	COSMOLAC S.A.S.	Código: ID-EN-FT-01
	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	Versión 5.0
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA	Fecha: AGOSTO 2023

GENERALIDADES	
DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	**LECHE EN POLVO ENTERA**
DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO	Leche en Polvo Entera Cosmolac Fortificada con vitaminas A, D3 y Hierro.
FABRICANTE	COSMOLAC S.A.S.
DATOS EMPRESA	● Dirección: Calle 12 No. 37-19. Zipaquirá – Cundinamarca / Colombia. ● Teléfonos: 300-7228142 / 320-4818202.
CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE
REGISTRO SANITARIO	RSA-0007502-2019
INGREDIENTES	Leche higienizada entera, vitaminas (A y D3) y Hierro aminoquelado.

	COSMOLAC S.A.S.	Código: ID-EN-FT-01
	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	Versión 5.0
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA	Fecha: AGOSTO 2023

ALÉRGENOS	

ALERGENO/ AGENTE SENSIBILIZANTE	UTLIZADO EN EL PRODUCTO		EQUIPO COMPARTIDO PROCESADO		ALMACENADO EN EL SITIO	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Mani (aceite de cacahuate)		NO		NO		NO
Lacteos/ Leche	SI		SI		SI	
Huevos		NO		NO		NO
Pescado		NO		NO		NO
Mariscos		NO		NO		NO
Soja o derivados		NO		NO		NO
Trigo		NO		NO		NO
Nueces de arbol o derivados		NO		NO		NO
Semillas de sesamo		NO		NO		NO
Semillas de mostaza/mostaza		NO		NO		NO
Gluten (Trigo, centeno o cebada)		NO		NO		NO
Sulfitos en cualquier cantidad		NO		NO		NO
Tartrazina (amarillo #5)		NO		NO		NO
Glutamato monosodico (msg)		NO		NO		NO
Apio		NO		NO		NO
Moluscos		NO		NO		NO
Lupino		NO		NO		NO

Contiene leche.

CONSERVACIÓN	Consérvese en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, consúmase en el menor tiempo posible sobre todo si se encuentra en una región húmeda.

	COSMOLAC S.A.S.	Código: ID-EN-FT-01
	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	Versión 5.0
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA	Fecha: AGOSTO 2023

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto en polvo (granulometría malla 120) obtenido mediante la concentración y atomización con aire caliente de la leche pasteurizada. Tiene la ventaja de tener una vida útil más prolongada a diferencia de la leche fluida y un contenido mayor de calcio. Está fortificada con Vitaminas (A y D3) y un mineral (hierro). El hierro está presente en forma de aminoquelado para una mejor asimilación. La leche reconstituida debe aportar mínimo 1,5 mg/ 100 ml de Fe+2.
POBLACIÓN	Para niños mayores de dos años, adolescentes y adultos.
GRUPO DE RIESGO	Consumidores que presenten riesgo con lactosa o caseína.

PRESENTACIÓN COMERCIAL	• Bolsas desde 20g hasta 5000g. • La bolsa tiene un peso de 0.008g.
USOS	• Como leche reconstituida. • Como ingrediente en panadería, pastelería, heladería, chocolatería y demás. • Otros usos.
USOS NO PREVISTOS, PERO RAZONABLEMENTE ESPERADOS.	• Yogurt • Queso • Alimento para consumo animal
VIDA ÚTIL	12 meses

PREPARACIÓN	Para una preparación de 1 vaso (200ml) de leche: disuelva 2 cucharadas de leche en polvo (30g), en medio vaso de agua, mezcle bien o prepare en licuadora y adicione agua hasta completar el volumen del vaso (200ml).
	Para una preparación de 1 litro de leche: a medio litro de agua agregue 10 cucharadas de leche en polvo (150g). mezcle bien agitando con batidor o licuadora hasta que el polvo se disuelva totalmente, luego agregue otra cantidad de agua hasta completar un litro.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	

Información nutricional		
Tamaño de porción: 2 cucharadas (30g)		
Número de porciones por envase: 30		
Calorías (kcal)	**Por 100 mL**	**Por porción en un vaso (200 mL)**
	78	**157**
Grasa total	4,2 g	8,4 g
Grasa saturada	**3,2 g**	**6,4 g**
Grasa trans	**0,0 mg**	**0,0 mg**
Carbohidratos totales	6,7 g	13 g
Fibra dietaria	0,0 g	0,0 g
Azúcares totales	4,1 g	8,2 g
Azúcares añadidos	**0,0 g**	**0,0 g**
Proteína	3,4 g	6,8 g
Sodio	**47 mg**	**95 mg**
Vitamina A	665 µg ER	1331 µg ER
Vitamina D	1,9 µg	3,7 µg
Hierro	2,2 mg	4,3 mg
Calcio	98 mg	197 mg
Zinc	0,41 mg	0,82 mg

