Colanta Sabe Más	FICHA	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO KUMIS Página 1 de 4							
Unidad Estratégica	Láctea y Bebidas	**Macroproceso**	Diseño y Desarrollo del Producto	**Área Organizacional que genera**	Investigación y Desarrollo	**Área Organizacional donde aplica**	Todos	**Sede**	Planta Lácteos - San Pedro

Elaboró	Revisó	Aprobó	Fecha de Emisión	Fecha Última Revisión
Esp. Gerson A. Patiño C. Coord. Investigación y Desarrollo	Ing. Juliana Velásquez A. Coord. Empaques Ing. Ricardo A. Sierra Coord. Control Calidad San Pedro	Adm. Federico Pérez Jefe Mercadeo	nov-06	2017-07-17
			Versión	5
			Código	1503

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	KUMIS ENTERO CON DULCE.
CLAIMS	No Aplica.
No. DE REGISTRO	RSIAA02M11092.
MARCA	COLANTA®.
DEFINICIÓN	*Kumis al producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de streptococcus lactis o cremoris, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.*
COMPOSICIÓN	Ingredientes: Leche entera. Azúcar. Cultivo láctico especifico: *Lactococcus lactis subsp. cremoris* y *Lactococcus lactis.*
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene leche. Se procesa en una planta que usa avena, trigo y almendras.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Producto elaborado con leche pasteurizada, homogeneizada y azúcar, fermentado por la acción del cultivo láctico especifico para obtener las características óptimas de textura y acidez.

Colanta DOCUMENTO ORIGINAL

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aroma: Lácteo, característico del producto.
Sabor: Ácido dulce, característico del producto.
Color: Blanco.
Aspecto: Consistencia suave y homogéneo.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa %m/m	2,5	—
Sólidos lácteos no grasos %m/m	7,0	—
Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0,6	1,2
Fosfatasa positiva % m/m	Negativa	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	n	m	M	C
NMP Coliformes totales/g	3	20	93	1
NMP Coliformes fecales/g	3	<3	—	0
Mohos y levaduras ufc/g	3	200	500	1

Convenciones

NMP: Número más probable.
n: Número de muestras.
m: Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M: Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.
C: Número de muestras permitidas con resultados entre m y M.
<: Léase menor de.
Nota: Cuando se utilice la técnica TEMPO el equivalente a NMP (<3) en ufc/g ó ml es menor de 10 (<10).

Colanta DOCUMENTO ORIGINAL

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

N.A.

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES

Bolsa: 1000 g, 220 g, 200 g, 150 g, 120 g, 110 g, 100 g, *100 ml, 125 ml, 150 ml, 175 ml, 200 ml, 220 ml, 225 ml, 250 ml, 1000 ml.*
Garrafa: 4000 g, 1750 g, 1000 g, 750 g, *750 ml, 1000 ml, 1750 ml, 2000 ml, 4000 ml*
Vaso: 220 g, 200 g, 150 g, 110 g, 100 g, *100 ml, 125 ml, 150 ml, 175 ml, 200 ml, 220 ml.*
Botella: 220 g, 200 g, 180 g, 175 g, 150 g, 110 g, 100 g, *100 ml, 125 ml, 150 ml, 175 ml, 200 ml, 220 ml.*
Paquete x 6 bolsas (150 g, 200 g, *150 ml, 200 ml).*
Paquete x 3 bolsas (1000 g).
Volumen variable con variaciones de 5 ml, desde 5 ml hasta 10 l.
Peso variable con variaciones de 5 g, desde 5 g hasta 10 kg.
Multiempaque: (Película y/o bolsa flexible y/o termoencogible) Puede estar en presentación desde una (1) unidad hasta cien (100) unidades.

TIPOS DE EMPAQUE

Bolsa de polietileno coextruido de baja densidad.
Garrafa plástica de polietileno de alta densidad con tapa de seguridad de polietileno.
Garrafa en polietileno alta densidad, sin impresión, con arte impreso en etiqueta de polietileno tipo fajilla y tapa de seguridad de polietileno.
Botella de polietileno de alta densidad, con tapa de foil y aluminio.
Película termoencogible, con diseño gráfico impreso o no impresa y con etiqueta.
Vaso de poliestireno alto impacto con tapa foil de aluminio termosellado. *Tipo de decorado: vaso impreso, etiqueta Termoencogible o encartonado.*
Envase en PEAD para las presentaciones industriales. ya repetido
Multiempaque: Película termoencogible (película coextruida de poliolefinas termoretráctil).
Display en cartulina. Cartón ultra/clásica o polyboard.

