FICHA TECNICA COMERCIAL PASTAS ALIMENTICIAS. MARCA SAN REMO

1 NOMBRE DEL PRODUCTO

Pastas Alimenticias

1.1 Referencias:

- Pastas largas: Espaguetti, Spaghetti, Fetuccine, Macarrón, Espagueti Express, Vermicelli, Bucattini.
- Pastas Cortas: Concha, Caracol, Fideo, Macarroncito, Macarron Grueso, Guarqueron, Guargueron, Letras, Cabello de Angel, Penne Rigate, Lumaconi, Lasaña, Tornillo, Corbata, Codo, Estrellita, Pastas Animadas, Codo Express, Rigatone, Rigatone Express, Conchita, Bastones, Pastyarroz, Pastarroz, Argollitas

2 DEFINICIONES

Es el producto preparado mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y Semolato de Trigos Importados, apto para el consumo humano.

3 MARCA

SAN REMO

4 INGREDIENTES

Semolato de trigos importados fortificado con Niacina (55 mg/kg), Hierro (44 mg/kg), Vitamina B1 (6 mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg) y Ácido Fólico (1.54 mg/kg), Agua.

4.1 Alérgenos presentes en el producto:

Contiene Gluten.

Puede contener trazas de soya.

4.2 Información nutricional

4.2.1 Tabla de información nutricional Pasta Larga y Corta.

COPIA NO CONTROLADA

Información Nutricional	
Tamaño por porción: 80 g	
Porciones por envase: *Según contenido neto.*	
Cantidad por porción	
Calorías 270 kcal	Calorías de grasa 0 kcal
	% Valor Diario*
Grasa Total 0 g	**0%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 10 mg	**0%**
Carbohidrato Total 61 g	**20%**
Fibra Dietaria 2 g	8%
Azúcares 0 g	0%
Proteína 9 g	**18%**
Calcio 2%	Hierro 20%
No es fuente significativa de Vitamina A y Vitamina C.	
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

4.2.2 Tabla de información nutricional Pasta para Sopa.

Información Nutricional	
Tamaño por porción 2 Cucharadas (15 g)	
Porciones por envase *Según contenido neto.*	
Cantidad por porción	
Calorías 50 kcal	Calorías de grasa 0 kcal
	% del Valor Diario*
Grasa Total 0 g	**0%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Carbohidrato Total 11 g	**4%**
Fibra Dietaria 0 g	0%
Azucares 0 g	0%
Proteína 2 g	**4%**
Hierro 4%	
No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina C y Calcio.	
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías.. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

5 PRESENTACIONES COMERCIALES

90 g, 125 g, 250 g, 454 g, 500 g y 1000 g

6 MATERIAL DE EMPAQUE

6.1 Empaque Primario:

- Laminado Polipropileno Biorientado + Polipropileno Cast Impreso.
- Laminado Polipropileno Biorientado + Polietileno de Baja Densidad impreso.
- Laminado Polipropileno CAST + Polietileno de Baja Densidad Impreso.

6.2 Empaque Secundario:

COPIA CONTROLADA

- Bolsa Termoencogible.

7 TIPO DE CONSERVACION

7.1 Condiciones de conservación rotuladas en el empaque:

- Almacenar en un lugar limpio, seco y fresco.

7.2 Condiciones de Almacenamiento Generales:

El producto se debe almacenar en un lugar seco, limpio y ventilado.

El producto se debe almacenar de tal manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.

El producto se debe colocar sobre estibas limpias para evitar contacto directo con el piso ya que puede absorber humedad lo que facilita el crecimiento de hongos.

El almacenamiento del producto se debe realizar en estibas teniendo en cuenta una separación mínima de 60 cm con respecto a las paredes perimetrales y una altura con respecto al piso de por lo menos 15 cm de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación si es el caso. No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.

Se debe garantizar la rotación de los productos cumpliendo con el PEPS (primero en expirar primero en salir).

Se debe establecer y cumplir con el plan de limpieza y plan de control de plagas de los lugares de almacenamiento del producto que incluya las frecuencias periódicas para la realización de ésta actividad.

Los productos que ya se encuentran vencidos, productos con empaques rotos o con otro tipo de deterioro se deben almacenar en un área o depósito exclusivo para tal fin y debe estar identificado claramente.

7.3 TRANSPORTE

El transporte de los productos alimenticios se debe realizar en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o proliferación de microorganismos y eviten su alteración así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.

Revisar los medios de transporte antes de cargar el producto, con el fin de asegurar que se encuentran cumpliendo con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación del mismo.

Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los productos alimenticios deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.

COPIA NO CONTROLADA

Se prohíbe disponer los productos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.

Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo, productos alimenticios con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación de los productos.

8 VIDA UTIL

- 12 meses.
- 365 días.

9 NUMERO REGISTRO SANITARIO – NOTIFICACION SANITARIA O PERMISO SANITARIO

Vigente hasta 08/07/2025 Registro Sanitario: RSIAD20M00789 (Otorgado agotamiento de inventario existente)

En proceso de implementación Permiso Sanitario: PSA-0004963-2025

Anexos

Anexo A - Resolución Permiso sanitario

ELABORARON	REVISARON	APROBARON
Johana Ocampo Torres Ingeniero Asuntos Técnicos **Nathalia Andrea Vargas** Nutricionista	**Marcela Gordon** Ingeniero de Investigacion y Desarrollo (II) **Maria Elena Collazos** Director Investigacion y Desarrollo	**Martha Lucia Arboleda Ospina** Gerente Innovación, Estrategia y Negocios Internacionales **Jose Fernando Chacon Valencia** Gerente de Producción

COPIA NO CONTROLADA	
Cód. Impresión:	**5779**
Imprimió:	**Juan David Borja Marulanda**
Para:	**Daniela Cardenas Isaza**
Fecha Impresión:	**13/09/2024**

harinera del valle	CÓDIGO	GP.GAC-340
	VERSIÓN	2
	TIPO	FICHA TÉCNICA

PASTAS SAN REMO

1 DEFINICIÓN

Producto preparado mediante el secado apropiado formado del amasado en agua con Semolato de trigos importados sin fermentar. denominándose

Las pastas se dividen en dos tipos de acuerdo a su ciclo de secado y molde: Pasta larga y pasta corta

1.1 Nombre del producto: Pastas alimenticias secas.

1.2 Ingredientes: Semolato de Trigos Importados fortificado con Niacina (55 mg/kg), Hierro (44 mg/kg), Vitamina B1 (6 mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg) y Acido Fólico (1.54 mg/kg), Agua.

1.3 Declaración de alérgenos en producto: Contiene gluten. Puede contener trazas de soya.

1.4 Declaración de alérgenos en planta: N.A.

1.5. Declaración de Organismos Genéticamente Modificados.

No contiene OMG'S o ingredientes derivados de OMG'S.

1.6 Proceso de elaboración de la pasta.

El proceso comienza con el ingreso al molino del trigo, el cual es minuciosamente inspeccionado por el Laboratorio de Aseguramiento de Calidad para verificar si cumple con las normas establecidas por la compañía.

Una vez aceptado el trigo, se procede a su prelimpieza donde se eliminan objetos extraños como piedras y trozos de metal, etc. Luego es almacenado y monitoreado en silos especialmente diseñados para este efecto. Posteriormente es transportado a la sección de limpieza de los Molinos, donde le retiran el resto de impurezas y semillas de otros cereales; una vez completada esta etapa se le agrega agua y se deja reposar entre 4 y 8 horas de acuerdo a la dureza del trigo, para facilitar la separación de la capa externa del grano durante la molienda.

Una vez humedecido el trigo a un % de humedad previamente establecido, se procede a triturar el grano a través de los bancos de cilindros. De esta manera se obtiene el trigo en diferentes partes de acuerdo a su tamaño, las cuales van pasando por cernedores planos para su clasificación y posterior envío a los purificadores donde se obtiene el Semolato, para la elaboración de la pasta. La harina resultante del proceso de molienda se destina a otros usos.

El proceso continúa en la sección de Prensas donde se mezcla la materia prima producida en el molino con el agua en una cámara al vacío para eliminar el aire de la masa y lograr una textura y apariencia más suave y brillante. Luego se pasa la mezcla una vez homogenizada a través de moldes especialmente diseñados.

A la salida del molde se corta la pasta moldeada del largo deseado.

COPIA NO CONTROLADA

A continuación la pasta es sometida al proceso de secado para reducir el % de humedad hasta un valor un valor previamente determinado, para mantener sus atributos de calidad y forma a través del proceso de almacenamiento y despacho.

Los ciclos pueden demorar de 3 a 16 horas. Una vez secada la pasta, es transportada automáticamente a la sección de empaque, donde es almacenada en paquetes de película flexible: laminado de polipropileno que no transmiten ningún color ni sabor.

1.7 Regulaciones que aplican

- Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, acerca del rotulado.

- Resolución 4506 de 2013 del Ministerio de la Protección Social, acerca de contaminantes.

- Resolución 3709 de 2015 del Ministerio dela Protección Social que modifica la Resolución 4506 de 2013

- Resolución 683 de 2012 Empaques de productos envasados.

- Resolución 16379 de 18 de Junio de 2003 SIC. Control metrológico del contenido de producto en preempacados.

- Resolución 4254 de 2011 del Ministerio de Protección Social, OMG'S

- Resolución 4393 de 1991 Pastas alimenticias.

2 REQUISITOS

2.1 REQUISITOS SANITARIOS

Las pastas alimenticias deben ser elaboradas en condiciones sanitarias apropiadas de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.

Las pastas alimenticias están libres de contaminación física, química y biológica, exenta de olores y sabores extraños.

Los ingredientes utilizados son inocuos de acuerdo a la legislación nacional vigente y/o NTC 267, NTC 420, NTC 3594 y NTC 5945) o en el Codex Alimentarius.

Se cumple con los límites máximos de residuos de contaminantes (LMRs) establecidos en la Resolución 4506 de 2013.

2.2 CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

PARAMETRO	VALOR MEDIO	TOLERANCIA		METODO
		MINIMA	MAXIMA	
Humedad (Fracción de masa en %)	12.00	11.00	13.00	GP.GAC-125
Cenizas (Expresada en base seca, %)	0.80	0.40	1.20	GP.GAC-102
Proteína (Expresada en base seca, %)	13.50	10.50	16.50	AOAC 920,87 o ISO 1871
Acidez (Expresada en ácido láctico, %)	--	--	0.45	ISO 7305

COPIA NO CONTROLADA

2.3 TIEMPO DE COCCION

REFERENCIA	TIEMPO DE COCCION Minutos	METODO
Bucatini	8 - 10	GP.GAC-127
Macarroncito	9 - 12	GP.GAC-127
Letra	8 - 10	GP.GAC-127
Espagueti	12 - 15	GP.GAC-127
Fideo	8 - 10	GP.GAC-127
Cabello de Angel	4 - 7	GP.GAC-127
Concha	12 -14	GP.GAC-127
Macarrón	12 -14	GP.GAC-127
Guarguerón	14 - 16	GP.GAC-127
Conchita	9 - 11	GP.GAC-127
Rigatone	12 - 14	GP.GAC-127
Corbata	7 - 9	GP.GAC-127
Argollitas	10 - 12	GP.GAC-127

2.4 CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

MICROORGANISMO	n	m	M	C	METODO
Recuento de Escherichia Coli UFC/g	3	<10	-	0	NTC 4458
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva/g	3	100	200	1	NTC 4779
Recuento de Mohos y Levaduras	3	4000	5000	1	NTC 5698-2
Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	3	<100	-	0	NTC 4679
Recuento de Aerobios mesófilos	3	800000	1000000	1	NTC 4519
NMP de Coliformes totales/g	3	43	150	1	NTC 4516
NMP de Coliformes Fecales/g	3	<3	-	0	INVIMA

En donde:

n: Número de muestras que se van a examinar

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

M: Valor por encima del cual se rechaza el lote

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

<: Léase menor.

2.5 NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	NIVEL MAXIMO	METODO DE ANALISIS

COPIA NO CONTROLADA

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

3 EMPAQUE Y ROTULADO

Las pastas San Remo se empacan en presentación de 125 g, 200g, 250g, 500g y 1000 g peso neto (según Resolución Numero 16379 del 18 de Junio de 2003), rotulada con el nombre del producto, marca SAN REMO, número del lote y fecha de vencimiento, según Resolución 5109 de 2005 Rotulado de Productos Envasados y Materias Primas.

Marcación en cada paquete individual mediante codificador MARKEM o equivalente de la siguiente manera:

VEN DDMMAA XT L 000000 HH:MM

Que corresponde a:

DD: Día (números)

MM: Mes (Letras)

AA: (números)

X: Máquina empacadora (Letras) A, E para Pasta Larga Cali; B, F y C para Pasta Corta Cali; A y D para Pasta Corta Villarrica C y D para Pasta Larga Villarrica

T: Turno de empaque (Números) 1, 2 o 3

L: Lote SAP

HH: Hora de empaque (Números) desde 00:00 a 23:59.

MM: Minutos (Número)

Bolsas con 48 unidades de 125g	6 kilos
Fardos con 24 unidades de 200g	4.8 kilos
Fardos con 24 unidades de 250g	6 kilos
Fardos con 24 unidades de 500g	12 kilos
Fardos con 12 unidades de 1000g	12 kilos
Guargüeron corrugada con 48 unidades de 250g	12 kilos

4 ALMACENAMIENTO Y PRESERVACIÓN

El producto empacado se almacena sobre estibas o jaulas, en bodegas, con buena circulación de aire, en condiciones normales de humedad relativa y temperatura.

El producto es transportado en vehículos, completamente limpios, encarpados para evitar contaminación durante el transporte.

4.1 Vida Util

COPIA NO CONTROLADA

La vida útil del producto es de 1 año, para las cuales las buenas condiciones de almacenamiento son indispensables, en especial el control de insectos, roedores y cumpliendo los programas de limpieza y sanitación del procedimiento de saneamiento GP.GAC-97

Uso no previsto

No consumir la pasta cruda.

5 REQUISITO ADICIONAL PARA PRODUCTOS DE EXPORTACIÓN

Ubicar el sticker con la información del importador en las referencias de Pasta corta en la parte posterior de la bolsa debajo de la lista de ingredientes, tapando el texto "Almacenar en un lugar limpio, seco y fresco".

Para las referencias de pasta larga: Ubicar el sticker con la información del importador en la parte posterior de la bolsa al lado derecho del código de barras.

Pasta Corta



Pasta Larga



COPIA NO CONTROLADA

Pasta Larga



Documentos Relacionados

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

[GP.GAC-125] INSTRUCCIÓN PRUEBA DE HUMEDAD

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

[GP.GAC-97] SANEAMIENTO

[GP.GAC-646] SHEET SAN REMO PASTA

[GP.GAC-359] STICKER PRODUCTOS EXPORTACION

Enlaces

Resolución 16379 del 18 de Junio del 2003 (Control metrológico del contenido de producto en preempacados)

Resolución 005109 Rotulado de Productos Envasados y Mterias Primas

Norma ICONTEC 1055 de pastas alimenticias

ELABORARON	REVISARON	APROBARON
Nancy Yamileth Rueda Cuaspa Jefe (D) Gestion de Calidad - Villarica	**Liliana Chacon Tabares** Director Gestion de Calidad	**Jose Fernando Chacon Valencia** Gerente de Producción

Nancy Rueda C

COPIA NO CONTROLADA	
Cód. Impresión:	**7372**
Imprimió:	**Carlos Andres Jurado Patiño**
Para:	**Nancy Yamileth Rueda**
Fecha Impresión:	**13/09/2024**

CERTIFICADO DE CALIDAD

harinera del valle s.a.
Nit: 891.300.382-9

Consecutivo V-15997

Fecha: 05 Septiembre 2024
Código del material: 202456155
Lote: V5631482312
Fecha Producción: 08 Septiembre 2024
Referencia: PASTA SAN REMO CONCHA 250G
Cliente: INVERSIONES VICPAG S.A.S
Fecha de vencimiento: 08 Septiembre 2025

Análisis		Especificaciones					
FISICOQUÍMICOS	RESULTADO	MINIMO	MAXIMO			MÉTODO	INCERTIDUMBRE
Humedad %	12,51		13,00			NTC 6375	0.0012
CENIZAS BS %	0,55		1,20			NTC 3806	0.0002
ACIDEZ (EXP. ACIDO LÁCTICO) %	0,010		0,450			ISO 7305	
PROTEÍNA BS %	11,03	10,50				AOAC 920.87 ó ISO 1871	
MICROBIOLÓGICOS *	RESULTADO	m	M	n	C	MÉTODO	
RECUENTO DE E. COLI	< 10	0	10	5		NTC 4458	
	< 10						
	< 10						
	< 10						
	< 10						
REC.STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA +	< 100	100	200	5	2	NTC 4779	
	< 100						
	< 100						
	< 100						
	< 100						
RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS	< 100	4000	5000	5	2	NTC 5698-2	
	< 100						
	< 100						
	< 100						
	< 100						
RECUENTO DE BACILLUS CEREUS	< 100	0	100	3		NTC 4679	
	< 100						
	< 100						
NMP DE COLIFORMES TOTALES /G	< 3	10	100	3	1	NTC 4516	
	< 3						
	< 3						
NMP DE COLIFORMES FECALES /G	< 3	0	3	3		ISO 4832	
	< 3						
	< 3						
DETECCIÓN DE SALMONELLA /25G	AUSENCIA	AUSENCIA		5		NTC 4574	
	AUSENCIA						
	AUSENCIA						
	AUSENCIA						
	AUSENCIA						
RECUENTO TOTAL DE AEROBIOS	< 10	800000	1000000	5	2	NTC 4519	

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

CERTIFICADO DE CALIDAD

harinera del valle s.a.
Nit: 891.300.382-9

Consecutivo V-15997

Fecha: 05 Septiembre 2024
Código del material: 202456155
Lote: V5631482312
Fecha Producción: 08 Septiembre 2024
Referencia: PASTA SAN REMO CONCHA 250G
Cliente: INVERSIONES VICPAG S.A.S
Fecha de vencimiento: 08 Septiembre 2025

Análisis		Especificaciones				
MICROBIOLÓGICOS *	RESULTADO	m	M	n	C	MÉTODO
MESOFILOS						
	< 10					
	< 10					
	< 10					
	< 10					

m= Valor de muestras por debajo del cual un lote no se considera peligroso
M= Valor por encima del cual se rechaza el lote
n: Número de muestras
C: Número de muestras permitidas entre m y M
* Análisis tercerizados

MICOTOXINAS *	RESULTADO	MINIMO	MAXIMO	MÉTODO
SUMA AFLATOXINAS B1,B2,G1, G2 #g/Kg	ND		4,00	AOAC 975.36
DEOXINIVALENOL (DON) #g/Kg	ND		750,00	AOAC 986.17
OCRATOXINA A #g/Kg	ND		3,00	ISO 15141-1 Ó ISO 15141-2
ZEARALENONA #g/Kg	ND		20,00	AOAC 994.01

ND = No Detectable'

* Análisis tercerizados

Características organolépticas del producto evaluado son conformes

El producto descrito en este certificado ha sido fabricado y probado de acuerdo con nuestros procedimientos estándar aplicables a dicho producto y cumple con las especificaciones establecidas en este documento.

Este documento no puede ser reproducido parcial o totalmente sin la aprobación de Harinera del Valle S.A.

Harinera Del Valle S.A. cuenta con un sistema de Gestión de Calidad certificado bajo el referencial ISO 9001:2015

Elaborado por

Yuliana Diaz
Auxiliar Gestión Calidad

Aprobado por

Nancy Yamileth Rueda
Jefe Gestión Calidad

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

RESOLUCION No. 2020010314 DE 16 de Marzo de 2020
Por la cual se REVOCA una Resolución

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

EXPEDIENTE: 20162749 **RADICACIÓN:** 20201053027
REGISTRO SANITARIO: PSA-0001963-2019 **VIGENCIA** 08/05/2026

ANTECEDENTES

Mediante Resolución N° 2019016753 del 08 de Mayo de 2019 el INVIMA concedió el Permiso Sanitario PSA-0001963-2019 para FABRICAR Y VENDER el producto PASTAS ALIMENTICIAS. REFERENCIAS: PASTAS LARGAS: ESPAGUETTI , SPAGHETTI , FETUCCINE , MACARRÓN , ESPAGUETI EXPRESS , VERMICELLI , BUCATTINI. PASTAS CORTAS: CONCHA, CARACOL, FIDEO, MACARRONCITO, MACARRON GRUESO, GUARQUERON, GUARGUERON, LETRAS, CABELLO DE ANGEL, PENNE RIGATE, LUMACONI, LASAÑA, TORNILLO, CORBATA, CODO, ESTRELLITA, PASTAS ANIMADAS, CODO EXPRESS, RIGATONE, RIGATONE EXPRESS, CONCHITA, BASTONES, PASTYARROZ, PASTARROZ, ARGOLLITAS marcas SAN REMO, PUGLIESE, en presentaciones comerciales 1g a 50.000 g y en combinación de todas las referencias, siendo el titular HARINERA DEL VALLE S.A. con domicilio en CALI - VALLE, HARINERA DEL VALLE S.A. con domicilio en PALMIRA - VALLE, y el fabricante HARINERA DEL VALLE S.A. con domicilio en CALI - VALLE, HARINERA DEL VALLE S.A. con domicilio en PALMIRA - VALLE.

