DESCRIPCIÓN MATRIZ O PUNTO DE TOMA	PANELA		
TEMPERATURA AMBIENTE	N.E		HORA DE TOMA	N.E		
PLAN DE MUESTREO	N.A		FECHA DE TOMA	2024-01-10		
PROCEDIMIENTO N°	N.A		FECHA DE RECEPCIÓN	2024-01-11		
CANTIDAD DE MUESTRA	250 g		FECHA DE EMISION DE REPORTE	2024-01-17		
PARÁMETROS	MÉTODO DE ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	RESOLUCIÓN 779 DE 2006 - MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL	INTERPRETACIÓN	FECHA DE ANÁLISIS
MICROBIOLÓGICOS						
Mohos y Levaduras	NTC 5698	<10	UFC/100 mL	0	CUMPLE	2024-01-11
Abreviaturas: N.A.= No aplica N.E.= No establecido MNC = Muy numeroso para contar (<) Reporte menor al límite de detección del método						
Observaciones: El parámetro analizado Mohos y Levaduras se encuentra dentro de los valores aceptables según la Resolución 779 de 2006 del Ministerio de Protección Social. En los parámetros microbiológicos, el resultado reportado como <10 indica la ausencia de microorganismos en la muestra. La información en el ítem "datos del cliente" corresponden a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad. La(s) fecha(s) de análisis relacionada(s) en la tabla corresponde a la(s) fecha(s) de realización del análisis, revisión y validación del resultado. Resolución No. 2866 del 22 de diciembre de 2022, por el cual se otorga la acreditación a la sociedad AGUALIMSU S.A.S., para producir información cuantitativa física, química y microbiológica para los estudios o análisis ambientales requeridos por las Autoridades Ambientales competentes, relacionada con la calidad del medio ambiente y de los recursos naturales renovables.						
Advertencia: AGUALIMSU S.A.S no es responsable del origen o la fuente de dónde ha sido extraída la muestra, cuando ha sido tomada por el cliente.						
INFORMACIÓN DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD: Cuando se solicite una declaración de conformidad, el laboratorio AGUALIMSU S.A.S, especificara la norma o legislación y la regla de decisión de conformidad para el ensayo. Se informa al cliente que se aplica la regla de decisión de aceptación simple, según la guía ILAC-G8:09/2019, en la cual el límite de aceptación es mismo que el límite de tolerancia, de modo que se reportara la declaración de conformidad como: CUMPLE: cuando el valor está por debajo del límite o dentro del rango de aceptación. NO CUMPLE: cuando el valor medido está por encima del límite de aceptación.						
ANÁLISIS REVISADOS Y AUTORIZADOS POR:						
<div></div>						
JHOAN SEBASTIAN PINZÓN DIRECTOR TÉCNICO			LEIDY VIVIANA CASTILLO COORDINADORA ADMINISTRATIVA			
NOTA: Este documento y su contenido son propiedad intelectual de AGUALIMSU S.A.S. No divulgar, usar o reproducir sin autorización escrita de AGUALIMSU S.A.S. ESTE RESULTADO ES VALIDO ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE PARA LA(S) MUESTRA(S) ANALIZADA(S) FIN DEL REPORTE DE ENSAYO						



La salud
es de todos

Minsalud

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

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 DIRECCIÓN 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 lo previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiéndole que contra la misma 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 días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Notificación Sanitaria se contará 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 a 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 9 de Diciembre 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.

Firma válida

Firmado digitalmente por
CARLOS ALBERTO
ROBLES COCUYAME
Fecha: 2019.12.09
21:34:00 COT
Razón: Inim
Locación: BOGOTA D.C.,
Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Carrera 10 # 64 - 28 PBX: 2948700 Pagina Web <http://www.invima.gov.co>

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

12 DIC 2019

ESTE DOCUMENTO ES FIEL
COPIA DEL QUE REPOSA EN
EL ARCHIVO DE ESTA ENTIDAD



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

RESOLUCION Nro. 2019055867 del 9 de Diciembre de 2019

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 dictaron postulados para suprimir a 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. 20191242594 de fecha 2019/12/06 el (la) Señor(a) SEGUNDO JULIO REALPE REALPE 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 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 NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

**NOTIFICACION
SANITARIA No.:** NSA-0007958-2019

EXPEDIENTE: 20174019

RADICACION: 20191242594

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: PANELA NATURAL; PANELA PULVERIZADA SABORIZADA (MARACUYA, LIMÓN, MANDARINA, NARANJA, FRUTOS ROJOS, CIDRÓN, DURAZNO; HIERBA BUENA); PANELA PULVERIZADA NATURAL.

