HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ AMARILLO

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO





Denominación del producto:
Harina precocida de maíz amarillo.

Marcas: LA SOBERANA**,** AREPAREPA, MEDALLA DE ORO, EXITO, SURTIMAX, LA OZ, MERCALDAS, UNIDOS.

Permiso sanitario: PSA-000210-2016.

Presentaciones comerciales:
Paquetes de 500 g por 24 uds
Paquetes de 1000 g por 20 uds
Todas las referencias son empacadas en las siguientes presentaciones:

- Bolsa tipo almohada (cojín) para las marcas: La Soberana, Areparepa, Unidos, Mercaldas.
- Bolsa tipo catedral (fondo plano) para las marcas: La Soberana, Medalla de Oro, Éxito, Surtimax, La Oz.

En los siguientes materiales:

- Bolsa Polietileno para las marcas: La Soberana, Areparepa, La Oz, Unidos, Mercaldas.
- Bolsa Laminada para las marcas: Medalla de Oro, Éxito, Surtimax.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Harina precocida de maíz amarillo libre de conservantes y aditivos, obtenida a partir del endospermo de granos de maíz clasificados para consumo humano que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción y molienda. Utilizada principalmente en la elaboración de arepas y otras preparaciones tales como empanadas, tamales, envueltos, pasteles, etc.

IINGREDIENTES

Harina precocida de maíz amarillo 100 %

CARACTERÍTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:
Color: Amarillo homogéneo
Olor: Característico
Sabor: Característico
Aspecto: Polvo homogéneo harinoso sin aglutinación o compactación
Libre de contaminantes extraños, colores y olores objetables.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Humedad en fracción de masa (%):	13.0 % Máximo *
Proteína, en fracción de masa en base seca (%):	6.0 % Mínimo *
Grasa, en fracción de masa en base seca (%):	2.3 % Máximo *
Cenizas, en fracción de masa en base seca (%):	1.2 % Máximo *
Índice de absorción de agua (cm^3/g) a 25ºC	4.5 Mínimo *
Granulometría en % de retención tamiz Nº 25 estándar	1.0 Máximo *

***Valores de referencia según NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización**

MICOTOXINAS:

Aflatoxinas totales (suma de B1, B2, G1 Y G2), en µg/Kg	4,0 µg/Kg Máximo*
Ocratoxina A, en µg/Kg	3,0 µg/Kg Máximo*
Deoxinivalenol (DON), en µg/Kg	750,0 µg/Kg Máximo*
Zearalenona, en µg/Kg	75,0 µg/Kg Máximo*
Fumonisinas (suma de B1 y B2), en µg/Kg	1000,0 µg/Kg Máximo*

***Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos**

METALES PESADOS:

Plomo expresado como Pb, en mg/Kg	0,20 mg/Kg *
Cadmio expresado como Cd, en mg/Kg	0,10 mg/Kg *

***Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos**

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismos	n	c	m	M
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	3	0	<10	-
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	0	<100	-
Recuento de *Bacillus cereus*, UFC/g	3	1	100	-
Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	3	1	1000	2000
Recuento de *Salmonella*/25g	3	0	Ausente	-

En donde:

n = tamaño de la muestra.
c = número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.
m = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad.

Valores de referencia según NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización.

CARACTERÍSTICAS DEL MATERIAL DE EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario.

Material: Bolsa virgen de polietileno de baja densidad pigmentado.
Calibre: 2,20 x 10^{-3} pulgadas para referencias de 500g y 2,30 x 10^{-3} pulgadas para referencias de 1000g.

Especificaciones del empaque primario: Laminado

Material: Bolsa virgen laminada de polietileno baja densidad más polipropileno biorientado.
Calibre: 2,80 x 10^{-3} pulgadas para unidades de 500g y 1000g.

Especificaciones del empaque secundario

Material: Bolsa virgen de polietileno baja densidad transparente.
Calibre: 1,9 x 10^{-3} y 2,0 x 10^{-3} pulgadas para paquetes de 24 y 20 unidades respectivamente.
Número de unidades por embalaje: fardos de 24 unidades de 500 g y 20 unidades de 1000 g.