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES			
Parámetro	**Descripción**	**Método**	**Norma**
Color	Blanco-amarillento	Visión	NTC 1036 (norma de referencia)
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños a la naturaleza del mismo, tanto en el polvo como en la forma reconstituida	Olfato	

Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños a la naturaleza del mismo, tanto en el polvo como en la forma reconstituida	Gusto
Textura	Polvo fino y suave	Tacto
Aspecto	Homogéneo y uniforme	Vista

ENRIQUECIMIENTO CON HIERRO AMINOQUELADO (Resolución 333 de 2011)

PRODUCTO FORTIFICADO	COMPOSICIÓN PORCIÓN (g)				VDR EQUIVALENTE
	PRODUCTO	FERRANIN	TOTAL	CONTENIDO MÍNIMO (VDR) %	(%)
Leche en polvo entera	**29.9762**	**0.0238**	**30**	**10%**	**17%**

El FERRAMIN está compuesto por 13% de sulfato ferroso monohidratado y glicina y 87% de ácido cítrico y maltodextrina.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (Decreto 616 de 2006 Ministerio de la protección social)

	COSMOLAC S.A.S.	Código: ID-EN-FT-01
	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	Versión 5.0
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA	Fecha: AGOSTO 2023

Requisitos	Mínimo	Máximo	Decreto
Materia grasa, en % m/m	26	33	616 de 2006. Ministerio de la Protec-ción So-cial.
Humedad, en % m/m	-	4	
Acidez expresada como ácido láctico, en % m/m	0.9	1.3	
Índice de insolubilidad en cm3	-	1	
Cenizas, en % m/m	-	6	
Proteínas, en % m/m (1)	24.5	-	
Proteínas de leche en los sólidos no grasos (Nx6.38) en % m/m (2)	34		
Na, en % m/m		0.42	
K, en % m/m		1.3	
Lactosa, en % m/m	34	44	

- (1) El % de proteínas está calculado con base en las proteínas de los sólidos no grasos de la leche.
- (2) Las proteínas de la leche en los sólidos no grasos de la leche están basadas en la norma Codex Stan 207.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Decreto 616 de 2006 Ministerio de la protección social)				
Requisitos	**n**	**m**	**M**	**c**
Recuento microorganismos mesófilos ufc/g	3	1.000	10.000	1
NMP recuento de coliformes ufc/g	3	< 3	11	1
NMP recuento de coniformes fecales ufc/g	3	< 3	-	0
Recuento de mohos y levaduras ufc/g	3	100	500	1
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva ufc/g	3	<100	100	1
Recuento de *Bacillus cereus* ufc /g	3	100	1.000	1
Detección de *Salmonella* / 25 g	3	0	-	0

- NMP= número más probable (técnica empleada para productos con baja carga microbiana)
- n= número de muestras que se van a examinar.
- m= índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
- M= índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable.
- c= número de muestras permitidas con resultados entre m y M.
- <= léase menor de….

CONTAMINANTES (Resolución 4506 de 2013, Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015)	
CONTAMINANTE	**Límite máximo**
Plomo (Pb)	0.02 mg/kg
Aflatoxinas (M1)	0.0005 mg/kg
Melanina	2.5 mg/kg

PROTOCOLO DE ANÁLISIS QUE ACOMPAÑA AL PRODUCTO PARA SER LIBERADO		
ANÁLISIS	**MÉTODO**	**NORMA**
- Nombre correcto del producto. -Fecha de vencimiento vigente. -Número de lote. -Peso correcto. -Verificar que el envase no presente rupturas, suciedad, humedad, residuos orgánicos o imperfecciones. -Constatar que el sellado del envase sea hermético.	Visual	N.A.
Control Peso Neto Producto Terminado	El contenido neto del producto terminado debe corresponder	Resolución 16379/03

	al contenido enunciado en su rotulado o envase	

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra "LOTE" o la letra "L" (*Resolución 5109 numeral 5.5.3*), este código está conformado por 6 dígitos, de los cuales los (2) primeros corresponden al código asignado al producto los (2) siguientes al mes donde fue fabricado y los (2) finales al año de fabricación (ejemplo: L 010321).

IDENTIFICACIÓN DE LA FECHA DE VENCIMIENTO

Para la identificación de la fecha de vencimiento en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra VEN (*Resolución 5109 numeral 5.6.3 literal d-4*). Este código está conformado por (8) números, correspondientes al DÍA, MES y AÑO donde vence el producto. Ejemplo: VEN 12-04-2021

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su empaque original a temperatura ambiente, en un lugar sin humedad y alejado del sol. No almacenar junto con productos que puedan causar contaminación cruzada. Una vez abierta la bolsa, cerrarla bien y procurar consumir el contenido en el menor tiempo posible sobre todo si la región es húmeda. El producto deberá transportarse en vehículos debidamente autorizados para transporte de alimentos, cumpliendo con todos los requisitos exigidos en el decreto 2674/2013.

