NOMBRE DEL PRODUCTO	**LECHE EN POLVO ENTERA**	
MARCA	NUTRALAC	
IMAGEN		
NOMBRE DEL FABRICANTE	INDUNILO S.A.S	
UBICACIÓN DEL FABRICANTE	Calle 73 # 41W – 250 Barrio El Bueno, Parque Industrial Comercial Provincia De Soto 2 - Bodega 16 Teléfono: 6378805 Bucaramanga, Santander.	
NIT	804.009.833-6	
REGISTRO SANITARIO	RSA-0008228-2019 RSA-0021328-2022	
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	El producto es obtenido por la eliminación del agua que constituye la leche entera mediante el proceso de secado por atomización con aire caliente, previamente sometido a un proceso de pasteurización el cual permitirá eliminar la carga microbiana presente en la leche cruda, garantizando la obtención de productos inocuos. Adquiriendo como resultado un polvo ultra fino con sabor característico a la leche. La mezcladora es dosificada con el producto obtenido de la pulverización, permitiendo así que el producto tenga una textura más suelta evitando grumos en el producto, luego es pasado por una empacadora vertical la cual la dosifica en las diferentes presentaciones. Sin presencia de preservativos, edulcorantes, sustancias tóxicas ni residuos de drogas o medicamentos. No contiene ningún tipo de suero lácteo, edulcorantes, conservantes o neutralizantes.	
EMBALAJE	380 g	30 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)

<table>
<tr><td rowspan="2">EMBALAJE</td><td>400 g</td><td colspan="3">30 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)</td></tr>
<tr><td>900 g</td><td colspan="3">13 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)</td></tr>
<tr><td rowspan="25">REQUISITOS ESPECIFICOS</td><td colspan="4">CARACTERÍSTICAS FISICAS Y QUÍMICAS</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos</td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr>
<tr><td colspan="2">Materia grasa, en % m/m</td><td>26</td><td>33</td></tr>
<tr><td colspan="2">Humedad, en % m/m</td><td>-</td><td>4,0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Acidez expresada como ácido láctico % m/m</td><td>0,9</td><td>1,30</td></tr>
<tr><td colspan="2">Índice de insolubilidad en cm³</td><td>-</td><td>1,0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Cenizas, en % m/m</td><td>-</td><td>6,0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Proteínas, en % m/m</td><td>24,5</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Lactosa, en % m/m</td><td>34</td><td>44</td></tr>
<tr><td colspan="2">Na, en % m/m</td><td>-</td><td>0,42</td></tr>
<tr><td colspan="2">K, en % m/m</td><td>-</td><td>1,3</td></tr>
<tr><td colspan="4">CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos</td><td>M</td><td>M</td></tr>
<tr><td colspan="2">Recuento de microorganismos Mesófilos UFC/g</td><td>1000</td><td>10000</td></tr>
<tr><td colspan="2">NMP Recuento de Coliformes</td><td><3</td><td>11</td></tr>
<tr><td colspan="2">NMP Recuento de Coliformes fecales</td><td><3</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td><td>100</td><td>500</td></tr>
<tr><td colspan="2">Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa Positivo UFC/g</td><td><100</td><td>100</td></tr>
<tr><td colspan="2">Recuento Bacillus Cereus UFC/g</td><td>100</td><td>1000</td></tr>
<tr><td colspan="2">Detección de Salmonella /25g</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="4">m = Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.</td></tr>
<tr><td colspan="4">M = Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.</td></tr>
<tr><td colspan="4">NMP = Número Más Probable (técnica utilizada en productos de baja carga microbiana).</td></tr>
<tr><td colspan="4">CONTAMINANTES</td></tr>
<tr><td colspan="2">CONTAMINANTE</td><td colspan="2">LIMITE MAXIMO mg/kg</td></tr>
<tr><td colspan="2">Plomo, expresado como Pb</td><td colspan="2">0,02</td></tr>
<tr><td colspan="2">Aflatoxinas M1</td><td colspan="2">0,0005</td></tr>
<tr><td colspan="2">Melamina</td><td colspan="2">2,5</td></tr>
</table>

REQUISITOS ESPECIFICOS

INFORMACION NUTRICIONAL

Calorías (kcal)	Por 100 mL*	Por porción (25 g para 200 mL de agua)
	62	**125**
Grasa Total	3.2 g	7 g
Grasa poliinsaturada	0.19 g	0.37 g
Grasa Saturada	**2 g**	**4 g**
Grasa Trans	**78 mg**	**157 mg**
Carbohidratos Totales	4.8 g	9.7 g
Fibra Dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	4.4 g	8.7 g
Azúcares Añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	3.1 g	6.2 g
Sodio	**46 mg**	**92 mg**
Vitamina A	31 µg ER	63 µg ER
Calcio	115 mg	231 mg
* No es fuente significativa de Vitamina D, Hierro y Zinc		

