

Ficha Técnica

Racumin Polvo

Versión 17.02.2015



25

20 mg I.V. lento, dependiendo del resultado del tiempo de protrombina .
Máximo 40 mg de vitamina K por día.

Continuar 10 mg de vitamina K por vía oral cuatro veces al día y medir tiempo de protrombina a los tres días. Valorar resultado y decidir suspender vitamina K. Como coadyuvante se pueden utilizar crioprecipitados o fracción sanguínea PPSB (protrombina, procenvertina, factor Stuart, factor antihemofílico B) a dosis de 0.2 mg/kg de peso.

8. PRESENTACION:

Sobre x 50 g y Tarro x Kilo

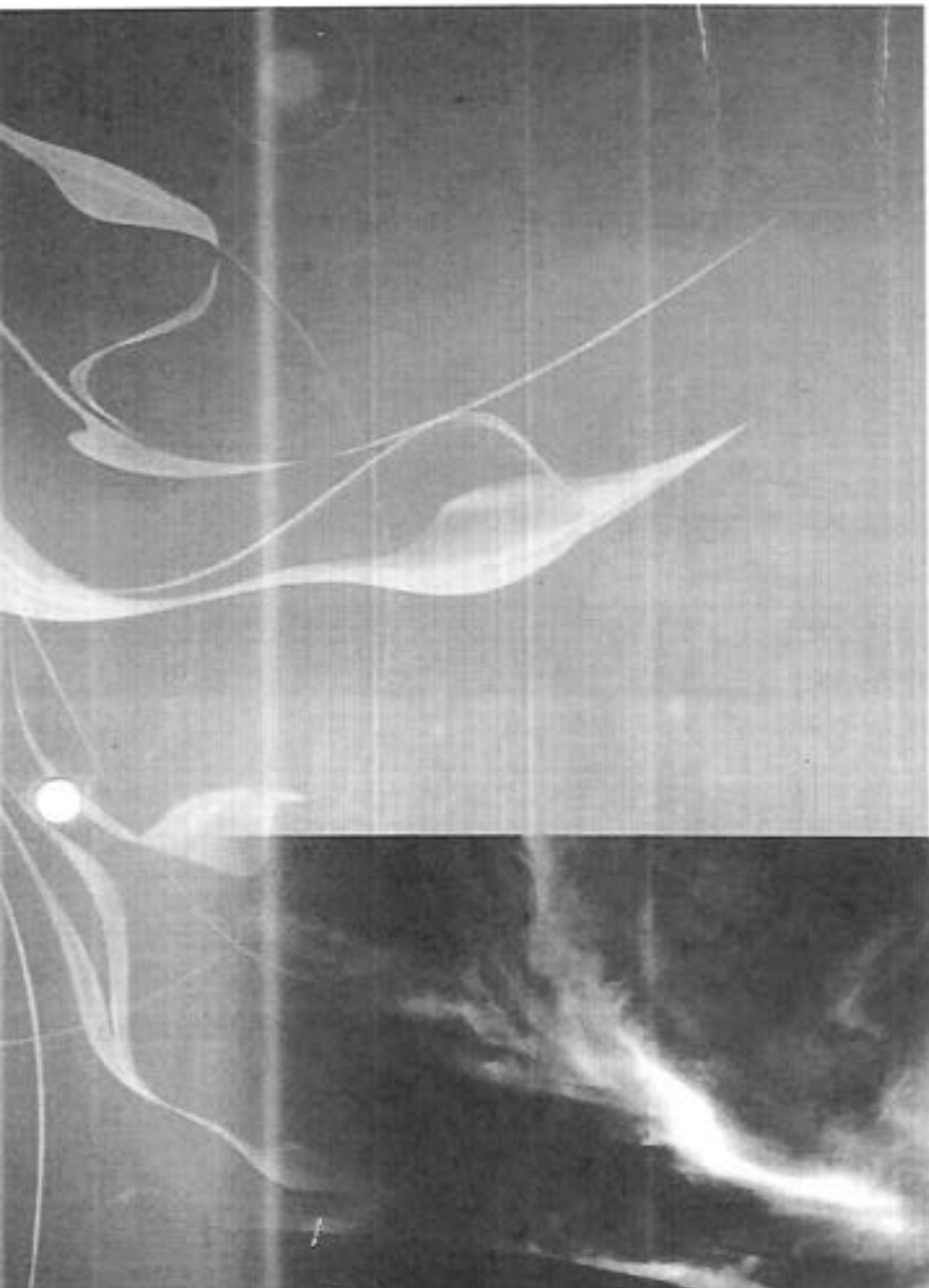
9. INFORMACION DE CONTACTO:

Líneas Servicio al cliente: 018000111212, 1-4234275

Mail: ciencias.ambientales@bayer.com

Tels: 3174326282, 1-4234536

NOTA: Esta versión de ficha técnica reemplaza todas las anteriores existentes.



ACCIÓN RÁPIDA



PROCPLAG S.A.S

®

RUTTO



RUTTO®

CLASE	Insecticida
INGREDIENTE ACTIVO	Cyfluthrin
GRUPO	Piretroide
FORMULACIÓN	Concentrado Emulsionable
REGISTRO SANITARIO MINSALUD	RGSP - 318-2011
CONCEPTO TOXICOLÓGICO	MP-14369-2010
REGISTRO ICA PARA GRANOS ALMACENADOS	No.1374 / Octubre 2013
NOMBRE QUÍMICO	(RS)-a-cyano-4-fluoro-3-phenoxybenzyl (1RS,3RS;1RS,3SR)-3-(2,2-dichlorovinyl)-2,2-dimethylcyclopropanecarboxylate Roth: (RS)-a-cyano-4-fluoro-3-phenoxybenzyl (1RS)-cis-trans-3-(2,2-dichlorovinyl)-2,2-dimethylcyclopropanecarboxylate
CONCENTRACIÓN DE IA	50 gramos de I.A. por litro de formulación a 24°C

Rutto® es un insecticida altamente activo perteneciente al grupo de los piretroides sintéticos, se destaca por su rápido efecto inicial (knock down) y su prolongado efecto residual, su ingrediente activo Cyfluthrin penetra a las plagas por vía oral y contacto, es estable a la luz solar, su manipulación es segura debido a su baja toxicidad y a su eficacia por que las frecuencias de aplicación son menores y su dosificación mas baja. La aplicación del producto no deja manchas en las superficies tratadas, ni residuos visibles y tampoco olores fuertes.

USOS

Rutto® posee un amplio espectro de acción controlando plagas en todo tipo de establecimientos como fábricas, clínicas, viviendas, vehículos de transporte, fábricas de alimentos, explotaciones pecuarias, almacenamiento de productos, áreas públicas y al poseer Registro ICA también está permitida su aplicación directamente en la masa de grano.



PRESENTACIÓN: Envase PET de 120 ml, 1 Litro y Caneca de 20 Litros

PRECAUCIONES:

- No almacenar junto con alimentos.
- Mantener el producto bien tapado en su envase original y con la etiqueta visible en lugar fresco y seco.
- No fumar, beber ni comer durante la manipulación del producto.
- Evitar el contacto con la piel y los ojos, evitar su inhalación.
- Para su aplicación se recomienda utilizar guantes, overol, botas, casco y mascarilla.
- No aplicar sobre personas, animales o alimentos.
- Ningún envase que haya contenido plaguicidas debe utilizarse para contener alimentos o agua para consumo.

PRIMEROS AUXILIOS:

En caso de contacto con los ojos, lavar bien con abundante agua limpia durante 15 minutos.

En caso de contacto con la piel, lavar con abundante agua y jabón no utilice soluciones orgánicas.

En caso de ingestión, NO Inducir al vómito, acudir inmediatamente al médico y muéstrele copia de la etiqueta.

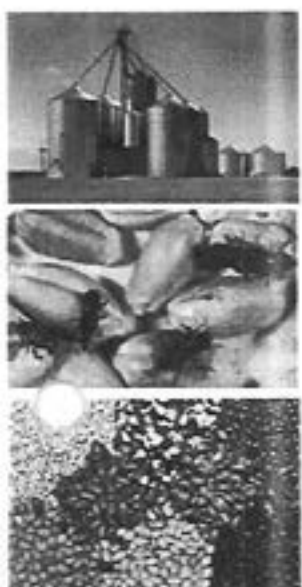
En caso de inhalación, retirar el paciente a un lugar bien ventilado o al aire libre, mantenerlo en reposo.

ANTIDOTO: No existe antídoto específico, el tratamiento es sintomático, no usar Atropina ni antihistamínicos.

Categoría Toxicológica III medianamente tóxico
EN CASO DE INTOXICACIÓN, CONSULTAR AL MÉDICO PRESENTANDO LA ETIQUETA.

Granos Almacenados y Agroindustria

Rutto® es ideal para el control de todo tipo de plagas propias de los granos almacenados como *Rhyzopertha dominica* entre otras, asegurando un alto margen de seguridad y persistencia a bajas dosis aplicando la mezcla directamente a los arrumes, paredes, techos, estibas, maquinaria, silos.



Dosificación

Rutto® es ideal para el control de distintas clases de insectos rastreros y voladores propios de los granos almacenados, la agroindustria y la salud pública tales como: cucarachas, pulgas, chinches, garrapatas, hormigas, grillos, moscas, mosquitos, larvas, entre otros. (...)

Rutto® Puede ser aplicado por métodos de aspersión o nebulización previa dilución en agua ó en solventes orgánicos de acuerdo a las siguientes dosis:

**INDUSTRIA
ALIMENTICIA
PUERTOS
ADUANEROS
BODEGAS**



INSECTOS	METODO DE APLICACION	DOSIFICACIÓN	OBSERVACIONES
Voladores como: Mosca doméstica, mosca de los establos, mosquitos vectores transmisores de enfermedades	Aspersión	6 ml / Litro de Agua	Aplicar en los lugares donde se posan como paredes, marcos de ventanas, puertas, cielorrasos, etc. Para tratar un área de 25m ²
Rastreros como: cucarachas, pulgas, chinches de cama, hormigas, cienpies, grillos, entre otros.	Aspersión	8 ml / Litro de Agua	Aplicar de forma homogénea en los escondrijos de los insectos como: guardaescobas, cuartos de baño, lavabos, etc. Para tratar un área de 25m ²
Insectos que atacan productos almacenados, insectos de importancia en explotaciones avícolas.	Aspersión	8 ml / Litro de Agua	En instalaciones industriales, pecuarias, industrias alimenticias, bodegas, etc. Para tratar un área de 25m ²
Para tratamiento en bodegas y espacios abiertos	Nebulización en frío o en caliente	20 ml / Litro de ACPM o solventes orgánicos	Rendimiento para tratar un área de 1000m ³
Tratamiento directo a la masa de grano para almacenamiento	Aspersión - Micronebulización	10 - 15 ml / Litro de Agua	Tratamiento sobre 1 tonelada. El material debe estar seco, libre de impurezas y el equipo de incorporación debe garantizar un flujo constante. (Protección 60 días)

Salud Pública

RUTTO EC es ideal para el control de insectos rastreros y voladores en el segmento de salud pública a nivel domiciliario e industrial como viviendas (llantas de vehículos desechas, canales de techos, cavidades donde se deposite agua, etc), fabricas, depósitos, cuarteles, restaurantes, establecimientos pecuarios, oficinas, hospitales, mataderos, hoteles, plazas de mercado, bodegas, molinos y agroindustria en general.

Actúa por contacto e ingestión con un amplio efecto en larvas y adultos de plagas tales como. Mosquitos, moscas, cucarachas, pulgas, chinches, pitos, coquitos, arañas, hormigas, escorpiones, gorgojos, polillas, jejenes etc.

RUTTO EC se recomienda realizar aplicaciones por sistema de aspersión previa dilución en agua, dirigida a los sitios donde viven o transitan los insectos con especial énfasis a paredes, techos, pisos, grietas y demás focos de evidencia de infestación.



INSECTOS VOLADORES Y RASTREROS	DOSIS ATAQUE Infestaciones altas o persistencia prolongada	8 ml / Litro de Agua	Área a tratar 20 a 25 m2
	DOSIS DE MANTENIMIENTO Infestaciones bajas	6 ml / Litro de Agua	Área a tratar 20 a 25 m2

Distribuido Por:



PROCPLAG S.A.S

Procplag S.A.S
Carrera 96 a No. 157 - 70 Piso 2. Teléfono: 683 7122
E- mails: gerencia@procplag.com - admin@procplag.com
Bogotá - Colombia



FICHA TÉCNICA **Selontra®**

colecalfiferol
Rodenticida/Cebo

"APLICACIÓN URBANA"

"COMPOSICION PORCENTUAL"

INGREDIENTE ACTIVO:		% EN PESO
Colecalciferol: (3 β ,5Z,7E)-9,10-secocholesta-5,7,10(19)-trien-3-ol (Equivalente a 0.75 g de i.a./kg)		0.075
INGREDIENTES INERTES: Saborizantes, solventes, conservador, antioxidantes, colorante, amargante		99.925%
	TOTAL:	100%

Reg. RSCO-RODE-517-X0004-04-0.075

TITULAR DEL REGISTRO, IMPORTADO Y DISTRIBUIDO EN MEXICO POR:

BASF MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. INSURGENTES SUR 975
COL. CIUDAD DE LOS DEPORTES
C.P. 03710, CIUDAD DE MÉXICO.
TEL. 01 (55) 5325-2600

Instrucciones de uso

Selontra® es un rodenticida que solo puede utilizarse de acuerdo con las instrucciones y precauciones de uso que aparecen en esta etiqueta. El bloque **Selontra®** se presenta listo para usar y no debe disminuirse su concentración con algún otro material en lugares como edificios en general.

Selontra® es un cebo blando de rodenticida de alto rendimiento basado en una formulación innovadora que ofrece un control rápido y efectivo de ratones (*Mus musculus / domesticus*), Ratas marrones (*Rattus norvegicus*), ratas negras (*Rattus rattus*), incluyendo cepas resistentes a anticoagulantes y otros roedores difíciles de controlar. Con un modo de acción diferentes a los anticoagulantes, proporciona una alternativa de alto rendimiento y solución de problemas.

Mecanismo de acción: **Selontra®** hace que los roedores pierdan el apetito después de comer, lo que significa que no volverán al punto de cebo para alimentarse. Esto permite que otros roedores menos dominantes salgan y se alimenten más rápidamente. Como resultado hay grandes beneficios:

- Alcanzar más roedores por estación de cebo;
- Obtener el uso más económico del cebo;
- Los roedores individuales serán controlados dentro de dos días después de que comiencen a alimentarse;
- Control completo dentro de los 7 días después de que los roedores comiencen a alimentarse; y
- El control de la infestación con sólo dos aplicaciones de cebo

Antes de colocar el cebo, inspeccionar la zona infestada para descubrir por donde entran, anidan y se alimentan los

roedores. Estos prefieren lugares protegidos y es importante explorar los rincones oscuros y las áreas donde se hayan acumulado basura. Las ratas nadan muy bien, los desagües abiertos o dañados pueden ofrecer pasos en edificios.

Recuerde que los cebos se deben colocar en lugares inaccesibles para niños, animales domésticos y aves.

Los cebos deben cubrirse para evitar el acceso de animales que no sea roedores.

Ratas (*Rattus norvegicus*, *Rattus rattus*) Colocar de 5 a 7 bloques en una bandeja cubierta en cada punto de cebo en las entradas de las madrigueras, a lo largo de sus caminos o debajo de la basura, colocando la mayor cantidad de cebos en los lugares donde las ratas anidan y donde se alimentan.

Colocar los cebos a más o menos a 5 metros de distancia cuando las infestaciones sean altas y a 10 metros cuando las infestaciones sean bajas.

Ratones (*Mus musculus*): Los ratones generalmente recorren pequeñas distancias y no necesitan beber agua. Son más difíciles de controlar que las ratas, porque sus hábitos alimentarios son variables. Colocar de uno a dos bloques en una bandeja cubierta, cada uno o dos metros, en lugares donde sea evidente que hay ratones, especialmente donde se encuentre excrementos.

Inspección: Inspeccionar los puntos de cebo cada uno a dos días después de la primera colocación de cebo, reemplazando el cebo que haya sido consumido. Normalmente es necesario reponer cebo tres a cuatro veces en cada campaña de control de roedores. Al terminar la campaña, recoger todos los restos de cebo y quemarlos o enterrarlos en un lugar apropiado y seguro. Buscar, recoger y quemar los roedores muertos.

La muerte de los roedores se producirá de 2-5 días después de la ingestión de una cantidad letal de cebo. Buscar y eliminar a los roedores muertos a intervalos frecuentes durante el tratamiento al menos con la misma frecuencia que cuando se comprueban los cebos.

Usar guantes protectores. No colocar roedores muertos en botes de residuos o basureros.

Contraindicaciones.

No aplique Selontra® durante la preparación de alimentos o manipulación de forrajes.

El no respetar las recomendaciones de uso indicados, puede generar situaciones de ineffectividad del producto.

Este producto contiene BITREX (amargante) para ayudar a prevenir el consumo accidental en humanos.

INFORMACIÓN ADICIONAL: custodia@basf.com



We create chemistry

FICHA TÉCNICA

Tenopa®

alfacipermetrina + flufenoxurón

Insecticida / Suspensión Concentrada / Piretroide + Benzoiurea

“APLICACIÓN URBANA”

“COMPOSICIÓN PORCENTUAL”

Ingredientes activos:	% en peso
Alfacipermetrina: Mezcla racémica (R)- α -ciano-3-fenoxibencil (1S)-cis-3-(2,2-diclorovinil)-2,2- dimetilciclopropanocarboxilato y (S)- α -ciano-3-fenoxibencil (1R)-cis-3-(2,2-diclorovinil)-2,2-dimetilciclopropanocarboxilato..... (Equivalente a 30 gr de i.a. / L a 20°C)	2.94 %
Flufenoxuron: 1-[4-(2-cloro- α,α,α -trifluoro-p-toliloxi)-2-fluorofenil]-3-(2,6-difluorobenzoi) urea..... (Equivalente a 30 gr de i.a. / L a 20°C).	2.94 %
Ingredientes Inertes: Anticongelante, dispersante, emulsificante, espesante, microbiocida, agente de control de pH, atenuador de espuma, solvente (agua).....	94.12 %
Total:	100.00 %

REG. RSCO-MEZC-1381-301-064-048

TITULAR DEL REGISTRO, IMPORTADO Y DISTRIBUIDO EN MÉXICO POR:

BASF MEXICANA S.A. DE C.V.
 AV. INSURGENTES SUR 975,
 COL. CIUDAD DE LOS DEPORTES,
 C.P. 03710, CIUDAD DE MÉXICO.
 TEL: 01 (55) 5325-2600

“INSTRUCCIONES DE USO”

Tenopa® es un insecticida de contacto y acción residual para el control de insectos rastreros y voladores puede aplicarse en interiores y exteriores de: alcantarillas, zoológicos, tiendas de mascotas, hoteles, restaurantes, plantas industriales, plantas procesadoras de alimentos, plantas farmacéuticas, empacadoras de productos agrícolas, parques recreativos, plantas destiladoras de alcohol, cavas, supermercados, escuelas, casas, edificios, almacenes, hospitales, barcos, ferrocarriles y camiones.

Nombre común	Nombre científico	Dosis ml / 10 L de agua
--------------	-------------------	-------------------------



We create chemistry

Avispas o Véspidos	<i>Vespula spp.</i> <i>Vespa spp.</i>	50
Chinches	<i>Triatoma spp.</i>	170
Chinche de cama	<i>Rhodnius prolixus</i> <i>Cimex spp.</i>	
Cochinillas	<i>Isopoda</i>	50
Cucarachas Germánica De bandas café Café Oriental Americana	<i>Blatella germanica</i> <i>Supella supellectilium</i> <i>Periplaneta fuliginosa</i> <i>Blatta orientalis</i> <i>Periplaneta americana</i>	50
Grillo	<i>Acheta domesticus</i>	50
Hormigas Hormiga Cosechadora De fuego Argentina Faraona De cabeza grande Del pavimento Pequeña hormiga del fuego Doméstica Carpintera	<i>Tapinoma melanocephalum</i> <i>Pogonomirmex sp</i> <i>Solenopsis spp.</i> <i>Iridomyrmex humilis</i> <i>Monomorium pharaonis</i> <i>Pheidole megacephala</i> <i>Tetramorium sp</i> <i>Wasmania auropunctata</i> <i>Tapinoma spp.</i> <i>Camponotus spp.</i>	50
Moscas	<i>Musca domestica</i> <i>Fannia spp.</i> <i>Drosophilla spp.</i>	67
Mosquitos	<i>Culex spp.</i> <i>Aedes spp.</i> <i>Anopheles spp.</i> <i>Aedes aegypti</i> <i>Culex quinquefasciatus</i>	67
Pescadito de plata	<i>Lepisma spp.</i>	50
Pulgas	<i>Xenopsylla spp.</i> <i>Ctenocephalides spp.</i> <i>Ctenocephalides felis</i>	33
Alacranes	<i>Centruroides spp</i>	170



We create chemistry

Arañas	<i>Latrodectus mactans</i> <i>Loxosceles spp.</i>	170
Ciempiés	Quilópodos y diplópodos	170
Escarabajos	<i>Alphitobius diaperinus</i>	150
Garrapatas	<i>Ixodidae</i>	80
Gorgojos	<i>Tribolium castaneum</i> <i>Sitophilus oryzae</i> <i>Trogoderma granarium</i> <i>Tenebroides sp.</i> <i>Dermestes lardarius</i> <i>Tribolium confusum</i> <i>Stegobium paniceum</i> <i>Sitophilus granarius</i> <i>Rhyzoperta dominica</i>	150
Palomilla	<i>Plodia interpunctella</i> <i>Sitotroga cerealella</i>	170
Tijerilla	<i>Forficula auricularia</i>	150

Intervalo entre cada aplicación y tiempo de re-entrada:

El producto debe ser aplicado nuevamente cuando se constate la presencia de plagas. La reentrada debe ser realizada en cuanto las superficies tratadas estén secas.