ENVASE DEL PRODUCTO *(Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012)*

TIPO DE ENVASE	MATERIAL	CALIBRE	NÚMERO DE TINTAS
Envase Primario	BOPP Metalizado	30 µm	4 tintas
Embalaje	Caja corrugada de cartón	4, 27 mm	

LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 2310/1986, Resolución 2674/2013, Decreto 616/2006, Resolución 5109/2005, Resolución 2492/2012, Resolución 333/2011, Resolución 16379/2003, Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012, NTC 1036 (como referencia).

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
CAMILO CARO **Coordinador de Calidad y Desarrollo**	Juan Carlos Guzmán **Ingeniero de Calidad**	**CAMILA SERRANO FRANCO** **Gerente**

	COSMOLAC S.A.S.	Código: ID-EN-FT-01
	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	Versión 5.0
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA	Fecha: AGOSTO 2023

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Codigo: IVC-INS-FM114 — Versión: 05	Fecha de emision: 2021-06-13

Ciudad / Depto: Zipaquira - Cundinamarca Fecha: 2023-10-09 y 10 Acta No: 6

DATOS GENERALES

Codigo de inscripcion planta	9005820628-1	Dirección	Calle 12 No. 37-19 Barrio La Paz
Razon Social	COSMOLAC S.A.S	Teléfonos	3204818202
NIT - C C	900582062-8	Correo electrónico	camila.serrano@cosmolac.com.co
Representante Legal	Camila Serrano Franco	Fax	No tiene
GTT	Centro Oriente 2	Oficio comisorio	7303-4092-23

Objeto de la visita: Realizar visita de inspeccion sanitaria en atención a gestion de riesgo y toma de muestra con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente, en especial el Decreto 616 de 2006 y las Resoluciones 2674 de 2013, 2310 de 1986, 1804 de 1989 y demás normatividad aplicable

DATOS DE PRODUCCIÓN

Numero de empleados	68	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	Si
Máquilas	Almacenes Exito SA - Almin SAS - La Bodega Zomac SAS - Fedegan		
Subcategorias evaluadas	SUBCATEGORÍA 1.4.1 Leches en polvo y cremas de leche en polvo		

Lineas de subcategoria del alimentos	Volúmen / año
Leche en polvo entera	570 Ton/año

Subcategoria 1: SUBCATEGORÍA 1.4.1 Leches en polvo y cremas de leche en polvo

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	ar	10		Al abrir las puertas lateral que comunica a area de residuos y de ingreso de materias primas y salida de producto terminado las areas de almacenamiento quedan expuestas al medio ambiente lo que no permite garantizar la hermeticidad de la planta y evitar posibles fuentes de contaminacion. Se observan rejillas de diseño alargado en baños. Un tramo lateral del techo del area de recepción de leche presenta espacios entre pared y techo sin protección.
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	ar	5		Se observa cruce de flujos entre las areas de almacenamiento de materias primas, producto en proceso, producto terminado y material de empaque
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	ar	5		Se observa deterioro y falta de mantenimiento en los pisos del area de recepcion de leche. Algunas paredes o divisiones son el material de policarbonato y se observan deterioradas.
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	ar	5		Los casilleros se observan con oxidacion en la parte inferior
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	ar	5		El filtro sanitario de ingreso a las areas de produccion no cuenta con lavado de botas y el sistema hidraulico del lavamanos de ingreso de agua para lavado de manos y salida de agua residual no esta canalizado, sin embargo al momento de la visita se realiza prueba de potabilidad dentro de limites. Previo al ingreso del área de procesos no se cuenta con sistema de lavado de manos. Se observan elementos de aseo dispuestos sobre el piso en diferentes partes de la planta.
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	ar	5		Una parte del área de almacenamiento de residuos solidos no cuenta con proteccion del medio ambiente. Se observan algunos recipientes para residuos sólidos sin identificar.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13

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		

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-06-13			
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		ar	12,5		En el programa no se relaciona la frecuencia del analisis fisicoquimico El diseño de la tapa del tanque subterraneo de almacenamiento de agua potable presenta aberturas que no garantizan su hermeticidad
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		ar	12,5		El programa no se encuentra implementado de acuerdo a lo previsto en lo relacionado con hermeticidad
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		ar	12,5		Se observa deficiente limpieza y material particulado en área de empaque
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)						13
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		ar	16,5		Se observa operario con uñas largas
4.3	Estado de salud del personal manipulador 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)						8
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		ar	10		No se cuenta con soporte de la resoluciones 2906 de 2007 y 4506 de 2013 para la leche liquida. No hay ficha tecnica de la leche liquida cruda. Se observa en área de mezclado uso de sobrepiso para ubicar materias primas.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5. Art. 20 num. 1 y 4		ar	10		Se observa cruce de flujos en área de bodega, entre materias primas y productos terminados
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	Conservacion adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.		ar	5		Durante el proceso de mezclado, para el azucar no se retira el empaque externo.
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 área de mezclado se comparte con el área de envasado.
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)						14
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		ar	12,5		El programa es general y no cuenta con soportes que validen la representatividad de las muestras.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3		ar	7,5		La vida util de un año no esta soportada
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5		ar	7,5		El almacenamiento de producto terminado se realiza en areas compartidas con almacenamiento de materias primas, producto en proceso y material de empaque secundario
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012		ar	7,5		Se realiza control a los incumplimientos de rotulado para el producto leche en polvo entera fortificada con vitaminas A D3 y hierro por 900 g marca Cosmolac. No se evalua rotulado nutricional y frontal teniendo en cuenta la circular externa del Invima DG 000-006-23 y el establecimiento presento solicitud de agotamiento radicado 20231046797 y 20231237079 la cual se encuentra en tramite. Se valida para rotulado general geenrada en la visita anterior.
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)						10
Porcentaje de cumplimiento subcategoria						73