MARCA: PANELA DE ISNOS, PANELA DON JULIO, PANELA REALPE,, PANELA NAPOLES, PANELA YUDY,

**PRESENTACION
COMERCIAL:** Panela Natural Redonda, Cuadrada, bloque, Pastilla, Panelín, Piloncillo, Contenido entre 100 g a 4000 g, pulverizada de 5 g a 50.000 g, Panela pulverizada natural: de 5 g a 25.000 g,

TITULAR(ES): SEGUNDO JULIO REALPE REALPE con domicilio en ISNOS - HUILA,

FABRICANTE(S): SEGUNDO JULIO REALPE REALPE con domicilio en ISNOS - HUILA, YUDY FRAINELT MARTINEZ MUÑOZ con domicilio en ISNOS - 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.



La salud
es de todos

Minsalud

Bogotá D.C., 12/12/2019

ACTA DE NOTIFICACION PERSONAL

En la fecha se notificó personalmente al Señor(a) _____
_____ identificado(a) con CEDULA CIUDADANIA N°
_____ expedida en _____, en calidad de
_____, con tarjeta Profesional N° _____ con el fin de
notificarse de la Resolución N° 209055867 del 9 Dic 19

Se le entregó una copia auténtica del mencionado Acto Administrativo, en 2 folios haciéndole (s) saber que, en caso de inconformidad contra la presente providencia, puede (n) interponer los recursos de Reposición y/o Apelación ante el Director Técnico Correspondiente del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima, de estos recursos podrán hacerse uso dentro de los diez (10) días siguientes a la notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

Notificado:

Firma: _____

C.C. _____

Notificador:

Firma: _____

Código: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima

Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá

Administrativo: Cra 10 N° 34 - 60

(1) 2948700

www.invima.gov.co



OFICIO COMISORIO No. 7304-605-2024
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
DIRECCION 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)
ESTABLECIMIENTO PROPIEDAD DEL SEÑOR JULIO REALPE REALPE	VDA CIÉNAGA CHIQUITA FI LUCITANIA, ISNOS, 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 2024-08-08 para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
LUZ EUGENIA CUELLAR BAHAMÓN	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3
DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA(VIRTUAL)	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

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

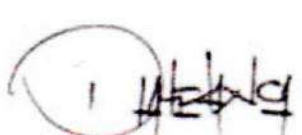
Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo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

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Dirección de Operaciones Sanitarias Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3- Calle 18 A No.7 A 14 Barrio Campo Nuñez, teléfono 8681046 ext.7801 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>.

Contáctenos en: Teléfonos: 8681046 Chat de WhatsApp: 305 9415291 Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:
<https://outlook.office365.com/owa/calendar/GTTCO3AGENDAMIENTOCITASPRESENCIALYVIRTUALCENTROORIENTE3@invima.gov.co/bookings/> 

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 601 2425000 o denunciar en la página web [www.invima.gov.co](https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud) 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 31 del mes de julio del año 2024


DIEGO ALEXANDER LANCHEROS CARRERA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

Recibido por

Firma

Nombre

Cédula

Cargo

Fecha


Segundo Julio Realpe
12169815
Propietario
08 - 08 - 2024

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	ACTA DE VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA A TRAPICHES PANELEROS			
	Código: IVC-INS-FM079	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2017-12-20	Página 1 de 10