Lugares de aspersión por plaga objetivo:

Arañas: paredes, azulejos, baldosas y bandeo perimetral:

Cucarachas: grietas, rejillas y desagües.

Mosquitos: paredes.

Moscas: paredes.

Chinche de cama: superficie, (hendiduras, grietas de paredes, pisos y maderamen de la cama.

Pulgas: grietas y hendiduras en los pisos.

Hormigas: grietas y hendiduras en azulejos. Alrededor de las residencias (tratamiento perimetral).

Chinches: paredes y bandeo perimetral. Garrapatas: paredes y pisos.

Escorpiones: paredes, pisos, alfombras y lugares con humedad. Escarabajo: piso.

Método para preparar y aplicar el producto:

Para obtener la dosis recomendada en gramos/m², es necesario diluir la cantidad mencionada en el cuadro anterior del producto comercial en agua rehaciendo un total de 10 litros de mezcla, que son suficientes para pulverizar 200 m² de superficie.

Para preparar la mezcla con **Tenopa®** se debe hacer una pre-dilución mezclando el insecticida con un poco de agua en un recipiente, moviendo hasta obtener una mezcla homogénea.



We create chemistry

Es aconsejable también que se coloque agua limpia en el depósito del pulverizador para después agregar la misma a la pre-dilución.

Se debe evitar que la mezcla permanezca en reposo, moviendo el pulverizador frecuentemente o usando, preferentemente, equipos con mecanismos internos de agitación.

Aplicar la mezcla utilizando un pulverizador de compresión equipado con boca en cono. Dirigiendo el chorro de pulverización hacia los lugares de abrigo y/o superficies de ocurrencia de las plagas-objetivo.

Contraindicaciones:

No aplique Tenopa® durante la preparación de alimentos o manipulación de forrajes.

El no respetar las recomendaciones de uso indicado en esta etiqueta, puede generar situaciones de ineffectividad del producto.

INFORMACIÓN ADICIONAL: custodia@basf.com

2012

	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO BODEGA		CODIGO	PSB 001
			VERSION	1

8. ROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE



8.1. INTRODUCCIÓN

La provisión de agua con las características adecuadas reviste gran importancia para la calidad del producto final como para la salud y bienestar del personal implicado en los procesos de almacenamiento de alimentos.

Este programa se diseña con el fin de garantizar la calidad fisicoquímica, organoléptica y microbiológica del agua utilizada en las operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones de bodega y centro de acopio, equipos, utensilios y demás elementos de la bodega que tienen contacto directo o indirecto con los mismos.

El programa de abastecimiento y control de calidad del agua está planteado de tal manera, que se pueda ejercer control sobre las diversas condiciones que puedan afectar la calidad, volumen y adecuado suministro del agua asegurar que la calidad del agua para todos los procesos que se desarrollan en la bodega y/o planta de ensamble, cumpla con las características físicas, organolépticas y microbiológicas; con el fin de garantizar la inocuidad en los productos almacenados, distribuidos a las sedes educativas.

8.2. OBJETIVOS

Garantizar de manera diaria y oportuna el abastecimiento de agua potable para el uso en las tareas diarias y labores de limpieza y desinfección en la bodega.

8.3. ALCANCE

El programa de abastecimiento de agua se aplica en las actividades de almacenamiento, lavado de tanques de reserva, verificación del estado de instalaciones hidráulicas, sistemas de lavado y desinfección y las pruebas de calidad del agua.

8.4. DEFINICIONES

- **Agua potable:** El agua potable es agua dulce que puede ser consumida por personas y animales sin riesgo de contraer enfermedades.
- **Contaminación del Agua:** Se entiende por contaminación del medio hídrico la acción y el efecto de introducir materias o formas de energía, o inducir condiciones en el agua que, de modo directo o indirecto, impliquen una alteración perjudicial de su calidad en relación con los usos posteriores o con su función ecológica.
- **Salubridad:** Bueno para la salud.
- **Turbidez:** Mezclado o alterado por algo que oscurece o quita la claridad natural o transparencia.
- **Potabilidad:** Calidad de potable, que se puede beber.
- **Inspección:** Examinar, reconocer atentamente.

8.5. PROCEDIMIENTOS PARA ASEGURAR LA CALIDAD DEL AGUA POR PARTE DEL OPERADOR

El personal operativo recibirá una capacitación impartida por el jefe de calidad, y serán ellas las responsables de inspeccionar diariamente las características del agua a usarse en la bodega y registrar diariamente la información en los formatos establecidos.

Los parámetros organolépticos son los siguientes:

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS-CORDINADOR	02/01/2025

	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO BODEGA	CODIGO	PSB 001
		VERSION	1

- ✓ Realizar inspección visual y determinar que no presente ningún tipo de coloración o turbidez. La muestra debe ser totalmente transparente.
- ✓ Revisar el olor acercando un poco de agua en un vaso, directamente a la nariz, se debe verificar que no se presente ningún tipo de olor o aroma fétido, químico, etc., ya que el agua debe ser totalmente inolora.
- ✓ Revisar sabor, probando el agua directamente de la llave. El sabor debe ser neutro no a cloro, tierra, etc.

8.6. ACCIONES PARA GARANTIZAR LA POTABILIDAD DEL AGUA POR PARTE DEL OPERADOR.

- ✓ Coordinar acciones conjuntas con las Secretarías de Salud municipales y las empresas prestadoras del servicio.
- ✓ Solicitar a la alcaldía local el seguimiento a la cualidades microbiológicas y fisicoquímicas del agua suministrada en el municipio.
- ✓ Coordinar para realizar la limpieza y desinfección de los tanques de agua mínimo cada seis meses según normatividad vigente (la bodega cuenta con tanque de almacenamiento de agua y realiza el proceso de lavado y desinfección).

CRONOGRAMA DE LAVADO DE TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA BODEGA			
Nº	LUGAR	ENERO	JUNIO
1	CALLE 28 No.14-58 BARRIO GIRARDOT	X	X

8.7. ACCIONES PARA GARANTIZAR LA POTABILIDAD POR PARTE DEL PRESTADOR DEL SERVICIO

- ✓ Realizar el control de las características físicas, químicas y microbiológicas del agua para consumo humano.
- ✓ Drenar periódicamente en aquellos puntos de la red de distribución que representen zonas muertas o de baja presión.
- ✓ Cuando se requiera el uso de una empresa que distribuya agua para consumo humano o a través de medios alternos como carro tanques, pilas públicas y otros, se deberán solicitar los controles realizados por estos, a la calidad del agua en cuanto a sus características físicas, químicas y microbiológicas.

8.8. FUENTE DE AGUA

El agua utilizada en la bodega proviene directamente de la Empresa de Acueducto del Municipio de Bucaramanga. Como soporte de ello se mantendrá el certificado de potabilidad del agua suministrado por la Empresa de Acueducto Alcantarillado y Aseo de Bucaramanga, en la cual se certificará por parte de este ente el suministro de agua apta para el consumo humano.

8.8. CONTROL DE AGUA POTABLE

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS PARA EL AGUA POTABLE

TÉCNICAS UTILIZADAS	COLIFORMES TOTALES	ESCHERICHIA COLI	AEROBIOS MESOFILOS
Filtración por membrana	0 UFC/100 cm ³	0 UFC/100 cm ³	100 UFC/100 cm ³
DATOS OBTENIDOS DE LA RESOLUCIÓN 2115/2007			

TEST DE CLORO Y pH PARA LA POTABILIDAD DEL AGUA

Se determina con el Kit de pH – Cloro.

El rango para el cloro residual será de 0.3 a 2.00 ppm (mg/L) y para el pH de 6.5 a 9.00.

Datos obtenidos de la Resolución 2115/2007

8.9. LAVADO DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS-CORDINADOR	02/01/2025

6014



PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO BODEGA

CODIGO

PSB 001

VERSION

1

Teniendo en cuenta lo establecido en el Artículo 10 Numeral 3 del Decreto 1575 de 2006, para el tanque de almacenamiento de Bodega destinada para el almacenamiento de alimentos destinados para el Programa de Alimentación Escolar de Bucaramanga (Santander) con capacidad de 500 litros se realizará el lavado y la desinfección cada seis meses por la empresa. y se dejará el respectivo soporte como evidencia de la realización de la actividad.

Considerando como criterios internos de selección: la certificación de funcionamiento, la idoneidad del personal, contar con el aval de Secretaría de Salud y la garantía del adecuado y efectivo procedimiento y/o directamente por el operador.

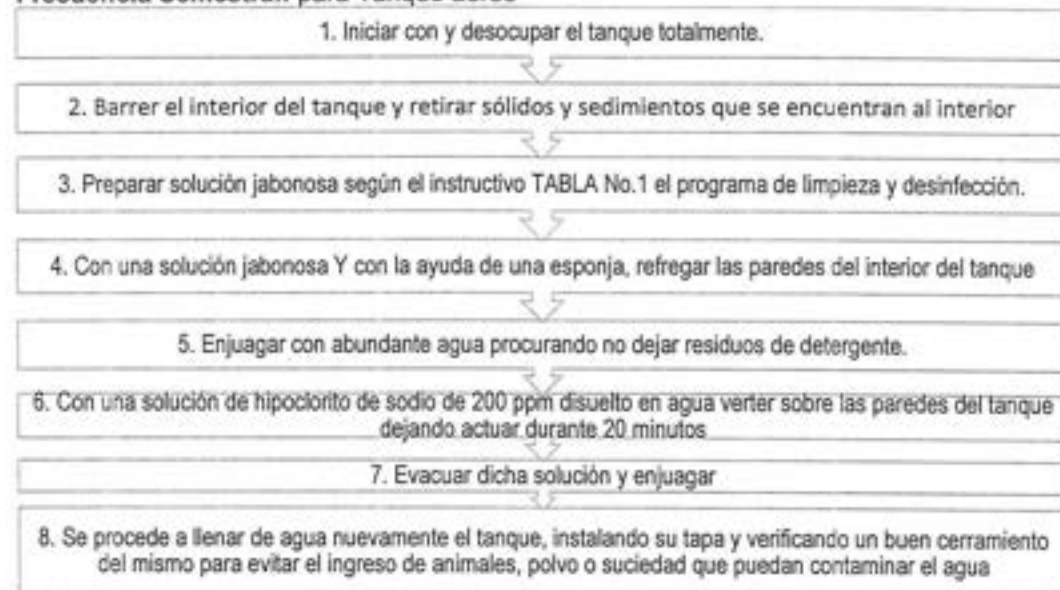
Procedimientos operativos de limpieza y desinfección de tanque de almacenamiento de agua

Implementos: Escoba y recogedor, Balde, Esponja sabrá, Cepillo de mano, Jeringa medidora.

Productos químicos: Hipoclorito de Sodio al 5.25% y Detergente en Polvo

Implementos de Protección: Botas, Delantal, Guantes.

Frecuencia Semestral: para Tanque aéreo



ANEXO: CERTIFICADO LAVADO DE TANQUE

8.10. PRACTICAS DE AHORRO DE AGUA

- ✓ Coordinación para la reparación de las fugas y daños internos que puedan repercutir en un mayor consumo.
- ✓ Al momento de aplicar el jabón en los procesos de limpieza y desinfección cerrar la llave mientras se aplica el detergente.
- ✓ Aplicar las cantidades recomendadas en la tabla 1, para los procedimientos de limpieza y desinfección.
- ✓ Realizar el barrido de los pisos antes de aplicar la solución jabonosa.
- ✓ Aplicar los protocolos establecidos para el lavado de manos, manteniendo los grifos cerrados al momento de enjabonarse.

8.11. PLAN DE CONTINGENCIA.

Con el fin de evitar cualquier anomalía en la prestación del servicio, se estableció un plan de contingencia aplicable en caso de emergencia y ante la presencia de un caso fortuito o inesperado en el manejo del programa. El plan comprende una serie de actividades que se deben ejecutar de forma inmediata ante alguna falla en el programa trazado, estos aspectos y procedimientos son:

Quando se realice la verificación de la calidad del agua por parte del personal operativo y se presente alguna inconformidad con respecto a la calidad de la misma o se tenga conocimiento de posibles cortes programados o daños en las tuberías, se debe informar de manera inmediata, con el fin de dar una pronta solución a la situación presentada.

ELABORADO POR:

FECHA:

JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ
INGENIERO DE ALIMENTOS-CORDINADOR

02/01/2025

6015

	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO BODEGA	CODIGO	PSB 001
		VERSION	1

Una vez informado de la situación deberá tomar las acciones correctivas necesarias de forma inmediata para asegurar el suministro de agua potable.

Las medidas a realizar, en términos generales son las siguientes:

- ✓ Almacenar agua en tanques plásticos limpios, desinfectados, con tapa o protección, con capacidad suficiente para la prestación adecuada del servicio, durante el corte programado no mayor a 8 horas.
- ✓ En caso de un corte repentino sin previo aviso y en plena actividad, se debe acceder al agua potable del tanque de almacenamiento para las labores que lo requieran y se debe solicitar autorización para compra de agua embotellada o en bolsas para consumo del personal.
- ✓ En casos de desabastecimiento de agua por un tiempo extenso en el que el agua del tanque se haya terminado, se coordinará con las entidades locales (alcaldía, bomberos) para el suministro de agua por medio de carro tanques.

8.12. VERIFICACIÓN DEL PROGRAMA DE MONITOREO DE AGUA.

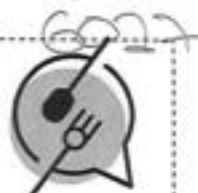
La verificación y monitoreo de control de calidad de agua se realizará diariamente mediante monitoreo diario realizado por personal de bodega el cual se registra el formato de control y verificación de Plan de Saneamiento de Bodega.

ANEXO1. PDS - 001 FORMATO DE VERIFICACION DE PLAN DE SANAMIENTO BODEGA

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS-CORDINADOR	02/01/2025



Educación



INFORME ALISTAMIENTO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

PROGRAMA DE CONTROL Y CALIDAD DE ALIMENTOS

	PROGRAMA DE CONTROL Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	CODIGO	PSB - PLYD
		VERSION	1
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	PAGINA	
		pág. .	

PROGRAMA DE CONTROL Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

1. INTRODUCCIÓN

Durante la recepción, almacenamiento y distribución de alimentos se registran pérdidas considerables, por el deterioro o daño que sufren por diferentes factores como son: conocimientos insuficientes sobre la naturaleza de los alimentos, locales o bodegas inadecuadas, prácticas deficientes en la manipulación y almacenamiento, falta de medidas para combatir plagas, medios deficientes de transporte y empaques inadecuados. Es sabido que muchas de estas pérdidas de alimentos que se producen actualmente podrían reducirse con mejores métodos de manipulación y almacenamiento. Por su naturaleza los alimentos, en determinadas circunstancias, pueden alterarse y ser vehículos de enfermedades luego de ser ingeridos. Por tanto, es necesario velar por que conserven su valor nutritivo y calidad sanitaria. Para cumplir con este propósito, se ha elabora este programa de control de calidad de materias primas, como herramienta de consulta y aplicación para personas relacionadas con el manejo de la bodega y establecimiento educativos

2. Objetivo

- ✓ Establecer las prácticas y principios básicos para el control de la calidad de las materias primas que son utilizadas para el Programa de Alimentación Escolar de Bucaramanga - PAE.

3. Alcance

Aplica para todas las actividades y personas que participan en la manipulación, almacenamiento y distribución de alimentos en la bodega y establecimiento educativos del grupo 1 del Programa de Alimentación Escolar vigencia 2025.

4. Responsable

Coordinadora General, coordinadora administrativa, jefe de bodega, supervisores logísticos, auxiliares de bodega y manipuladoras de alimentos.

5. Definiciones:

- **ACCIÓN O MEDIDA CORRECTIVA:** cualquier tipo de acción que deba ser tomada cuando el resultado del monitoreo o vigilancia de un punto de control crítico esté por fuera de los límites establecidos.
- **ALIMENTO:** todo producto natural o artificial, elaborado o no, que es ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.
- **ALIMENTO ADULTERADO:** es aquel: a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas. c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y, d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.
- **ALIMENTO ALTERADO:** alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a: a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil. b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.
- **ALIMENTO CONTAMINADO:** alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- **ALIMENTO DE ALTO VALOR NUTRICIONAL:** los cuales se definen como aquellos adicionados y/o fortificados y/o que se consideran buena fuente de macro o micronutrientes, buscando contribuir a la ingesta de uno o varios nutrientes esenciales y aportar en el cubrimiento de las necesidades de energía total de la población beneficiaria.
- **BODEGA DE ALIMENTOS:** son los sitios en donde se reciben, almacenan, ensamblan, emban y entregan alimentos, con el objetivo de asegurar un manejo eficiente de los recursos alimenticios del programa de alimentación escolar.

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS - CORDINADOR	02/01/2025



PROGRAMA DE CONTROL Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

CODIGO

PSB - PLYD

VERSION

1

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

PAGINA

pág. 1

- **BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPA):** condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos durante el almacenamiento de alimentos, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas aceptadas internacionalmente.
- **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM):** son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
- **CALIDAD:** La totalidad de las características de un producto o servicio que le confiere aptitud para satisfacer necesidades establecidas e implícitas.
- **CONFORMIDAD:** Cumplimiento de requisitos específicos.
- **CONTAMINACIÓN:** se entiende por toda materia que se incorpora al alimento sin ser propia de él y con la capacidad de producir enfermedades a quien lo consume. Básicamente esas materias pueden ser de tipo biológico, de tipo químico y de tipo físico.
- **CONTAMINACIÓN CRUZADA:** Producida por la transferencia de contaminantes físicos, químicos o biológicos a un alimento a través de las manos, utensilios, equipos, mesas, tablas de cortar, entre otros. La contaminación cruzada directa ocurre al mezclarse alimentos cocidos con crudos, en el almacenamiento cuando los alimentos crudos entran en contacto con los alimentos listos para el consumo.
- **CONTROL DE CALIDAD:** Técnicas y actividades de carácter operativo, utilizadas para satisfacer los requisitos de calidad de un producto o servicio.
- **EMBARQUE:** es la cantidad de materia prima o alimento que se transporta en cada vehículo en los diferentes medios de transporte, sea que, como tal, constituyan un lote o cargamento o forme parte de otro.
- **LIMPIEZA:** la eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otros materiales objetables.
- **MATERIA PRIMA:** son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversación en alimentos para consumo humano.
- **MICROORGANISMO:** organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.
- **PEPS:** lo primero en entra es lo primero que sale.

6. Generalidades en la bodega y/o áreas de almacenamiento en los establecimientos educativos

6.1 Funciones del responsable: administrar, revisar, evaluar y supervisar las existencias para mantener la calidad de los alimentos y para minimizar las pérdidas o daños.

6.2 Actividades del responsable:

- ✓ Mantener limpieza y orden.
- ✓ Recibir los alimentos.
- ✓ Coordinar el estibado, almacenamiento e inspección de alimentos.
- ✓ Coordinar la seguridad del personal y los alimentos.
- ✓ Llevar el control de plagas, llevando reportes de la ejecución y supervisión de este.
- ✓ Realizar los reportes de inventario de los alimentos recibidos y despachados en la bodega.
- ✓ Realizar los reportes de inventario de los alimentos recibidos y suministrados en los restaurantes escolares de la RPS del PAE.

6.3 Al realizar las operaciones de manipulación de alimentos, se debe tener en cuenta factores de manejo que son fundamentales para evitar el deterioro o daño de los alimentos y así garantizar la calidad de los productos a los titulares de derecho del PAE. Estos factores de manejo son:

- **Sanidad alimentaria** Sanidad alimentaria: los alimentos deben mantenerse sanos, frescos y aptos para consumo humano.
- **Control sanitario:** comprende la higiene de los alimentos, el control de aseo de equipos, utensilios, sitios de almacenamiento e higiene personal.

ELABORADO POR:

FECHA:

JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ
INGENIERO DE ALIMENTOS - CORDINADOR

02/01/2025

	PROGRAMA DE CONTROL Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	CODIGO	PSB - PLYD
		VERSION	1
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	PAGINA	
		pág. 1	

Adicional, los auxiliares de bodega y manipuladores de alimentos como primer responsable de la inocuidad y calidad de los alimentos que se ofrecen a los titulares de derecho del PAE ya que tienen contacto directo con estos durante su recepción, almacenamiento, y despacho/distribución; por lo tanto, deben dar cumplimiento a las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la resolución 2674 de 2013, capítulo II, artículo 14. Y, se debe garantizar un adecuado y frecuente lavado de manos durante todas las etapas de operación del programa de alimentación escolar. El lavado de manos evita la transmisión de microorganismos y para dar cumplimiento a las normas de salubridad, se debe implementar las normas relacionadas con el lavado de manos. Como punto de control se realizará una inspección de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de la siguiente manera:

- Bodega: El jefe de bodega realizará la inspección tres (3) veces a la semana de forma aleatoria implementando el **1. ACTA DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA – BODEGA** y será verificado por la coordinadora general.
- Instituciones Educativas: Los supervisores realizarán la inspección de las BPM a los establecimientos educativos que visiten de acuerdo con el Cronograma de visitas implementando el **2. ACTA DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA – INSTITUCIONES EDUCATIVAS** y será verificado por la coordinadora general.

6.4 Requisitos técnicos para las materias primas y productos que será punto de control antes de la adquisición y/o compra por parte del área de compras y será verificado por la coordinación general:

- Concepto sanitario
- Registro sanitario
- Ficha técnica (no aplica para frutas, verduras, raíces, tubérculos y plátanos)

La anterior información será remitida al Equipo de Supervisión del PAE de la Secretaría de Educación para revisión y validación.