EMBALAJE	Bolsa 120 g: Canastillas de 100 unidades. Bolsa 150 g, 200 g: Canastillas de 72 unidades. *Bolsa 200 ml: Canastillas de 72 unidades.* Bolsa 1000 g: Canastillas de 20 unidades. Garrafa 750 g: Canastillas de 12 unidades. Garrafa 1000 g: Canastillas de 12 unidades. Garrafa 4000 g: Canastillas de 4 unidades. Vaso 100 g: Canastillas de 50 unidades. Vaso 150 g: Canastillas de 59 unidades. Vaso 200 g: Canastillas de 50 unidades. *Vaso 200 ml: Canastillas de 50 unidades.* Botella 100 g: Canastilla de 120 unidades. Botella 175 g, 180 g, 200 g: Canastilla de 77 unidades *Paquete x 6 bolsas (150 g, 200 g, 150 ml, 200 ml): Canastillas de 10 unidades.* Paquete x 3 bolsas (1000 g): Canastillas de 5 unidades.
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	En cuartos fríos a una temperatura de 2 °C – 6 °C. Se recomienda que el producto se almacene en canastillas estibadas. Disponga el producto en canastillas plásticas separadas de las paredes y del piso del cuarto frío, mínimo 60 cm y 15 respectivamente.
DISTRIBUCIÓN	En vehículos refrigerados, *a una temperatura no mayor a 6°C*, que no ocasionen riesgos de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y que protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.
SEGURIDAD	Libre de sustancias inhibidoras, tóxicas, adulterantes y residuos de drogas o medicamentos.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	El producto tiene una duración sanitaria de 40 días. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Tabla 1. Presentación 200 g Tabla 2. Presentación 150 g

DOCUMENTO ORIGINAL

Información Nutricional

Tamaño por porción: 1 vaso (200 g)
Porciones por envase:

Cantidad por porción	
Calorías 170	**Calorías de Grasa 50**
	Valor Diario*
Grasa Total 6 g	**9%**
Grasa Saturada 4 g	**20%**
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 25 mg	**8%**
Sodio 90 mg	**4%**
Carbohidrato Total 22 g	**7%**
Fibra Dietaria 0 g	**0%**
Azúcares 17 g	
Proteína 6 g	**12%**
Vitamina A 2%	Vitamina C 0%
Calcio 25%	Hierro 0%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores dianos pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Información Nutricional

Tamaño por porción: 1 vaso (150 g)
Porciones por envase:

Cantidad por porción	
Calorías 130	**Calorías de Grasa 45**
	Valor Diario*
Grasa Total 5 g	**8%**
Grasa Saturada 3 g	**15%**
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 15 mg	**5%**
Sodio 65 mg	**3%**
Carbohidrato Total 17 g	**6%**
Fibra Dietaria 0 g	**0%**
Azúcares 13 g	
Proteína 5 g	**10%**
Vitamina A 2%	Vitamina C 0%
Calcio 20%	Hierro 0%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores dianos pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tabla 3. Presentación 200 ml (Programa social SED)

Información Nutricional	
Tamaño por porción: 1 Vaso (200 ml)	
Porciones por envase:	
Cantidad por porción	
Calorías 200	**Calorías de Grasa 60**
	Valor Diario*
Grasa Total 7 g	**11%**
Grasa Saturada 4 g	**20%**
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 25 mg	**8%**
Sodio 100 mg	**4%**
Carbohidrato Total 29 g	**10%**
Fibra Dietaria 0 g	**0%**
Azúcares 17 g	
Proteína 6 g	**12%**
Vitamina A 2 %	Vitamina C 0 %
Calcio 25 %	Hierro 0 %
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

DOCUMENTO ORIGINAL

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Es ideal en el desayuno, para acompañar con frutas o cereales, y también entre comidas (loncheras y refrigerios en general). Es un producto para todas las personas tolerantes a la lactosa.
PLANTA PROCESADORA	Fabricado por: Cooperativa Colanta, Colanta. Derivados Lácteos, Av. 49 43-282 San Pedro de los Milagros (Antioquia)

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Resolución 2674 de 2013.	Ministerio de Salud y Protección social.	jul-13	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 333 de 2011.	Ministerio de la Protección Social.	feb-11	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 05109 de 2005.	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	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 02310 de 1986.	Ministerio de Salud	feb-86	Por la cual se establece los requisitos técnicos en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.
Resolución 0683 de 2012	Ministerio de Salud y Protección Social.	mar-12	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.
Resolución 4143 de 2012	Ministerio de Salud y Protección Social.	dic-12	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.