Ciudad o municipio Isnos Vereda Ciénaga Chiquita

Fecha (AAAA-MM-DD): 2024-08-08

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

RAZÓN SOCIAL JULIO SEGUNDO REALPE REALPE PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO

DIRECCIÓN Vereda Ciénaga Chiquita, Finca Lucitania

NIT 12169815-6 CÓDIGO DE INSCRIPCIÓN TP-41359-1945

TELÉFONOS 3208563668;3203859391 FAX No tiene

DEPARTAMENTO Huila

REPRESENTANTE LEGAL Segundo Julio Realpe Realpe

ACTIVIDAD INDUSTRIAL Elaboración de panela

PRODUCCIÓN PROMEDIO SEMANAL EN TONELADAS: PANELA 8 MIEL VIRGEN 0

MARCAS QUE COMERCIALIZA PANELAS DON JULIO, PANELAS YUDY, PANELAS REALPE, PANELAS NAPOLES, PANELAS DE ISNOS

PROCESO A TERCEROS No

REGISTROS SANITARIOS (Si los tiene) NSA-007958-2019

OBJETIVO DE LA VISITA Realizar visita de inspección sanitaria en atención a solicitud de visita con Radicado 2024104447 de fecha 26-02-2024; Con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria en especial la Resolución 779 de 2006, Resolución 4121 de 2011, Resolución 4217 de 2013 y demás normatividad sanitaria vigente y concordante Según Oficio Comisorio 7304 605 2024

FUNCIONARIOS QUE PRACTICARON LA VISITA: NOMBRE, CARGO Y GRUPO O DEPENDENCIA.

LUZ EUGENIA CUELLAR BAHAMÓN – Profesional Universitaria InvimaGTTCO3

DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA - Profesional Universitaria InvimaGTTCO3 (Virtual)

ATENDIÓ LA VISITA POR PARTE DE LA EMPRESA: NOMBRE Y CARGO.

Segundo Julio Realpe Realpe - Propietario

lu

ACTA DE VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA A TRAPICHES PANELEROS

Código: IVC-INS-FM079

Versión: 02

Fecha de Emisión: 2017-12-20

Página 2 de 10

FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA
OFICIAL (AAAA-MM-DD)

2022-09-20

CONCEPTO SANITARIO
OTORGADO

FAVORABLE CON OBSERVACIONES

	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1.-	INSTALACIONES FÍSICAS		
1.1*	El trapiche está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación (establos, vertimientos de residuos sólidos, porquerizas)	2	
1.2	Los alrededores están libres de residuos sólidos y aguas residuales	2	
1.3.*	El trapiche se encuentra separado físicamente de la vivienda	2	
1.4.	El trapiche presenta aislamiento y protección contra el libre acceso de animales y personas diferentes a los operarios	1	Se observa que no se encuentra el perímetro alrededor de la planta no se encuentra protegido del acceso de animales y personas diferentes a los operarios.
1.5.	El trapiche cuenta con delimitación física entre las áreas de recepción, producción, almacenamiento y servicios	1	Se observa que el área de apronte y molienda no están delimitadas físicamente.
1.6.*	El funcionamiento del trapiche no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad	2	
1.7.	Los alrededores del trapiche no presentan malezas ni objetos o materiales en desuso	2	
1.8.*	En el trapiche o en sus alrededores no se almacenan mieles de ingenio, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, azúcar y otros edulcorantes, blanqueadores, colorantes y demás sustancias prohibidas.	2	
Numerales 1.3, 1.4 y 1.5. Aplicables para plan de cumplimiento			
2.-	INSTALACIONES SANITARIAS		
2.1	El trapiche dispone de servicios sanitarios señalizados y separados físicamente de las áreas de proceso.	2	
2.2*	Los servicios sanitarios se encuentran en buenas condiciones de aseo y limpieza, y están dotados con agua y elementos de aseo para el personal manipulador.	2	
2.3	Los servicios sanitarios están conectados a un sistema de disposición de residuos líquidos	2	
Numerales 2.1, 2.2 y 2.3. Aplicables para plan de cumplimiento			
3.-	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
3.1.	PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN		
3.1.1.	Los operarios tienen los uniformes limpios y en buen estado	2	
3.1.2.	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte	2	

ACTA DE VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA A TRAPICHES PANELEROS