7. Procedimientos de control de la calidad en bodega

7.1 Recepción de materias primas y productos

Los criterios para la recepción de materias primas y/o productos se realizarán acorde con los requisitos técnicos descritos y solicitados a los proveedores, en los términos de referencia de los procesos de contratación de la Unión Temporal a cada uno de los grupos de alimentos que se utilizan en el Programa de Alimentación Escolar – PAE. Dichas condiciones serán solicitadas antes de la compra y supervisadas al momento de la recepción de alimentos en la bodega y planta de ensamble

7.1.1 Planificación de la recepción

- Disponer de espacios físicos para el almacenamiento del alimento, debidamente señalizados y rotulados en material sanitario lavable.
- Antes de cualquier ingreso, el lugar debe estar perfectamente limpio y ordenado.
- Las áreas de recepción deben contar con punto de lavamanos cercano, dotado con productos sanitarios para su posterior lavado de manos del transportador y auxiliares de transporte.
- El almacenamiento de productos químicos (sustancias peligrosas) tendrá un espacio físico separado de los alimentos y de otros insumos.
- Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a embalaje/ensamble, zona administrativa, baños, vestidores, cafetería, disposición final de residuos sólidos.

7.1.2 Requisitos técnicos para los vehículos de los proveedores

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRÓ MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS - CORDINADOR	02/01/2025

	PROGRAMA DE CONTROL Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	CODIGO	PSB - PLYD
		VERSION	1
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	PAGINA	
		pág. .	

Las siguientes serán las condiciones del vehículo de transporte que serán solicitadas y supervisadas al momento de la recepción de las materias primas, productos e insumos en la bodega:

- El vehículo deberá estar fabricado con materiales que permitan su limpieza y desinfección.
- El diseño de la unidad de transporte en el caso de vehículos que transportan productos refrigerados o congelados debe ser hermético y tener aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor.
- Los vehículos con sistema de refrigeración o congelación deben tener la unidad completamente funcional.
- No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor.
- El vehículo debe evidenciar adecuadas condiciones sanitarias, relacionadas con limpieza, desinfección
- La carga debe estar aislada del piso del vehículo para evitar contaminación, a través de estibas recipientes, canastillas y/o implementos de material sanitario para el tipo de producto transportado de tal forma que se garantice la adecuada protección y conservación del producto de la contaminación y del contacto directo con el piso y otras superficies del vehículo.
- Los recipientes, canastillas y/o implementos que entran en contacto con el producto deben ser mantenidos de forma que se evite la contaminación del alimento, y deben ser de fácil limpieza y desinfección.
- Los transportadores deben cumplir con las prácticas higiénicas necesarias (no consumir alimentos o bebidas, ni fumar) durante el transporte y manipulación (descargue) de los alimentos, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje. Deben mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, contar con dotación y efectuar lavado de manos.
- No será permitido transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos con sustancias químicas peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de la contaminación del alimento como combustibles, agroquímicos, detergentes etc.
- En caso de transportar diferentes tipos de alimentos, estos deben estar debidamente envasados y protegidos de manera separada, de forma que se evite la contaminación cruzada.
- El vehículo que transporte alimentos debe llevar en su exterior en forma clara y visible la leyenda: "Transporte de Alimentos"
- El vehículo que transporte alimentos deberá contar con acta de inspección sanitaria vigente y los documentos legales del vehículo siempre disponibles.
- Los productos que requieren temperatura de refrigeración (4°C +/- 2) o congelación (-18°C o menor) deben ser transportados asegurando dichas temperaturas hasta su destino final. En todo caso se debe mantener las condiciones de conservación establecidas para el alimento transportado de acuerdo con lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente.

Punto de control: realizará verificación el jefe de bodega al momento del despacho de la materia prima o producto por medio del FCT TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE VEHICULOS Y FCV 02 FORMATO DE CONTROL DE VEHICULOS DESPACHO A SEDES.

7.1.3 Inspección inicial de la carga antes de las descargas

- Inspeccionar ocularmente la carga para verificar que en general, se encuentra en buen estado.
- Hacer una selección al azar de los productos para verificar que se cumpla con la resolución 810 del 2021 y 5109 de 2005.
- Los empaques no deben estar rotos, averiados, ni abiertos y no debe existir evidencia de contaminación o infestación por insectos. En caso de presentarse alguna de estas alteraciones no se debe recibir la carga y debe ser devuelta a su lugar de origen.

Punto de control: realizará verificación el jefe de bodega al momento de la recepción de la materia prima o producto por medio del FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO.

7.2 Descargue de los alimentos

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS - CORDINADOR	02/01/2025

	PROGRAMA DE CONTROL Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	CODIGO	PSB - PLYD
		VERSION	1
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	PAGINA	
		pág. 1	

- Supervisar que los alimentos sean descargados con cuidado:
 - Si hay carretilla utilizarla.
 - Levantar los sacos/cajas/canastillas no arrastrarlos.
 - No emplear ganchos.
 - No dejar caer los sacos/cajas/canastillas.
 - Las pérdidas generadas durante el descargue se deben recolectar mediante (barrido) y llevar al sitio destinado para estos desechos.
 - Los alimentos que evidentemente se encuentren alterados (mojados, empaques rotos o se evidencie que el alimento se encuentra deteriorado o descompuesto) se debe separar y cuantificar para su devolución.

7.2.1 Conformación de estibas, pilar y/o arrumes

- Tener siempre presente las instrucciones que traen algunos de los empaques (la cantidad que se puede apilar y cómo deben ser colocados), si es el caso.
- Los arrumes deben conformarse sobre las estibas plásticas a una altura de 15 cm del suelo para movilidad al área de almacenamiento, o sobre canastilla plástica vacía para aislar el producto del suelo.
- Los productos deben permanecer en los empaques originales y organizados por tipo de producto.
- Fijarse siempre en la fecha de vencimiento.
- Los arrumes de sacos o cajas en lo posible deben formarse firmemente y trabarse (colocando cada capa en dirección opuesta a la anterior) para impedir que se caiga el arrume.
- La formación del arrume debe permitir su fácil conteo. Igual número de sacos, bultos, cajas o canastillas por capa.
- Cada arrume contendrá solo un tipo de producto, con empaque o embalaje similar y con una misma fecha de ingreso.
- Deben hacerse en lo posible arrumes de alimentos por su naturaleza y de acuerdo a la cantidad recibida.
- Los arrumes deben hacerse a alturas moderadas, para impedir que los empaques y/o embalajes se aplasten y queden cerca al techo.
- Arrumar los sacos, cajas, canastillas y/o bultos dañados por separado y en el área de producto no conforme.
- Cuando no exista estibas o estantes el alimento nunca deberá de estar en contacto directo con el piso, se puede emplear canastilla plástica vacía como base para aislar el alimento del piso.

7.2.2 Elaboración de tarjetas de identificación de estibas, pilas y/o arrumes en bodega y planta de ensamble de alimentos

- Es indispensable llevar un registro escrito, que nos permita identificar clara y rápidamente el arrume.
- Se recomienda que se registre la siguiente información en el formato:
 - Nombre de la materia prima y/o producto
 - Lote
 - Cantidad por estiba
 - Fecha de vencimiento
 - Fecha de ingreso

Punto de control: realizará elaboración el jefe de bodega y/o auxiliar de bodega al momento del descargue del FCIM 03- FORMATO DE CONTROL PARA IDENTIFICAR MATERIA PRIMA Y/O PRODUCTO. El formato se publicará cuando se encuentre en el área de almacenamiento, en cara de exhibición.

7.3 Almacenamiento de los alimentos

El objetivo del almacenamiento es conservar los alimentos seguros, inocuos y secos. Para lograrlo se requiere que los sitios de almacenamiento cumplan con las siguientes características físicas y de la aplicación de medidas preventivas y medidas correctivas.

7.3.1 Edificación e instalaciones

- Los sitios de trabajo, cuartos, pasillos, lugares para almacenamiento, deben permanecer limpios y ordenados, señalizados y acondicionados para el almacenamiento de alimentos.
- El tráfico de vehículos y personas debe estar reglamentado y visible.
- Las áreas de almacenamiento, ensamble, embalaje deben de estar delimitadas.

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS - CORDINADOR	02/01/2025

	PROGRAMA DE CONTROL Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	CODIGO	PSB - PLYD
		VERSION	1
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	PAGINA	
		pág. .	

- Deben tener buena fuente de agua potable y de iluminación artificial y/o natural.
- Se debe contar con un sistema adecuado de recolección y eliminación de residuos sólidos y líquidos.
- La disposición de las aguas residuales debe ser independiente a la del agua potable.
- Ofrecer comodidades para realizar mantenimiento a la infraestructura y aplicar medidas preventivas.
- Tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos, garantizando una secuencia lógica del proceso.
- Está diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción, e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.
- Debe ser agua potable.

Punto de control: Se implementarán los procedimientos y actividades establecidas en los 4 programas del Plan de saneamiento básico para bodega.

7.3.2 Recomendaciones para el almacenamiento

Demarcaciones: de acuerdo con las cantidades, tipos y movimientos (control de inventarios: Kardex) de alimentos cuando sea posible y de acuerdo a la naturaleza del sitio deben realizar demarcaciones en la pared para organizar la disposición de los arrumes de los productos.

Para efectuar este plan de distribución debe tenerse presente lo siguiente:

- Debe existir un espacio de acceso con una amplitud suficiente para cargar y descargar con facilidad.
- Para el almacenamiento en los cuartos fríos, los arrumes deben conformarse sobre la estiba plástica a una altura de 15 cm del suelo. No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.
- Para las demás áreas de almacenamiento, los arrumes deben conformarse sobre estibas plásticas a una altura de 15 cm del suelo, o sobre canastilla plástica vacía para aislar el producto del suelo.

Todo alimento almacenado debe colocarse sobre estibas (soporte plástico) y/o canastillas plásticas vacía teniendo en cuenta las siguientes observaciones:

- Antes de colocar las estibas o canastillas, el suelo debe estar perfectamente limpio.
- Las estibas o canastillas se deben distribuir de acuerdo con las demarcaciones cuando existan.
- Las estibas o canastillas deben quedar completamente cubiertas con la carga. La estiba no debe sobresalir del fondo del arrume.
- Las estibas o canastillas deben estar limpias, niveladas para que no se caiga el arrume, sin astillas y clavos que puedan romper o rasgar los bultos.
- Los alimentos no deben quedar en contacto con el piso.

7.3.3 Puntos de control durante el proceso de almacenamiento

Son acciones preventivas tienden a impedir que las plagas (insectos, roedores, otros) y la contaminación por microorganismos se pongan en contacto con los alimentos, dañados y haciéndolos inaceptables para el consumo humano. En general las medidas más incidentes en el control preventivo son:

- Utilización de sitios adecuados para el almacenamiento.
- Control de la temperatura para los alimentos refrigerados implementando el 6. FCT TEMPERATURA REFRIGERACIÓN BODEGA y para los alimentos congelados implementando el 6. FCT TEMPERATURA CONGELACIÓN BODEGA, la realiza el jefe de bodega y/o auxiliares de bodega, tomando el registro de termostato de cada cuarto frío. Actividad realizada dos (2) veces al día.
- Inspección y mantenimiento preventivo en los sitios de almacenamiento y control de la presencia de goteras entre otros daños físicos.
- Adecuado almacenamiento según las características del producto.
- Fumigación contra insectos.
- Control de roedores.
- Limpieza y desinfección contra microorganismos.
- Control de existencias y fechas de vencimiento.

7.3.4 Puntos de control durante de despacho de alimentos refrigerados

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS - CORDINADOR	02/01/2025

	PROGRAMA DE CONTROL Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	CODIGO	PSB - PLYD
		VERSION	1
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	PAGINA	
		pág. ,	

Son acciones preventivas a fin de garantizar la temperatura y calidad de los alimentos refrigerados y congelados que se entregan en la modalidad Ración Industrializada (Lácteo - Yogurt) y en la modalidad Ración Preparado en Sitio entrega de Proteínas, pulpa de fruta y Queso. Se registra control de la temperatura para los vehículos que realizan la ruta correspondiente el 6. FCT TEMPERATURA REFRIGERACIÓN DE VEHÍCULOS.

7.4 Despacho de productos

7.4.1 Rotación de existencias

Una regla general y de estricto cumplimiento es que los alimentos que primero ingresaron a la bodega deben ser despachados primero, PEPS. Como excepción de esta norma, se debe tener en cuenta la fecha de vencimiento de los productos. Así los productos perecederos que tienen menor vida útil que los alimentos no perecederos deben ser despachados primero. Punto de control: Control de inventarios – Kardex que se realiza por medio de sistema digital.

7.4.2 Inspección de vehículo

- El vehículo debe estar en buen estado externa e internamente debe estar cerrado debidamente.
- Solicitar vehículos que cumplan con las condiciones de higiene para transportar alimentos libres de infestación con insectos y otras plagas. Punto de control: Programa de limpieza y desinfección para vehículos y Programa de control de plagas para vehículos.
- No se debe permitir el transporte en el furgón conjunto de alimentos con productos químicos de limpieza.
- Los alimentos deben estar bien estibados para que no presenten peligro de caída.
- Hay que destacar el cuidado que deben tener los alimentos durante el transporte y su posterior descargue para que los productos conserven su calidad y no se deterioren.
- Verificar que cuente con la información del programa de alimentación escolar establecido en el comitente comprador – Entidad.

7.4.3 Inspección de la carga a despachar

- Se debe estar seguro de la clase, cantidad y destino del producto a despachar. Punto de control: Formato de remisión de viveres para RPS, Formato de remisión de complementos alimentarios para R.I, suministrados por el comitente comprador – Entidad y Formato de reposición de faltante establecido por el Ministerio de Educación Nacional.
- El producto para despachar debe cumplir con las normas de calidad establecidos para el PAE.
- Los empaques y embalajes deben estar en buenas condiciones, secos, completos, limpios, y bien cerrados.
- No debe haber evidencia de infestaciones de plagas.
- Los productos despachados deben estar dentro del periodo de vida útil, es decir no deben estar vencidos.
- Llenar la documentación establecida y hacer las observaciones pertinentes sobre la carga.

7.5 Producto no conforme

Se comienzan a desarrollar cuando se detectan por medio de inspección visual que los alimentos están deteriorados, infectados o están en riesgo de contaminación durante la recepción, almacenamiento y despacho:

- Aislamiento o separación de la materia prima y/o producto no conforme.
- En la recepción no se acepta el producto y se devuelve al proveedor. Punto de control: Se notifica por correo electrónico al proveedor con las evidencias fotográficas del incumplimiento, solicitando la respectiva reposición.
- En almacenamiento y despacho de la materia prima y/o producto no conforme en el área asignada.
- Inspección de verificación para comprobar la no existencia de más alimentos contaminados.
- Fumigación y control de plagas.

Punto de control: realizará registro el jefe de bodega de la materia prima y/o producto no conforme en FCC 07- FORMATO DE CONTROL DE MATERIA PRIMA Y/O PRODUCTO NO CONFORME.

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS - CORDINADOR	02/01/2025

	PROGRAMA DE CONTROL Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	CODIGO	PSB - PLYD
		VERSION	1
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	PAGINA	
		pág. .	

8. Procedimientos de control de la calidad en establecimiento educativos

8.1 Recepción de materias primas y productos

8.1.1 Actividades a realizar por parte del personal manipulador de alimentos:

- Al momento de la recepción deberán verificar junto con el Formato de remisión de víveres para RPS y Formato de remisión de complementos alimentarios para R.I que será entregado por los transportadores que los alimentos enviados desde la bodega cumplan en cantidades y condiciones de calidad como características organolépticas, fecha de vencimiento y empaque no deteriorado.
- En caso de que el alimento presente alguna anomalía este será devuelto con el transportador y deberá notificar inmediatamente al supervisor logístico de la cantidad de vuelta para su reposición en los términos indicados en la resolución 335 de 2021. Así mismo notificar si se presenta algún faltante.
- Terminada la recepción debe diligenciar el Formato de remisión de víveres para RPS y Formato de remisión de complementos alimentarios para R.I, suministrados por el comitente comprador – Entidad y garantizar que el representante del operador firme la remisión antes de retirarse del establecimiento educativo.
- Garantizar que el delegado del establecimiento educativo para el PAE firme la remisión, si no se realiza el mismo día notificar inmediatamente al supervisor.
- Al momento de recibir la reposición de los alimentos, el manipulador deberá solicitar el Formato de reposición de faltante establecido por el Ministerio de Educación Nacional y garantizar que sea firmado por todas las partes.
- Los formatos de remisión y reposición deben enviar una copia a la bodega y otra copia debe reposar en la carpeta del PAE del establecimiento educativo, debidamente diligenciado.
- Recibir de los alimentos y darles el trámite correspondiente o subsanar las fallas que se han podido presentar.

8.1.2 Actividades a realizar por parte del personal transportador de alimentos:

- Bajar en orden las canastillas de los arrumes, por capas. Esto facilita el conteo y se mantiene ordenado en sitio de almacenamiento.
- Al bajar los alimentos se debe hacer con cuidado, sin tirarlos o dejarlos caer.
- Utilizar adecuadamente, sin maltratarlos, los equipos disponibles para el cargue, como carretillas y patines.
- Inspeccionar continuamente las operaciones que realiza el personal encargado del descargue, para que las realicen adecuadamente.
- Llenar la documentación establecida (formatos de remisión) y hacer las observaciones pertinentes sobre la carga y las recomendaciones pertinentes.

8.2 Almacenamiento de materias primas y productos

Se refiere a las acciones que ocurren una vez los alimentos son recibidos por quien asume la responsabilidad de la conservación antes de la distribución al usuario final, en estas actividades el responsable debe diligenciar y tener las copias correspondientes cuando estas sean solicitadas.

8.2.1 Recomendaciones para el almacenamiento

- Los espacios físicos para el almacenamiento debidamente rotulado en material sanitario lavable.
- Antes de cualquier ingreso, el lugar debe estar perfectamente limpio y ordenado.
- El almacenamiento de productos químicos (sustancias peligrosas) tendrá un espacio físico separado de los alimentos.
- En los restaurantes escolares el área de almacenamiento estará separada de las demás áreas en donde la infraestructura lo permita.
- Todo alimento almacenado debe colocarse sobre estibas (soporte plástico) y/o canastillas plásticas vacía teniendo en cuenta las siguientes observaciones:
- Antes de colocar las estibas o canastillas, el suelo debe estar perfectamente limpio.
- Las estibas o canastillas deben estar distanciadas de las paredes.

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS - CORDINADOR	02/01/2025

	PROGRAMA DE CONTROL Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	CODIGO	PSB - PLYD
		VERSION	1
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	PAGINA	
		pág. .	

- Las estibas o canastillas deben quedar completamente cubiertas con la carga. La estiba no debe sobresalir del fondo del arrume.
- Las estibas o canastillas deben estar limpias, niveladas para que no se caiga el arrume, sin astillas y clavos que puedan romper o rasgar los bultos.
- Los alimentos no deben quedar en contacto con el piso.
- Realizar control de inventario de los alimentos en Bodega (se registra en Bitácora)

8.2.2 Puntos de control durante el proceso de almacenamiento

- Notificación al comitente comprador – Entidad el diagnóstico de infraestructura de los restaurantes escolares de ración preparada en sitio y los sitios de almacenamiento para la ración industrializada, así mismo los daños de infraestructura que se presente durante la ejecución del PAE y que no sea competencia del comitente vendedor – Operador.
- Utilización de sitios adecuados para el almacenamiento.
- Adecuado almacenamiento según las características del producto.
- Mantenimiento preventivo de los equipos de refrigeración y congelación, según aplique para la modalidad.
- Control de la temperatura para los alimentos refrigerados implementando el 6. FCT-06 FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS RPS y para los alimentos congelados implementando el 6. FCT-06 FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS RPS, según aplique para la modalidad.
- Implementación de los procedimientos y actividades establecidas en los 4 programas del Plan de saneamiento básico de cada modalidad.
- Para la modalidad ración preparada en sitio se llevará el (FORMATO KARDEX IMPRESO POR EL SISTEMA JUNTO CON LAS REMISIONES)

9. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS

Los procedimientos para llevar a cabo el proceso el control de la calidad de las materias primas y productos en la bodega y establecimiento educativos de la Unión Temporal, se encuentran establecidos en los anexos de este documento. En los numerales 6, 7 y 8 también se establecen parámetros y procedimientos relacionados con este proceso. Además, aplica el Plan de Saneamiento Básico, el Programa de Mantenimiento de Equipos y Programa de Capacitación Continua.

10. CONTROL DE TEMPERATURA DE ALIMENTOS SERVIDO

PROCESO:

La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termómetro debidamente desinfectado para cada alimento).

El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C.

Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.

¿QUÉ SE REQUIEREN PARA LA TOMA?:

- Un correcto y completo Lavado de manos.
- Termómetro debidamente desinfectado para cada alimento
- Usar la indumentaria correspondiente: gorro, tapabocas y uniforme limpio.

FRECUENCIA

Se realizará de manera diaria por parte de personal manipulador de alimentos a las preparaciones según menú del día: proteínas, cereales, tubérculos, granos, lácteos, jugo – verduras frías – calientes.

