SURCOLAC Nit.813001013-1	**DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD** **FICHA TÉCNICA YOGURT ENTERO MARCA PUREZA EN BOLSA SABOR ARTIFICIAL A FRESA, MORA Y MELOCOTÒN.**	Código: TPT01 Versión: 7 Fecha: Enero 2025 Página: 1/2

Nombre del producto: Yogurt entero sabor artificial sabor mora, fresa y melocotón.

Descripción del producto: Yogurt entero con dulce

Producto obtenido a partir de la leche entera higienizada, coagulada por la acción de cultivos lácticos con *Streptococcus termóphilus y Lactobacillus delbrueckii subsp Bulgaricus* los cuales son abundantes y viables en el producto final. Sabor artificial a morá, fresa y melocotón.

Foto:



Composición:

Leche Entera higienizada, Azúcar, Cultivos Lácticos (*Streptococcus thermophillus* , *Lactobacillus delbrueckii* subsp bulgaricus), sabor artificial (Mora,Fresa,Melocotón). Colorante Artificial: **Fresa** (rojo No.6, amarillo No.6), **Mora**:(rojo No.2, azul No.1), **Melocotón**: (amarillo No. 5 y No.6, rojo No.2 contiene tartrazina), sacarosa, sucralosa (edulcorante). Contiene lactosa como componente natural de la leche.

Registro Sanitario:RSA-0007834

Material de Empaque:

Lámina de Polietileno flexible de tres capas apto para productos alimenticios de consumo humano.

Condiciones del almacenamiento:

Mantener y conservar la cadena de frío de 0°C - 4°C. No almacenar con productos que impriman un fuerte aroma y espacios libres de plagas.

Presentación Comercial:

Bolsa 750 ml sabor artificial a fresa.
Bolsa x 150 ml Sabor artificial Fresa, Mora y Melocotón.
Bolsa x 200 ml Sabor artificial Fresa, Mora y Melocotón.

Embalaje:

Bolsa x 150ml: paquete x 10 unid.
Bolsa x 150ml: paquete x 8 unid.
Bolsa x 200ml: paquete x 6 unid.

Vida Útil: 35 Dias apartir de su elaboración.
Consumidores: Apto para todo público en general tolerante a la lactosa.
Contaminantes: Resolucion 4506/2013
Plomo (Pb): Max: 0.02mg7Kg Aflatoxina M1: Max 0,0005mg/Kg
Melamina Max:2.5 mk/Kg

Características Físico-Químicas: Res.2310/1986 NTC 805/2005

Acidez -ácido Láctico%m/m: 0,70 - 1,50 %
Sólidos lacteos no grasos %m/m: Min 7.0
Proteína lactea %m/m: Min 2.60. PH: 4,7 - 4,6.
Materia Grasa: Mín 2,5 % Fosfatasa: Negativa

Características Microbiológicas:
Res.2310/1986
Coliformes Totales: <80 ufc/gr
Coliformes Fecales: <1 ufc/gr
Mohos y Levaduras: < 200ufc /gr

Procesado y envasado Surcolombiana de lácteos S.A Neiva (Huila) Cra 6 No. 3A-116 sur Tel: 8730512

Documento Confidencial del sistema de Calidad SURCOLAC
Prohibida su reproduccion Parcial o Total.

Información nutricional porcion de 200 g.

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 vaso (200 g)
Número de porciones por envase: 1

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	71	143
Grasa total	2.6 g	5.1 g
Grasa saturada	**1.4 g**	**2.8 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	9.7 g	19 g
Fibra dietaria	0.6 g	1.2 g
Azúcares totales	6.9 g	14 g
Azúcares añadidos	**4.8 g**	**9.6 g**
Proteína	2.7 g	5.5 g
Sodio	**34 mg**	**68 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	84 mg	167 mg
Zinc	0 mg	0 mg

Procesado y envasado Surcolombiana de lácteos S.A Neiva (Huila) Cra 6 No. 3A-116 sur Tel: 8730512

Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre:Valeska Cabrera	Nombre: Jair Figueredo	Nombre: Bernardo Gutiérrez
Cargo: Jefe control calidad	Cargo: Jefe producción	Cargo: Gerente

Documento Confidencial del sistema de Calidad SURCOLAC
Prohibida su reproduccion Parcial o Total.