Código: IVC-INS-FM079

Versión: 02

Fecha de Emisión: 2017-12-20

Página 3 de 10

3.1.3.	Los empleados no comen, fuman o beben en áreas de proceso	2	
3.2	EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN		
3.2.1	Existe un Programa escrito de Capacitación en educación sanitaria	1	No presentan un programa de capacitaciones en educación sanitaria
3.2.2	Son apropiados los letreros alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad	2	
3.2.3	Son adecuados los avisos alusivos a prácticas higiénicas, medidas de seguridad, ubicación de extintores, etc.	2	
3.2.4	Dentro del trapiche se realizan actividades permanentes de capacitación en manipulación higiénica de alimentos para el personal nuevo y antiguo y se llevan registros	1	No se evidencian registros de la capacitación sanitaria impartida al personal nuevo y antiguo que trabaja en el trapiche.
3.2.5	Conocen los manipuladores las prácticas higiénicas que se deben implementar dentro del trapiche	2	
4.-	CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
4.1.*	El agua utilizada en el trapiche es potable o fácil de higienizar	2	
4.2.	El tanque o depósito de almacenamiento de agua está protegido con tapa, es de capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción y se limpia y desinfecta periódicamente	2	
5.-	DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)		
5.1.	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de malos olores, molestias sanitarias y la contaminación de la panela y/o superficies locativas y proliferación de plagas	2	
5.2.	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los desechos sólidos o basuras	2	
6.-	CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)		
6.1.	Existen procedimientos escritos e implementados de control integrado de plagas y roedores	2	
6.2.*	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas	2	
6.3.	Existen registros escritos de aplicación de medidas o productos contra las plagas	0	No se evidencia que no se verifica la ejecución de las medidas preventivas establecidas para el Control de Plagas.
6.4.	Los productos utilizados se encuentran rotulados, autorizados y se almacenan en un sitio alejado, protegido y bajo llave	N/A	El trapiche no almacena esta clase de productos.
7.	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
7.1.*	Existen procedimientos escritos e implementados de limpieza y desinfección, de las diferentes áreas, equipos y utensilios	2	
7.2.	Existen registros que indican que se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica en las diferentes áreas, equipos y utensilios	2	
7.3.	Se tienen claramente definidos los productos utilizados, concentraciones, modo de preparación, empleo, se encuentran debidamente almacenados, rotulados y autorizados.	1	Se observa que no presentan fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección, ni cuenta con un instructivo de modo

ACTA DE VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA A TRAPICHES PANELEROS

Código: IVC-INS-FM079

Versión: 02

Fecha de Emisión: 2017-12-28

Página 4 de 10

			y uso de los productos de limpieza y desinfección.
8.-	CONDICIONES DE PROCESO DE FABRICACIÓN		
8.1.*	El material, diseño, acabados e instalación de los equipos y utensilios son fáciles de limpiar, desinfectar y se encuentran en buen estado.	1	Se observa soporte de madera para la reposadora o tacha de panela, se encuentra deteriorada. Se observa una mesa de madera con putillas y con espacios entre las tablas, la cual no tiene un diseño sanitario
8.2.	Las áreas circundantes a los equipos son de fácil limpieza y desinfección	2	
8.3	La distribución del trapiche tiene un flujo secuencial del proceso de elaboración y evita la contaminación cruzada.	2	
8.4	El trapiche cuenta con equipos incluyendo molino, recipientes y utensilios que garanticen las buenas condiciones sanitarias y los mismos facilitan las labores de limpieza y desinfección	2	
8.5*	No se observa el uso de Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras, colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas, azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela o cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.	2	
Numeral 8.1, 8.3 y 8.4 Aplicable para plan de cumplimiento			
9.-	HIGIENE LOCATIVA DE LA SALA DE PROCESO		
9.1	Las paredes se encuentran limpias y en buen estado.	2	
9.2	Los pisos de las áreas de moldeo, envase y embalaje son de fácil limpieza y desinfección	2	
9.3	Los sifones están equipados con rejillas que impidan el paso de plagas	1	Se observa rejilla del sifón con rejilla que no es anticucacarchas en el área de evaporación
9.4	El techo esta en buen estado y se encuentra limpio	2	
9.5	La ventilación de la sala de proceso es adecuada	2	
9.6	Las áreas cuentan con iluminación y ventilación adecuada(natural o artificial) y las lámparas están debidamente protegidas para evitar contaminación del alimento en caso de ruptura	2	
9.7	La sala de proceso se encuentra limpia y ordenada	2	
9.8	La sala de proceso y los equipos son utilizados exclusivamente para la elaboración de la panela para consumo humano	2	
Numerales 9.1, 9.2, 9.3 y 9.4 Aplicables para plan de cumplimiento			
10.-	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS		
10.1	Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas	i	Se observa que el apronte de la caña se realiza en un lugar que nos es completamente hermético y se comparte con el área de extracción de jugo.
11.-	ENVASE Y EMBALAJE		

pux

ACTA DE VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA A TRAPICHES PANELEROS