RESPONSABLE

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS - CORDINADOR	02/01/2025

6027

	PROGRAMA DE CONTROL Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	CODIGO	PSB - PLYD
		VERSION	1
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	PAGINA	
		pág. "	

- Personal manipulador de alimentos designado para la toma diaria de temperatura de alimentos, el cual relaciona el registro de temperaturas en 6. FCTA 001 FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE ALIMENTOS SERVIDO

11. CONTROL DE TEMPERATURA DE VEHÍCULOS TRANSPORTADORES

- La verificación de registro de temperaturas de vehículos con sistema de refrigeración se realizará de manera diaria por parte de jefe de bodega al ingreso de vehículo para carga de alimentos jornada mañana (inicio jornada laboral), y jornada tarde y se registraron en 6. FCT TEMPERATURA REFRIGERACIÓN DE VEHÍCULOS

1. DE REFERENCIA DOCUMENTOS

- Resolución 2674 de 2013

2. ANEXOS

- 1. ACTA INSPECCIÓN DE BPM - BODEGA.
- 2. ACTA INSPECCIÓN DE BPM - INSTITUCIONES EDUCATIVAS
- 3. FCV 02- FORMATO CONTROL DE VEHÍCULOS DESPACHO A SEDES
- 4. FCR 02- FORMATO CONTROL RECEPCION MATERIA PRIMA O PRODUCTO
- 5. FCI 03- FORMATO DE CONTROL PARA IDENTIFICAR MATERIA PRIMA Y PRODUCTO
- 6. FCT TEMPERATURA CONGELACIÓN BODEGA
- 6. FCT TEMPERATURA REFRIGERACIÓN BODEGA
- 6. FCT TEMPERATURA REFRIGERACIÓN DE VEHÍCULOS
- 6. FCT-06 FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS RPS
- 7. FCP 07 FOTMATO DE CONTROL DE PRODUCTO NO CONFORME
- 8. PROTOCOLO TEMPERATURA DE ALIMENTOS
- 8. FCTA 001 FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE ALIMENTOS SERVIDO
- 9. PROTOCOLO DE CONTRAMUESTRA ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS - CORDINADOR	02/01/2025



ACTA DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA BODEGA

Versión 1

1. INFORMACION GENERAL

Fecha Visita:	D	M	A	Hora:		NUMERO DE AUXILIARES DE BODEGA:	
PUNTO DE ATENCIÓN:							

EN BODEGA LA INSPECCIÓN SE DEBE REALIZAR TRES (3) VECES A LA SEMANA DE FORMA ALEATORIA

2. PERSONAL AUXILIAR DE BODEGA

¿Se cumple con el horario de entrada o de salida?	Si	No	Observación
¿Se encuentran los auxiliares asignados?	Si	No	Observación
¿Mantiene una estricta limpieza e higiene personal?	Si	No	Observación
¿La presentación personal es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido y cubierto, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)?	Si	No	Observación
¿El personal utiliza la dotación completa (camisa, pantalón, gorro, tapabocas, zapato cerrado), en buen estado y limpia?	Si	No	Observación
¿Se utiliza correctamente el gorro y el tapabocas?	Si	No	Observación
¿Sin presencia de síntomas de enfermedades contagiosas?	Si	No	Observación
¿Las manos del personal se encuentran en buen estado de salud?	Si	No	Observación
¿Cumplen con las normas relacionadas con el lavado de manos?	Si	No	Observación
¿Se cumple con las normas higiénicas de manipulación?	Si	No	Observación
¿Se manipulan correctamente los alimentos?	Si	No	Observación
¿En el caso de que se usen lentes, estos deben asegurarse para evitar su caída a los alimentos?	Si	No	Observación
¿Los hombres mantiene la cara afeitada?	Si	No	Observación
¿No consumen alimentos mientras manipulan alimentos?	Si	No	Observación
¿Guardan silencio mientras se están manipulando alimentos que van a contener alimentos listos para el consumo?	Si	No	Observación
¿El personal acredita formación en Buenas Prácticas de Manufactura y educación sanitaria (no mayor a un año)?	Si	No	Observación
¿Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)?	Si	No	Observación
¿Reporta oportunamente novedades en su estado de salud?	Si	No	Observación

Por favor, recuerde que esta información debe ser verídica y real – Estatutos internos de trabajo

REALIZADO

VERIFICADO

JEFE DE BODEGA

COORDINADORA GENERAL

OBSERVACIONES: _____

Nota: Si es necesario utilice hojas adicionales para completar la información.



ACTA DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Versión 1

1. INFORMACION GENERAL

Fecha Visita:	D	M	A	Hora:	NUMERO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS:
PUNTO DE ATENCIÓN:					

LA INSPECCIÓN SE REALIZA DE ACUERDO AL CRONOGRAMA DE
VISITAS DE SUPERVISIÓN LOGÍSTICA

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

¿Se cumple con el horario de entrada o de salida?	Sí	No	Observación
¿Se encuentran los manipuladores asignados?	Sí	No	Observación
¿Mantiene una estricta limpieza e higiene personal?	Sí	No	Observación
¿La presentación personal es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido y cubierto, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)?	Sí	No	Observación
¿El personal utiliza la dotación completa (camisa, pantalón, gorro, tapabocas, zapato cerrado), en buen estado y limpia?	Sí	No	Observación
¿Se utiliza correctamente el gorro y el tapabocas?	Sí	No	Observación
¿Sin presencia de síntomas de enfermedades contagiosas?	Sí	No	Observación
¿Las manos del personal se encuentran en buen estado de salud?	Sí	No	Observación
¿Cumplen con las normas relacionadas con el lavado de manos?	Sí	No	Observación
¿Se cumple con las normas higiénicas de manipulación?	Sí	No	Observación
¿Se manipulan correctamente los alimentos?	Sí	No	Observación
¿En el caso de que se usen lentes, estos deben asegurarse para evitar su caída a los alimentos?	Sí	No	Observación
¿Los hombres mantiene la cara afeitada?	Sí	No	Observación
¿No consumen alimentos mientras manipulan alimentos?	Sí	No	Observación
¿Guardan silencio mientras se están manipulando alimentos que van a contener alimentos listos para el consumo?	Sí	No	Observación
¿El personal acredita formación en Buenas Prácticas de Manufactura y educación sanitaria (no mayor a un año)?	Sí	No	Observación
¿Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)?	Sí	No	Observación
¿Reporta oportunamente novedades en su estado de salud?	Sí	No	Observación

Por favor, recuerde que esta información debe ser verídica y real – Estatutos internos de trabajo

REALIZADO

VERIFICADO

SUPERVISOR LOGÍSTICO

COORDINADORA GENERAL

OBSERVACIONES:

Nota: Si es necesario utilice hojas adicionales para completar la información.



FORMATO CONTROL DE VEHICULOS DESPACHO A SEDES

Versión 1

2/01/2025

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSPECCION DEL VEHICULO

INSPECCION DE LA CARGA A DESPACHAR

Responsable de la verificación

FECHA DE
DESPACHO

VEHICULO PLACAS

SEDE A REMITIR

CARNET DE
MANIPULACION DE
TRANSPORTADORES

BPM DE LOS
TRANSPORTADORES

VEHICULO CUENTA
CON ESTIBAS

VEHICULO EN BUEN
ESTADO INTERNO Y
EXTERNO

VEHICULO LIMPIO Y
DESINFECTADO

SE DESPACHA
ORDENADO
GARANTIZANDO LA
CALIDAD DE LOS
ALIMENTOS

DESPACHO DE SOLO
PRODUCTOS
ALIMENTICIOS

SE VERIFICO LOS
PRODUCTOS A
DESPACHAR DE
ACUERDO A LA
REMISION

EL PRODUCTO
CUMPLE CON LAS
NORMAS DE CALIDAD
ESTABLECIDAS

EMPAQUES EN
BUENAS
CONDICIONES

ALIMENTOS SE
ENCUESTRAN
DENTRO DE LA VIDA
UTIL

NO SE EVIDENCIA
INFESTACION DE
PLAGAS



FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO

Parametros de Calidad a evaluar. Marque C:
Cumple NC: No cumple
NA: No aplica

VERSION 1

2/01/2025

El Lote
Cumple con
condiciones
de CalidadNo. De Productos
No Conformes

Responsable de la verificación

SI NO

FECHA DE
RECEPCIÓN

PRODUCTO

UNIDAD DE MEDIDA

MARCA

PROVEEDOR

LOTE

FECHA DE
VENCIMIENTO

CANTIDAD RECIBIDA

ESTADO DE LA CARGA

REGISTRO SANITARIO

FECHA VENCIMIENTO

TABLA NUTRICIONAL

PESO

INGREDIENTES

EMPAQUE

ROTULADO GENERAL

C. ORGANOLEPTICAS

	FORMATO DE CONTROL PARA IDENTIFICAR MATERIA PRIMA Y/O PRODUCTO	Versión 1 Estado: Vigente
		Actualización: 2-01-2025
BODEGA		
NOMBRE DE LA MATERIA PRIMA Y/O PRODUCTO:		
LOTE:		CANTIDAD POR ESTIBA:
FECHA DE VENCIMIENTO:		FECHA DE INGRESO:

	FORMATO DE CONTROL PARA IDENTIFICAR MATERIA PRIMA Y/O PRODUCTO	Versión 1 Estado: Vigente
		Actualización: 2-01-2025
BODEGA		
NOMBRE DE LA MATERIA PRIMA Y/O PRODUCTO:		
LOTE:		CANTIDAD POR ESTIBA:
FECHA DE VENCIMIENTO:		FECHA DE INGRESO:

		FFORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE CONGELACIÓN EN BODEGA																		VERSIÓN 1 02/01/2025					
		PUNTO DE ATENCIÓN												AÑO			2025		MES:						
JORNADA MAÑANA (Al inicio de la jornada laboral)													JORNADA TARDE (Antes de terminar la jornada laboral)												
Día	GRADOS CENTIGRADOS (°C)											REALIZADO	GRADOS CENTIGRADOS (°C)											REALIZADO	VERIFICADO
	-16	-14	-12	-10	-8	-6	-4	-2	-1	0	1		-16	-14	-12	-10	-8	-6	-4	-2	-1	0	1		
1																									
2																									
3																									
4																									
5																									
6																									
7																									
8																									
9																									
10																									
11																									
12																									
13																									
14																									
15																									
16																									
17																									
18																									
19																									
20																									
21																									
22																									
23																									
24																									
25																									
26																									
27																									
28																									
29																									
30																									
31																									

ONBSERVACIÓN: EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

6034

		FFORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN EN BODEGA										VERSIÓN 1 02/01/2025				
PUNTO DE ATENCIÓN								AÑO	2025	MES:						
JORNADA MAÑANA (Al inicio de la jornada laboral)								JORNADA TARDE (Antes de terminar la jornada laboral)								
Día	GRADOS CENTIGRADOS (°C)						REALIZADO	GRADOS CENTIGRADOS (°C)						REALIZADO	VERIFICADO	
	0	1	2	3	4	5		6	0	1	2	3	4			5
1																
2																
3																
4																
5																
6																
7																
8																
9																
10																
11																
12																
13																
14																
15																
16																
17																
18																
19																
20																
21																
22																
23																
24																
25																
26																
27																
28																
29																
30																
31																

ONBSERVACIÓN: EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.


FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

 Versión 1
 8/28/2023

MES:

AÑO:

2025

SEDE EDUCATIVA:

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													
26													
27													
28													
29													
30													
31													

REALIZADO POR:

VERIFICADO POR:

CARGO:

CARGO:

OBSERVACIONES:

1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termómetro

2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.

3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +1/-2°C A +1/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO	PSB 001
		VERSION	1

1.PROTOCOLO PARA GARANTIZAR LA TEMPERATURA EN ALIMENTOS SERVIDOS

DEFINICIÓN: Este protocolo aplica para la modalidad ración preparada en sitio – complemento JM/ JT del programa de alimentación escolar PAE municipio de Bucaramanga. Contempla los grupos de alimentos proteico, lácteo, cereal acompañante, tubérculos o derivados del cereal, leguminosas o granos, verdura fría o caliente, jugo en agua o en leche, tomando el registro de temperaturas con instrumento termómetro digital, en plato servido.

PROCESO:

La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termómetro debidamente desinfectado para cada alimento)

¿QUÉ SE REQUIEREN PARA LA TOMA?:

- Un correcto y completo Lavado de manos.
- Termómetro debidamente desinfectado para cada alimento
- Usar la indumentaria correspondiente: gorro, tapabocas y uniforme limpio.

FRECUENCIA:

La toma de temperatura de alimentos debe realizarse diariamente al alimento en PLATO/VASO SERVIDO.

RESPONSABLE:

El personal manipulador de alimentos es el encargado de realizar la actividad de toma de temperatura de los alimentos en plato / vaso servido.

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS - CORDINADOR	02/01/2025



PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

RACION PREPARADA EN SITIO

CODIGO

PSB 001

VERSION

1

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURAS ALIMENTO SERVIDO

[illegible]

Estimated per:

Verificado por

Abstract

La terna de temperatura debe readjustarse al alimento en PLATONASO SERVADO, introduciéndola la punta del termómetro de puntón de forma directa (Temperatura del alimento).

LINDSEY P. ACTON, B.S.

* Applies only to newly constructed dwellings located on lots of 10,000 sq. ft. or more.

Applivi pure ai ritardi corrispondenti. Quante ne le altre legittime a giorni.

Una alimentare refrigerata (supra – congelata) se aŃine a temperatura nu maiu a 18°C

¹⁴⁵ products: carbohydrates (polysaccharides, disaccharides, oligosaccharides, monosaccharides), amino acids, peptides, proteins, nucleic acids, lipids, and vitamins.

ELABORADO POR:

FECHA:

JHON JAIR MANCERA RODRIGUEZ
INGENIERO DE ALIMENTOS - CORDINADOR

02/01/2025

	PROTOCOLO DE CONTRAMUESTRAS PARA ALIMENTOS DE ALTO RIESGO		CODIGO	PCAAR
			VERSION	1
			PAGINA	
			pág. 1	

1. **Objetivo:** Orientar en la toma de contramuestras de los productos alimenticios fabricados en los Instituciones Educativas, mediante criterios unificados; mencionando los lineamientos generales que se deben tener en cuenta durante la toma y almacenamiento de la muestra.
2. **Alcance:** Resguardar una muestra que sirva de soporte verificador para las entidades competentes de vigilancia sanitaria.
3. **Definiciones:**
 - **Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.
 - **Alimento Alterado:** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a: El cual se encuentre por fuera de su vida útil y no está siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.
 - **Alimento Contaminado:** Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
 - **Alimento de mayor riesgo en la vigilancia en la Salud Pública:** Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.
 - **Alimento Perecedero:** El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.
 - **Autoridades Sanitarias Competentes:** Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento.
 - **Buenas prácticas de manufactura:** Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
 - **Contramuestra:** Es una porción adicional de la muestra tan parecida a la original como sea posible, debe tomarse al mismo tiempo y en la misma forma y cantidad que la muestra original para asegurar que las condiciones sean idénticas.
 - **Muestra:** Es definida como la fracción de un material sobre la que se estudian ciertas características que posteriormente se generalizan a todo el conjunto

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS - CORDINADOR	10/01/2025

	PROTOCOLO DE CONTRAMUESTRAS PARA ALIMENTOS DE ALTO RIESGO	CODIGO	PCAAR
		VERSION	1
		PAGINA	
		pág. 2	

4. PROCEDIMIENTO

- La toma de contramuestra es una muestra tomada bajo condiciones de inocuidad que no se procesa, sino que se guarda durante 72 horas para ser utilizada en caso de presencia de una Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA).
- De conformidad a lo establecido por la Resolución 0335 en el anexo técnico de calidad e inocuidad en el numeral 5.1.5.1 Toma de Muestras y Contra Muestras, la muestra se tomará para el alimento proteico (queso, huevo, carne de res y cerdo, pollo) Ensaladas, Jugos de Fruta con adición de leche y todo tipo de preparaciones que lleven dentro de sus ingredientes, productos de alto riesgo como leche, crema de leche, mayonesa, huevo, queso. Para el caso de la modalidad de almuerzo, la muestra se tomará de la proteína, ensalada, jugos cuando tienen adición de leche, preparaciones que tienen ingredientes como queso, leche y/o crema de leche (pastas, pure de papa, arepa) y el queso cuando se entrega en porción y para el caso del complemento AM-PM preparado en sitio se tomará la muestra de la bebida con leche y la proteína.
- Esta actividad debe realizarse a diario, una vez las manipuladoras de alimentos, terminen todos los procedimientos relacionados con la preparación del menú.

4.1. CANTIDAD: Atendiendo a lo requerido por el laboratorio contratado para el muestreo microbiológico de los alimentos, se tomará una muestra representativa de los alimentos de alto riesgo, que componen el menú del día, por separado en cantidad mínima de 100 g, identificando de manera clara a que corresponde cada muestra tomada.

NOTA1. Para las sedes educativas ubicadas en la ruralidad dispersa y que cuenten con un bajo número de estudiantes (menor a 50 cupos), no se realizará la toma de la contramuestra.

4.2. PASO A PASO, PARA LA TOMA DE LA "CONTRAMUESTRA":

- Realizar un adecuado lavado y desinfección de manos antes de la toma de muestras.
- Verificar las características organolépticas de los alimentos preparados; realizando verificación de sabor, color, textura y olor.
- Tomar una muestra de aproximadamente 100 g, de cada uno de los alimentos de alto riesgo que componen el menú del día e introducir por separado la muestra, en una bolsa ziploc y sellar.
- Rotular la bolsa con Fecha y hora de la preparación del alimento, Fecha de Vencimiento (72 horas posteriores), Tipo de Alimento y persona quien lo realiza.
- Almacenar la muestra en refrigeración (0 – 4 °C) durante 72 horas.
- Si la autoridad sanitaria competente no realiza solicitud de la muestra en las 72 horas de almacenamiento, las muestras deberán ser descartadas.

Nota: Es importante comprender que las "contramuestras" de los alimentos son usadas como soporte de calidad e inocuidad de la preparación suministrada, ante las entidades sanitarias competentes, en caso de presentarse una intoxicación masiva en los colegios

4.3. DESECHO DE LAS CONTRAMUESTRAS: Para desechar las muestras de los alimentos de la contra muestra trascurridas las 72 horas, primero se debe vaciar completamente el contenido de los alimentos de las bolsas en el recipiente de disposición de residuos orgánicos (CANECA VERDE) y posteriormente desechar las bolsas ziploc ya sin el contenido de alimentos y limpias en la CANECA de color BLANCO.

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS - CORDINADOR	10/01/2025



INFORME ALISTAMIENTO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

PROGRAMA DE TRAZABILIDAD, MUESTREO Y VERIFICACIÓN DE PRODUCTOS

	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD, MUESTREO Y VERIFICACION DE PRODUCTOS	CODIGO	PSB 001
		VERSION	1

1. OBJETIVO

Establecer un programa por medio del cual se garantice la información desde la recepción de la materia prima hasta la distribución de los productos a las Sedes Educativas; con el fin de obtener datos para identificar y localizar cualquier producto dentro de la cadena de suministro para reclasificar y/o retirar el producto en caso de que surjan problemas de seguridad alimentaria.

2. ALCANCE

Este programa aplica para todas las etapas del proceso de recibo, almacenamiento, ensamble, cargue y distribución de los alimentos a las Sedes Educativas del Programa de Alimentación Escolar del Municipio de Bucaramanga.

3. DEFINICIONES:

Alimento. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que es ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias. Resolución 2674 de 2013.

Lote. Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción. Resolución 2674 de 2013.

Materia prima (MP). Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, estas deben ser consideradas como alimento para consumo humano. Resolución 2674 de 2013.

Trazabilidad. Son aquellos procedimientos preestablecidos y autosuficientes que permiten conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministros en un momento dado, a través de herramientas determinadas.

4. PROCEDIMIENTO DE TRAZABILIDAD

Actividades con el fin de implementar y ejecutar este programa:

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA
1.	Recepción de materias Primas, se registra el ingreso de cada uno de los productos en el formato de control de recibo de materias	Jefe de Bodega y/o personal de bodega	Todas las ocasiones en las que ingrese producto nuevo.

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS CORDINADOR	02/01/2025

	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD, MUESTREO Y VERIFICACION DE PRODUCTOS	CODIGO	PSB 001
		VERSION	1

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA
2.	Diligenciamiento del formato de trazabilidad de producto donde se determina si el alimento cumple para ingreso y continúa el proceso para almacenamiento, o, por el contrario, se requiere devolución o rechazo dadas las circunstancias evaluadas en el proceso de recepción. Si se requiere realizar devolución o rechazo del producto se procede al diligenciamiento de los formatos establecidos. Los criterios para determinar el rechazo o devolución de la materia prima se anexan en el programa como anexos. Se dejan las muestras correspondientes por gramaje del menú semanal de la modalidad de RI del producto panificado, lácteo, dulce y fruta para realizar seguimiento durante 8 días registrando las novedades en el formato de trazabilidad; una vez transcurridos los 8 días los 4 productos por muestras se desechará.	Jefe de Bodega y personal de bodega	Todas las ocasiones en las que ingrese producto nuevo.
No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA
3.	El producto ALTO RIESGO registrado, se almacena una muestra por lote de los productos ingresados para garantizar la trazabilidad. Estas muestras se conservan durante ocho días y, al finalizar este período, se retiran para permitir el ingreso de nuevas muestras. Esto asegura que las muestras almacenadas sean representativas y actualizadas, facilitando la evaluación, verificación y registro semanal.	Jefe de Bodega – personal de bodega – Nutricionista y/o Ingeniero de Alimentos	Semanal

5. TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO

ETAPA	ACTIVIDAD	FORMATO DE CONTROL	RESPONSABLE
RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA Y ALMACENAMIENTO	Recepción de materia prima e insumos: 1. Verificar la llegada del proveedor al establecimiento. 2. Inspeccionar el estado del vehículo información correspondiente a la revisión del vehículo. 3. Verificar la temperatura de ingreso del alimento, características sensoriales, rotulado, empaque y condiciones del producto (tomar decisión) – Aceptación ó rechazo de– Criterios de aceptación y rechazo de producto. 4. Registrar la información del producto.	Control de recibo de materias primas Trazabilidad de producto. Rechazo y devolución de producto	Jefe de Bodega – personal de bodega – Nutricionista y/o Ingeniero de Alimentos

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS CORDINADOR	02/01/2025

	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD, MUESTREO Y VERIFICACION DE PRODUCTOS		CODIGO	PSB 001
			VERSION	1

6. TOMA DE MUESTRAS Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN O RECHAZO PARA EVALUAR REQUISITOS GENERALES DE ATRIBUTOS Y EMPAQUE

Para la verificación del cumplimiento de atributos, empaque y rotulado de los alimentos que se reciben en la bodega, para el despacho de mercado para RPS y los alimentos para RI,. La toma de la muestra se realizará por un responsable de calidad del operador.