RESOLUCION Nro. 2023058986 del 19 de Diciembre de 2023

Por la cual se concede una Renovación de 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 dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20231333576 de fecha 2023/12/18 el (la) Señor(a) LUIS BERNARDO GUTIERREZ actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Renovación Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder RENOVACION DE REGISTRO SANITARIO por el termino de Cinco (5) años al producto que se describe a continuacion:

RENOVACION DE REGISTRO SANITARIO No.:	RSA-0007834-2019
EXPEDIENTE:	20161698 **RADICACION:** 20231333576
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	YOGURT ENTERO CON DULCE CON FRUTAS VARIEDADES FRESA, MORA, MELOCOTÓN;YOGURT ENTERO CON DULCE CON SABORES ARTIFICIALES A FRESA, MORA, MELOCOTÓN; YOGURT ENTERO CON DULCE Y CEREAL ACHOCOLATADO; YOGURT ENTERO CON DULCE Y CEREAL AZUCARADO;YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR ARTIFICIAL A FRESA CON CEREAL AZUCARADO, YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR ARTIFICIAL A FRESA CON CEREAL ACHOCOLATADO.,
MARCA:	PUREZA, SURCOLAC.,
PRESENTACION COMERCIAL:	Bolsas de 150 gramos a 1000 gramos. - Vasos de 150 gramos.,Vaso de 135 gramos y cereal achocolatado 15 gramos (Contenido neto 150 gramos). ,Vaso de 135 gramos y cereal azucarado 15 gramos (Contenido neto 150 gramos),Vaso de 115 gramos y cereal achocolatado 10 gramos (Contenido neto 125 gramos).,Vaso de 115 gramos y cereal azucarado 10 gramos (Contenido neto 125 gramos),
TITULAR(ES):	SURCOLOMBIANA DE LACTEOS S.A SURCOLAC con domicilio en NEIVA - HUILA,

FABRICANTE(S): SURCOLOMBIANA DE LACTEOS S.A Ubicado en la Cra 6 No. 3A-116 Sur, 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. 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.

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 haya lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS 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 Renovación de 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.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 19 de Diciembre de 2023

Los derechos que se deriven de esta Renovación de 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.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023/12/19 14:49:26 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

INVIMA	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	NEIVA / HUILA	**Fecha**	2024-12-03 y 2024-12-04

DATOS GENERALES

Razón social	SURCOLOMBIANA DE LACTEOS SA SURCOLAC		
Dirección	CR 6 No. 3 A-116 SUR ZN INDUSTRIAL		
Representante Legal	LUIS BERNARDO GUTIERREZ TRUJILLO		
Código inscripción planta	8130010131-2	**NIT**	813001013-1
Teléfonos	8730512;8733533	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	bernardogutierrez@surcolac.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 3	**Oficio comisorio**	7304-953-24

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	50	**Maquilas**	no

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

1.1.1 Leche liquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterlizada)

1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT)	7.988.181	L/AÑO
YOGURT ENTERO CON DULCE	673.448	L/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
Luz Eugenia Cuéllar Bahamón	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO3
Harol Mauricio Mayor Bahamón	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO3

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
Valeska Indira Cabrera Borrero	Jefe de Control de Calidad	CC	36.313.741

INVIMA	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	NEIVA / HUILA	**Fecha**	2024-12-03 y 2024-12-04

DATOS GENERALES

Razón social	SURCOLOMBIANA DE LACTEOS SA SURCOLAC
Dirección	CR 6 No. 3 A-116 SUR ZN INDUSTRIAL

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoria 1.1.1	98,0	Subcategoria	-	**Número de subcategorías evaluadas**	2
Subcategoria 1.1.2	89,6	Subcategoria	-	**Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad**	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto**	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?**	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Promedio total del porcentaje de cumplimiento**	93,8
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Concepto sanitario del establecimiento**	FAVORABLE