Código: IVC-ING-FM079

Versión: 02

Fecha de Emisión: 2017-12-20

Página 5 de 10

11.1	El envase de la panela es de material sanitario	1	Se evidencia que el establecimiento no tiene el certificado del proveedor del material de envase plástico en el cual se especifique que los materiales que van a entrar en contacto con el producto, no son de material reciclable y están en las listas positivas, es decir, son sustancias permitidas, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 683 de 2012, y la Resolución 4143 de 2012.
11.2	Los materiales de envase y embalaje están limpios, en perfectas condiciones y no han sido utilizados previamente para otro fin.	2	
11.3	No se observa el uso de material de embalaje como rusque, costales o de material no sanitario.	2	
11.4	Los envases y embalajes son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación	2	
11.5	La panela se envasa individual o por unidades	2	
12.-	OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE		
12.1*	El envasado se realiza en buenas condiciones higiénico sanitarias que evitan la contaminación de la panela.	2	
12.2	El rotulado del embalaje se encuentra de conformidad con lo establecido en la Resolución 0779 de 2.006.	2	
12.3	La panela que actualmente se esta envasando individual o por unidades se encuentra rotulada de conformidad con lo establecido en la Resolución 0779 de 2.006.	2	
13.-	ALMACENAMIENTO DE PANELA		
13.1	El almacenamiento se realiza en un sitio destinado para tal fin y en condiciones adecuadas	1	Se observa que la pared de la Bodega se encuentra con deterioro.
13.2	El almacenamiento de la panela se realiza ordenadamente, en pilas y sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso	2	
14.-	CONDICIONES DE TRANSPORTE		
14.1	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de panela	N.O.	En el momento de la visita no hay vehículos de transporte.
14.2.	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso "Transporte de Alimentos"	N O	En el momento de la visita no hay vehículos de transporte
15.-	SALUD OCUPACIONAL		
15.1	El establecimiento dispone de botiquín con dotación adecuada	2	
15.2	El personal debe disponer de implementos de dotación personal que cumplan con la reglamentación de seguridad industrial	2	
15.3	Las áreas de riesgo están claramente identificadas	2	

16.- EXIGENCIAS

16.1. Para ajustar el trapiche a la reglamentación sanitaria debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias (Citar numerales), las cuales **no están sujetas** al plan de cumplimiento:

2017

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	ACTA DE VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA A TRAPICHES PANELEROS			
	Código: IVC-ING-FM079	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2017-12-20	Página 6 de 10

Los numerales calificados con "0", "1" y "NO" de la presente acta, los cuales serán verificados en la próxima visita.

16.2 Exigencias sanitarias **sujetas** a la presentación de Plan de Cumplimiento (Citar numerales):

1.4 – 1.5. -9.3

CALIFICACIÓN: Cumple completamente: 2; Cumple parcialmente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la ley 9 de 1979 y su reglamentación y en particular la Resolución 0779 de 2006, para el cumplimiento de las anteriores exigencias se concede un plazo de 30 días (máximo 30 días a partir de la notificación).

Nota. Se exceptúan del cumplimiento en el plazo señalado anteriormente, aquellas exigencias asociadas a la infraestructura del trapiche panelero, las cuales para su cumplimiento y verificación serán amparadas bajo el **Plan de Cumplimiento** contemplado en el artículo 6° de la Resolución 4121 de 2011 y que se ve reflejado anexo 1 de la presente acta.

En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas previstas en la legislación sanitaria.

CONCEPTO:

FAVORABLE: _____ Cumple las condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias

FAVORABLE: X CON OBSERVACIONES, las cuales se consignan como exigencias en el numeral 16. y están sujetas al estricto cumplimiento de los términos y plazos del Plan de Cumplimiento acordado en el Anexo 1 de la presente Acta.

DESFAVORABLE: _____ No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad

MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD APLICADAS

Ninguna

Se informa que en el marco de la lucha contra la ilegalidad, el INVIMA habilitó la línea anticorrupción Tel: 2948725 ó 2948700 ext 3606. Los ciudadanos podrán hacer uso de esta línea para realizar denuncias frente a hechos de corrupción, y la comisión de acciones de ilegalidad sobre los productos competencia del INVIMA.