Los ítems a revisar para aceptación de atributos y empaque son:

- Lote y fecha de vencimiento legibles.
- Tabla y/o Información Nutricional (si se requiere)
- Notificación Sanitaria y/o permiso sanitario vigente con información actualizada

7. CUMPLIMIENTOS TÉCNICOS DE LAS MATERIAS PRIMAS

Todas las materias primas que hacen parte del menú de RPS y RI deben cumplir con normatividad legal vigente que aplique al producto, y los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos, huevos, queso) deben soportar con los análisis microbiológicos y fisicoquímicos por lote de producción al momento de ingresar a Bodega.

- ANEXO 1 Formato de trazabilidad de producto RPS
- ANEXO 2 Formato de trazabilidad de producto RI
- ANEXO 3 Formato trazabilidad Contramuestras Bodega

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS CORDINADOR	02/01/2025

6047



FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

Verallgemeinerung

LOCALIDAD:

RACION INDUSTRIALIZADA

SEMANA No.1

NO. MENU :

FECHA:

17921/3025

ALIMENTOS INGRESADOS A LA BODEGA

DESPACHO PARA SEDES SEMANAL.

[illegible]

OBSERVACIONES:

REALIZADO POR:



FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO	
--------------------------------------	--

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	Versión 1
----------------------------	-----------

17/01/2025

--

PERIODO DE REVISIÓN:	8 DÍAS
----------------------	--------

FECHA DE TOMA DE CONTRAMUESTRA:	
---------------------------------	--

FECHA DESECHAR CONTRAMUESTRA:	
-------------------------------	--

17/01/2025

ALIMENTOS INGRESADOS A LA BODEGA	
1	2
3	4
5	6
7	8
9	10
11	12
13	14
15	16
17	18
19	20
21	22
23	24
25	26
27	28
29	30
31	32
33	34
35	36
37	38
39	40
41	42
43	44
45	46
47	48
49	50
51	52
53	54
55	56
57	58
59	60
61	62
63	64
65	66
67	68
69	70
71	72
73	74
75	76
77	78
79	80
81	82
83	84
85	86
87	88
89	90
91	92
93	94
95	96
97	98
99	100

CONTROL DE ALIMENTOS DE CONTRAMUESTRA	
---------------------------------------	--

[illegible]

OBSERVACIÓN:

1. La trazabilidad de las contramuestras se revisan de acuerdo a los criterios de evaluación sensorial.
2. Para la modalidad RPS se toma muestra a los alimentos carnicos (carne de res, cerdo y pollo), queso y leche
3. Para la modalidad RI se toma contramuestra de todos los alimentos que hacen parte del ciclo de menú
3. Marcar **C (Cumple)** si la muestra cumple con las condiciones de calidad y **NC (No Cumple)** en caso de evidenciar una diferencia en la evaluación sensorial del producto.

OBSERVACIÓN:

1. La trazabilidad de las contramuestras se revisan de acuerdo a los criterios de evaluación sensorial.
2. Para la modalidad RPS se toma muestra a los alimentos carnicos (carne de res, cerdo y pollo), queso y leche
3. Para la modalidad RI se toma contramuestra de todos los alimentos que hacen parte del ciclo de menú
3. Marcar **C (Cumple)** si la muestra cumple con las condiciones de calidad y **NC (No Cumple)** en caso de evidenciar una diferencia en la evaluación sensorial del producto.

Responsable de Seguimiento	
----------------------------	--



INFORME ALISTAMIENTO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

PROGRAMA DE PROVEEDORES

	PROGRAMA DE PROVEEDORES	CODIGO	PP
		VERSION	1
	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	PAGINA	
		pág. .	

INTRODUCCIÓN

El presente procedimiento tiene como finalidad establecer el canal secuencial que la empresa establece para la adquisición, compra de un bien o servicio, destinado para ser utilizado de manera interna o para atención de un programa adjudicado.

OBJETIVO

Verificar y controlar las condiciones de los insumos y materias primas que llegan a la planta de producción y garantizar su conformidad en el proceso productivo.

1. DEFINICIONES

- **Proveedor:** organización o persona externa que suministra los productos y/o servicios requeridos para el desarrollo de las actividades en la organización. (fuente ISO 9000:2000 sistemas de gestión de calidad-fundamentos y vocabulario).
- **Acción correctiva:** acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación indeseable (fuente ISO 9000:2000 sistemas de gestión de calidad-fundamentos y vocabulario)
- **Productos:** corresponde a clasificación genérica para compras generales de bienes y productos tangibles (insumos, suministros, herramientas, productos terminados, etc.)
- **Mejora de la calidad:** parte del Sistema de Gestión de Calidad, orientada a aumentar la capacidad de cumplir con los requisitos de la calidad.
- www.supemotariado.gov.co/.../procedimiento_tratamiento_no_conformidad
- **Calidad:** Grado en que se cumplen los requisitos del cliente o del sistema.
- **Producto No Conforme:** Es todo aquel que no cumple con algún requisito determinado por el sistema o la norma legal, como, por ejemplo, un material no identificado cuando se requiere que lo esté, etc. (ISO 9001calidad.com/control-de- producto-no-conforme). Es aquel que tenga un grado de contaminación, cuyo consumo ponga en riesgo la seguridad e integridad del consumidor. Un producto no conforme tiene como destino la baja del producto o la concesión con el proveedor.
- **Producto Conforme:** Es todo aquel que cumple con los requisitos determinados por el sistema o la norma legal.
- **Producto No deseado:** Es todo aquel que no cumple con algún requisito determinado por el sistema, como, por ejemplo, que sufrió algún daño mecánico su empaque o embalaje o rótulo, que pueda ser reembolsado, que tenga algún tipo de contaminación parcial, que con el prealimentado pueda ser eliminado. Es aquel cuyo destino puede ser el reproceso, preliminar o concesión con el cliente. Un producto no deseado es aquel cuyo consumo no pone en riesgo la integridad del consumidor.

2. ALCANCE

Este programa aplica para todas las áreas de la operación de La Unión Temporal Nutripae 25

3. RESPONSABLES

Son responsables el coordinador de calidad, jefe de almacén y supervisores, de verificar que el procedimiento se realice correctamente dentro de lo establecido y reportar la aceptación y rechazo del insumo o materia prima.

4. IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA

Para la implementación del programa es necesario cumplir con unos prerrequisitos que incluyen los siguientes aspectos:

- **Calidad de la materia prima:** La Unión Temporal debe definir las características de las materias primas y colaborar en la búsqueda de los proveedores que cumplan con las exigencias, por tanto, se debe visitar al proveedor y verificar las condiciones de fabricación, con su respectivo registro en el formato registro de proveedores y evaluación a proveedores - visita.
- **Capacidad de proveer la materia prima** en las cantidades requeridas.

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS - CORDINADOR	02/01/2025

	PROGRAMA DE PROVEEDORES	CODIGO	PP
		VERSION	1
	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	PAGINA	
		pág. 3	

1. Procedimiento

Se debe realizar el pedido de materia prima al proveedor teniendo en cuenta las necesidades de los diferentes proyectos. Al momento de la recepción de la materia prima se realizará una inspección rápida para el caso de frutas, verduras y tubérculos y plátanos. Para el caso de proteínas es más específica la inspección, para observar la calidad del producto se debe recibir los alimentos refrigerados y/o congelados (origen animal carne de res y/o cerdo, pollo y queso), a temperatura ambiente para el caso de frutas, verduras, tubérculos y plátanos (a excepción de la mora), postres (dulces y galletas). Se debe pesar y registrar en el formato de requisición y recepción de materia prima: producto, lote, proveedor, cantidad temperatura, si cumple o no cumple. Al momento de hacer la recepción se procederá a descargar los alimentos y/o productos de los carros transportadores (a los cuales se les debe inspeccionar limpieza y desinfección). Luego del descargue se inicia el proceso de trasvasar a canastillas de las materias primas, donde se sigue verificando la calidad y seleccionando los productos (conforme, no conforme, no deseado). Se procede a ingresar a los diferentes espacios de almacenamiento (seco, congelación, refrigeración y conservación), donde día a día se realiza selección de la materia prima. Se realiza la salida de almacén, donde los alimentos que permanecen en el área de almacenamiento deben ser ingresados para su respectiva selección y alistamiento aplicando el programa de limpieza y desinfección, bajo la supervisión de los profesionales de turno. Luego se procede al despacho de los alimentos.

2. Selección del proveedor

La selección de proveedores es la etapa previa al inicio del proceso de compra, mediante la cual se logra la validación o aprobación de algunos proveedores, que tienen las competencias para satisfacer adecuadamente las necesidades de la ejecución del programa.

Por lo tanto, el proveedor que desee trabajar con la empresa debe ingresar al registro de proveedores y proporcionar la información indicada:

- ✓ Identificación del proveedor
- ✓ Dirección y teléfono.
- ✓ Certificado cámara y comercio
- ✓ Rut o Nit actualizado
- ✓ Tipo de suministro (frutas, verduras, cármicos, productos lácteos, abarrotes, entre otros). Los nuevos proveedores se deben incluir inmediatamente en el listado aún cuando estén a prueba.
- ✓ Medio de Transporte.
- ✓ Análisis microbiológico según aplique
- ✓ Todos los agentes que prestan un servicio a la empresa se consideran proveedores, aunque sean de servicios (transporte, empresa que imparte formación, laboratorio que realiza los análisis microbiológicos, fumigación etc.)
- ✓ Cedula representante legal
- ✓ Certificado de manipulación de los conductores.

Una vez aceptado se le realizará la visita diligenciando el formato de evaluación a proveedores – visita, verificando que los procesos que intervengan en la elaboración del producto cumplan con todos los lineamientos de calidad según la resolución 2674 de 2013; será responsable el coordinador de la calidad de dar el aval de cumplimiento o no del proveedor.

3. Recepción de materia prima

Se debe comprar sólo a proveedores que ofrecen alimentos de calidad y que aplican Buenas Prácticas de Manipulación. Así mismo, se debe llevar un registro de los proveedores seleccionados, a fin que sea posible efectuar cualquier investigación o trazabilidad sobre la procedencia de las materias primas. Si la compra es directa deben seleccionarse los lugares de compra e igualmente proceder al registro respectivo.

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS - CORDINADOR	02/01/2025

	PROGRAMA DE PROVEEDORES	CODIGO	PP
		VERSION	1
	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	PAGINA	
		pág. 1	

Se debe programar las entregas durante el día, para tener tiempo de revisarlas y almacenarlas rápidamente en el lugar apropiado, sin embargo, se debe exigir que la recepción de los alimentos de alto riesgo (yogurt, queso, pollo y carne), sean transportadas manteniendo la cadena de frío.

En la recepción de materias primas se debe registrar y comprobar los siguientes datos, en el formato requisición y recepción de materia prima: 4. FCR 02- FORMATO CONTROL RECEPCION MATERIA PRIMA O PRODUCTO (Ver en Programa de control y calidad)

- o Identificación de la procedencia, descripción, periodo de almacenamiento y condiciones de manejo y conservación basados en los parámetros de aceptación o rechazo de las materias primas.
- o Condiciones del transporte (temperatura, condiciones higiénicas del vehículo)
- o Condiciones del producto (verificar temperatura de los alimentos refrigerados para asegurarse que los productos de alto riesgo como son (carne, pollo y queso) estén entre 0° C y 6° C y los productos congelados estén entre -18° C o menos, registro sanitario vigente y cumplir con las normas de etiquetado y rotulado de acuerdo a la resolución 2492 de 2022 y fechas de vencimiento).

No se debe aceptar paquetes dañados, que goteen, cajas rotas, latas abolladas ni reparadas ya que los contenidos podrían estar contaminados.

Se debe de etiquetar toda la materia prima recepcionada con la fecha de entrega y vencimiento, asimismo se debe tomar en cuenta las recomendaciones de uso. 5. FCI 03- FORMATO DE CONTROL PARA IDENTIFICAR MATERIA PRIMA Y PRODUCTO (ver en Programa de control y calidad)

4. Selección de la materia prima

La selección de la materia prima se realiza luego del proceso de recibo, durante el encastillado, durante el almacenamiento, actividades de pre alistamiento, limpieza y desinfección y durante proceso productivo y distributivo.

En caso de que se encuentre con un producto que cuyo consumo ponga en riesgo la integridad del consumidor, o no cumpla con las condiciones de rotulado y etiquetado, este será denotado como producto no conforme y su destino será la baja o concesión con el proveedor.

En caso de que se presente un alimento considerado no deseado es decir cuyo consumo no ponga en riesgo la integridad del consumidor, aquel que luego de realizarle un proceso preliminar se elimine la contaminación biológica, física o daño mecánico, se le pueda realizar un reproceso que elimine la característica no deseada o se pueda realizar concesión con el consumidor final. 7. FCP 07 FOTMATO DE CONTROL DE PRODUCTO NO CONFORME (Ver en el Programa de control y calidad)

5. Almacenamiento de la materia prima

La materia prima será almacenada según tipo de alimento (perecedero o no perecedero):

Yogurt y Queso en refrigeración de 0+/-2 a 4+/-2 grados centígrados. Las frutas y verduras que se almacenan en las sedes educativas se almacenan en refrigeración, en el caso del cilantro se eliminarán sus raíces antes de ser almacenado). Los tubérculos (papa, yuca y plátano) serán almacenados a temperatura ambiente. Las proteínas como carnes de cerdo y/o cerdo y pollo serán almacenados en congelación (-18°C), las pulpas de frutas serán almacenadas en congelación (-18 °C). y Los abarrotes y productos secos se almacenarán en temperatura ambiente.

PARÁMETROS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO

Se debe establecer unos parámetros de aceptación y rechazo en el momento de la inspección del producto, donde se tendrá en cuenta:

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS - CORDINADOR	02/01/2025



PROGRAMA DE PROVEEDORES

CODIGO

PP

VERSION

1

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

PAGINA

pág. .

MATERIA PRIMA/PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
CONGELADOS		
Apariencia	Sin signos de descongelación	Con signos de descongelación
REFRIGERADOS		
Temperatura	4°C o menos	mayor de 4°C
FRUTAS-VERDURAS-HORTALIZAS		
Apariencia	Fresca	Con mohos, coloración extraña, síntomas de putrefacción e infestación de insectos
CARNES FRESCAS RES, CERDO		
Color: Cerdo Textura Olor	Rojo brillante Rosa pálido firme y elástica Característico No se aceptarán proteínas refrigeradas o frescas, solo CONGELADAS	Verdosa o café oscuro, Viscosa y pegajosa Putrefacto Descongeladas
AVES POLLO (PECHUGA)		
Color	Característico	Verdosa, amoratada o con diferentes coloraciones
Textura Olor	Firme Característico	Blanda y pegajosa bajo las alas o la piel Putrefacto o rancio
Olor	Característico No se aceptarán proteínas refrigeradas o frescas, solo CONGELADAS	Agrio, putrefacto o amoniacal Descongeladas
QUESOS		
Olor, color y textura	característico, con bordes limpios y enteros la etiqueta debe especificar fecha de elaboración y que es a partir de leche pasteurizada	Con manchas no propias del queso o partículas extrañas, o contaminado con hongos en productos que no fueron inoculados. La etiqueta no especifica estar elaborado a partir de leche pasteurizada
HUEVOS FRESCOS		
Color y textura	Superficie lisa y libre de excremento, fecha de caducidad vigente	Cascarón quebrado, manchado con excremento o sangre, superficie rugosa, fecha de caducidad vencida
GRANOS Y HARINAS		
Apariencia	Sin mohos y con coloración característica, sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña.	Empaque perforado, roto (que evidencien el contacto con insectos o roedores) o con presencia de mohos; o con restos de insectos o huevecillos
PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN		
Apariencia	Sin mohos y con coloración característica	Con mohos o coloración ajena al producto o con infestaciones

ELABORADO POR:

FECHA:

JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ
INGENIERO DE ALIMENTOS - CORDINADOR

02/01/2025



PROGRAMA DE PROVEEDORES

CODIGO

PP

VERSION

1

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

PAGINA

pág. 1

MATERIA PRIMA/PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
MANTEQUILLA O MARGARINA		
Olor Apariencia	Característica	Rancio con mohos o partículas extrañas
LECHES		
	A base de leche pasteurizada	Que proceda de leche sin pasteurizar
PREENVASADOS (ACEITE)		

PULPA DE FRUTA		
Color: Intenso y homogéneo, semejante al de la fruta de la cual se ha extraído el producto	Congelada	Descongelada

1. CONDICIONES GENERALES QUE DEBEN CUMPLIR LAS MATERIAS PRIMAS:

ALIMENTOS DE RPS

1. CARNES DE CERDO Y/O RES:

Se permitirá el suministro de carne de cerdo y/o res, procurando cortes magros. Estas carnes deben tener datos de fecha de sacrificio y/o lote. Debe ser recibida en canastas con bolsa-tinas y o cajas (debidamente marcadas y rotuladas), evitando también la contaminación cruzada, durante el transporte, en lo posible el carro transportador debe poseer estibas y el registro de limpieza y desinfección del mismo. Se recibirá de acuerdo a los criterios de aceptación y rechazo.

Temperatura de almacenamiento y conservación:

Temperatura de congelación -18°C durante el transporte se debe mantener la cadena de frío - congelación. Se debe asegurar que el manejo de la carne en almacenamiento se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío o monitoreando la temperatura de almacenamiento en congelación.

2. POLLO - PECHUGA

Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. No se permite el uso de aditivos. Podrá tener como empaque secundario cajas de cartón o costales debidamente marcados y rotulados (fecha de fabricación o lote y fecha de vencimiento). Deben cumplir con los criterios de aceptación.

Temperatura de almacenamiento y conservación:

Temperatura de congelación -18 °C medidos en el interior de la masa muscular. Se debe asegurar buen manejo del producto beneficiado que el almacenamiento se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura de congelación.

3. PULPA DE FRUTAS

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS - CORDINADOR	02/01/2025



PROGRAMA DE PROVEEDORES

CODIGO

PP

VERSION

1

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

PAGINA

pág. *

Color: Intenso y homogéneo, semejante al de la fruta de la cual se ha extraído el producto, presentando un ligero cambio de color. Aroma: Característico e intenso de fruta madura y sana. Libre de olores extraños. Sabor: Característico e intenso de fruta madura y sana.

Temperatura de almacenamiento y conservación:

Temperatura de congelación -18°C durante el transporte se debe mantener la cadena de frío - congelación

3. HUEVOS

La cáscara debe ser fuerte y homogénea. Deben estar libres de contaminación. El huevo debe corresponder al tipo AA, es decir con una masa en gramos de 55.0 a 62.9. Cascaron: entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas. Debe cumplir con los criterios de aceptación.

Temperatura de almacenamiento y conservación:

Temperatura de conservación de 10 a 24 grados centígrados. Se debe asegurar el buen manejo del producto beneficiado y que el almacenamiento se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.

4. FRUTAS Y VERDURAS

Deben ser frescas, no marchitas, no presentar indicios de deshidratación, de consistencia firme y de buenas características organolépticas. Las frutas y verduras en general deben estar libres de infestaciones de insectos o plagas. De color característico uniforme, según el tipo de fruta y verdura. Deben tener un grado de madurez que permita la manipulación. Deben estar exentos de cualquier olor y / o sabor extraño proveniente de otros productos, empaques o recipientes y / o agroquímicos con los cuales hayan estado en contacto. En lo posible sin daños mecánicos, enteras, sanas, sin exceso de raíces, no fraccionadas o rotas.

Las cabezas de frutas y verduras deben presentar características varietales semejantes, estar compactas, sin señales de pudrición o podredumbre interior y/o exteriormente.

Temperatura de almacenamiento y conservación:

Temperatura de conservación o refrigeración. Se debe asegurar un buen manejo del producto beneficiado y que el almacenamiento se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.

5. TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS

Debe tener características externas e internas iguales, bien formada, según el grado de madurez para soportar la manipulación, no contaminada con productos químicos, en lo posible libre de daños causados por patógenos o plagas, sin señales de pudriciones y libre de humedad excesiva al producto.

Temperatura de almacenamiento y conservación:

Temperatura de conservación o refrigeración. Se debe asegurar el buen manejo del producto beneficiado y que el almacenamiento se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.

6. ABARROTES

6.1 ARROZ:

El arroz es un producto de color blanco o claro, olor y sabor característicos. EL arroz debe estar exento de sabores y olores anormales de insectos, ácaros vivos y de materias extrañas, tales como insectos, arena y otras impurezas que puedan representar un peligro para la salud humana, el empaque debe estar completamente sellado sin filtraciones.

6.2 HARINA DE TRIGO LEUDANTE:

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS - CORDINADOR	02/01/2025

	PROGRAMA DE PROVEEDORES	CODIGO	PP
		VERSION	1
	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	PAGINA	
		pág. 1	

La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Debe estar exenta de excrementos animales, sabores, olores extraños y de insectos vivos.

6.3 AVENA EN HOJUELAS:

La avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, pre cocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores. La avena en hojuelas para consumo debe estar libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable. Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada.

6.4 AZÚCAR:

El azúcar refinado debe ser de color blanco o claro, olor y sabor característicos. La azúcar refinada no debe contener materias extrañas, tales como insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa.

6.5 LEGUMINOSAS:

Las leguminosas estarán libres de infestaciones de plagas.

6.6 PASTAS:

Las pastas deben estar debidamente empacadas, sin indicios de presencia de plagas ni humedad.

6.7 LECHE LÍQUIDA:

Corresponde a leche entera líquida pasteurizada UHT debe estar debidamente empacada, sin filtraciones, sin indicios de presencia de plagas, humedad. Libre de olores y sabores extraños.

6.8 LECHE EN POLVO:

Corresponde a leche en polvo entera debe estar debidamente empacada, sin filtraciones, sin indicios de presencia de plagas, humedad. Libre de olores y sabores extraños.

6.9 PANELA Y SAL:

La panela debe estar debidamente empacada, sin indicios de presencia de plagas ni humedad. Libre de olores y sabores extraños.