Mediante Resolución Nº 2019049934 del 5 de Noviembre de 2019, el INVIMA Autorizó 1. Adición del nombre del producto.

Mediante Resolución Nº 2020008265 del 3 de Marzo de 2020, el INVIMA Autorizó 1. Adición en la composición del producto.

Que mediante escrito No. 20201053027 de fecha 06 de Marzo de 2020 la señora GLORIA EUGENIA BOENHEIM actuando en calidad de APODERADA, solicitó revocatoria parcial de la Resolución Nº 2020008265 del 3 de Marzo de 2020, en el sentido de especificar las cantidades adicionadas de la lista de ingredientes adicionadas para cada una de las fórmulas aportadas.

CONSIDERANDOS

Que una vez evaluada la información que obra en el expediente, se estableció que al interesado le asiste la razón, por la cual deberá enmendarse el error.

Que teniendo en cuenta lo previsto en el inciso tercero del Articulo 73 del Código Contencioso Administrativo, según el cual: “Siempre podrá revocarse parcialmente los actos administrativos en cuanto sea necesario para corregir simples errores aritméticos, o de hecho que no incidan en el sentido de la decisión”, este Instituto considera procedente acceder a lo solicitado y en consecuencia la Dirección de Alimentos y Bebidas,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO-. REVOCAR PARCIALMENTE la Resolución Nº 2020008265 del 3 de Marzo de 2020 en su artículo primero, en lo referente a las cantidades adicionadas de las listas de ingredientes adicionadas, por las razones expuestas en la parte considerativa de este proveído.

ARTICULO SEGUNDO-. En consecuencia el artículo primero de la Resolución Nº 2020008265 del 3 de Marzo de 2020, en lo referente a las cantidades adicionadas de las listas de ingredientes adicionadas quedará así:

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(1) 2948700
www.invima.gov.co

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

RESOLUCION No. 2020010314 DE 16 de Marzo de 2020
Por la cual se REVOCA una Resolución

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

*(…) "**ARTICULO PRIMERO:** MODIFICAR La Resolución que concedió Permiso Sanitario No. PSA-0001963-2019 , a favor de TITULAR(ES): HARINERA DEL VALLE S.A. con domicilio en CALI - VALLE, HARINERA DEL VALLE S.A. con domicilio en PALMIRA - VALLE,*

En el sentido de autorizar:

1. Adición en la composición del producto PASTAS ALIMENTICIAS, incluyendo:

FORMULA 2: SEMOLATO DE TRIGOS IMPORTADOS (FORTIFICADO CON NIACINA (55 MG/KG), HIERRO (44 MG/KG), VITAMINA B1 (6 MG/KG), VITAMINA B2 (4 MG/KG) Y ÁCIDO FÓLICO (1.54 MG/KG); CON ADICIÓN DE: VITAMINA B5, VITAMINA B6, VITAMINA B8, VITAMINA B12), AGUA.

FORMULA 3: SEMOLATO DE TRIGOS IMPORTADOS (FORTIFICADO CON NIACINA (55 MG/KG), HIERRO (44 MG/KG), VITAMINA B1 (6 MG/KG), VITAMINA B2 (4 MG/KG) Y ÁCIDO FÓLICO (1.54 MG/KG); CON ADICIÓN DE: VITAMINA B5, VITAMINA BIOTINA, VITAMINA B12), AGUA." (…)

ARTICULO TERCERO-. Notificar la presente Resolución al interesado advirtiéndole que contra ella no procede recurso alguno conforme al numeral 1 del artículo 87 del Código Contencioso Administrativo. En firme, el presente acto administrativo quedará agotada la vía gubernativa.

ARTICULO CUARTO -. Esta Resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 16 de Marzo de 2020
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Proyecto. Ing. Adriana Marcela Rojas, Legal Euranio Manotas

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2020/03/17 10:25:03 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(1) 2948700
www.invima.gov.co

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

Ciudad / Departamento	CALI / VALLE DEL CAUCA	Fecha	2022-08-02 Y 03	Acta No.	2

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	8913003824-1	**Dirección**	CR 1A No 47-20 BR SALOMIA
Razón Social	HARINERA DEL VALLE SA	**Teléfonos**	4187000;3007836415
NIT - CC	8913003829	**Correo electrónico**	j.vasquez@hv.com.co
Representante Legal	JUAN CARLOS HENAO RAMOS	**Fax**	NO APLICA
GTT	OCCIDENTE 2	**Oficio Comisorio**	7306-1066-2022
Objetivo de la visita	REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA EN ATENCION A DENUNCIA DE ACCION POPULAR CON RADICADO INVIMA 20221156492 DE FECHA 26/07/2022; CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE, EN ESPECIAL LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Y/O AQUELLA QUE EN RAZÓN DE SU ACTIVIDAD PRODUCTIVA LE SEA APLICABLE		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	450	**La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en**	SI
Maquilas	NINGUNA		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	6.7.2 Productos a base de arroz, papa, yuca, harinas o féculas de cereales, de raíces, de tubérculos, legumbres o leguminosas.		
	6.4.1 Pastas alimenticias y fideos frescos con o sin tratamientos		
	6.5.1 Postres a base de cereales, almidón o fécula		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		**Cantidad/Unidad de tiempo**
	TORTILLAS INTEGRALES	25 t/MES
	PASTA ALIMENTICIA	2.250 t/MES
	MEZCLA LISTA	90 t/MES

invima	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	CALI / VALLE DEL CAUCA	Fecha	2022-08-02 Y 03	Acta No.	2

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	**8913003824-1**	Dirección:	CR 1A No 47-20 BR SALOMIA
Razón Social :	HARINERA DEL VALLE SA	Teléfonos:	4187000;3007836415
NIT - C.C.:	8913003829	Correo electrónico:	j.vasquez@hv.com.co
Representante Legal:	JUAN CARLOS HENAO RAMOS	Fax:	NO APLICA
GTT:	OCCIDENTE 2	Oficio comisorio:	7306-1066-2022

Objeto de la visita : REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA EN ATENCION A DENUNCIA DE ACCION POPULAR CON RADICADO INVIMA 20221156402 DE FECHA 26/07/2022; CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE, EN ESPECIAL LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Y/O AQUELLA QUE EN RAZÓN DE SU ACTIVIDAD PRODUCTIVA LE SEA APLICABLE

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

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
PASTA ALIMENTICIA	27.000 t

Subcategoría 1: 6.4.1 Pastas alimenticias y fideos frescos con o sin tratamientos

Porcentaje de cumplimiento subcategoría		**95,50**

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**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	95,50
Subcategoría2	95,50
Subcategoría3	95,50
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	3
Promedio total del porcentaje de	95,50

Se aplicó MSS?	NO	**Tipo de medida aplicada:**	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO:	FAVORABLE

EXIGENCIAS:

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

1.1 - 3.3
De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular las resoluciones 2674 de 2013,5109 de 2005 y 333 de 2011
Exigencias adicionales:
Ninguna

Exigencias adicionales especificas de producto o proceso:
Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

El representante de la planta manifiesta no tener observaciones.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

La planta labora todo el año de lunes a sabado las 24 horas en tres turnos. Se realiza visita de inspección sanitaria con el fin de atender ACCION POPULAR No. 2020-00271. Se verifica la etiqueta del producto: NOMBRE: PASTAS ALIMENTICIAS PRINCESAS, MARCA: LA MUÑECA MINIPRINCESAS, PRESENTACION. 190 g, REGISTRO SANITARIO RSAV16I74315, otorgado bajo la Resolución 2015032434 del 18-08-2015, evidenciando que cumple con lo autorizado en el registro sanitario antes mencionado. Respecto a la Acción Popular No. 2020-00271, el establecimiento dio respuesta al Juzgado 39 Civil del Circuito de Bogotá, el dia 14 de diciembre del 2020 a través del abogado Jorge E. Vera Vargas. Continua en dos (2) folios anexos, los cuales son parte integral de la presente acta.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: JUAN DAVID VASQUEZ TRUJILLO

Cargo: PROFESIONAL CONTRATISTA

Dependencia: GTT OCC 2

Firma:

Nombre: EDUARDO LOPEZ MUÑOZ

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT OCC 2

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: JAVIER VASQUEZ G.

Cargo: JEFE GESTION DE CALIDAD

C.C. 94461725 5