Aut

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	ACTA DE VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA A TRAPICHES PANELEROS			
	Código: IVC-INS-FM079	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2017-12-20	Página 7 de 10

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO

OBSERVACIONES O MANIFESTACIÓN DE LOS FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Se informa que se realiza la visita en atención a solicitud de visita con No Radicado 2024104447 de fecha 26-02-2024, actividad realizada con el acompañamiento virtual del funcionario Diego Mauricio Quintero Bonilla.

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 8 del mes de agosto del año 2024, en la ciudad de Isnos - Huila.

De la presente acta se deja copia en poder el interesado, representante legal, responsable del trapiche o quien atendió la visita.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma 
Nombre Luz Eugenia Cuéllar Bahamón
C.C. 36.282.025
Cargo Profesional Universitario
Dirección de Operaciones Sanitarias - Invima
Grupo o Dependencia

Firma 
Nombre Diego Mauricio Quintero Bonilla
C.C. 7.701.280
Cargo Profesional Universitario
Dirección de Operaciones Sanitarias - Invima
Grupo o Dependencia

Firma
Nombre
C.C.
Cargo
Grupo o Dependencia

Firma
Nombre
C.C.
Cargo
Grupo o Dependencia

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	ACTA DE VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA A TRAPICHES PANELEROS			
	Código: IVC-ING-FM079	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2017-12-20	Página 9 de 10

ANEXO 1.

PLAN DE CUMPLIMIENTO PRESENTADO POR EL PROPIETARIO Y AUTORIZADO POR LA AUTORIDAD SANITARIA CON EL FIN DE GARANTIZAR EL TOTAL CUMPLIMIENTO DEL ARTICULADO DE LA RESOLUCIÓN 779 DE 2006, DE ACUERDO A LO ESTIPUADO EN EL ARTÍCULO 6° DE LA RESOLUCIÓN 4121 DE 2011 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL

CARTA DE COMPROMISO.

En el municipio de Isnos, hoy 8 del mes de agosto del año 2024, yo Segundo Julio Realpe Realpe identificado con el No. de cédula de ciudadanía No. 12.169.815 de Isnos- Huila, obrando en calidad de propietario del trapiche panelero Establecimiento propiedad de Segundo Julio Realpe Realpe identificado bajo el código de inscripción No. TP-41359-1945, ubicado en la vereda Ciénaga Chiquita finca Lucitania

Acogiéndome a lo establecido en el artículo 6° de la resolución 4121 de 2011, expedido por el Ministerio de la Protección Social (hoy Ministerio de Salud y de la Protección Social) el cual establece:

“Artículo 6°. Modificar el artículo 19 de la resolución 779 de 2006, modificada por la Resolución 3462 de 2008, el cual quedará así:

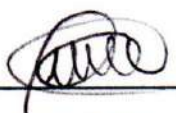
Artículo 19. Visitas de inspección a trapiches paneleros y centrales de acopio de mieles. Las visitas de inspección, vigilancia y control a trapiches paneleros y centrales de acopio de mieles, se realizarán de acuerdo al riesgo asociado que determine el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. Con tal fin el Instituto establecerá los instrumentos de vigilancia correspondientes.

En desarrollo de las visitas de inspección, vigilancia y control a trapiches paneleros con base en el riesgo asociado, el INVIMA, verificará el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente.

Cuando el trapiche panelero no cumpla con los requisitos sanitarios relacionados con infraestructura, equipos y utensilios señalados en el artículo 9 de la Resolución 779 de 2006 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, se permitirá su funcionamiento, caso en el cual, los propietarios deben presentar un plan de cumplimiento aprobado por el INVIMA y, siempre y cuando el propietario garantice la calidad del producto”.

Presento ante el **Invima** el plan de Cumplimiento correspondiente, que permita que mi trapiche panelero cumpla con los requisitos sanitarios establecidos en la normatividad sanitaria vigente en cuanto a los requisitos de instalaciones físicas, y me comprometo a cumplir con la ejecución de las actividades en él descritas en los plazos y tiempos establecidos de común acuerdo con el **Invima**, quien podrá verificarlos una vez se cumplan los plazos establecidos para el cumplimiento de los mismos.