6.10 ACEITE VEGETAL:

Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, que ha sido sometido a procesos químicos o físico-químicos con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, resinas, mucilagos y jabones ya desodorización por procesos químicos o físicos con el fin de eliminar sabores y olores desagradables. Puede corresponder a aceite puro. El aceite debe estar empacado en envase de material inerte al producto que asegure una buena conservación. No se permite el uso de mezcla de aceites.

Temperatura de almacenamiento y Conservación de abarotes:

A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe tener buena ventilación, estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en la resolución 2674 de 2013. Protegido del ingreso de plagas y roedores.

Los empaques de los productos deben protegerlo de la contaminación y deterioro. El rótulo del empaque de los abarotes deberá cumplir con las condiciones establecidas según sea empaque original de comercialización o re empaque.

6.11 HARINA DE AVENA:

La harina de avena no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Debe estar exenta de excrementos animales, sabores, olores extraños y de insectos vivos.

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS - CORDINADOR	02/01/2025

6039

	PROGRAMA DE PROVEEDORES	CODIGO	PP
		VERSION	1
	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	PAGINA	
		pág. *	

7. LACTEOS:

7.1 QUESO:

Corresponde a que el queso debe estar debidamente empacado, sin filtraciones, sin indicios de presencia de plagas. Libre de olores y sabores extraños.

7.8 LECHE:

Los lácteos UHT deben estar debidamente empacados, sin filtraciones, sin indicios de presencia de plagas. Libre de olores y sabores extraños.

PRODUCTOS DE RI:

1. LÁCTEOS:

Los lácteos deben estar debidamente empacados, sin filtraciones, sin indicios de presencia de plagas. Libre de olores y sabores extraños.

2. DULCES:

Los dulces deben estar debidamente empacados, sin indicios de presencia de plagas ni humedad. Libre de olores y sabores extraños.

3. DERIVADOS CEREALES:

Los derivados cereales o productos panificados no podrán contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Debe estar exenta de excrementos animales, sabores, olores extraños y de insectos vivos. El empaque debe estar completamente sellado.

4. FRUTAS

Deben ser frescas, no marchitas, no presentar indicios de deshidratación, de consistencia firme y de buenas características organolépticas. Las frutas en general deben estar libres de infestaciones de insectos o plagas. De color característico uniforme, según el tipo de fruta. Deben tener un grado de madurez que permita la manipulación. Deben estar exentos de cualquier olor y / o sabor extraño proveniente de otros productos, empaques o recipientes y /o agroquímicos con los cuales hayan estado en contacto. En lo posible sin daños mecánicos, enteras, sanas, sin exceso de raíces, no fraccionadas o rotas.

Las cabezas de frutas y verduras deben presentar características varietales semejantes, estar compactas, sin señales de pudrición o podredumbre interior y/o exteriormente.

Temperatura de almacenamiento y conservación:

Temperatura de conservación o refrigeración. Se debe asegurar un buen manejo del producto beneficiado y que el almacenamiento se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.

2. DIAGRAMA DE FLUJO SELECCIÓN Y EVALUACIÓN PROVEEDORES



ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS - CORDINADOR	02/01/2025

	PROGRAMA DE PROVEEDORES	CODIGO	PP
		VERSION	1
	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	PAGINA	
		pág. .	

3.EVALUACIÓN DEL PROVEEDOR

Para realizar la evaluación de proveedores se realiza según el formato FVP- 001. Formato de Evaluación y Visitas a Proveedores, donde se tienen en cuenta siguientes criterios:

- CALIDAD:** Con este criterio se mide el nivel de cumplimiento por parte del proveedor con las especificaciones definidas por el servicio de alimentación, es decir, hasta qué punto ha suministrado exactamente lo que se le ha solicitado. Para evaluar la calidad, se tienen en cuenta los resultados de los controles de recepción y las posibles incidencias que el producto suministrado haya podido generar en el proceso de producción. También se evalúa las mejoras al producto o acciones correctivas tomadas frente a inconformidades.
- TIEMPO DE RESPUESTA:** Mide el grado de cumplimiento por parte del proveedor de los plazos de entrega fijados.
- FLEXIBILIDAD DEL PROVEEDOR:** Este criterio refleja el grado de adaptación del proveedor a las necesidades del servicio de alimentación carcelario. Por ejemplo, la capacidad de reacción ante un pedido urgente que no estaba previsto.
- SERIEDAD:** Aquí se valora la relación coordinador con el proveedor; la calidad de sus ofertas, la fiabilidad de sus facturas, el cumplimiento de plazos en la facturación.
- COMPETITIVIDAD (NIVEL DE PRECIOS):**
Tiene en cuenta la relación entre el precio de los productos suministrados por el proveedor y su calidad, así como la comparación entre el precio del proveedor y los del resto de proveedores. No se trata de valorar mejor al proveedor más barato, sino a aquel que tenga una mejor relación calidad- precio dentro del mercado.
- FRECUENCIA**
El programa de proveedores se debe aplicar diariamente, especialmente cuando se requiera o recepción alimentos o materias primas.
- CRONOLOGÍA DE COMPRA DE ALIMENTOS, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN**
Nota: Para la modalidad R.I se recibirá en Bodega y distribuirá en sedes educativas de forma diaria.
- ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS**
Al momento de que un proveedor no cumpla con la calidad de la materia prima o productos que provee, se realizará la respectiva solicitud de mejoramiento y dependiendo si se trata de un producto conforme o un producto no deseado se procederá a decidir su destino con aprobación de la administración de servicio de alimentos. En todo caso se debe capacitar y reforzar los conocimientos de todo el equipo de trabajo con respecto a los criterios de aceptación y rechazo. Como se realizarán evaluación mensual a los proveedores, esto permitirá determinar el nivel de mejoramiento con respecto a las quejas no conformidades. En caso de que no se dé respuesta o se establezcan acciones de mejora por parte del proveedor se procederá a buscar, seleccionar, evaluar y determinar un nuevo proveedor de determinado producto.
- HORARIOS DE LIBERACIÓN**
Los días de liberación de productos alimenticios se realizará de manera semanal los miércoles y viernes a partir de las 8:00 am en la bodega de la Unión Temporal Nutripae 25
- MÉTODO DE ROTACIÓN**
Al momento de realizar el control y verificación de materia prima se tendrá en cuenta la rotación de productos de acuerdo al sistema PEPS: primeras entradas, primeras salidas a fin de garantizar el aprovechamiento de los productos y la adecuada rotación de los mismos.

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS - CORDINADOR	02/01/2025

6061-

	PROGRAMA DE PROVEEDORES	CODIGO	PP
		VERSION	1
	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	PAGINA	
		pág. "	

11. PROVEEDORES EVALUADOS

Los proveedores evaluados por parte de la Unión Temporal Nutripae 25 serán los que entregan alimentos de alto riesgo tales como: Lácteos, Queso, Carnes de Cerdo y/o Res, Pollo, Huevos.

12. COMUNICACIÓN A ENTIDAD PARA APROBACIÓN DE NUEVOS PROVEEDORES

La Unión Temporal Nutripae 25 enviará correo electrónico a entidad territorial con presentación de nuevo proveedor de alimentos con respectiva documentación para aprobación la cual contempla:

- Fichas Técnicas de Alimentos.
- Acta de Visita de Inspección Sanitaria (si se requiere)
- Resolución INVIMA
- Análisis Nutricional (si se requiere)

Se realizará envío a instalaciones de entidad territorial de muestra física de alimento para aprobación (si se requiere)

ANEXOS:

- ANEXO 1 FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS
- ANEXO 2 FVP- 001. Formato de Evaluación y Visitas a Proveedores
- ANEXO 3 Listado de productos ración industrializada
- ANEXO 3 Listado de productos ración preparado en sitio

FORMATOS Y REGISTROS DE CONTROL (Formatos que se encuentran en programa de control y calidad)

- 4. FCR 02- FORMATO CONTROL RECEPCION MATERIA PRIMA O PRODUCTO
- 5. FCI 03- FORMATO DE CONTROL PARA IDENTIFICAR MATERIA PRIMA Y PRODUCTO
- 7. FCP 07 FOTMATO DE CONTROL DE PRODUCTO NO CONFORME

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS - CORDINADOR	02/01/2025

	FORMATO DE EVALUACIÓN Y VISITA PROVEEDORES				FVP 001
					VERSIÓN 01
FECHA: _____ NOMBRE PROVEEDOR : _____ NIT: _____					
OBJETIVO: Visitar y verificar que se cumplan los requisitos en el contrato del PROGRAMA DE ALIMENTACION todo acorde con los requisitos de la resolución 2674 de 2013.					
Marque 1 si la respuesta es SI, 0 si la respuesta es NO, O N/A si la respuesta es no aplica					
EDIFICACIÓN E INSTALACIONES FISICAS	PUNTAJE ESPERADO	SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
La planta está alejada de cualquier foco de contaminación					
la planta esta ubicada en sitios secos, no inundables y en terrenos de fácil acceso					
la edificación posee un adecuado tamaño, separación física y funcional de las áreas					
El área de alimentación existe avisos que indican señales de advertencias, localización e identificación de áreas					
la temperatura ambiental (ventilación) como la iluminación natural, artificial, es suficiente para el desarrollo de las actividades					
se dispone de un tanque de almacenamiento de agua, diseñado, construido y con el mantenimiento establecidos en las norma sanitarias vigentes, además protegido y cuenta con la capacidad suficiente, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción					
SUB-TOTAL EDIFICACIÓN E INSTALACIONES FISICAS					
PERSONAL MANIPULADOR	PUNTAJE ESPERADO	SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
El personal cuenta con la dotación adecuada, limpia, en buen estado.					
El personal cuenta con la documentación requerida para laborar como manipulador de alimentos.					
SUB-TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
ESTADO Y MANIPULACIÓN DE EQUIPOS	PUNTAJE ESPERADO	SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
los equipos, muebles, utensilios y menaje están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, no porosos, no absorbentes, resistentes a la corrosión, con superficies lisas, fáciles de limpiar y desinfectar.					
los equipos, utensilios, menaje, estibas y estantes son suficientes y se encuentran en buen estado, para satisfacer las necesidades del establecimiento.					
SUB-TOTAL ESTADO Y MANIPULACIÓN DE EQUIPOS					

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	PUNTAJE ESPERADO	SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
se cuenta con documentos que contemplen los procedimientos escritos específicos para realizar la limpieza y desinfección de áreas, superficies, equipos, utensilios, manipuladores, empaque y alimentos que lo requieran.					
las instalaciones eléctricas, mecánicas de prevención de incendios, tuberías de gas, carcamas, griferías, mallas antinsectos de todas las áreas se encuentran en buenas condiciones de aseo.					
Todas las áreas de servicio del alimento y lo contenido en ellas (pisos, paredes, techos, cuartos fríos, puertas, entre otros) se encuentran en adecuadas condiciones de higiene, limpieza, y se evita la acumulación excesiva de agua					
los servicios sanitarios se encuentran dotados (jabón líquido, toallas o secador eléctrico, papel higiénico y papeleras con bolsa)					
SUB-TOTAL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ABASTECIMIENTO DE AGUA	PUNTAJE ESPERADO	SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
Se cuenta con un programa de abastecimiento de agua en donde se contemplen los procedimientos escritos sobre manejo y calidad del agua utilizada para el procesamiento de alimentos y bebidas					
existe dentro de la documentación, certificación vigente del lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua					
el agua utilizada para la preparación de los alimentos es potable y cumple con la reglamentación correspondiente					
SUB-TOTAL ABASTECIMIENTO DE AGUA					
CONTROL DE PLAGAS	PUNTAJE ESPERADO	SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
Se cuenta con un programa de control de plagas en donde se contemplen los procedimientos de control					
existe dentro de la documentación, certificación fumigación y esta se encuentra dentro de los tiempos establecidos en el plan de saneamiento y se cuenta con registros de control de plagas diligenciados					
No se observa presencia y/o residuos producidos por plagas					
SUB-TOTAL CONTROL DE PLAGAS					
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	PUNTAJE ESPERADO	SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
Se cuenta con un documento escrito que contemple los procedimientos y manejo de los residuos sólidos y líquidos					
existen recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme con la norma sanitaria vigente.					
la disposición final de los residuos se realiza en los sitios destinados para tal fin (cuartos de basura, o contenedores) y estos se mantienen en buenas condiciones de aseo					
SUB-TOTAL DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					

PERSONAL MANIPULADOR	PUNTAJE ESPERADO	SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
Todo el personal que posea o sospeche la presencia de alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, heridas infectadas, es asignada a otra labor que no tenga contacto con los alimentos					
el personal manipulador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos y esta se cuenta vigente					
la dotación utilizada por el personal manipulador es de color claro, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura, y ésta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente, el calzado utilizado es cerrado, de material resistente, impermeable y antideslizante.					
se lava y se desinfecta adecuadamente las manos hasta el codo antes de empezar su labor y/o después de usar el sanitario y en cada cambio de actividad					
se cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente al personal manipulador, el cual incluye cronograma de capacitación y registros que evidencian su cumplimiento					
SUB TOTAL DE PERSONAL MANIPULADOR					
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	PUNTAJE ESPERADO	SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
cuenta con un programa de calibración de equipos por escrito y se cumple					
existen conceptos higienico- sanitarios de los proveedores, fichas técnicas y registros sanitarios, permisos sanitarios y/o notificaciones sanitarias vigentes de los alimentos que respalden la calidad de las materias primas empleadas en los procesos productivos.					
los formatos de calidad son diligenciados correctamente no se omiten datos y los registros de las verificaciones se realizan de manera oportuna garantizando así la trazabilidad de las materias primas en las diferentes etapas productivas,					
todos los productos o alimentos, deben cumplir con la Resolución de rotulado vigente, en cualquier eslabón de la cadena de producción y suministro					
SUB TOTAL DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD					
RECIBO	PUNTAJE ESPERADO	SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
las materia primas se recibe en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.					
se da cumplimiento con los criterios de aceptación o rechazo de la materia prima recibida, se devuelven los alimentos que no cumplan con las especificaciones determinadas y existen registros de control.					
los formatos de calidad son diligenciados correctamente no se omiten datos y los registros de las verificaciones se realizan de manera oportuna garantizando así la trazabilidad de las materias primas en las diferentes etapas productivas.					
SUB TOTAL DE RECIBO					

ALMACENAMIENTO	PUNTAJE ESPERADO	SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
se almacena rápidamente los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos , etc) a temperatura adecuada de acuerdo al tipo de producto.					
existen estantes y estibas en buen estado para el almacenamiento de los mismos , con una altura mínima de 15 cm , así mismo los envases y recipientes se encuentran en material sanitario , para almacenar materias primas .					
En el almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta distancias perimetrales. Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima					
la materia prima no conforme se encuentra en un área específica y está debidamente identificada para evitar su uso, minimizando el riesgo de contaminación cruzada para el resto de alimentos o preparaciones.					
se observa materia prima o producto terminado libre de presencia de moho, empaques , abombados , pérdida de vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.					
SUB TOTAL DE ALMACENAMIENTO					

UNION TEMPORAL

NOMBRE

FIRMA

CARGO:

PROVEEDOR

NOMBRE PERSONA QUE RECIBIO LA VISITA

FIRMA

CARGO:

RELACION DE PRODUCTOS RACION INDUSTRIALIZADA



COMPONETE	PRODUCTO	PROVEEDOR	FABRICANTE	RESOLUCION - NOTIFICACION - PERMISO SANITARIO	VIGENCIA
LACTEO	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S A	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S A	RSA-0022870-2022	21/12/2027
LACTEO	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	FRESKALECHE S.A.S.	FRESKALECHE S.A.S.	RSA-0010128-2020	3/07/2025
LACTEO	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	RSA-0009096-2019	16/07/2029
LACTEO	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: CHOCOLATE Y AREQUIPE LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S A	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S A	RSA-0021427-2022	23/08/2027
LACTEO	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	RSA-0032806-2024	26/07/2029
LACTEO	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	PASTEURIZADORA LA MEJOR	PASTEURIZADORA LA MEJOR	RSA-0022230-2022	4/11/2027
LACTEO	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	FRESKALECHE S.A.S.	FRESKALECHE S.A.S.	RSIAE02M54795	7/07/2025
LACTEO	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	RSA-0022866-2022	21/12/2027

RELACION DE PRODUCTOS RACION INDUSTRIALIZADA



COMPONETE	PRODUCTO	PROVEEDOR	FABRICANTE	RESOLUCION - NOTIFICACION - PERMISO SANITARIO	VIGENCIA
LACTEO	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	PASTEURIZADORA LA MEJOR	PASTEURIZADORA LA MEJOR	RSA-0008617-2019	28/05/2029
LACTEO	YOGURT CON SABOR A, MELOCOTÓN, MORA Y MARACUYA	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	RSA-0008533-2019	15/05/2029
LACTEO	YOGURT CON SABOR A, MELOCOTÓN, MORA Y MARACUYA	FRESKALECHE S.A.S.	FRESKALECHE S.A.S.	RSAJ0218704	3/07/2025
LACTEO	YOGURT CON SABOR A, MELOCOTÓN, MORA	PASTEURIZADORA LA MEJOR	PASTEURIZADORA LA MEJOR	RSA-0022194-2022	4/11/2027
DERIVADO DE CEREAL	PAN COCO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LA MOLIENDA DEL PAN	NSA-0008855-2020	21/07/2030
DERIVADO DE CEREAL	PAN COCO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES	NSA-0011112-2021	1/09/2031
DERIVADO DE CEREAL	TORTA SABOR A NARANJA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LA MOLIENDA DEL PAN	NSA-0011406-2021	27/10/2031
DERIVADO DE CEREAL	TORTA SABOR A NARANJA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS LA HUERTA	NSA-005239-2018	9/08/2028
DERIVADO DE CEREAL	TORTA SABOR A NARANJA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES	NSA-0011115-2021	1/09/2031
DERIVADO DE CEREAL	PONQUE CHOCOBANANO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS LA HUERTA	NSA-005239-2018	9/08/2028
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA CUCA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LA MOLIENDA DEL PAN	NSA-0011351-2021	14/10/2031
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA CUCA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES	NSA-0011098-2021	31/08/2031
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA COMBINADA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LA MOLIENDA DEL PAN	NSA-0011351-2021	14/10/2031
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA COMBINADA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES	NSA-0011098-2021	31/08/2031
DERIVADO DE CEREAL	PAN QUESO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LA MOLIENDA DEL PAN	NSA-0008855-2020	21/07/2030
DERIVADO DE CEREAL	PAN QUESO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES	NSA-0011112-2021	1/09/2031
DERIVADO DE CEREAL	GRANOLA CON COCO Y PASA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	PANIFICADORA SANTA CATALINA	NSA-0015197-2023	7/12/2033

RELACION DE PRODUCTOS RACION INDUSTRIALIZADA



COMPONETE	PRODUCTO	PROVEEDOR	FABRICANTE	RESOLUCION - NOTIFICACION - PERMISO SANITARIO	VIGENCIA
DERIVADO DE CEREAL	BROWNIE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LA MOLIENDA DEL PAN	NSA-0011406-2021	27/10/2031
DERIVADO DE CEREAL	BROWNIE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES	NSA-0011115-2021	1/09/2031
DERIVADO DE CEREAL	BROWNIE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS LA HUERTA	NSA-005239-2018	9/08/2028
DERIVADO DE CEREAL	PONQUE COMBINADO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES	NSA-0011115-2021	1/09/2031
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA ARCOIRIS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LA MOLIENDA DEL PAN	NSA-0011351-2021	14/10/2031
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA ARCOIRIS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES	NSA-0011098-2021	31/08/2031
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA ARCOIRIS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS LA HUERTA	NSA-005097-2018	12/07/2028
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA ALFAJOR	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LA MOLIENDA DEL PAN	NSA-0011351-2021	14/10/2031
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA CHIPS DE CHOCOLATES	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LA MOLIENDA DEL PAN	NSA-0011351-2021	14/10/2031
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA CHIPS DE CHOCOLATES	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES	NSA-0011098-2021	31/08/2031
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA CHIPS DE CHOCOLATES	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS LA HUERTA	NSA-005097-2018	12/07/2028
DERIVADO DE CEREAL	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COMAPAN	NSA-0017748-2024	23/08/2034
DERIVADO DE CEREAL	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	DEL CERRO SAS	RSAD11167315	15/05/2025
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA CASERA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LA MOLIENDA DEL PAN	NSA-0011351-2021	14/10/2031
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA CASERA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES	NSA-0011098-2021	31/08/2031
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA CASERA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS LA HUERTA	NSA-005097-2018	12/07/2028
DERIVADO DE CEREAL	MUFFIN SABOR A VAINILLA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LA MOLIENDA DEL PAN	NSA-0011406-2021	27/10/2031

RELACION DE PRODUCTOS RACION INDUSTRIALIZADA



COMPONETE	PRODUCTO	PROVEEDOR	FABRICANTE	RESOLUCION - NOTIFICACION - PERMISO SANITARIO	VIGENCIA
DERIVADO DE CEREAL	MUFFIN SABOR A VAINILLA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS LA HUERTA	NSA-005239-2018	9/08/2028
DERIVADO DE CEREAL	MUFFIN SABOR A VAINILLA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES	NSA-0011115-2021	1/09/2031
DERIVADO DE CEREAL	PAN DE MAIZ	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LA MOLIENDA DEL PAN	NSA-0008855-2020	21/07/2030
DERIVADO DE CEREAL	PAN DE MAIZ	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES	NSA-0011112-2021	1/09/2031
DERIVADO DE CEREAL	MANTECADA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LA MOLIENDA DEL PAN	NSA-0011406-2021	27/10/2031
DERIVADO DE CEREAL	MANTECADA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES	NSA-0011115-2021	1/09/2031
DERIVADO DE CEREAL	MANTECADA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS LA HUERTA	NSA-005239-2018	9/08/2028
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA RIZADA BLANCA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES	NSA-0011098-2021	31/08/2031
DERIVADO DE CEREAL	ROSCON CON AREQUIPE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ORNELO	NSA-0014689-2023	6/09/2033
DERIVADO DE CEREAL	ROSCON CON AREQUIPE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES	NSA-0011112-2021	1/09/2031
DERIVADO DE CEREAL	ROSQUITAS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	PANIFICADORA SANTA CATALINA	NSA-0008117-2020	24/01/2030
AZUCARES Y DULCES	AREQUIPE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	ALIMENTOS RICOLAC	RSA-0031874-2024	12/06/2029
AZUCARES Y DULCES	LECHE CONDENSADA AZUCARADA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	ALIMENTOS RICOLAC	RSAE02I33605	30/03/2025
AZUCARES Y DULCES	MANI CON PASAS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	PANIFICADORA SANTA CATALINA	NSA-0014879-2023	5/10/2033
AZUCARES Y DULCES	DULCE CON LECHE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LA SABROSURA	RSAJ02I22515	16/06/2025
AZUCARES Y DULCES	DULCE CON LECHE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	ALIMENTOS RICOLAC	RSA-0022073-2022	23/09/2027
AZUCARES Y DULCES	DULCE CON LECHE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LACKY LUCK COMPANY	RSA-0023215-2023	23/01/2028