	GTIN 13	***GTIN 14***
BOLSA TIPO ALMOHADA		
Harina precocida de maíz amarillo La Soberana x 500 g x 24 uds:	7702910002084	37702910002085
Harina precocida de maíz amarillo La Soberana x 1000 g x 20 uds:	7702910002107	47702910002105
Harina precocida de maíz amarillo Areparepa x 500 g x 24 uds:	7702910002046	37702910002047
Harina precocida de maíz amarillo Areparepa x 1000 g x 20 uds:	7702910002053	47702910002052

Harina precocida de maíz amarillo Mercaldas x 500 g x 24 uds:	7707189881903	47707189881901
Harina precocida de maíz amarillo Unidos x 500 g x 24 uds:	7707306926241	-

BOLSA TIPO CATEDRAL

Harina precocida de maíz amarillo La Soberana x 1000 g x 20 uds:	7702910036256	47702910362568
Harina precocida de maíz amarillo Medalla de Oro x 500 g x 24 uds:	7701008506770	37701008506771
Harina precocida de maíz amarillo Medalla de Oro x 1000 g x 20 uds:	7701008506756	47701008506754
Harina precocida de maíz amarillo Exito x 500 g x 24 uds:	7701001091051	17701001091058
Harina precocida de maíz amarillo Exito x 1000 g x 20 uds:	7701001091068	17701001091065
Harina precocida de maíz amarillo Surtimax x 500 g x 24 uds:	7701002084489	57701002084484
Harina precocida de maíz amarillo Surtimax x 1000 g x 20 uds	7701002084045	47701002084043
Harina precocida de maíz amarillo La Oz x 500 g x 24 uds	7704269107694	17704269107691
Harina precocida de maíz amarillo La Oz x 1000 g x 20 uds	7704269105232	17704269105239

VIDA ÚTIL

12 meses partir de la fecha de fabricación, siempre y cuando se sigan las recomendaciones de almacenamiento y transporte mencionadas.

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

La fecha de vencimiento se rotula en los paquetes siguiendo la codificación DIA-MES-AÑO, seguido del lote indicado por la letra L y tres números que indican turno de trabajo y código de la maquina empacadora. Ej: 12 JUN 20 L 205

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional Tamaño por porción: 1/4 taza (35 g) Porciones por envase: 14 aprox. (para 500 g) 29 aprox. (para 1000 g)	
Cantidad por porción	
Calorías 130	Calorías de grasa 0
	Valor Diario *
Grasa Total 1 g	**2%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 g	**0%**
Carbohidrato total 28 g	**9%**
Fibra dietaría 2 g	8%
Azucares 0 g	
Proteína 3 g	**6%**
Vitamina A: 0%	Vitamina C: 0%
Calcio: 0%	Hierro: 0%
Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

PREPARACIÓN

Instrucciones de preparación: Para preparar 3 arepas delgadas:
1. A una taza de agua agregue una taza de harina precocida de maíz.
2. Mezcle muy bien y deje reposar de 3 a 5 minutos.
3. Amase bien hasta lograr una masa suave y sin grumos. Si lo desea, puede agregar a la masa queso rallado.
4. Con las manos húmedas arme las arepas.
5.Áselas en la parrilla o en la plancha a temperatura alta.

POBLACIÓN OBJETIVO

Toda la población

ALÉRGENOS

No contiene alérgenos.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

ALMACENAMIENTO: Consérvese en un lugar limpio, seco y fresco; libre de la exposición directa a los rayos solares o fuentes de calor, la humedad, y alejado de agentes contaminantes. Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general.
Una vez esté abierto el producto, debe cerrar muy bien la bolsa si no es consumido por completo. Se recomienda guardar en un recipiente hermético y consumir en el menor tiempo posible.
En las bodegas el producto se debe almacenar sobre estibas plásticas a una altura mínima de 15 cm del piso y separada de la pared mínimo 60 cm. El sitio de almacenamiento o bodega, debe estar libre de insectos y plagas, así como de productos contaminantes, en ambientes fumigados y controlados.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

DISTRIBUCIÓN: Transportar en vehículo autorizado para **TRANSPORTE DE ALIMENTOS** con concepto sanitario vigente, debidamente fumigado, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de insectos o microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o daños en el material de empaque.
El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del vehículo, debe estar aislado de toda posible contaminación.