Nota aclaratoria. En caso de incumplimiento de los plazos acordados con el (los) propietario(s) del trapiche, para la ejecución de las obras establecidas en el presente Plan de cumplimiento, el **invima** procederá a aplicar las medidas sanitarias a que haya lugar de acuerdo con lo establecido en el artículo 576 de la ley 09 de 1979 y el artículo 20 de la Resolución 779 de 2006, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Firma 

Nombre Segundo Julio Realpe Realpe

C.C. 12.169.815

ACTA DE VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA A TRAPICHES PANELEROS

Código: NC-INS-FM079

Versión: 02

Fecha de Emisión: 2017-12-28

Página 6 de 9

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES Y TIEMPO DE EJECUCIÓN

ANEXO 1.

[illegible]

Nota 1. Teniendo en cuenta el momento de diligenciar este formulario que no todos los requisitos requieren el mismo plazo de ejecución, pero que en ningún caso el plazo otorgado podrá ser superior a 24 meses contados a partir de la fecha de suscripción del primer Plan de Cumplimiento.

Nota 2. La autoridad ambiental (IN-AMTA) realizará la verificación del cumplimiento de la ejecución de las actividades programadas en el presente Plan de Cumplimiento una vez cumplan los plazos aquí dados en este documento.

Nota 3. En caso de verificación incumplimiento en la ejecución de las actividades programadas, la autoridad sanitaria podrá aplicar las medidas sanitarias a que haya lugar de acuerdo con la legislación sanitaria vigente.

Proprietario del tempio

Segundo Julio Cesar Realpe

1

12169/815

FUNCIONARIOS INVIMOS

Nombre Luz Eugenia Cuellar

Firms

No. de Cédula 36282.025

Nombre Diego Mauricio Quintana

Firma Acompagnement Virtuel

No. de Cédula 701.280

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	PROTOCOLO PARA INSPECCIÓN DE ROTULADO GENERAL DE PANELA EN ETIQUETA DEL ENVASE Y EMBALAJE Resolución 000779 de 2006, Artículo 13			
	Código: IVC-INS-FM023	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2021-08-23	Página 1 de 2

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha Isnos, 2024-08-08

Nombre del Establecimiento JULIO SEGUNDO REALPE REALPE PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO

Identificación del producto Panela

Art.13	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1	NOMBRE COMPLETO DEL PRODUCTO	2	
2	MARCA COMERCIAL (si la posee)	2	
3	LISTA DE INGREDIENTES: deberán enunciarse todos los ingredientes por orden decreciente. Los alimentos que declaren en su rotulado que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	2	
4	NOMBRE Y UBICACIÓN DEL TRAPICHE PANELERO.	2	
5	No. DE LOTE o FECHA DE PRODUCCIÓN. (Cuando no se pueda identificar el No. de lote o fecha de producción de la panela, quién la almacene, transporte, reenvase, distribuya o comercialice debe portar la respectiva factura de compra en donde se indique el lugar la procedencia, el trapiche productor y cantidad de producto).	2	
6	CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	2	
7	CONTENIDO NETO	2	
8	REGISTRO SANITARIO. Las panelas a las cuales durante el proceso de producción se les haya adicionado saborizantes, deben obtener el registro sanitario.	2	NSA-0007958-2019

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.

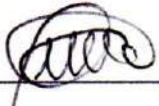
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	PROTOCOLO PARA INSPECCIÓN DE ROTULADO GENERAL DE PANELA EN ETIQUETA DEL ENVASE Y EMBALAJE Resolución 000779 de 2006, Artículo 13			
	Código: IVC-INS-FM023	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2021-08-23	Página 2 de 2

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma 
Nombre Luz Eugenia Cuéllar Bahamón
C.C. 36.282.025
Cargo Profesional Universitario
Dirección de Operaciones Sanitarias - Invima
Grupo o Dependencia Sanitarias - Invima

Firma 
Nombre Diego Mauricio Quintero Bonilla
C.C. 7.701.280
Cargo Profesional Universitario
Dirección de Operaciones Sanitarias - Invima
Grupo o Dependencia Sanitarias - Invima

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma 
Nombre Segundo Julio Realpe Realpe
C.C. 12.169.815
Cargo Propietario

Firma _____
Nombre _____
C.C. _____
Cargo _____