8

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO ACTA DE 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	Volumen / año
Leche en polvo azucarada	480 Ton/año

Subcategoría 2: SUBCATEGORIA 1.4.2 Derivados lácteos en polvo

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	ar	10		Al abrir las puertas lateral que comunica a area de residuos y de ingreso de materias primas y salida de producto terminado las areas de almacenamiento quedan expuestas al medio ambiente lo que no permite garantizar la hermeticidad de la planta y evitar posibles fuentes de contaminacion. Se observan rejillas de diseño alargado en baños. Un tramo lateral del techo del area de recepción de leche presenta espacios entre pared y techo sin proteccion
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	ar	5		Se observa cruce de flujos entre las areas de almacenamiento de materias primas, producto en proceso, producto terminado y material de empaque
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	ar	5		Se observa deterioro y falta de mantenimiento en los pisos del area de recepcion de leche. Algunas paredes o divisiones son el material de policarbonato y se observan detenoradas
1.5	El diseño, capacidad y dotacion de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4	ar	5		Los casilleros se observan con oxidacion en la parte inferior
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	ar	5		El filtro sanitario de ingreso a las areas de produccion no cuenta con lavado de botas y el sistema hidraulico del lavamanos de ingreso de agua para lavado de manos y salida de agua residual no esta canalizado, sin embargo al momento de la visita se realiza prueba de potabilidad dentro de limites. Previo al ingreso del área de procesos no se cuenta con sistema de lavado de manos. Se observan elementos de aseo dispuestos sobre el piso en diferentes partes de la planta
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 solidos y su ubicación no genera riesgos de contaminacion 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	ar	5		Una parte del área de almacenamiento de residuos solidos no cuenta con proteccion del medio ambiente. Se observan algunos recipientes para residuos sólidos sin identificar.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13

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	Calibracion 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	ar	12,5		En el programa no se relaciona la frecuencia del analisis fisicoquimico. El diseño de la tapa del tanque subterraneo de almacenamiento de agua potable presenta aberturas que no garantizan su hermeticidad
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos solidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL				INSPECCIÓN	
	FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Codigo IVC-INS-FM114	Versión 05			Fecha de emisión 2021-06-13	
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	ar	12,5		El programa no se encuentra implementado de acuerdo a lo previsto en lo relacionado con hermeticidad	
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	ar	12,5		Se observa deficiente limpieza y material particulado en área de empaque	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)						13
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	Practicas higiénicas y Dotación de los trabajadores Res 2674 de 2013 Art 13 y 14	ar	16,5		Se observa operario con uñas largas	
4.3	Estado de salud del personal manipulador 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)						8
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	ar	10		No se cuenta con soporte de la resoluciones 2906 de 2007 y 4506 de 2013 para la leche líquida No hay ficha tecnica de la leche liquida cruda Se observa en área de mezclado uso de sobrepiso para ubicar materias primas	
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num 5 Art 20 num 1 y 4	ar	10		Se observa cruce de flujos en área de bodega, entre materias primas y productos terminados	
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	Conservacion adecuada de producto en proceso Res 2674 de 2013, Art 18.	ar	5		Durante el proceso de mezclado, para el azucar no se retira el empaque externo	
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 área de mezclado se comparte con el área de envasado	
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)						14
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	ar	12,5		El programa es general y no cuenta con soportes que validen la representatividad de las muestras.	
6.2	Vida util del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art 19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5		La vida util de un año no esta soportada	
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		El almacenamiento de producto terminado se realiza en areas compartidas con almacenamiento de materias primas, producto en proceso y material de empaque secundario	
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	ar	7,5		Se realiza evaluacion de rotulado nutricional y frontal para el producto leche en polvo entera azucarada por 900 g marca Cosmolac y el establecimiento presento resolucion de agotamiento 2023026586 de 15-06-2023. Se realiza control a los incumplimientos de rotulado del acta anterior. Se valida el acta de rotulado general de la visita del 22-06-2023.	
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)						10
Porcentaje de cumplimiento subcategoria						73

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Codigo IVC-INS-FM114	Version 05	Fecha de emisión 2021-06-13

Lineas de subcategoria del alimentos	Volumen / año
Alimento lacteo en polvo	55 Ton/año

Subcategoria 3: SUBCATEGORÍA 1.4.3 Otros productos con adición de leche en polvo cuyo contenido de la misma no es menor al 20% m/m, distintos a los de 1.4.2

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	ar	10		Al abrir las puertas lateral que comunica a area de residuos y de ingreso de materias primas y salida de producto terminado las areas de almacenamiento quedan expuestas al medio ambiente lo que no permite garantizar la hermeticidad de la planta y evitar posibles fuentes de contaminacion. Se observan rejillas de diseño alargado en baños. Un tramo lateral del techo del area de recepción de leche presenta espacios entre pared y techo sin protección
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	ar	5		Se observa cruce de flujos entre las areas de almacenamiento de materias primas, producto en proceso, producto terminado y material de empaque
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	ar	5		Se observa deterioro y falta de mantenimiento en los pisos del area de recepcion de leche. Algunas paredes o divisiones son el material de policarbonato y se observan deterioradas
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	ar	5		Los casilleros se observan con oxidacion en la parte inferior
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	ar	5		El filtro sanitario de ingreso a las areas de produccion no cuenta con lavado de botas y el sistema hidraulico del lavamanos de ingreso de agua para lavado de manos y salida de agua residual no esta canalizado, sin embargo al momento de la visita se realiza prueba de potabilidad dentro de limites. Previo al ingreso del área de procesos no se cuenta con sistema de lavado de manos. Se observan elementos de aseo dispuestos sobre el piso en diferentes partes de la planta.
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	ar	5		Una parte del área de almacenamiento de residuos solidos no cuenta con proteccion del medio ambiente. Se observan algunos recipientes para residuos sólidos sin identificar.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					13

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	ar	12,5		En el programa no se relaciona la frecuencia del analisis fisicoquimico. El diseño de la tapa del tanque subterraneo de almacenamiento de agua potable presenta aberturas que no garantizan su hermeticidad

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	ar	12,5		El programa no se encuentra implementado de acuerdo a lo previsto en lo relacionado con hermeticidad.
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	ar	12,5		Se observa deficiente limpieza y material particulado en área de empaque
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					13

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.	ar	16,5		Se observa operario con uñas largas
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)					8

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. 29 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		No se cuenta con soporte de la resoluciones 2906 de 2007 y 4506 de 2013 para la leche liquida. No hay ficha tecnica de la leche liquida cruda. Se observa en área de mezclado uso de sobrepiso para ubicar materias primas.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5. Art. 20 num. 1 y 4	ar	10		Se observa cruce de flujos en área de bodega, entre materias primas y productos terminados.
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	ar	5		Durante el proceso de mezclado, para el azucar no se retira el empaque externo.
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 área de mezclado se comparte con el área de envasado.
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)					14

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	ar	12,5		El programa es general y no cuenta con soportes que validen la representatividad de las muestras.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5		La vida útil no esta soportada.
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		El almacenamiento de producto terminado se realiza en areas compartidas con almacenamiento de materias primas, producto en proceso y material de empaque secundario.
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2506 de 2012	ar	7,5		Ver anexo de rotulado general para ALIMENTO LÁCTEO EN POLVO Marca Cosmolac, presentación 380 g. No se evalua rotulado nutricional y frontal ya que presenta resolucion de agotamiento 2023036973 del fecha 11-08-2023
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)					10

Porcentaje de cumplimiento subcategoría		73

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

Subcategorias	Puntajes
Subcategoria1	73
Subcategoria2	73
Subcategoria3	73
Subcategoria4	-
Subcategoria5	-
Subcategoria6	-
Subcategoria7	-
Subcategoria8	-
Subcategoria9	-
Subcategoria10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorias evaluadas	3
Promedio total del porcentaje de	**73**

Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida	
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	SI		

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: **FAVORABLE**

EXIGENCIAS:

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

SUBCATEGORÍA 1.4.1: 1.1 - 1.3 - 1.4 - 1.5 - 1.6 - 1.8 - 3.1 - 3.3 - 3.4 - 4.2 - 5.1 - 5.2 - 5.4 - 5.5 - 6.1 - 6.2 - 6.3 - 6.4
SUBCATEGORÍA 1.4.2: 1.1 - 1.3 - 1.4 - 1.5 - 1.6 - 1.8 - 3.1 - 3.3 - 3.4 - 4.2 - 5.1 - 5.2 - 5.4 - 5.5 - 6.1 - 6.2 - 6.3 - 6.4
SUBCATEGORÍA 1.4.3: 1.1 - 1.3 - 1.4 - 1.5 - 1.6 - 1.8 - 3.1 - 3.3 - 3.4 - 4.2 - 5.1 - 5.2 - 5.4 - 5.5 - 6.1 - 6.2 - 6.3 - 6.4

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular

Exigencias adicionales:

Ninguna

Exigencias adicionales especificas de producto o proceso:

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Una visita muy didactica.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

1. Visita en atencion a listado priorizado cuarto trimestre
2. Toma de dos muestra de leche en polvo para Control oficial para establecimientos durante la vigencia 2023 (Dirigido a establecimientos vinculados a IVC) y dos muestras para control oficial del Invima para el análisis de CMP en función del tiempo de almacenamiento
3. Control posterior para los registros RSA-0023679-2023 y RSA-0023722-2023
4. El establecimiento se encuentra en proceso de translado a nuevas instalaciones ubicadas en el Parque Industrial El Cortijo en el kilometro 6 via Cajica Zipaquira y en las instalaciones actuales se encunetran en proceso de desmonte de equipos, al momento de la visita solo esta funcionando el area de empaque de producto previamente elaborado.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: Pilar Cristina Melo Acosta

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: GTT Centro Oriente 2

Firma:

Nombre: Sandra Liliana Moreno Ruiz

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: GTT Centro Oriente 2

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: Camila Serrano Franco

Cargo: Representante Legal

C.C. 52.414.930

F-EC-001 REVISION 07	INFORME DE ANALISIS	
FECHA DE ACTUALIZACION 2023-08-03		

INFORME DE ANALISIS No. M-24-1024-0

INFORMACION DEL CLIENTE

CLIENTE: COSMOLAC S.A.S. NIT/CC: 900582062-8
DIRECCION: Calle 12 #37-19
TELEFONO: 3214207324
MAIL: calidad.cosmolac@hotmail.com
CIUDAD: ZIPAQUIRA
CONTACTO: SR. CAMILO CARO
CARGO: INGENIERO DE CALIDAD

INFORMACION DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO

LUGAR DE TOMA DE ITEM: PLANTA COSMOLAC
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM: COSMOLAC S.A.S.
FECHA DE TOMA DE ITEM: 2024-09-12 HORA: 08:00:00
FECHA DE RECEPCION: 2024-09-12 HORA: 10:51:00
FECHA DE INGRESO A ANALISIS: 2024-09-12
FECHA DE EMISION DE INFORME: 2024-09-18
LUGAR DE ANALISIS: Bogotá - Av. Boyacá 64F-68

IDENTIFICACION DEL ITEM DE ENSAYO

ITEM DE ENSAYO NO.	IDENTIFICACION	FABRICANTE Y/O PROVEEDOR
24-1024	PRODUCTO TERMINADO: LECHE EN POLVO ENTERA COSMOLAC	COSMOLAC

PRESENTACION DURANTE LA RECEPCION	CANT.ENTREG.(UN)	FECHA DE PROD	FECHA VENC	LOTE	T° ÍTEM DE ENSAYO	T. RECEPCION
BOLSA METALIZADA X 380 g	1	12/09/2024	08/09/2025	L010124	16.0°C	19.6°C

OBSERVACIONES

TABLA DE RESULTADOS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACION Min.Protección Social	CUMPLIMIENTO
Recuento de Aerobios Mesófilos	ISO 4833-1:2013 Acreditado.	220	+/- 2	REGLA 1	UFC/g o mL	1000 - 10000	SI
Número Más Probable de Coliformes Totales/	ISO 4831:2006	<3	NO APLICA	NO APLICA	NMP/g o mL	<3 - 11	SI
Número Más Probable de Coliformes Fecales	ISO 7251:2005	<3	NO APLICA	NO APLICA	NMP/g o mL	<3	SI
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021 Acreditado.	<100	+/- 1	REGLA 1	UFC/g o mL	<100	SI
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	ISO 21527-2:2008	400(M) <10(L)	+/- 1	REGLA 1	UFC/g o mL	100 - 500	SI
Búsqueda de Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	/ 25 g o mL	Ausente	SI
Recuento de Bacillus cereus	ISO 7932:2004 Acreditado.	<100	+/- 2	REGLA 1	UFC/g o mL	100 - 1000	SI

INTERPRETACION DE RESULTADO "EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Decreto 616/06. Cap.5. Art.19 -Leche en polvo-"	
BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.	
REVISO: DIRECTOR TECNICO	*APROBO: GERENTE*

F-EC-001 **REVISION 07**	**INFORME DE ANALISIS**	Biotrends LABORATORIOS ONAC ACREDITADO ISO/IEC 17025:2017 15-LAB-050
FECHA DE ACTUALIZACION **2023-08-03**		

Observaciones

-En Biotrends Laboratorios S.A.S contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 15-LAB-050, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017 -

Los resultados son validos unicamente para el item analizado.

-Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.

-El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado.

-Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.

PARA TODOS LOS INFORMES Y TIPOS DE INFORMES EMITIDOS POR BIOTRENDS:

-Los informes emitidos por Biotrends Laboratorios S.A.S. no implican la aprobación, aceptación, admisión, aval o cualquier afirmación similar por parte del ICA (Instituto Colombiano Agropecuario), ONAC (Organismo Nacional de Acreditación de Colombia, IDEAM (Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales) u otros entes regulatorios.

-Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe

- U = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.

-Regla de decisión 1= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, NO está influenciado por la incertidumbre del ensayo.

-Regla de decisión 2= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, está influenciado por la incertidumbre del ensayos.

-* Parametro no requerido en especificacion

-** Parametro no solicitado por el cliente

Autorizan:

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S

PAOLA SOLER LEÓN
Jefe de Laboratorio de Microbiología

FERNANDO MURCIA
Director Técnico

FIN DEL INFORME

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.

REVISO: DIRECTOR TECNICO	*APROBO: GERENTE*

F-EC-001 REVISION 07	INFORME DE ANALISIS	
FECHA DE ACTUALIZACION 2023-08-03		

ISO/IEC 17025:2017
15-LAB-050

INFORME DE ANALISIS No. F-24-1023-0

INFORMACION DEL CLIENTE

CLIENTE: COSMOLAC S.A.S. NIT/CC: 900582062-8
DIRECCION: Calle 12 #37-19
TELEFONO: 3214207324
MAIL: calidad.cosmolac@hotmail.com
CIUDAD: ZIPAQUIRA
CONTACTO: SR. CAMILO CARO
CARGO: INGENIERO DE CALIDAD

INFORMACION DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO

LUGAR DE TOMA DE ITEM: PLANTA COSMOLAC
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM: COSMOLAC S.A.S.
FECHA DE TOMA DE ITEM: 2024-09-12 HORA: 08:00:00
FECHA DE RECEPCION: 2024-09-12 HORA: 10:51:00
FECHA DE INGRESO A ANALISIS: 2024-09-12
FECHA DE EMISION DE INFORME: 2024-09-18
LUGAR DE ANALISIS: Bogotá - Av. Boyacá 64F-68

IDENTIFICACION DEL ITEM DE ENSAYO

ITEM DE ENSAYO NO.	IDENTIFICACION	FABRICANTE Y/O PROVEEDOR
24-1023	PRODUCTO TERMINADO: LECHE EN POLVO ENTERA COSMOLAC	COSMOLAC

PRESENTACION DURANTE LA RECEPCION	CANT.ENTREG.(UN)	FECHA DE PROD	FECHA VENC	LOTE	T° ÍTEM DE ENSAYO	T. RECEPCION
BOLSA METALIZADA X 380 g	1	12/09/2024	8/09/2025	L010124	16.0°C	19.6°C

OBSERVACIONES

TABLA DE RESULTADOS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACION Min.Prot.Social	CUMPLIMIENTO
Humedad	P-LF-008 Versión 3 (Gravimetría - Secado en estufa a 105°C)	2,9	NO APLICA	NO APLICA	%m/m ó g/100g	Máximo 4,0	SI
Acidez expresada como ácido láctico	AOAC 947.05. Ed.21:2019	1,2	NO APLICA	NO APLICA	%m/m ó g/100g	0,9 - 1,3	SI
Cenizas (en leche en polvo)	AOAC 930.30. Ed.21:2019 (Gravimetría, Calcinación 550°C) Acreditado.	5,6	+/- 0,07	REGLA 1	%m/m ó g/100g	Máximo 6,0	SI

Proteína Total (%N x 6,38)	P-LF-100 Método de análisis para la determinación de proteína por el método Kjeldahl en alimentos para consumo humano y alimentos para consumo animal según ISO 1871:2009, versión 03 Fecha de actualización 2021-11-04 Acreditado.	25,7	+/- 0,07	REGLA 1	%m/m ó g/100g	Mínimo 24,5	SI
Sodio	AOAC 985.35. Ed. 21:2019 (Espectrofotometría de absorción atómica) Acreditado.	0,3	+/-0,00128	REGLA 1	%m/m ó g/100g	Máximo 0,42	SI

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.

REVISO: DIRECTOR TECNICO	*APROBO: GERENTE*

Potasio	AOAC 985.35. Ed. 21:2019 (Espectrofotometría de absorción atómica)	0,9	NO APLICA	NO APLICA	%m/m ó g/100g	Máximo 1,3	SI
Grasa	AOAC 989.05. Ed.21: 2019. (Gravimetría - Roese-Gottlieb)	26,0	NO APLICA	NO APLICA	%m/m ó g/100g	26,0 - 33,0	SI
Indice de Insolubilidad	Gravimetría	0,9	NO APLICA	NO APLICA	cm3	Máximo 1,0	SI

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Decreto 616 de 2006. Tabla 6 Características fisicoquímicas de la leche en polvo entera"

Observaciones

-En Biotrends Laboratorios S.A.S contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 15-LAB-050, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017 -

Los resultados son validos unicamente para el item analizado.

-Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.

-El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado.

-Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.

-Los informes emitidos por Biotrends Laboratorios S.A.S. no implican la aprobación, aceptación, admisión, aval o cualquier afirmación similar por parte del ICA (Instituto Colombiano Agropecuario), ONAC (Organismo Nacional de Acreditación de Colombia, IDEAM (Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales) u otros entes regulatorios.

-Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe

- U = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.

-Regla de decisión 1= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, NO está influenciado por la incertidumbre del ensayo.

-Regla de decisión 2= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, está influenciado por la incertidumbre del ensayos.

-* Parametro no requerido en especificacion

-** Parametro no solicitado por el cliente

-.

Autorizan:

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.	
REVISO: DIRECTOR TECNICO	*APROBO: GERENTE*

F-EC-001 **REVISION 07**	**INFORME DE ANALISIS**	Biotrends LABORATORIOS ONAC ACREDITADO ISO/IEC 17025:2017 15-LAB-050
FECHA DE ACTUALIZACION **2023-08-03**		

Bogota - Av Boyaca No 64F-68. Tels: (571) 4758383 - 7022799 - 2527231 - 2516237. Web. www.biotrendslab.com

ORLANDO BERNAL CHÍA
Jefe de Laboratorio de Fisicoquímica

FERNANDO MURCIA
Director Técnico

FIN DEL INFORME

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.

REVISO: DIRECTOR TECNICO	*APROBO: GERENTE*

F-EC-001 REVISION 07	INFORME DE ANALISIS	Biotrends LABORATORIOS
FECHA DE ACTUALIZACION 2023-08-03		

INFORME DE ANALISIS No. F-23-95044-0

INFORMACION DEL CLIENTE

CLIENTE: COSMOLAC S.A.S. NIT/CC: 900582062-8
DIRECCION: Calle 12 #37-19
TELEFONO: 3214207324
MAIL: calidad.cosmolac@hotmail.com
CIUDAD: ZIPAQUIRA
CONTACTO: SR. CAMILO CARO
CARGO: INGENIERO DE CALIDAD

INFORMACION DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO

LUGAR DE TOMA DE ITEM: PLANTA COSMOLAC
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM: COSMOLAC S.A.S.
FECHA DE TOMA DE ITEM: 2024-09-12 HORA: 08:00:00
FECHA DE RECEPCION: 2024-09-12 HORA: 10:51:00
FECHA DE INGRESO A ANALISIS: 2024-09-12
FECHA DE EMISION DE INFORME: 2024-09-18
LUGAR DE ANALISIS: Bogotá - Av. Boyacá 64F-68

IDENTIFICACION DEL ITEM DE ENSAYO

ITEM DE ENSAYO NO.	IDENTIFICACION	FABRICANTE Y/O PROVEEDOR
23-95044	PRODUCTO TERMINADO: LECHE ENTERA EN POLVO COSMOLAC	COSMOLAC

PRESENTACION DURANTE LA RECEPCION	CANT.ENTREG.(UN)	FECHA DE PROD	FECHA VENC	LOTE	T° ÍTEM DE ENSAYO	T. RECEPCION
EMPAQUE METALIZADO X 500 g	1	12/09/2023	08/09/2025	1092023	16.0°C	20.9°C

OBSERVACIONES

TABLA DE RESULTADOS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACION	CUMPLIMIENTO
Melamina	Cromatografía liquida de alta eficiencia (Subcontratado)	0,2	NO APLICA	NO APLICA	mg/Kg	Máximo 2,5	SI
Plomo (Pb)	AOAC 985.35. Ed. 21:2019 Modificado	<0,013	NO APLICA	NO APLICA	mg/Kg ó ppm	Máximo 0,020	SI
Aflatoxinas M1	(Cromatografía líquida de alta eficiencia HPLC). Subcontratado	<0,2***	NO APLICA	NO APLICA	ug/Kg o ppb	Máximo 0,5	SI

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO CUMPLE CON LOS PARAMETROS EVALUADOS EN LA NORMA: Resolución 004506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano -Tabla 1 Leche "

Observaciones

-En Biotrends Laboratorios S.A.S contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 15-LAB-050, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017 -
Los resultados son validos unicamente para el item analizado.

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.	
REVISO: DIRECTOR TECNICO	*APROBO: GERENTE*

F-EC-001 **REVISION 07**	**INFORME DE ANALISIS**	Biotrends LABORATORIOS
FECHA DE ACTUALIZACION **2023-08-03**		

-Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.

-El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado.

-Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.

-Los informes emitidos por Biotrends Laboratorios S.A.S. no implican la aprobación, aceptación, admisión, aval o cualquier afirmación similar por parte del ICA (Instituto Colombiano Agropecuario), ONAC (Organismo Nacional de Acreditación de Colombia, IDEAM (Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales) u otros entes regulatorios.

-Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe

- U = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.

-Regla de decisión 1= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, NO está influenciado por la incertidumbre del ensayo.

-Regla de decisión 2= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, está influenciado por la incertidumbre del ensayos.

-* Parametro no requerido en especificacion

-** Parametro no solicitado por el cliente

-***Límite de cuantificación (LOQ)

Autorizan:

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S

ORLANDO BERNAL CHÍA
Jefe de Laboratorio de Fisicoquímica

FERNANDO MURCIA
Director Técnico

FIN DEL INFORME