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 / Departamento	ARMENIA / QUINDIO	Fecha	2023/05/30 Y 31	Acta No.	6

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	8909044786-8	Dirección	CR 25 No 16 - 06 BR CORBONES
Razón Social	COOPERATIVA COLANTA	Teléfonos	3155216561
NIT - CC	8909044786	Correo electrónico	luiszg@colanta.com.co;adrianals@colanta.com.co
Representante Legal	SERGIO LEON GONZALEZ VILLA	Fax	NO REPORTA
GTT	EJE CAFETERO	Oficio Comisorio	7308-404-23
Objetivo de la visita	REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA EN ATENCIÓN A SOLICITUÓ DEL ESTABLECIMIENTO CON RADICADO INVIMA 20231132052 , CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA RESOLUCION 2674 DE 2013 Y DEMAS APLICABLE.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	283	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquilas	NINGUNA		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	SUBCATEGORÍA 1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada).		
	SUBCATEGORIA 1.5.1. Quesos frescos (no madurados)		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		Cantidad/Unidad de tiempo
	LECHE PASTEURIZADA	28.990.282 LITROS/AÑO
	QUESO FRESCO TIPO QUESITO	560.162KG/AÑO

	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 / Depto: ARMENIA / QUINDIO Fecha: 2023/05/30 Y 31 Acta N: 6

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8909044786-8	Dirección:	CR 25 No 16 - 06 BR CORBONES
Razón Social :	COOPERATIVA COLANTA	Teléfonos:	3155216561
NIT - C.C.:	8909044786	Correo electrónico:	luiszg@colanta.com.co;adrianals@colanta.com.co
Representante Legal:	SERGIO LEON GONZALEZ VILLA	Fax:	NO REPORTA
GTT:	EJE CAFETERO	Oficio comisorio:	7308-404-23

Objeto de la visita : REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA EN ATENCIÓN A SOLICITUD DEL ESTABLECIMIENTO CON RADICADO INVIMA 20231132052 , CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA RESOLUCION 2674 DE 2013 Y DEMAS APLICABLE.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	283	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	NINGUNA		
Subcategorías evaluadas:	SUBCATEGORÍA 1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada).		

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
LECHE PASTEURIZADA	28.990.282 LITROS/AÑO

Subcategoría 1: SUBCATEGORÍA 1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada).

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		

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

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**20**
2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**15**
3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**20**
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)					**10**
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**20**
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		

	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			
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5		a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012		a	15		El rótulo para el producto LECHE PASTEURIZADA ENTERA MARCA COLANTA BOLSA POR 1 LITRO se encuentra de conformidad con la Resolución 5109 de 2005, según protocolo anexo de rotulado general de fecha 2023/05/31. El producto cuenta con tabla de información nutricional de acuerdo a la Resolución 810 de 2021, la cual se encuentra en periodo de transitoriedad.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6		a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29		a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)						15
Porcentaje de cumplimiento subcategoría						100

	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
QUESO FRESCO TIPO QUESITO	560.162KG/AÑO

Subcategoría 1: SUBCATEGORIA 1.5.1. Quesos frescos (no madurados)

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**20**

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		

	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			
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1		a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5		a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25		a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)						**15**
3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4		a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2		a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7		a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7		a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)						**20**
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14		a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.		a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12		a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)						**10**
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10		a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4		a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2		a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.		a	10		

5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		El producto tipo Quesito, cuenta con un empaque que no confiere una protección adecuada del producto durante la comercialización. Art. 17 numeral 2, Resolución 2674 de 2013. El establecimiento ha adelantado algunos cambios en cuanto a la forma de empacado de dicho producto teniendo en cuenta requerimiento de visita anterior, implementando nuevos tipo de empaque, sin embargo, no ha tenido los resultados esperados y se encuentran a la espera de los resultados del nuevo ensayo el cual se encuentra en curso para empaque al vacío, utilizando fondo semi rígido 422 mm x 300 Micras Blanco APET/EVOH/PE WHITE NON PEEL
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					19

6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		El rótulo para el producto QUESO FRESCO, SEMIBLANDO, GRASO: QUESITO, MARCA COLANTA PRESENTACIÓN BOLSA POR 380 g, se encuentra de conformidad con la Resolución 5109 de 2005, según protocolo anexo de rotulado general de fecha 2023/05/31. El producto cuenta con tabla de información nutricional de acuerdo a la Resolución 810 de 2021, la cual se encuentra en periodo de transitoriedad.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					15
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					99