Convenciones (a) Aceptable (ar) Aceptable con requerimientos (i) Inaceptable (IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoria 1.1.1.-1.4-5.5;Subcategoria 1.1.2 -1.2-1.3-1.4-2.2-3.4-5.4-5.5;
	De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 De 2006, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7304-953-24. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado primer trimestre, Resultados rechazados La presente visita de inspección sanitaria se realiza en atención a resultados rechazados, según informes (consecutivos DAB: 55C-24 y 56C-24) por parte del laboratorio de salud pública del Caquetá, del producto Yogur entero con dulce marca Surcolac presentación 150 g, con autorización sanitaria # rsa-007834-2019, con Lote: L202 y Fecha de Vencimiento: 2025-11-08, cuyo causal de rechazo fue presencia de mohos y levaduras; de acuerdo a las directrices enviadas por el Grupo Técnico de Vigilancia Epidemiológica de la Dirección de Alimentos y Bebidas, se tiene lo siguiente, según lo evidenciado durante la visita: Se dan a conocer los resultados rechazados entregando una copia de estos. Se realiza la trazabilidad del lote implicado (p.ejem. aceptación y rechazo de la materia prima utilizada, registro y control de variables del proceso, aceptación y liberación de material de envase y criterios de liberación de lote) y no se evidencia ninguna desviación. Se realiza un análisis detallado de las condiciones del proceso, identificando posibles deficiencias como son las observadas en los puntos: 1.3; 2.2; 3.4; 5.4 y 5.5. Se solicita al establecimiento la elaboración e implementación de un plan de acción frente a estos resultados rechazados (el cual debe tener una fecha estipulada de cumplimiento que será objeto de verificación); favor enviar este documento al Correo electrónico: gttoriente3@invima.gov.co.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	No hay observaciones. Valeska Cabrera CC 313741.

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma: Luz E Cuellar B
Nombre: Luz Eugenia Cuellar Bahamón
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO3

Firma: Harol Mayor
Nombre: Harol Mauricio Mayor Bahamón
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO3

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Valeska Cabrera B
Nombre: Valeska Indira Cabrera Borrero
Cargo: Jefe de Control de Calidad
Documento: CC 36.313.741

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

INFORME DE LABORATORIO
VERSIÓN No. 00

[redacted]

EMPRESA	SURCOLOMBIANA DE LACTEOS SURCOLAC S A
SUCUR/SEDE	
CONTACTO	VALESKA CABRERA BORRERO
ÁREA	Calidad
TEL/FAX	(8)8733533
DIRECCIÓN	Transversal 5 no 5 - 149
CORREO	Valeska.cabrera@surcolac.co

REFERENCIA	**124050049721**
CÓDIGO INTERNO	ECB-2290
FECHA TOMA MUESTRA	2024/05/16
FECHA RECEPCIÓN	2024/05/18
FECHA ANÁLISIS	2024/05/18
FECHA RESULTADO	2024/05/24

COPIA

TEMP. 5°C

MUESTRA	YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR ARTIFICIAL A FRESA x 150g - MARCA PUREZA SURCOLAC		
MUESTREO REALIZADO POR	CLIENTE	**LOTE**	089
CLASE DE EMPAQUE	BOLSA PLÁSTICA	**FECHA FABRICACIÓN**	11/05/2024
FECHA VENCIMIENTO	15/06/2024	**FECHA TOMA MUESTRA**	2024/05/16
CONDICIÓN	LIQUIDO		
OBSERVACIONES	Muestra # 3		

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	RESULTADO
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g-mL	ISO 21527-2: 2008	200(m) - 500(M)	< 100 (±1 UFC**)
Recuento de Coliformes totales UFC/g-mL	NTC 4458: 2018	10(m) - 100(M)	< 10 (±1 UFC**)
Recuento de Escherichia coli UFC/g-mL	NTC 4458: 2018	< 10	< 10 (±1 UFC**)