ORGANOLEPTICOS

Color:	Blanco crema
Olor:	Caracteristico del producto
Sabor:	Caracteristico del producto
Textura:	Suave

METODO DE PREPARACIÓN

- Para obtener un litro de leche, disuelva 125g (10 cucharadas grandes rasas) de LECHE EN POLVO ENTERA, en medio litro de agua tibia previamente hervida.
- Mezcle bien, agitando con molinillo, batidor o licuadora, hasta que la LECHE EN POLVO ENTERA se disuelva totalmente. Agregue otra porción de agua tibia hasta obtener un litro de leche fresca.
- Por cada medida de LECHE EN POLVO ENTERA, adicionar 4 de agua tibia previamente hervida y revuelva muy bien con molinillo, batidor o licuadora.

EMPAQUE	**PRIMARIO:** Bolsa de material flexible laminado a base de aluminio al vacío de PET metalizado + PET impreso, dando una buena procección a la humedad y a la luz. En Cumplimiento con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. En Cumplimiento con la Resolución 810 de 2021. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. En Cumplimiento con las Resoluciones 683, 4143 y 4142 de 2012, por medio delas cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general plásticos y elastoméricos y metálicos respectivamente), objetos, envases y equipamentos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. La fecha de vencimiento se ubica en un lugar visible. **SECUNDARIO:** Caja de cartón de doble lámina lisa adherida interiormente con una fase corrugada para mayor soporte, incluyendo un divisor en el mismo material permitiendo mantener la ubicación inicial del producto. Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y/O INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO.	Compuesto por los siguientes ítems: Marca Comercial: NUTRALAC Nombre del Producto: Leche en polvo Entera. Contenido Neto: 380 gramos, 400 gramos, 900 gramos Fabricado por: INDUNILO S.A.S Parque Industrial Comercial Provincia de Soto II, Calle 73 No. 41W- 250, Bodega 16, Bucaramanga- Santander. Ingredientes: Leche en polvo entera. Contiene lactosa y proteína láctea como componenete natutal de la leche. Lote, Fecha de Vencimiento. Conservación de Producto: Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Despues de preparada conservese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible. Instrucciones de Uso: Ver Metodo de preparación en el presente Documento. Tabla Nutricional: Ver Tabla Nutricional en el presente documento. Código de Barras. Registro Sanitario: RSA-0008228-2019 RSA-0021328-2022 Industria Colombiana.
USO PREVISTO	Usado principalmente como precusor en otros productos alimenticios de alta ingesta.
USO NO PREVISTO	Considerar el uso previsto, el tiempo de vida útil y condiciones de almacenamiento.

VIDA ÚTIL PREVISTA	El producto tiene una vida útil de 12 meses almacenado en óptimas condiciones.
CARACTERÍSTICAS DE ACEPTACIÓN	Debidamente rotulado, conforme se estipula en la normatividad vigente. El producto empacado no deberá presentar abombamiento, fisuras o despegue en su estructura. El color, el olor y el sabor deben corresponder a las características del producto en estado fresco. No deberá presentar impurezas, partículas extrañas o ajenas al producto. El peso neto contenido debe corresponder al indicado en el empaque.
METODOS DE DISTRIBUCIÓN	El vehículo de transporte de alimentos debe tener concepto sanitario vigente, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
ROTULADO	**Decreto 616. ARTÍCULO 49.- ROTULACIÓN DE LA LECHE EN POLVO.** Los envases para la leche en polvo llevarán impresa una leyenda de caracteres de igual tamaño y visibilidad que comience con la palabra "LECHE EN POLVO", seguida de la indicación de su condición, en este caso será de Entera. La información nutricional, declaración de propiedades nutricionales y propiedades de salud se rigen por normas oficiales o en su defecto por normas internacionales del Codex Alimentarius.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Despues de preparada conservese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible. El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

GRUPO DE CONSUMIDORES	Este producto es consumido por la población en general; adultos y en niños está recomendado a partir de un año de vida, como complemento de las leches formuladas por un pediatra. ***PORCION RECOMENDADA:*** De acuerdo al grupo de edad
CONSUMIDORES VULNERABLES	Personas intolerantes a la lactosa y personas que presenten alergia a la caseína.
REQUISITOS NORMATIVOS	Cumpliendo con los requisitos estipulados según la NTC 1036 en la última actualización, además de las Resoluciones 683 de 2012, 810 de 2021, 5109 de 2005, 4506 de 2013, el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 que lo modifica, junto al Decreto 616 de 2006 y el Decreto 60 de 2002, normatividad colombiana vigente aplicable en la industria láctea. y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia En cumplimiento con el Decreto 616 de 2006: Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país

Indunilo S.A.S.
NIT. 804.009.833-6

JORGE ARCINIEGAS ARCINIEGAS
GERENTE GENERAL

ICONTEC Certifica que el Sistema de Gestión de la organización:
ICONTEC certifies that the Organization's Management System of:

INDUNILO S.A.S.