RELACION DE PRODUCTOS RACION INDUSTRIALIZADA



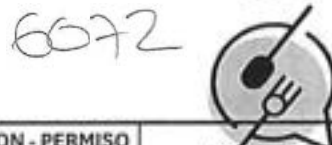
COMPONETE	PRODUCTO	PROVEEDOR	FABRICANTE	RESOLUCION - NOTIFICACION - PERMISO SANITARIO	VIGENCIA
AZUCARES Y DULCES	BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LA SABROSURA	NSA-002056-2016	2/12/2026
AZUCARES Y DULCES	BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	ALIMENTOS RICOLAC	NSA-0011211-2021	23/09/2031
AZUCARES Y DULCES	BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LACKY LUCK COMPANY	NSA-000573-2016	2/03/2026
AZUCARES Y DULCES	DULCE CON LECHE CON PANELITA CON LECHE CON COCO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LA SABROSURA	RSAJ02I22515	16/06/2025
AZUCARES Y DULCES	DULCE CON LECHE CON PANELITA CON LECHE CON COCO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	ALIMENTOS RICOLAC	RSA-0022073-2022	23/09/2027
AZUCARES Y DULCES	DULCE CON LECHE CON PANELITA CON LECHE CON COCO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LACKY LUCK COMPANY	RSA-0023215-2023	23/01/2028
AZUCARES Y DULCES	PANELITA CON LECHE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LA SABROSURA	RSAJ02I22515	16/06/2025
AZUCARES Y DULCES	PANELITA CON LECHE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	ALIMENTOS RICOLAC	RSA-0022073-2022	23/09/2027
AZUCARES Y DULCES	PANELITA CON LECHE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LACKY LUCK COMPANY	RSA-0023215-2023	23/01/2028
AZUCARES Y DULCES	BOCADILLO DE GUAYABA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LA SABROSURA	NSA-002056-2016	2/12/2026
AZUCARES Y DULCES	BOCADILLO DE GUAYABA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	ALIMENTOS RICOLAC	NSA-0011211-2021	23/09/2031
AZUCARES Y DULCES	BOCADILLO DE GUAYABA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LACKY LUCK COMPANY	NSA-000573-2016	2/03/2026



RELACION DE PRODUCTOS RACION PREPARADA EN SITIO

COMPONENTE	PRODUCTO	PROVEEDOR	FABRICANTE	RESOLUCION - NOTIFICACION - PERMISO SANITARIO	VIGENCIA
PROTEINA	PECHUGA MARINADA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	AVSA SAS	001AD	
PROTEINA	CARNE DE RES	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS	146AC	
PROTEINA	CARNE DE RES	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COMERCICARNES	204DM	
PROTEINA	QUESO DOBLE CREMA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LACTEOS LAS CAMELIAS	RSA-0010846-2020	6/11/2025
PROTEINA	QUESO DOBLE CREMA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	DISTRIBUIDORA QUINTALAC	RSA-0010422-2020	28/08/2025
PROTEINA	HUEVO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	AVICOLA VILLA LUCIA	NA	NA
PROTEINA	HUEVO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	HUEVOS TITO	NA	NA
LACTEO	LECHE EN POLVO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	TROPICAL FRESS	RSA-0016684-2021	15/12/2026
LACTEO	LECHE EN POLVO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	INDUNILO SAS	RSA-0021328-2022	18/08/2027
LACTEO	LECHE EN POLVO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COSMOLAC S.A.S.	RSA-0029571-2024	29/01/2029
LACTEO	LECHE LÍQUIDA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	GLORIA COLOMBIA SAS	RSA-0021861-2022	13/09/2027
LACTEO	LECHE LÍQUIDA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	INDUNILO SAS	RSA-0022727-2022	12/12/2027
FRUTA	PULPA DE FRUTA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	NEOFRUT SAS	PSA-0004358-2024	23/01/2031
FRUTA	PULPA DE FRUTA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	FABIAN BARAJAS CALDERON - FRUCTOSSITA	PSA-0004489-2024	4/04/2031
FRUTA	PULPA DE FRUTA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	FRUTOS SH (EMPULPATE)	PSA-0004716-2024	28/05/2031
FRUTA	PULPA DE FRUTA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	ALCALA DE ALIMNETOS SA	PSA-0002246-2019	1/11/2026
ABARROTES	CANELA MOIDA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	EMPAQUETADOS ELTRECE	NSA-005452-2018	
ABARROTES	AVENA EN HOJUELAS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	EMPAQUETADOS ELTRECE	NSA-0009135-2020	
ABARROTES	ARROZ BLANCO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	EMPAQUETADOS ELTRECE	NSA-0016134-2024	3/05/2034
ABARROTES	AZÚCAR BLANCO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	EMPAQUETADOS ELTRECE	NSA-0008987-2020	20/08/2030
ABARROTES	MARGARINA,	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	EMPAQUETADOS ELTRECE	PSA-001118-2017	12/06/2031
ABARROTES	PASTA ESPAGUETIS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	EMPAQUETADOS ELTRECE	PSA-001739-2018	3/12/2025
ABARROTES	PASTA FIDEOS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	EMPAQUETADOS ELTRECE	PSA-001739-2018	3/12/2025
ABARROTES	LENTEJA COMÚN,	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	EMPAQUETADOS ELTRECE	N/A	N/A
ABARROTES	FRIJOL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	EMPAQUETADOS ELTRECE	N/A	N/A
ABARROTES	ACEITE DE SOYA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	EMPAQUETADOS ELTRECE	PSA-0002126-2019	14/08/2026
ABARROTES	PANELA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	EMPAQUETADOS ELTRECE	NSA-000621-2016	8/03/2026
ABARROTES	MIGA DE PAN	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	EMPAQUETADOS ELTRECE (PAN EMANUEL)	NSA-0013065-2022	16/11/2032
ABARROTES	ACEITE DE GIRASOL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COMERCIALIZADORA ELINCER SAS	PSA-0003063-2021	12/08/2028
ABARROTES	ACEITE DE GIRASOL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	CY EMPAQUETADORA DEL NORTE SAS	PSA-000672-20216	23/08/2030
ABARROTES	ARROZ BLANCO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	ARROZ CASANARE	RSAYC101104	24/02/2026
ABARROTES	ARROZ BLANCO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	ARROZERA GELVES SAS	RSA-005427-2018	23/11/2028
ABARROTES	ARROZ BLANCO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	DIANA CORPORACION SAS	RSA-0018097-2022	25/03/2027
ABARROTES	AZÚCAR BLANCO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	INGENIO DEL CAUCA S.A.S. - INCAUCA S.A.S	NSA-004594-2018	4/09/2028
ABARROTES	AZÚCAR BLANCO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	RIOPALA CASTILLA S.A.	NSA-0008606-2020	20/05/2030
ABARROTES	CHOCOLATE DE MESA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	GIRONES SA	NSA-003084-2017	20/06/2027
ABARROTES	CHOCOLATE DE MESA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	TOSTADORA DE CAFÉ -AMI LIMITADA	NSA-001862-2016	22/12/2026
ABARROTES	CHOCOLATE DE MESA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	GRUPO ALIMENTICIO ALBA DEL FONCE	NSA-0010672-2021	17/06/1931
ABARROTES	FECULA DE MAIZ	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	ORGANIZACIÓN CARNEZAS SAS	RSA-003303-2017	2/06/2027

RELACION DE PRODUCTOS RACION PREPARADA EN SITIO



COMPONETE	PRODUCTO	PROVEEDOR	FABRICANTE	RESOLUCION - NOTIFICACION - PERMISO SANITARIO	VIGENCIA
ABARROTES	FECULA DE MAIZ	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	UNILEVER COLOMBIA ANDINA LIMITADA	NSA-000405-2015	2/02/2026
ABARROTES	FECULA DE MAIZ	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	UNILEVER COLOMBIA ANDINA LIMITADA	NSA-0019283-2024	26/12/2034
ABARROTES	FECULA DE MAIZ	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	INGREDION	NSA-0009742-2021	7/01/2031
ABARROTES	FRIJOL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS (JR)	NSA-000652-2016	6/04/2026
ABARROTES	LENTEJA COMÚN,	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS (JR)	NSA-000652-2016	6/04/2026
ABARROTES	FRIJOL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	SUDESPENSA	NSA-0011989-2022	29/03/2032
ABARROTES	LENTEJA COMÚN,	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	SUDESPENSA	NSA-0011989-2022	29/03/2032
ABARROTES	HARINA DE TRIGO,	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	MOLINO DEL ATLANTICO SAS	PSA-001620-2018	6/09/2025
ABARROTES	HARINA DE TRIGO,	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	MOLINO SAN MIGUEL SAS	PSA-0001902-2019	13/03/2026
ABARROTES	HARINA DE MAIZ BLANCO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LA SOBERANA	PSA-000210-2016	6/02/2028
ABARROTES	HARINA DE MAIZ BLANCO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	MOLINO DEL ATLANTICO SAS	PSA-0004272-2023	14/11/2030
ABARROTES	HOJUELA DE AVENA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	TROPICAL FRESS	NSA-0012394-2022	14/06/2032
ABARROTES	HOJUELA DE AVENA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	SUDESPENSA	NSA-005219-2018	3/08/2028
ABARROTES	MAÍZ TIERNO,	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COMPAÑIA PESQUERA DEL MAR SAS	RSA-002791-2017	13/12/2026
ABARROTES	MAÍZ TRILLADO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS (JR)	NSA-004896-2018	21/06/2028
ABARROTES	MARGARINA,	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	GRASCOL LIMITADA	RSIAD18M02285	31/03/2025
ABARROTES	MARGARINA,	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	TEAM FOODS COLOMBIA SAS	PSA-0002284-2019	13/11/2026
ABARROTES	MARGARINA,	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	DUQUESA SA	PSA-0002430-2020	3/03/2027
ABARROTES	PANELA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	FEDERACION AGROALIMENTAR CAMPESINA	NSA-004396-20218	20/06/2034
ABARROTES	PASTA ESPAGUETIS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	MOLINO DEL ATLANTICO SAS	PSA-0002468-2020	4/05/2027
ABARROTES	PASTA ESPAGUETIS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	GAVASA & CIA LTD	PSA-001739-2018	3/12/2025
ABARROTES	PASTA MACARRONES	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	GAVASA & CIA LTD	PSA-001739-2018	3/12/2025
ABARROTES	PASTA FIDEOS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	GAVASA & CIA LTD	PSA-001739-2018	3/12/2025
ABARROTES	SAL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	BRINSA SA	RSA-0031356-2024	16/05/2029
ABARROTES	SAL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS (JR)	RSA-0007107-2018	6/09/2028
ABARROTES	CANELA MOLIDA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	PRODUCTOS PEGO	NSA-000948-2016	8/06/2026
ABARROTES	POLVO PARA HORNEAR	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	PRODUCTOS PEGO	NSA-000948-2016	8/06/2026
ABARROTES	PAPRIKA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	PRODUCTOS PEGO	NSA-000948-2016	8/06/2026
ABARROTES	OREGANO SECO,	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	PRODUCTOS PEGO	NSA-000948-2016	8/06/2026
ABARROTES	TOMILLO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	PRODUCTOS PEGO	NSA-000948-2016	8/06/2026
ABARROTES	BOCADILLO VELEÑO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LA SABROSURA SAS	NSA-002056-2016	2/12/2026

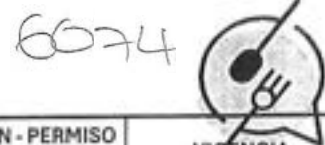
6073



RELACION DE PRODUCTOS RACION PREPARADA EN SITIO

COMPONETE	PRODUCTO	PROVEEDOR	FABRICANTE	RESOLUCION - NOTIFICACION - PERMISO SANITARIO	VIGENCIA
PROTEINA	PECHUGA MARINADA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	AVSA SAS	001AD	
PROTEINA	CARNE DE RES	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS	146AC	
PROTEINA	CARNE DE RES	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COMERCICARNES	204DM	
PROTEINA	QUESO DOBLE CREMA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LACTEOS LAS CAMELIAS	RSA-0010846-2020	6/11/2025
PROTEINA	QUESO DOBLE CREMA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	DISTRIBUIDORA QUINTALAC	RSA-0010422-2020	28/08/2025
PROTEINA	HUEVO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	AVICOLA VILLA LUCIA	NA	NA
PROTEINA	HUEVO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	HUEVOS TITO	NA	NA
LACTEO	LECHE EN POLVO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	TROPICAL FRESS	RSA-0016684-2021	15/12/2026
LACTEO	LECHE EN POLVO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	INDUNILLO SAS	RSA-0021328-2022	18/08/2027
LACTEO	LECHE EN POLVO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COSMOLAC S.A.S.	RSA-0029571-2024	29/01/2029
LACTEO	LECHE LÍQUIDA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	GLORIA COLOMBIA SAS	RSA-0021861-2022	13/09/2027
LACTEO	LECHE LÍQUIDA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	INDUNILLO SAS	RSA-0022727-2022	12/12/2027
FRUTA	PULPA DE FRUTA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	NEOFRUT SAS	PSA-0004358-2024	23/01/2031
FRUTA	PULPA DE FRUTA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	FABIAN BARAJAS CALDERON - FRUCTOSSITA	PSA-0004489-2024	4/04/2031
FRUTA	PULPA DE FRUTA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	FRUTOS SH (EMPULPATE)	PSA-0004716-2024	28/05/2031
FRUTA	PULPA DE FRUTA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	ALCALA DE ALIMNETOS SA	PSA-0002246-2019	1/11/2026
ABARROTES	CANELA MOLIDA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	EMPAQUETADOS ELTRECE	NSA-005452-2018	
ABARROTES	AVENA EN HOJUELAS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	EMPAQUETADOS ELTRECE	NSA-0009135-2020	
ABARROTES	ARROZ BLANCO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	EMPAQUETADOS ELTRECE	NSA-0016134-2024	3/05/2034
ABARROTES	AZÚCAR BLANCO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	EMPAQUETADOS ELTRECE	NSA-0008987-2020	20/08/2030
ABARROTES	MARGARINA,	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	EMPAQUETADOS ELTRECE	PSA-001118-2017	12/06/2031
ABARROTES	PASTA ESPAGUETIS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	EMPAQUETADOS ELTRECE	PSA-001739-2018	3/12/2025
ABARROTES	PASTA FIDEOS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	EMPAQUETADOS ELTRECE	PSA-001739-2018	3/12/2025
ABARROTES	LENTEJA COMÚN,	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	EMPAQUETADOS ELTRECE	N/A	N/A
ABARROTES	FRIJOL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	EMPAQUETADOS ELTRECE	N/A	N/A
ABARROTES	ACEITE DE SOYA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	EMPAQUETADOS ELTRECE	PSA-0002126-2019	14/08/2026
ABARROTES	PANELA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	EMPAQUETADOS ELTRECE	NSA-000621-2016	8/03/2026
ABARROTES	MIGA DE PAN	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	EMPAQUETADOS ELTRECE (PAN EMANUEL)	NSA-0013065-2022	16/11/2032
ABARROTES	ACEITE DE GIRASOL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COMERCIALIZADORA ELINCER SAS	PSA-0003063-2021	12/08/2028
ABARROTES	ACEITE DE GIRASOL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	CY EMPAQUETADORA DEL NORTE SAS	PSA-000672-20216	23/08/2030
ABARROTES	ARROZ BLANCO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	ARROZ CASANARE	RSAYC10104	24/02/2026
ABARROTES	ARROZ BLANCO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	ARROZERA GELVES SAS	RSA-005427-2018	23/11/2028
ABARROTES	ARROZ BLANCO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	DIANA CORPORACION SAS	RSA-0018097-2022	25/03/2027
ABARROTES	AZÚCAR BLANCO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	INGENIO DEL CAUCA S.A.S. - INCAUCA S.A.S	NSA-004594-2018	4/09/2028
ABARROTES	AZÚCAR BLANCO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	RIOPALA CASTILLA S.A.	NSA-0008606-2020	20/05/2030
ABARROTES	CHOCOLATE DE MESA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	GIROES SA	NSA-003084-2017	20/06/2027
ABARROTES	CHOCOLATE DE MESA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	TOSTADORA DE CAFÉ -AMI LIMITADA	NSA-001862-2016	22/12/2026
ABARROTES	CHOCOLATE DE MESA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	GRUPO ALIMENTICIO ALBA DEL FONCE	NSA-0010672-2021	17/06/1931
ABARROTES	FECULA DE MAIZ	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	ORGANIZACIÓN CARNEZAS SAS	RSA-003303-2017	2/06/2027

RELACION DE PRODUCTOS RACION PREPARADA EN SITIO



COMPONETE	PRODUCTO	PROVEEDOR	FABRICANTE	RESOLUCION - NOTIFICACION - PERMISO SANITARIO	VIGENCIA
ABARROTES	FECULA DE MAIZ	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	UNILEVER COLOMBIA ANDINA LIMITADA	NSA-000405-2015	2/02/2026
ABARROTES	FECULA DE MAIZ	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	UNILEVER COLOMBIA ANDINA LIMITADA	NSA-0019283-2024	26/12/2034
ABARROTES	FECULA DE MAIZ	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	INGREDION	NSA-0009742-2021	7/01/2031
ABARROTES	FRIJOL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS (JR)	NSA-000652-2016	6/04/2026
ABARROTES	LENTEJA COMÚN,	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS (JR)	NSA-000652-2016	6/04/2026
ABARROTES	FRIJOL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	SUDESPENSA	NSA-0011989-2022	29/03/2032
ABARROTES	LENTEJA COMÚN,	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	SUDESPENSA	NSA-0011989-2022	29/03/2032
ABARROTES	HARINA DE TRIGO,	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	MOLINO DEL ATLANTICO SAS	PSA-001620-2018	6/09/2025
ABARROTES	HARINA DE TRIGO,	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	MOLINO SAN MIGUEL SAS	PSA-0001902-2019	13/03/2026
ABARROTES	HARINA DE MAIZ BLANCO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LA SOBERANA	PSA-000210-2016	6/02/2028
ABARROTES	HARINA DE MAIZ BLANCO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	MOLINO DEL ATLANTICO SAS	PSA-0004272-2023	14/11/2030
ABARROTES	HOJUELA DE AVENA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	TROPICAL FRESS	NSA-0012394-2022	14/06/2032
ABARROTES	HOJUELA DE AVENA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	SUDESPENSA	NSA-005219-2018	3/08/2028
ABARROTES	MAÍZ TIERNO,	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COMPAÑIA PESQUERA DEL MAR SAS	RSA-002791-2017	13/12/2026
ABARROTES	MAÍZ TRILLADO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS (JR)	NSA-004896-2018	21/06/2028
ABARROTES	MARGARINA,	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	GRASCOL LIMITADA	RSIAD18M02285	31/03/2025
ABARROTES	MARGARINA,	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	TEAM FOODS COLOMBIA SAS	PSA-0002284-2019	13/11/2026
ABARROTES	MARGARINA,	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	DUQUESA SA	PSA-0002430-2020	3/03/2027
ABARROTES	PANELA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	FEDERACION AGROALIMENTAR CAMPESINA	NSA-004396-20218	20/06/2034
ABARROTES	PASTA ESPAGUETIS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	MOLINO DEL ATLANTICO SAS	PSA-0002468-2020	4/05/2027
ABARROTES	PASTA ESPAGUETIS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	GAVASA & CIA LTD	PSA-001739-2018	3/12/2025
ABARROTES	PASTA MACARRONES	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	GAVASA & CIA LTD	PSA-001739-2018	3/12/2025
ABARROTES	PASTA FIDEOS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	GAVASA & CIA LTD	PSA-001739-2018	3/12/2025
ABARROTES	SAL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	BRINSA SA	RSA-0031356-2024	16/05/2029
ABARROTES	SAL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS (JR)	RSA-0007107-2018	6/09/2028
ABARROTES	CANELA MOLIDA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	PRODUCTOS PEGO	NSA-000948-2016	8/06/2026
ABARROTES	POLVO PARA HORNEAR	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	PRODUCTOS PEGO	NSA-000948-2016	8/06/2026
ABARROTES	PAPRIKA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	PRODUCTOS PEGO	NSA-000948-2016	8/06/2026
ABARROTES	OREGANO SECO,	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	PRODUCTOS PEGO	NSA-000948-2016	8/06/2026
ABARROTES	TOMILLO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	PRODUCTOS PEGO	NSA-000948-2016	8/06/2026
ABARROTES	BOCADILLO VELEÑO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	LA SABROSURA SAS	NSA-002056-2016	2/12/2026

SISTEMA H.A.C.C.P. PLANTA DE BENEFICIO Y DESPRESE FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	CÓDIGO	FT- BEN- MC01-0034
	REV:	01/07/2023
	VER:	7
	PAGINA	1 / 7

NOMBRE	PECHUGA MARINADA	
MARCA	MAC POLLO	
PROCEDENCIA	Producto obtenido del ave beneficiada de 45 días de edad aproximadamente y despresada automáticamente en la Planta de Beneficio - Desprese.	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Esta comprendida por el esternón, las costillas esternales, y su respectiva masa muscular conformada por el pectoral torácico y el supracoracoideo y su piel. Se obtiene por el corte a nivel de la articulación de la escápula, el hueso coracoides y el humero y atrás en la unión de las costillas vertebrales y las esternales.	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	Olor y Color S.G. (Suigeneris), de conformación, carnosidad y recubrimiento de grasa normales. Libre de pelos y plumas, sin huesos rotos, ni hematomas. Se le agregan sales de máxima calidad para mejorar su textura, jugosidad y sabor.	
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO	ACEPTACIÓN <ul style="list-style-type: none"> • Sin plumas • Sin hematomas • Color suis generis (Rosado, blanco). • Olor suis generis (Propio del producto) • Ausencia de material extraño • El esternón no deberá sobresalir no "visualizarse. 	RECHAZO <ul style="list-style-type: none"> • Con plumas • Con hematomas • Color diferente al propio del producto – Oscuro con mal aspecto • Olor diferente al propio del producto • Presencia de material extraño • El esternón sobresale. •
COMPOSICION	<ul style="list-style-type: none"> • 90% de la referencia, 10% de solución de agua y sales de sodio para mantener jugosidad mediante inyección. 	