RESOLUCIÓN 1407 DE 2022

NOTA
La muestra analizada cumple con el (los) parámetro(s) evaluado (s) según Regla 1. Aceptación simple.
() La incertidumbre asociada al valor reportado, es expandida con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%
**Regla 1: Regla de aceptación simple y rechazo indeterminado.
Aceptación Simple: Se dará CUMPLIMIENTO, cuando el valor este dentro de la especificación incluyendo la incertidumbre.
Rechazo Indeterminado: Se dará RECHAZO INDETERMINADO, cuando el valor incluyendo la incertidumbre se encuentre por fuera de especificaciones, por lo cual el Cliente según el análisis de riesgo definirá su cumplimiento.
El resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada
No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización expresa del laboratorio.
¹Recipiente o envoltura en la cual se recepcionó la muestra en el laboratorio
El plan de muestreo es realizado por el cliente

YULI FERNANDA JOJOA BOTINA
MICROBIÓLOGO(A)
ANALISTA DE PROCESO MICROBIOLOGIA

AHIDALY YINETH GARCIA GARCIA
MICROBIOLOGA
ANALISTA DE MICROBIOLOGÍA I

Fecha de impresión: Martes, 18 de Junio de 2024

--- FIN DEL INFORME---

Informe generado desde el BIOSIP

Avenida 2N No. 22N -19 Directo: 602 6607070
www.bioindustrial.synlab.co e-mail: solicitudes.bio@synlab.co Cali - Colombia

INFORME DE LABORATORIO

VERSIÓN No. 00

[redacted]

EMPRESA SURCOLOMBIANA DE LACTEOS SURCOLAC S A
SUCUR/SEDE N/A
CONTACTO VALESKA CABRERA BORRERO
CARGO Calidad
TEL/FAX (8)8733533
DIRECCIÓN Transversal 5 no 5 - 149
CORREO Valeska.cabrera@surcolac.co

REFERENCIA **224050005843**

FECHA INGRESO 2024/05/18
FECHA ANÁLISIS 2024/05/22
FECHA RESULTADO 2024/06/05

COPIA

LUGAR DE RECOLECCIÓN N/A
MUESTRA YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR ARTIFICIAL A FRESA MARCA PUREZA SURCOLAC

MUESTREO REALIZADO POR	CLIENTE	**ASPECTO**	Producto lácteo
OLOR	Característico	**COLOR**	Rosado
LOTE	089	**CLASE DE EMPAQUE**	ORIGINAL
FECHA FABRICACIÓN	11 MAYO 2024	**FECHA VENCIMIENTO**	15 JUNIO 2024
CANT. MUESTRA	779,5 mL	**PROVEEDOR**	SURCOLOMBIANA DE LACTEOS SA- SURCOLAC SA

CONDICIÓN NORMAL
OBSERVACIONES LOTE DE PROVEEDOR: 089

RESULTADO FISICOQUÍMICO

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	RESULTADO	MÉTODO
HUMEDAD Y MATERIA VOLÁTIL	g/100g	N/A	84,64	PRO-AYS-057 V0 2021-07-19 Determinación de sólidos totales y pérdidas por secado a 103°C y 130°C
* ACIDEZ (Expresado como ácido láctico)	g/100g	0,70 - 1,50	0,85	Volumetría
* MATERIA GRASA	g/100g	Mínimo 2,5	3,1	Basado en AOAC 922.06
* SÓLIDOS LÁCTEOS NO GRASOS	g/100g	Mínimo 7	7	Cálculo
* AZÚCARES TOTALES (Expresado como sacarosa)	g/100g	N/A	5,42	Basado en AOAC 923.09

***Análisis No Acreditado con la norma ISO/IEC 17025: 2017**

ESPECIFICACIÓN DEFINIDA POR RESOLUCIÓN 02310/1986. DERIVADOS LÁCTEOS. YOGURT ENTERO.