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: 2021-08-13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	100
Subcategoría2	99
Subcategoría3	-
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	2
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	**100**

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:

Quesos frescos (no madurados)
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

Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Excelente trabajo profesional

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

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Se realiza visita de inspección sanitaria en atención a solicitud del establecimiento con radicado Invima 20231132052.
Con respecto a la aplicación de la Resolución 2013 de 2020, en relación al contenido de sodio de los alimentos priorizados, especificamente para el caso del queso fresco, semiblando graso, se presenta respuesta del Ministerio de Salud y protección social, a solicitud del establecimiento con radicado 202342300892312, en donde se determina que, dado que el producto elaborado por la empresa, no incluye la definición de fantasia "tipo campesino", ni es blando, no es objeto de aplicación de la citada Resolución, la cual se anexa a la presente acta.

Durante la revisión de rotulado, para los productos Leche pasteurizada entera por 1 litro marca Colanta y para el queso fresco semiblando graso quesito marca Colanta por 380 g, se observa la implementación de la Resolución 810 de 2021 (la cual se encuentra en proceso de transitoriedad). En ambos, la información nutricional se presenta en un recuadro utilizando el formato vertical estándar y el formato lineal respectivamente. Se presentan los correspondientes soportes bromatológicos para cada uno de los rótulos. Para el caso de la leche, se observa que se incluye sello positivo, toda vez que en 100 ml de producto, en cuanto al sodio, azúcares añadidos y grasas saturadas presenta cantidas inferiores a los contenidos máximos establecidos en dicha reglamentación. Considerando la transitoriedad de la Reglamentación en materia de información nutricional, no se procede a realizar evaluación del mismo. Para el caso del producto queso fresco, semiblando, graso pasteurizado quesito, que se encuentra bajo la Resolución 810 de 2021, el establecimiento presenta radicado de trámite de autorización de agotamiento de etiquetas No. 20231042372, considerando que no cuenta con sello de advertencia de sodio en el marco de la Resolución 2492 de 2022. A la fecha no se ha recibido respuesta.

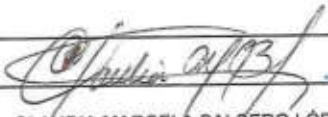
FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma: 

Nombre: MONICA ISABEL CASTRO DAVID

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: INVIMA - GTT EJE CAFETERO

Firma: 

Nombre: CLAUDIA MARCELA BALSERO LÓPEZ

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: INVIMA - GTT EJE CAFETERO

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma: 

Nombre: LUIS FERNANDO ZULUAGA GIRALDO

Cargo: JEFE PLANTA Y COMERCIALIZADORA ARMENIA

C.C. 71.669.611

COOPERATIVA COLANTA
División Técnica
Departamento de Control Calidad

CERTIFICADO DE CALIDAD

KUMIS ENTERO CON DULCE

Fecha de informe jueves, 12 de diciembre de 2024

Laboratorio y/o planta Lácteos San Pedro
Destino Ventas
Presentación 1000g
No. Lote 3382025849
Fecha de análisis jueves, 12 de diciembre de 2024
Fecha empaque jueves, 12 de diciembre de 2024
Fecha vencimiento miercoles, 21 de mayo de 2025

ESPECIFICACIONES FISIOQUIMICAS

PARÁMETRO	REQUISITO	RESULTADO
Temperatura de conservación (°C)	Mín. 2 – 6	4,0
Acidez como Ácido Láctico (% m/m)	Mín. 0, 60 – 1,20	0,675
Materia grasa (% m/m)	Mín. 2, 50	2,50
Fosfatasa	Negativo	Negativo
Solidos lácteos no grasas (% m/m)	Mín. 7,0	7,0
Proteína Láctea (% m/m)	Mín. 2,6	2,6

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	REQUISITO	RESULTADO
Recuento Coliformes totales (ufc/g)	Máximo 100	90
Recuento de E. *coli* (ufc/g)	< 3	< 3
Recuento de mohos y levaduras (ufc/g)	Máximo 500	480

CONTAMINANTES

PARÁMETRO	LIMITE MAXIMO, mg/ kg	RESULTADO
Plomo	0,02	0,01
Aflotoxinas M1	0,0005	0,0001

Melamina	2,5	2,0

OBSERVACIONES

Carrera 49 # 40 - 86 Barrio Miraflores
San Pedro de los Milagros - Antioquia
www.colanta.com.co

*** N.A:** No aplica para este producto
Sensorial: Cumple especificaciones de aspecto, color, olor y sabor.

REVISADO



Supervisor Control Calidad