CONDICIONES DE RECHAZO PARA EL RECIBO DE PRODUCTO

El incumplimiento de una o más características que se enuncian en la presente ficha técnica y la presencia de plagas, olor, sabor y color objetables, impurezas, grumos, partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente y de acuerdo con las políticas de devolución establecidas por Soberana S.A.S.

REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:
Resolución 2674 del 2013 sobre Buenas Prácticas de Manufactura.
Norma Técnica Colombiana NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización.
Norma Técnica Colombiana NTC 366 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. MAÍZ EN GRANO PARA CONSUMO.
Resolución 4506 de 2013, "por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones".
Resolución 2671 de 2014 que modifica la resolución 4506 de 2013.
Resolución 5109 de 2005, "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
Resolución 333 de 2011, "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".
Resolución 683 de 2012, "por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que

deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".
Resolución 4143 de 2012, "por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases, y equipamientos plásticos, y elastómericos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".

INFORMACIÓN GENERAL

PRODUCIDO POR:
SOBERANA S.A.S
NIT: 811022981-7.
Oficina Sede Administrativa: Cr 57 No. 74-80, Tel: (4) 444 39 18. Itagüí, Antioquia.
Planta de producción: Km 1 Vía a Ciénaga de Oro, Cereté, Córdoba.

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
12 de Noviembre de 2020.	Alexander Leal Espitia. **Jefe de Aseguramiento de la Calidad**	SOBERANA S.A.S. NIT: 811.022.981-7

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

CERTIFICACIÓN No. 2018005565

EL SUSCRITO DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INVIMA CERTIFICA

Que teniendo en cuenta la legislación vigente en materia de alimentos contemplada mediante Resolución 2674 de 2013 en su Artículo 37 modificada mediante Articulo 1º de la Resolución 3168 de 2015, "**OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO, PERMISO Y NOTIFICACIÓN SANITARIA.** Todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido conforme a lo establecido en la presente Resolución"

Que el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 contempla las siguientes excepciones al Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria:

> "1. *Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.*
>
> *2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.*
>
> *3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.*
> *4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya."*.

Que el producto **GRANOS VARIEDADES: FRIJOL, LENTEJA, ARVEJA VERDE, ARVEJA AMARILLA, GARBANZO, MAZAMORRA (MAÍZ AMARILLO TRILLADO, HARINA DE MAÍZ), ARROZ**, **NO** requiere Registro Sanitario si es comercializado como materia prima, para utilización exclusiva por la industria y el **sector gastronómico** y no será comercializado al consumidor final, pero está sujeto al control que ejercen las autoridades sanitarias.

INTERESADO: JUAN CAMILO MORENO
NUMERO DE RADICACIÓN: 20181054484
FECHA DE RADICACIÓN: 21/03/2018

OBSERVACIÓN: Para comercializar los productos amparados con esta certificación, estos entre otras cosas deben cumplir con los establecidos en la legislación sanitaria vigente en materia de rotulado de productos alimenticios estipulada en la Resolución 005109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, o normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

El establecimiento donde se elaboren los productos objeto de la presente certificación deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y ser inspeccionado, vigilado y controlado por la autoridad sanitaria lo cual se evidencia a través de las actas de visita.

La presente certificación no hace las veces de registro sanitario y/o permiso sanitario.

El interesado podrá solicitar corrección únicamente dentro de los DIEZ (10) días contados a partir del día siguiente a la entrega de la presente.

Se expide en Bogotá D.C., el 9 de Abril de 2018
Este certificado sin esta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified

Firmado digitalmente por SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Fecha: 2018/04/11 09:31:19 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia



SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Vo.Bo. Coordinadora. Ing. Lady L. Ortiz Viviescas. Proyectó: Ing. Victoria Castañeda. Vo.Bo. Claudia Calderón.