Calle 73 No. 41W - 250, Bodega 16, Parque Industrial provincia de Soto 2
. Bucaramanga, Santander, Colombia

ha sido auditado y aprobado con respecto a los requisitos especificados en:
has been audited and approved based on the specified requirements of:

ISO 45001:2018

Este Certificado es aplicable al siguiente alcance:
This certificate is applicable to the following scope:

Producción y comercialización
de productos lácteos.

Production and marketing of
dairy products.

Esta aprobación está sujeta a que el sistema de gestión se mantenga de acuerdo con los requisitos especificados, lo cual será verificado por ICONTEC
This approval is subject to the maintenance of the management system according to the specified requirements, which will be verified by ICONTEC

Certificado: SC-CER900862
Certificate

Fecha de Otorgamiento:	**2022 01 21**
Fecha de Vencimiento del Ciclo Previo:	
Fecha de Inicio del ciclo actual de certificación:	**2022 01 21**
Fecha de Vencimiento ciclo actual:	**2025 01 20**
Fecha de Auditoria de Recertificación:	
Fecha de Revisión:	**2022 01 21**

Roberto Enrique Montoya Villa
Director Ejecutivo

ISO/IEC 17021-1:2015
09-CSG-001

Este certificado es propiedad de ICONTEC y debe ser devuelto cuando sea solicitado
ICONTEC carrera 37 nro. 52 - 95, Bogotá D.C., Colombia

ICONTEC Certifica que el Sistema de Gestión de la organización:
ICONTEC certifies that the Organization's Management System of:

INDUNILO S.A.S.

Calle 73 No. 41W - 250, Bodega 16, Parque Industrial provincia de Soto 2
Bucaramanga, Santander, Colombia

ha sido auditado y aprobado con respecto a los requisitos especificados en:
has been audited and approved based on the specified requirements of:

ISO 9001:2015

Este Certificado es aplicable al siguiente alcance:
This certificate is applicable to the following scope:

Producción y comercialización
de productos lácteos.
No aplica: 8.3

Production and marketing of
dairy products.

Esta aprobación está sujeta a que el sistema de gestión se mantenga de acuerdo con los requisitos especificados, lo cual será verificado por ICONTEC
This approval is subject to the maintenance of the management system according to the specified requirements, which will be verified by ICONTEC

Certificado: SC-CER900862
Certificate

Fecha de Otorgamiento:	2022 01 21
Fecha de Vencimiento del Ciclo Previo:	
Fecha de Inicio del ciclo actual de certificación:	2022 01 21
Fecha de Vencimiento ciclo actual:	2025 01 20
Fecha de Auditoria de Recertificación:	
Fecha de Revisión:	2022 01 21

Roberto Enrique Montoya Villa
Director Ejecutivo

ISO/IEC 17021-1:2015
09-CSG-001

Este certificado es propiedad de ICONTEC y debe ser devuelto cuando sea solicitado
ICONTEC carrera 37 nro. 52 - 95, Bogotá D.C., Colombia

ICONTEC Certifica que el Sistema de Gestión de la organización:
ICONTEC certifies that the Organization's Management System of:

INDUNILO S.A.S.

Calle 73 No. 41W - 250, Bodega 16, Parque Industrial provincia de Soto 2
Bucaramanga, Santander, Colombia

ha sido auditado y aprobado con respecto a los requisitos especificados en:
has been audited and approved based on the specified requirements of:

ISO 22000:2018

Categoría alimentaria: C4
Food categories: C4

Este Certificado es aplicable al siguiente alcance:
This certificate is applicable to the following scope:

Producción de leche en polvo entera
y leche en polvo descremada.

Production of whole milk powder
and skimmed milk powder.

Esta aprobación está sujeta a que el sistema de gestión se mantenga de acuerdo con los requisitos especificados, lo cual será verificado por ICONTEC
This approval is subject to the maintenance of the management system according to the specified requirements, which will be verified by ICONTEC

Certificado: IA - CER695065
Certificate

Fecha de Otorgamiento:	2019 06 28
Fecha de Vencimiento del Ciclo Previo:	2022 06 27
Fecha de Inicio del ciclo actual de certificación:	2022 01 21
Fecha de Vencimiento ciclo actual:	2025 01 20
Fecha de Auditoria de Recertificación:	2021 11 30
Fecha de Revisión:	2022 01 21

Roberto Enrique Montoya Villa
Director Ejecutivo

ISO/IEC 17021-1:2015
09-CSG-001

Este certificado es propiedad de ICONTEC y debe ser devuelto cuando sea solicitado.
ICONTEC carrera 37 nro. 52 - 95, Bogotá D.C., Colombia

icontec

HACCP
NTC 5830

ICONTEC Certifica que el Sistema de Gestión de la organización:
ICONTEC certifies that the Organization's Management System of:

INDUNILO S.A.S.