NOTA
La muestra analizada cumple con el (los) parámetro(s) evaluado (s) según Regla 2. Aceptación simple
Regla 1. Regla de Aceptación Simple y Rechazo Indeterminado
Aceptación Simple: Se dará CUMPLIMIENTO, cuando el valor esté dentro de la especificación incluyendo la incertidumbre.
Rechazo Indeterminado: Se dará RECHAZO INDETERMINADO, cuando el valor incluyendo la incertidumbre se encuentre por fuera de especificaciones, por lo cual el Cliente según el análisis de riesgo definirá su cumplimiento.
Regla 2. Regla de Aceptación y Rechazo Simple:
Aceptación Simple: Se dará CUMPLIMIENTO, cuando el valor este dentro de la especificación.
Rechazo Simple: Se dará NO CUMPLIMIENTO, cuando el valor se encuentre por fuera de especificación
Las muestras se almacenaran durante 1 mes (muestras de alimentos no perecederos, materias primas, productos farmacéuticos) y 1 semana (muestras de agua y alimentos perecederos)
El resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada
No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización expresa del laboratorio.
El plan de muestreo es realizado por el cliente

A LÓPEZ

ALEXANDER LOPEZ FUENTES
TQ-01448
ANALISTA DE PROCESO FISICOQUIMICO

L Saldaña

LAURA CRISTINA SALDAÑA SATIZABAL
PQ-09176
ANALISTA QUIMICO

Fecha de impresión: Martes, 18 de Junio de 2024

--- FIN DEL INFORME---

INFORME DE LABORATORIO
VERSIÓN No. 00

[redacted]

EMPRESA SURCOLOMBIANA DE LACTEOS SURCOLAC S A
SUCUR/SEDE
CONTACTO VALESKA CABRERA BORRERO
ÁREA Calidad
TEL/FAX (8)8733533
DIRECCIÓN Transversal 5 no 5 - 149
CORREO Valeska.cabrera@surcolac.co

REFERENCIA **124050049723**
CÓDIGO INTERNO ECB-2291
FECHA TOMA MUESTRA 2024/05/16
FECHA RECEPCIÓN 2024/05/18
FECHA ANÁLISIS 2024/05/18
FECHA RESULTADO 2024/05/24

COPIA

TEMP. 5°C

MUESTRA YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR ARTIFICIAL A FRESA x 150g - MARCA PUREZA SURCOLAC
MUESTREO REALIZADO POR CLIENTE
CLASE DE EMPAQUE BOLSA PLÁSTICA
FECHA VENCIMIENTO 15/06/2024
CONDICIÓN LIQUIDO
OBSERVACIONES Muestra # 4
LOTE 089
FECHA FABRICACIÓN 11/05/2024
FECHA TOMA MUESTRA 2024/05/16

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	RESULTADO
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g-mL	ISO 21527-2: 2008	200(m) - 500(M)	< 100 (±1 UFC**)
Recuento de Coliformes totales UFC/g-mL	NTC 4458: 2018	10(m) - 100(M)	< 10 (±1 UFC**)
Recuento de Escherichia coli UFC/g-mL	NTC 4458: 2018	< 10	< 10 (±1 UFC**)

RESOLUCIÓN 1407 DE 2022

NOTA
La muestra analizada cumple con el (los) parámetro(s) evaluado (s) según Regla 1. Aceptación simple.
() La incertidumbre asociada al valor reportado, es expandida con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%
**Regla 1: Regla de aceptación simple y rechazo indeterminado.
Aceptación Simple: Se dará CUMPLIMIENTO, cuando el valor este dentro de la especificación incluyendo la incertidumbre.
Rechazo Indeterminado: Se dará RECHAZO INDETERMINADO, cuando el valor incluyendo la incertidumbre se encuentre por fuera de especificaciones, por lo cual el Cliente según el análisis de riesgo definirá su cumplimiento.
El resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada
No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización expresa del laboratorio.
¹Recipiente o envoltura en la cual se recepcionó la muestra en el laboratorio
El plan de muestreo es realizado por el cliente



YULI FERNANDA JOJOA BOTINA
MICROBIÓLOGO(A)
ANALISTA DE PROCESO MICROBIOLOGIA



AHIDALY YINETH GARCIA GARCIA
MICROBIOLOGA
ANALISTA DE MICROBIOLOGÍA I

Fecha de impresión: Martes, 18 de Junio de 2024

--- FIN DEL INFORME---

Informe generado desde el BIOSIP

Avenida 2N No. 22N -19 Directo: 602 6607070
www.bioindustrial.synlab.co e-mail: solicitudes.bio@synlab.co Cali - Colombia