ISO/IEC 17025:2017
10-LAB-053

REPORTE DE ANÁLISIS / ANALYSIS REPORT
Muestra/Sample #: FQM194650

Empresa / Company +	SOBERANA S.A.S.	**Telef/Phone +**	2853918
Sede / Headquarters +	Calidad - Producción	Km 1 vía Cereté Cienaga de Oro	
Producto / Product +	HARINA DE MAIZ AMARILLO SOBERANA		
Muestra / Sample +	Lote: 08ENE23L113; Fecha de Vencimiento: 08/Ene/23		
Fecha de Recepción / Reception Date	2024 - 08 - 09	**Temp. Recepción / Temp. Reception**	26,1°C
Cantidad / Amount	500 g		
Contenedor / Container	Bolsa plástica / Plastic bag		
Enviado por / Send by +	LUIS ALBERTO HERNÁNDEZ BULA LUIS ALBERTO HERNÁNDEZ BULA		
Aspecto / Aspect	Producto granuloso, suelto, homogéneo, libre de partículas extrañas / Loose, homogeneous, granular product, free of foreign particles.		
Olor / Smell	Característico		
Color / Color	Marrón/Brown		

Resultados / Results

Análisis FísicoQuímico Physicochemical Analysis	Fecha Date	Unidad Unit	Resultado Result	Especificaciones Specifications**	Método Method
Grano dañado total/Total damaged grain	2024 - 8 - 12	g/100g	0,00	Max 5	NTC 937 2004-02-25
Grano partido/Broken grain	2024 - 8 - 12	g/100g	2,01	Max 3	NTC 937 2004-02-25
Impurezas/Impurities	2024 - 8 - 12	g/100g	0,00	Sin especificación.	NTC 937 2004-02-25
Nivel de infestación/Infestation level	2024 - 8 - 12	g/100g	0,00	Sin especificación.	NTC 937 2004-02-25
Variedades contraste/Contrast Varieties	2024 - 8 - 12	g/100g	0,00	Max 5	NTC 937 2004-02-25
Humedad/Moisture	2024 - 8 - 12	g/100g	9,54	Max 13	IN-GS-3.053 V13 2020-09-25*

(**) Según Norma / According to Standard: Sin Norma de Referencia
(*) Métodos acreditados/Methods Accredited: ONAC, Certificado/Certificate: 10-LAB-053 Fecha/Date: ISO/IEC 17025:2017
(+) Información suministrada por el cliente / Information supplied by the customer
NOTA: Este resultado corresponde, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el laboratorio./This result correspond only to the sample received and analyzed by the laboratory.

Conclusión / Conclusion

CONCLUSIÓN: La muestra recibida y analizada en el laboratorio, cumple con el parámetro evaluado, según lo establecido en la NTC 937 para lentejas secas, para grado 3.
CONCLUSION: The sample received and analyzed in the laboratory complies with the evaluated parameter, as established in NTC 937 for dry lentils, for 3rd grade.

Fecha de Impresión/Printing date: Jueves 24 de agosto del 2024

Escaneado con CamScanner

ISO/IEC 17025:2017
10-LAB-053

Laura Stefania Guerra Foronda
Química
Coordinadora Laboratorio
Fecha/Date: 2024 - 08 - 21

Informe firmado digitalmente / Digitally signed report

Este informe no puede ser reproducido total ni parcialmente sin autorización de Tecnimicro Laboratorio de Análisis S.A.S/ / This report can't be reproduced in whole or in part without Tecnimicro Laboratorio de Análisis's authorization.

FIN DEL INFORME / END OF REPORT

Tecnimicro Laboratorio de Análisis S.A.S.
Carrera 42 Nº 10-37 Medellín
Colombia
PBX (4) 4031100 / FAX (4) 268 1996
www.tecnimicro.net

Una empresa del grupo MERIEUX NutriSciences

Escaneado con CamScanner

TECNIMICRO
Laboratorio de Análisis S.A.S.