Calle 73 No. 41W - 250, Bodega 16, Parque Industrial provincia de Soto 2
Bucaramanga, Santander, Colombia

Ha sido evaluado y aprobado con respecto a los requisitos de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos - APPCC especificados en:
Has been assessed and approved in accordance with the requirements of Hazard Analysis and Critical Control Point- HACCP specified of:

NTC 5830:2019
Categoría alimentaria: C4
Food categories: C4

Este Certificado es aplicable a las siguientes actividades:
This certificate is applicable to the following activities:

Producción de leche en polvo entera
y leche en polvo descremada.

Production of whole milk powder
and skimmed milk powder.

Esta aprobación está sujeta a que el sistema de gestión se mantenga de acuerdo con los requisitos especificados, lo cual será verificado por ICONTEC
This approval is subject to the maintenance of the management system according to the specified requirements, which will be verified by ICONTEC

Certificado: HA -CER695069
Certificate

Fecha de Otorgamiento:	2019 06 28
Fecha de Vencimiento del Ciclo Previo:	2022 06 27
Fecha de Inicio del ciclo actual de certificación:	2022 01 21
Fecha de Vencimiento ciclo actual:	2025 01 20
Fecha de Auditoria de Recertificación:	2021 11 30
Fecha de Revisión:	2022 01 21

Roberto Enrique Montoya Villa
Director Ejecutivo

icontec

ACREDITADO ONAC
ORGANISMO NACIONAL DE ACREDITACIÓN DE COLOMBIA

ISO/IEC 17021-1:2015
09-CSG-001

Este certificado es propiedad de ICONTEC y debe ser devuelto cuando sea solicitado
ICONTEC carrera 37 nro. 52 - 95, Bogotá D.C., Colombia

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

RESOLUCION Nro. 2023013904

Por la cual se Modifica una Resolucion

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

EXPEDIENTE: 20235684 **RADICACION:** 20231072602 **FECHA:** 2023/03/22

REGISTRO No.: RSA-0021328-2022 **VIGENCIA:** 2027/08/18

ANTECEDENTES

Mediante Resolución Nº 2022029087 del 18 de agosto de 2022, el INVIMA Concedió el Registro Sanitario Nº RSA-0021328-2022 bajo la modalidad EMPACAR Y VENDER al Producto LECHE EN POLVO ENTERA VARIEDADES: LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON HIERRO, LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D, LECHE EN POLVO DESCREMADA, LECHE EN POLVO DESCREMADA ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D Marcas Comerciales: DEL NILO, LACTOLECHE, MIRAMONTE, NUTRALAC, OLIMPICA,, MEDALLA DE ORO, LATTI, MALAGUEÑA; Presentación Comercial: De 100 gramos hasta 25 kilogramos; Siendo el Titular TITULAR(ES): INDUNILO S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER, y FABRICANTE(S): EMPACADOR(ES): INDUNILO S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA – SANTANDER.

Que mediante radicado No. 20231072602 de fecha 2023/03/22 el Señor(a) JORGE EMIRO ARCINIEGAS ARCINIEGAS actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

En el sentido de autorizar:

1. Adición en nombre del producto

CONSIDERACIONES

Una vez revisada la documentación aportada por el interesado, el despacho observa que cumple con los requisitos establecidos en el Decreto - Ley 019 de 2012, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, la Resolución 3168 de 2015, y la Resolución No. 2016008980 del 15 de marzo de 2016, expedida por el Invima para la concesión de dicho trámite. Con fundamento en lo anterior, la Dirección de Alimentos y Bebidas.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió Registro Sanitario No. RSA-0021328-2022 , a favor de TITULAR(ES): INDUNILO S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,

En el sentido de autorizar:

1. Adición en nombre del producto, quedando en adelante: LECHE EN POLVO ENTERA VARIEDADES: LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON HIERRO, LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D, LECHE EN POLVO DESCREMADA, LECHE EN POLVO DESCREMADA ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D, LECHE EN POLVO ENTERA

ARTICULO SEGUNDO: Notificar La presente Resolución advirtiéndole que contra ella procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos a la revisión posterior que debe realizar LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. El 4 de Abril de 2023

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

INVIMA

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS