1. **Nombre del Producto**
   Arroz Roa Fortiplus /Arroz Florhuila con vitaminas

2. **Descripción**
   Arroz descascarado al cual se le ha eliminado totalmente por elaboración, el germen y el salvado, con adición de vitamina B12, ácido fólico, hierro y zinc.
   Clasificación: Tipo 1-Grado 2. Arroz elaborado blanco (*Oryza sativa* L) para consumo.
   Origen de la materia prima: Colombiano (Regiones: Huila, Tolima, Meta y Casanare).

3. **Ingredientes**
   Arroz blanco seleccionado, hierro, zinc, ácido fólico y vitamina B12.

4. **Referencia Normativa**
   NTC 671:2022Resolución 5109 del 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2671 de 2014, Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2906 de 2007 y Resolución 1407 de 2022.

5. **Registro Sanitario**
   RSA-0021218-2022; Arroz Roa Fortificado
   RSA-0010241-2020; Arroz Florhuila con Vitaminas

6. **Características Fisicoquímicas**

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Grado de Humedad	Máximo: 14%	PL-PD-001
Grano centro blanco	Máximo: 12%	PR-PD-001 I-PD-002
Grano yeso	Hasta: 6 %	PR-PD-001 I-PD-002
Grano Dañado (Rojo, mal pulido, otros)	Máximo: 1%	PR-PD-001 I-PD-002
Grado Blancura	39 - 41 °Kett	PR-PD-001
Grano medio	Hasta: 10%	PR-PD-001 I-PD-002
Índice de Pulimento	95 – 105°Kett	PR-PD-001
Arroz con Cascara	Máximo 2 en 100 gr	I-PD-002
Tipos de contraste	Máximo: 6%	I-PD-002
Grano Dañado por Calor	Máximo: 0,1%	PR-PD-001 I-PD-002
Metales Pesados (Cadmio)	Máximo: 0.20 ppm (mg/kg)	Espectrometría de masas con fuente de plasma de acoplamiento inductivo. Método acreditado ISO 17025:2017 (Análisis Externo)
Residuos de Plaguicidas	Ausencia	Cromatografía gaseosa-Cromatografía liquida (Análisis externo)

Fuente. NTC671:2022

7. Características Sensoriales

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Aroma	Característico, libre de olores extraños	Análisis Sensorial Cualitativo Descriptivo
Apariencia	Grano entero	
Color	Blanco	

8. Características Microbiológicas

Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Escherichia coli (UFC/g)	Máximo: 10	ISO 4832
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo: 5.000	Siembra en placa profunda (Análisis externo)
Aflatoxinas Totales (B_1, B2, G1 y G2)	Máximo: 10 µg/Kg.	Método de inmunoensayo Enzimático (Análisis Externo)

Fuente: NTC 671: 2022, Resolución 4506 de 2013 y Resolución 1407 de 2022

9. Aspectos de Inocuidad

Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Infestación en 1000 gr. (Presencia de Gorgojo, Larvas u otro tipo de Insecto)	Ausencia	I-PD-002
Impurezas	Máx. 0.1%	I-PD-002
Materias extrañas en 1000 gr.	Ausencia	I-PD-002

10. Requisitos Nutricionales

Las porciones por envase varían según la presentación, teniendo en cuenta que el tamaño de la porción es de ¼ taza (50 g) según resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022 del ministerio de la Protección Social. A continuación, se relaciona el N° de porciones respecto a la presentación:

Presentación	Número de porciones
250 g	5
500 g	10
1000 g	20
2000 g	40
2500 g	50
3000 g	60
5000 g	100

Tabla nutricional Arroz Roa Fortiplus / Arroz Florhuila con vitaminas

Información Nutricional

Tamaño de porción 1/4 Taza (50 g)
Numero de porciones por envase: (*)

Calorías (kcal)	Por 100 g **344**	Por Porción **172**
Grasa Total	0 g	0 g
Grasa saturada	**0.2 g**	**0.1 g**
Grasa monoinsaturada	0.2 g	0.1 g
Grasa poliinsaturada	0.1 g	0.1 g
Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**
Colesterol	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	79 g	40 g
Fibra dietaria	1.6 g	0.8 g
Azúcares Totales	0 g	0 g
Azucares añadidos	**0.0 g**	**0.0 g**
Proteína	7.7 g	3.9 g
Sodio	**0 mg**	**0 mg**
Vitamina A	23 µg ER	11 µg ER
Calcio	0.00 mg	0.00 mg
Hierro	3.1 mg	1.6 mg
Vitamina D	0.00 UI	0.00 UI
Ácido fólico	202 µg	101 µg
Vitamina B12	1.5 µg	0.75 µg
Zinc	2.9 mg	1.5 mg

11. Empaque y Rotulado

	Presentación Roa Fortificado / Florhuila con vitaminas	**Tipo**	**Estructura**
Empaque y/o Embalaje	250 g – 500 g – 1000 g – 2000 g – 2500 g – 3000 g – 5000 g	Bolsa	Polietileno de baja densidad Calibre 250 y 500 g: **1.5 mils**; 1000g; **2 mils**; 2000, 2500 y 3000 g; **2.8 mils**; 5000 g; **3 mils**
	10.000 g – 12.500 g – 25.000 g – 50.000 g	Bolsa	Poliolefina de acuerdo con la NTC 1792
	Presentación Roa Fortificado / Florhuila con vitaminas	Tipo	**Estructura**
Empaque y/o Embalaje	50 unidades de 250 g // 25 unidades de 500 g // 15 unidades de 1000 g // 8 unidades de 2000 g // 6 unidades de 2500 g // 5 unidades de 3000 g // 3 unidades de 5000 g	Bolsa	Polietileno de media densidad

12. Vida útil

Hasta 12 meses de acuerdo con condiciones de almacenamiento dadas después de la producción; este periodo de tiempo puede ser mayor.

13. Identificación e interpretación del número de lote

L 150323A01VV

L: Lote
15: Día de producción
03: Mes de producción
23: Año de producción
A: Turno de trabajo (Puede ser turno A, B o C)
01: Máquina que envasa.
VV: Planta que produjo (Puede ser N - C - I - E - CII - VV - G - VN - Y)

14. Instrucciones de uso

1. En dos cucharadas de aceite, sofría la cebolla con sal al gusto.
2. Agregar dos (2) tazas de agua y llevar a ebullición.
3. Adicionar una (1) taza de Arroz Roa Fortiplus/Arroz Florhuila con vitaminas sin lavar.
4. Cocinar a fuego medio hasta que seque el agua.
5. Tapar y dejarlo a fuego bajo hasta que se seque.

15. Recomendaciones de Almacenamiento

- Almacenar en instalaciones limpias y en buenas condiciones higiénicas, y a una temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. "El arroz es un producto no perecedero por su bajo contenido de humedad, esto lo hace que absorba fácilmente humedad y olores del ambiente en que se encuentra."
- El almacenamiento del arroz como producto terminado, se debe realizar de manera que minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de este alimento. Además, se debe identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida. (Resolución 2674 de 2013)
- El almacenamiento se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 cm. Con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 cm. de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. (Resolución 2674 de 2013)
- Los establecimientos que se dediquen al expendio deberán contar con los estantes adecuados para la conservación del arroz.
- El producto no debe ser almacenado cerca de químicos, detergentes, jabones u otros que puedan alterar sus características.

16. Condiciones de transporte

- En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013

17. Información del fabricante:

Fabricado Por: **ORF S.A.** Cra. 10 No 97 A – 13. NIT: 891.100.445-6. Tel: (1) 644 94 20 Bogotá.

Aprobado por: Hernando Rodríguez Rodríguez ***Gerente General***	Aprobado por: Luis Daniel Mancipe Lopez ***Gerente marca Roa***	Aprobado por: Andres Felipe Cepeda Ardila ***Gerente marca Florhuila***
Aprobado por: Liliana Arias Borda ***Director HSEQ***	Aprobado por: Edgar Moreno Sánchez ***Director de Investigación y Desarrollo***	

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

RESOLUCION Nro. 2020024159 del 24 de Julio de 2020

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

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

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se 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. 20201126041 de fecha 2020/07/23 el (la) Señor(a) MARIA VICTORIA USSA CABRERA actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

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

REGISTRO SANITARIO No.:	RSA-0010241-2020
VIGENTE HASTA:	2025/07/24
EXPEDIENTE:	20185955 **RADICACION:** 20201126041
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	ARROZ CON VITAMINA A Y ACIDO FÓLICO, ARROZ PARA PREPARAR SOPA CEREARROZ CON VITAMINAS A Y ACIDO FÓLICO. NOMBRE DE FANTASIA ARROZ FLORHUILA CON VITAMINAS
MARCA:	FLORHUILA, MANA, CEREARROZ,
PRESENTACION COMERCIAL:	250,500,1000,2000,2500,3000,4000,5000,25000 GRAMOS. 3000, 5000g. unidades de 50 gramos a 200kg en presentación variable. por una o varias unidades por empaque,
TITULAR(ES):	ORGANIZACION ROA FLOHUILA S.A con domicilio en BOGOTA - D.C.,
FABRICANTE(S):	ORGANIZACION ROA FLOHUILA S.A con domicilio en CAMPOALEGRE - HUILA, ORGANIZACION ROA FLOHUILA S.A con domicilio en NEIVA - HUILA, ORGANIZACION ROA FLOHUILA S.A con domicilio en IBAGUE - TOLIMA, ORGANIZACION ROA FLOHUILA S.A con domicilio en IBAGUE - TOLIMA, ORGANIZACION ROA FLOHUILA S.A con domicilio en ESPINAL - TOLIMA, ORGANIZACION ROA FLOHUILA S.A con domicilio en VILLAVICENCIO - META, ORGANIZACION ROA FLOHUILA S.A con domicilio en GRANADA - META,

ORGANIZACION ROA FLOHUILA S.A con domicilio en VILLANUEVA - CASANARE,
ORGANIZACION ROA FLOHUILA S.A con domicilio en PORE - CASANARE,
ORGANIZACION ROA FLOHUILA S.A con domicilio en YUMBO - VALLE,
ORGANIZACION ROA FLOHUILA S.A con domicilio en BOGOTA - D.C.,

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

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

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 20000000 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAD10I61110, expediente Nro. 20022607. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 24 de Julio de 2020

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

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
invima	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7304-079-25

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)
ORF SA - PLANTA CAMPOALEGRE	KM 28 VIA AL SUR CAMPOALEGRE,CAMPOALEGRE,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 2025/01/20 para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
HAROL MAURICIO MAYOR BAHAMON	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3
MONICA ANDREA TELLO CASTRO(VIRTUAL)	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

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

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

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio 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- Sede Neiva, teléfono 8681046 EXT 7801- 8681055; Calle 10 No. 3-76 Oficina 306 Edificio Cámara y Comercio- sede Ibagué 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:(608) 8681055-8681046 Sede Neiva, (608) 2760771 Sede Ibagué. **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 linea 601 2425000 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 linea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Neiva, el dia 16 del mes de enero del año *2025*

Luz E Cuellar B

LUZ EUGENIA CUELLAR BAHAMON

Coordinador Encargado Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

Recibido por

Firma	Nathalia A. lozada
Nombre	Nathalia A. lozada
Cédula	1.079.183.767
Cargo	Coordinador de Calidad
Fecha	20/01/2025

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	CAMPOALEGRE / HUILA	**Fecha**	2025-01-20

DATOS GENERALES

Razón social	ORF SA - PLANTA CAMPOALEGRE		
Dirección	KM 28 VIA AL SUR CAMPOALEGRE		
Representante Legal	HERNANDO RODRIGUEZ RODRIGUEZ		
Código inscripción planta	8911004456-9	**NIT**	891100445-6
Teléfonos	8380702	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	hahernandez@orf.com.co
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 3	**Oficio comisorio**	7304-079-25