ACREDITADO ONAC
ORGANISMO NACIONAL DE ACREDITACIÓN DE COLOMBIA

ISO/IEC 17025:2017
10-LAB-053

REPORTE DE ANÁLISIS / ANALYSIS REPORT
Muestra/Sample #: MBM194620

Empresa / Company +	SOBERANA S.A.S.	**Telef/Phone +**	2853918
Sede / Headquarters +	Calidad - Producción	Km 1 vía Cereté Cienaga de Oro	
Producto / Product +	HARINA DE MAIZ AMARILLO SOBERANA		
Muestra / Sample +	Identificación de la muestra: Lenteja verde la soberana ; Lote: 08ENE23L113 ; Fecha de vencimiento: 08/Ene/2023.		
Fecha de Recepción / Reception Date	2024 - 08 - 09	**Temp. Recepción / Temp. Reception**	26,1°C
Cantidad / Amount	2 UN	**Peso / Weight**	500 g
Contenedor / Container	Bolsa plástica impresa sellada / Sealed printed plastic bag		
Enviado por / Send by +	LUIS ALBERTO HERNÁNDEZ BULA LUIS ALBERTO HERNÁNDEZ BULA		
Aspecto / Aspect	Normal		
Olor / Smell	Propio		
Color / Color	Propio		

Resultados / Results

Análisis Microbiológicos / Microbiologic Analysis	Fecha ejecución análisis / Analysis execution date	Resultado / Result	Especificaciones / Specifications**	Método / Method	Trazabilidad / Traceability
Recuento de Escherichia coli UFC/g o mL* / Escherichia coli plate count CFU/g or mL*	FS: 2024 - 08 - 12 FR: 2024 - 08 - 17	<10	Sin especificación.	AOAC Research Institut 041002, Nov 2019	051480
Recuento de Mohos y levaduras UFC/g*/ml* / Molds and yeasts plate count CFU/g*/ml*	FS: 2024 - 08 - 12 FR: 2024 - 08 - 16	<100	5 000 Máx	NTC 5698- 2:2009 (ISO 21527-2:2008)	051257
Rcto Staphylococcus aureus coagulasa positivaUFC/g o mL*/S.aureus positive coagulase countCFU/g mL*	FS: 2024 - 08 - 12 FR: 2024 - 08 - 17	<100	<100	AOAC 975.55, AOAC 987.09F 21th,2019	051417
Detección de Salmonella spp/25g o mL* / Detection of Salmonella spp/25g or mL*	FS: 2024 - 08 - 12 FR: 2024 - 08 - 16	Ausencia	Ausencia	AOAC 2013.01 21th,2019, AFNOR BIO 12/32-10/11	051502-051405
Recuento de Bacillus cereus UFC/g o mL* / Bacillus cereus plate count CFU/g or mL*	FS: 2024 - 08 - 12 FR: 2024 - 08 - 13	<100	1 000 Máx	AOAC 980.31 21th,2019, ISO 7932:2004 AMD 2020	051375

(FS) Fecha de ejecucion / Execution date
(FR) Fecha de reporte / Report date
(**) Según Norma / According to Standard: Parámetro INVIMA
(*) Métodos acreditados/Methods Accredited: ONAC, Certificado/Certificate: 10-LAB-053 Fecha/Date: 2019-09-05 ISO/IEC 17025:2017
(+)Información suministrada por el cliente / Information supplied by the customer
NOTA: Este resultado corresponde, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el laboratorio./This result correspond only to the sample received and analyzed by the laboratory.

Conclusión / Conclusion

La muestra recibida y analizada en el laboratorio cumple con las especificaciones microbiológicas establecidas para los parámetros evaluados. / The sample received and analyzed in the laboratory complies with the microbiological specifications established for the parameters evaluated.

Fecha de Impresión/Printing date Jueves 24 de agosto del 2024

Escaneado con CamScanner

ISO/IEC 17025:2017
10-LAB-053

Angela Maria Calvache Recalde
Bacterióloga
Jefe Microbiología
Fecha/Date 2024 - 08 - 21

Informe firmado digitalmente / Digitally signed report

Este informe no puede ser reproducido total ni parcialmente sin autorización de Tecnimicro Laboratorio de Análisis S.A.S/ / This report can't be reproduced in whole or in part without Tecnimicro Laboratorio de Análisis's authorization.

FIN DEL INFORME / END OF REPORT

Tecnimicro Laboratorio de Análisis S.A.S.
Carrera 42 Nº 10-37 Medellín
Colombia
PBX (4) 4031100 / FAX (4) 268 1996
www.tecnimicro.net

Muestra/Sample #: MBM194620

Una empresa del grupo MERIEUX NutriSciences

Escaneado con CamScanner