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, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	105	**Maquilas**	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	6.1.1 Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Línea**	**Cantidad producida**	**Unidad de medida**
	Arroz Variedades: Blanco Con Vitaminas; Blanco Sin Vitaminas; Arroz Cristal; Arroz Integral	27,795	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	MONICA ANDREA TELLO CASTRO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO3
	HAROL MAURICIO MAYOR BAHAMON	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO3

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Documento**	**No**
	Nathalia Andrea Lozada Sierra	Coordinadora de Calidad	CC	1,079,183,707
	Hermes Alexis Hernández Ortiz	Jefe de Planta	CC	1,105,686,918

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	CAMPOALEGRE / HUILA	**Fecha**	2025-01-20

DATOS GENERALES

Razón social	ORF SA - PLANTA CAMPOALEGRE
Dirección	KM 28 VIA AL SUR CAMPOALEGRE

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje
Subcategoría 6.1.1	90.5	Subcategoría	-
Subcategoría	-	Subcategoría	-
Subcategoría	-	Subcategoría	-
Subcategoría	-	Subcategoría	-
Subcategoría	-	Subcategoría	-

Número de subcategorías evaluadas	1
Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	90.5
Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones	(a) Aceptable (ar) Aceptable con requerimientos (i) Inaceptable (IVC) Inspección, vigilancia y control
Exigencias	Subcategoría 6.1.1 1.1-1.3-1.4-1.6-3.3-5.2: 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, 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 7304-079-25. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado primer trimestre La presente visita es en modalidad "mixta", en la cual, la funcionaria MONICA ANDREA TELLO CASTRO del GTTCO3 de la Dirección de Operaciones Sanitarias del INVIMA, participa de manera virtual, tal como lo refiere el oficio comisorio 7304-079-25, por tanto, su firma figura de forma digital.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna. Nathalia Lozada

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: MONICA ANDREA TELLO CASTRO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO3

Firma:
Nombre: HAROL MAURICIO MAYOR BAHAMON
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO3

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Nathalia Andrea Lozada
Nombre: Nathalia Andrea Lozada Sierra
Cargo: Coordinadora de Calidad
Documento: CC 1,079,183,707

Firma:
Nombre: Hermes Alexis Hernández Ortiz
Cargo: Jefe de Planta
Documento: CC 1,105,686,916

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	a			
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	a			
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	a	RSA-0021218-2022		
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	a			
6. Parágrafo	Teniendo en cuenta que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad, estos deben declararse siempre con su nombre específico, así: 1. Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros). 2. Crustáceos y sus productos. 3. Huevos y subproductos. 4. Pescado y productos pesqueros. 5. Maní, soya y sus productos. 6. Leche y productos lácteos (lactosa incluida). 7. Nueces de árboles y sus productos derivados. 8. Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.	N.A.			
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	a			
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	a			
5.2.3	Cuando el producto contiene **aspartame** o **tartrazina** se incluyen las leyendas y declaración respectiva	N.A.			
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	N.A.			
¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos del Decreto 1500 de 2007? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes items, de lo contrario vaya al lateral izquierdo de la fila 44 dar clic al menos (-) para que se cierren las filas que no aplica.		SI		NO	X
¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos de la Resolucion 402 de 2002? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes items, de lo contrario finalice la evaluación y vaya al lateral izquierdo de la fila 50 dar clic al menos (-) para que se escondan las filas que no aplica.		SI		NO	X

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: selecciones la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; selecciones la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	MONICA ANDREA TELLO CASTRO	Nombre	HAROL MAURICIO MAYOR BAHAMON
C.C.	36.286.000	C.C.	80,420,923
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO3	Grupo o Dependencia	GTT CO3

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
Invima	**FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO**	
	Código:IVC-INS-FM162 | Versión: 2	Fecha de Emisión: 2024-07-26

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma	Nathalia Andrea Lozada S.	Firma	
Nombre	Nathalia Andrea Lozada Sierra	Nombre	Hermes Alexis Hernández Ortiz
C.C.	1,079,183,707	C.C.	1,105,686,918
Cargo	Coordinadora de Calidad	Cargo	Jefe de Planta

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)242 5000 **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.