SISTEMA H.A.C.C.P. PLANTA DE BENEFICIO Y DESPRESE FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	CÓDIGO	FT- BEN- MC01-0034
	REV:	01/07/2023
	VER:	7
	PAGINA	2 / 7

COMPONENTES ALERGENICOS	ALERGENOS	SI	NO
	Cereales que contengan gluten y productos derivados		X
	Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
	Huevos y productos a base de huevo		X
	Pescado y productos a base de pescado		X
	Cacahuates y productos a base de cacahuates		X
	Soja y productos a base de soja		X
	Leche y sus derivados (Incluida la lactosa)		X
	Frutos de cáscara y productos derivados		X
	Apio y productos derivados		X
	Mostaza y productos derivados		X
	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
	Dióxido de azufre y sulfitos (<10 mg/Kg o mg/l)		X
	Altramuces y productos a base de altramuces		X
	Moluscos y productos a base de moluscos		X
	La información de alérgenos refiere nuestro conocimiento actual de las materias primas empleadas.		
OGM	El producto no es un OGM.		
REGISTRO SANITARIO	RSA-0019989-2022		
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Resolución 402 de 2002: • NMP Coliformes fecales/g. < 500 • Recuento estafilococo coagulasa positivo/g <1000 • Recuento esporas Clostridium sulfito reductor/g. <1000 Resolución 2690 de 2015: Salmonella spp y Campylobacter spp: • Criterio de Desempeño: < 2.2 logaritmos (Mapa biológico)		

SISTEMA H.A.C.C.P. PLANTA DE BENEFICIO Y DESPRESE FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	CÓDIGO	FT- BEN- MC01-0034
	REV:	01/07/2023
	VER:	7
	PAGINA	3 / 7

CARÁCTERÍSTICAS SENSORIALES	Aroma: Suis generis – característico del producto Color: Blanco - rosáceo Aspecto: La grasa y el tejido muscular del producto es firme y elástico al tacto
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Para consumo previa cocción y preparación de acuerdo con el consumidor. Destinado para el consumo en el hogar y la industria. Con alto valor proteico. Se suele emplear en una gran variedad de preparaciones que van desde el asado a la parrilla (barbacoa), al horno y frito. Se puede ver su carne picada en ensaladas, sándwiches, empanadas y pasabocas entre otras.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	- Venta de acuerdo con el peso - Empacado en bolsas plásticas de polietileno impresa. Presentado refrigerado o congelado. - Embalado en sacos de polipropileno homopolímero apto para estar en contacto directo con alimentos. Presentado Congelado. - Empacado en bolsas plásticas - Capran Polietileno calibre 12, diseño orientado para autoservicios. Presentado Congelado. - Bandeja poliestireno expandible y termoformada.
INFORMACIÓN ECOLÓGICA	El material utilizado en la estructura de la bolsa es 100% reciclable.
VIDA ÚTIL ESPERADA	- Bolsa refrigerado (-2 °C a 4°C)..... 15 días. - Bolsa congelado (-18 °C)..... 12 meses. - Bandeja refrigerado (-2 °C a 4°C)..... 15 días - Bandeja congelada (-18°C)..... 3 meses <i>Después de abierto consumase en el menor tiempo posible.</i>

6078

SISTEMA H.A.C.C.P. PLANTA DE BENEFICIO Y DESPRESE FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	CÓDIGO	FT- BEN- MC01-0034
	REV:	01/07/2023
	VER:	7
	PAGINA	4 / 7

CONTROLES DE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACION	Control constante de la temperatura de transporte y almacenamiento. <i>Disponga el producto en canastillas plásticas separadas de las paredes y del piso del cuarto frío.</i>
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Manejo aplicando las Buenas Prácticas de Manufactura. Control en cuartos frios y temperatura durante el transporte. Transporte en carros refrigerados, previamente higienizados.
SEGURIDAD	Libre de sustancias inhibidoras, tóxicas, adulterantes y/o residuos de drogas o medicamentos, en niveles superiores a los máximos permisibles, determinados en la normatividad legal vigente.
ETIQUETA	Rótulo: Vence, lote de producción, hora, método de conservación: Refrigeración o congelación, fecha de empaque, fecha de beneficiado, código planta beneficio ante el INVIMA, área de empaque. Descripción general: Descripción del producto, instrucciones de uso, Ingredientes, registro sanitario, leyenda marinado, fabricado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Vehículos con furgón isoterma en fibra de vidrio y control de temperaturas por sistema satelital, con concepto sanitario vigente. Provistos de unidad de frío para mantener temperatura.
INSTRUCCIONES DE USO	Refrigerado: Si se adquiere refrigerado manténgase refrigerado. Si se adquiere congelado manténgase así. Descongele el producto en el refrigerador. Después de descongelado no vuelva a congelar. Cocine el producto completamente. Las bacterias mueren cuando los alimentos alcanzan una temperatura segura. Producido a partir de aves sanas. Congelado: Manténgase congelado. Descongele el producto en el refrigerador. Después de descongelado no vuelva a congelar. Cocine el producto completamente. Las bacterias mueren cuando los alimentos alcanzan una temperatura segura. Producido a partir de aves sanas.

SISTEMA H.A.C.C.P. PLANTA DE BENEFICIO Y DESPRESE FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	CÓDIGO	FT- BEN- MC01-0034
	REV:	01/07/2023
	VER:	7
	PAGINA	5 / 7

LEGISLACION APLICABLE	Decreto 1500 de 2007 Decreto 2270 de 2012 Resolución 2690 de 2015 Resolución 719 de 2015 Resolución 402 de 2002 Resolución 2505 de 2004 Resolución 242 de 2013 Resolución 5109 de 2005 Resolución 810 de 2021 Resolución 2492 de 2022 Resolución 254 de 2023
DISEÑO DEL EMPAQUE	Bolsa Tradicional: 

SISTEMA H.A.C.C.P.
PLANTA DE BENEFICIO Y DESPRESE
FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

CÓDIGO FT- BEN- MC01-0034

REV: 01/07/2023

VER: 7

PAGINA 6 / 7

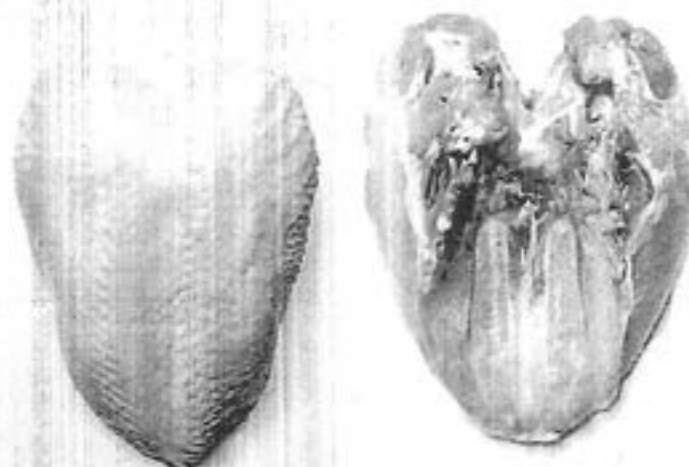


Bandeja Presa:



SISTEMA H.A.C.C.P. PLANTA DE BENEFICIO Y DESPRESE FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	CÓDIGO	FT- BEN- MC01-0034
	REV:	01/07/2023
	VER:	7
	PAGINA	7 / 7

**REGISTRO GRAFICO PECHUGA
MARINADA**



ELABORO:

JEFE DE ASEG. DE CALIDAD

APROBO:

DIRECTOR NAL. ASEG. DE CALIDAD

ANEXO – FICHAS TÉCNICAS DECLARACIONES DE CALIDAD

Características microbiológicas

Normatividad	Parámetro	Resultados
Resolución 402 de 2002	NMP Coliformes fecales/g.	< 500
	Recuento estafilococo coagulasa positivo/g	<100
	Recuento esporas Clostridium sulfito reductor/g	<100
Resolución 2690 de 2015	Salmonella spp	Criterio de Desempeño: < 2.2 logaritmos
	Campylobacter spp	Criterio de Desempeño: < 2.2 logaritmos

Características fisicoquímicas

Parámetro	Resultados
Nitrógeno volátil total mg/100 g muestra	<30
pH a 20°C	5.4 a 7.0
Fósforo g / 100 g muestra (%)	<0.3%

Límite de contenido de nutrientes:

Nutriente	Resolución 2492 de 2022	Resultados referencias	Referencias marinadas
Sodio	Para carnes crudas a las que se le haya adicionado sal/sodio, el límite es 300 mg / 100 g.	100 – 300 mg / 100 g	Pechuga, alas, ala mixta, media pechuga, filete de pechuga, pechuga sin piel, perril mixto, pierna perril, perril rabadilla, perril (Churrasco), pierna, codos, colombinas, ala pasaboca, trozos de pollo, trozos de alas, partes de pechuga, perril sin piel, pierna perril sin piel, filete de perril (Churrasco), filete de pierna perril.

Declaración de porciones

Normatividad	Parámetro	Texto
Resolución 2492 de 2022 Circular 4000-0177-23	Artículo 1 / Parágrafo 2.	Para los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase."
Circular 4000-0177-23	Numeral 3.	Tamaño de la porción: 1 porción (100 gr)

Criterios de aceptación y rechazo

ACEPTACIÓN	RECHAZO
<ul style="list-style-type: none"> • Sin plumas • Sin hematomas • Color suis generis (Propio del producto). • Olor suis generis (Propio del producto) • Ausencia de material extraño 	<ul style="list-style-type: none"> • Con plumas • Con hematomas • Color diferente al propio del producto – Oscuro con mal aspecto • Olor diferente al propio del producto • Presencia de material extraño

Grupo poblacional:

Público en general, niños a partir de los 4 años.



ELABORÓ:

JEFE DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD



APROBO:

DIRECTOR NAL. ASEG. DE CALIDAD

RESOLUCIÓN 2017018477 DEL 10 DE MAYO DE 2017

Por la cual se concede la Autorización Sanitaria y Registro a una Planta de beneficio y desposte de Aves.

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 Numeral 11 del Artículo 20 del Decreto 2078 de 2012 y con base en lo previsto en la Ley 9 de 1979 y el Decreto 1500 de 2007, el Decreto 2270 de 2012 y Resolución 242 de 2013,

CONSIDERANDO

Que el Decreto 1500 de mayo 4 de 2007, estableció el proceso de autorización sanitaria y registro de todos los establecimientos dedicados al beneficio de animales, desposte y desposte para lo cual deben inscribirse ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, solicitar visita de autorización sanitaria y el registro del establecimiento, para su funcionamiento.

Que de acuerdo al capítulo V del título II del Decreto 1500 de 2007 le corresponde al INVIMA realizar la inscripción, autorización sanitaria y registro de las plantas de beneficio animal, desposte y desposte.

Que el Decreto 2270 de 2012, estableció que el INVIMA expedirá la correspondiente autorización sanitaria a las plantas de beneficio animal, desposte y desposte que cumplan con los requisitos sanitarios establecidos en el presente decreto y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

Que a través de Resolución 242 del 31 de enero de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, se estableció el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desposte y almacenamiento, comercialización, transporte, expendio, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.

Que mediante el radicado INVIMA No. 2017042514 del 29 de Marzo de 2017, el señor WILLIAM SERRANO PINTO actuando en calidad de Gerente General, presentó solicitud de Autorización Sanitaria del establecimiento AVIDESA MAC POLLO S.A., ubicado en el Kilómetro 7 Autopista Floridablanca, del Municipio de Floridablanca, Departamento de Santander.

Que una vez surtida la revisión documental de la solicitud presentada por el establecimiento para la autorización sanitaria, se conceptúa que la información está completa y se procedió a la visita de verificación.

Que este Instituto en visita de inspección realizada los días 2, 3 y 4 de mayo de 2017, verificó el cumplimiento total de los requisitos establecidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y la Resolución 242 de 2013, el acta y formatos que forman parte integral del presente acto administrativo.

Conforme a lo anterior una vez realizada la evaluación documental, así como la visita de verificación de los requisitos sanitarios de la petición allegada, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Conceder la AUTORIZACIÓN SANITARIA al establecimiento AVIDESA MAC POLLO S.A., con NIT 890.201.881-4 para el BENEFICIO Y DESPESE DE

RESOLUCIÓN 2017018477 DEL 10 DE MAYO DE 2017

Por la cual se concede la Autorización Sanitaria y Registro a una Planta de beneficio y desprese de Aves.

AVES, ubicado en el en el Kilómetro 7 Autopista Floridablanca, del Municipio de Floridablanca, Departamento de Santander, por encontrarse que cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto 1500 de 2007 y el Decreto 2270 de 2012, en concordancia con la Resolución 242 de 2013, conforme a lo establecido en la parte motiva del presente acto administrativo.

ARTICULO SEGUNDO: Conceder registró al establecimiento AVIDESA MAC POLLO S.A. con NIT. 890.201.881-4 para el BENEFICIO Y DESPRESE DE AVES, ubicado en el Kilómetro 7 Autopista Floridablanca - Santander, del Municipio de Floridablanca, Departamento de Santander, bajo Registro INVIMA 001AD.

ARTICULO TERCERO: Asignar la inspección oficial permanente, conforme a los requisitos establecidos en el Decreto 1500 de 2007 y Resolución 242 de 2013. Se asignará dos (02) Inspectores Oficiales del Invima por turno de ocho (8) hora al establecimiento AVIDESA MAC POLLO S.A., de acuerdo al volumen de sacrificio de aves.

PARÁGRAFO: A partir de la fecha de la notificación del presente acto administrativo, el representante legal del establecimiento AVIDESA MAC POLLO S.A. deberá realizar solicitud ante el Invima para la prestación del servicio de inspección oficial permanente en plantas de beneficio bajo Decreto 1500 de 2007, con el pago de la tarifa correspondiente, la cual se encuentra en el manual tarifario vigente en la página web del Invima, de acuerdo a los procedimientos establecidos por este Instituto.

ARTICULO CUARTO: El establecimiento deberá contar con personal necesario para realizar la solicitud de reconocimiento y aprobación de los inspectores auxiliares, conforme a lo establecido en la Resolución 2016037870 del 26 de septiembre de 2016. El número de inspectores auxiliares necesarios, de acuerdo al volumen de sacrificio diario de aves, para el establecimiento AVIDESA MAC POLLO S.A., deberá ser de cuatro (04) inspectores auxiliares.

PARÁGRAFO: Una vez se obtenga el reconocimiento y aprobación de los profesionales, técnicos o tecnólogos como inspectores auxiliares, conforme a los lineamientos establecidos por el Invima, se procederá a su inscripción en el listado oficial de inspectores auxiliares y mediante oficio se comunicará dicho reconocimiento al Representante Legal del establecimiento.

ARTICULO QUINTO: El INVIMA conforme al estado sanitario verificado durante la visita, establece que los productos pueden destinarse a consumo NACIONAL. El establecimiento cuenta con un plazo no mayor a (6) seis meses para obtener la certificación donde conste que tiene implementado y en funcionamiento el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP, bajo Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resolución 242 de 2013, por parte de la autoridad sanitaria competente, previa solicitud del interesado.

ARTICULO SEXTO: Si en uso de las facultades de Inspección, Vigilancia y Control, el INVIMA evidencia que se presentan condiciones sanitarias que ponen en riesgo la inocuidad del producto o se evidencia cualquier violación al Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control, se procederá a cancelar el registro mediante acto debidamente motivado contra el cual proceden los recursos de acuerdo a lo establecido en el artículo 74

RESOLUCIÓN 2017018477 DEL 10 DE MAYO DE 2017

Por la cual se concede la Autorización Sanitaria y Registro a una Planta de beneficio y desprese de Aves.

del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, sin perjuicio de aplicación de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar.

ARTÍCULO SÉPTIMO: Notificar personalmente al representante legal ó apoderado del establecimiento AVIDESA MAC POLLO S.A. con NIT. 890.201.881-4 del contenido de la presente resolución; si no se pudiese realizar la notificación personal, se enviará aviso conforme a lo establecido en el artículo 69 del Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO OCTAVO: Contra la presente resolución procede el recurso de reposición, el cual deberá interponerse ante el Director 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 NOVENO: La presente resolución rige a partir de la fecha ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en BOGOTÁ D.C., el 10 de Mayo de 2017.

ESTE ESPACIO, HASTA LA FIRMA SE CONSIDERA EN BLANCO.



SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Elaboró: Claudia Forero
Revisó: Jenny Pontón Alvarado

6087

INPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL		INPECCION			
ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS DE BENEFICIO DE AVES CATEGORIA NACIONAL, BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCION 242 DE 2013					
Grupo MICROS/MED		Version: 02	Fecha de Emision: 2020-06-21		
Ciudad y fecha: FLORIDABLANCA - SANTANDER 2024-11-20/21/22					
I. IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO					
Razon Social: AVSA S.A.					
Codigo: 001AD		Nit: 8902018614			
Direccion: KM 7 AU FLORIDABLANCA					
Municipio: FLORIDABLANCA		Departamento: SANTANDER			
Teléfonos: 6076396419; 6076380144		E-mail: jefcalidadbeneficio@avsasa.com			
Representante Legal: MARIA ISABEL MONTANEZ CAMARGO					
Datos de producción:					
Días de proceso (relacione los días/e): LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES, VIERNES, SABADO, DOMINGO		Número de Turnos por día: 3			
Velocidad de la línea: 9500 aves/hora		Máximo de horas por turno: 8			
Let de almacenamiento de producto terminado (Ton):		Refrigerador: 200			
		Congelador: 0			
Desperdicio:					
Cuenta con desperdicio anexo: SI		Volumen de desperdicio: 65000			
Nota: Si la planta no cuenta con desperdicio anexo diligenciar NA en los ítems 1.12.5.1, 1.12.5.2, 1.12.5.3 y 3.3					
II. OBJETO DE LA VISITA:					
Dependencia y Grupo: DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1		Oficio Comisario No: 7302-1405-2024			
Objetivo de la visita: REALIZAR VISITA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO AL ESTABLECIMIENTO POLLOS AVSA S.A CODIGO 001AD CATEGORIA NACIONAL EN CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCION 242 DE 2013, SEGUN EL PLAN DE VISITAS DEL CUARTO TRIMESTRE DE 2024					
III. INFORMACION ULTIMA VISITA DE NC QUE GENERO CONCEPTO SANITARIO					
Fecha de la visita anterior: 2023-04-26		Porcentaje obtenido: 100,00%			
AAAA-MM-DD		Concepto sanitario obtenido: FAVORABLE			
IV. CRITERIOS DE EVALUACION					
Acceptable	A	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple con la totalidad de los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.			
Acceptable con Requerimientos	AR	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.			
Inaceptable	I	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento no cumple con los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.			
No Aplica	NA	Esta opción se activa cuando el establecimiento no tenga desperdicio anexo a la planta de beneficio. Solo para los ítems 1.12.5 Áreas de desperdicio y 3.3 Programa de retiro del producto del mercado.			
V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO					
No.	ASPECTO A VERIFICAR	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
1.	ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA				
1.1	Localización y accesos*	A	3	3,0	
1.2	Diseño y construcción	A	5	5,0	
1.3	Sistemas de drenaje	A	3	3,0	
1.4	Ventilación	A	3	3,0	
1.5	Iluminación	A	4	4,0	
1.6	Instalaciones sanitarias				
1.6.1	Sanitarios y vestidores*	A	4	4,0	
1.6.2	Filtros Sanitarios (no permite calificación AR)	A	5	5,0	
1.6.3	Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso	A	5	5,0	
1.7	Control integrado de plagas*	A	5	5,0	
1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	A	4	4,0	
1.9	Calidad del agua*	A	5	5,0	
1.10	Operaciones sanitarias	A	5	5,0	
1.11	Personal manipulador				
1.11.1	Estado de salud*	A	5	5,0	
1.11.2	Capacitación	A	5	5,0	
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección*	A	5	5,0	
1.12	Requisitos de las instalaciones, equipos y utensilios en las plantas de beneficio				
1.12.1	Sala de recepción y sacrificio				
1.12.1.1	Requisitos de las instalaciones*	A	5	5,0	
1.12.1.2	Requisitos de los equipos y utensilios*	A	5	5,0	
1.12.1.3	Requisitos para las operaciones*	A	5	5,0	
1.12.2	Área de escaldado y desplume				

1.12.2.1. Requisitos de las instalaciones*	A	5	5,0	
1.12.2.2. Requisitos de los equipos y utensilios*	A	5	5,0	
1.12.2.3. Requisitos para las operaciones*	A	5	5,0	
1.12.3. Área de evisceración				
1.12.3.1. Requisitos de las instalaciones*	A	5	5,0	
1.12.3.2. Requisitos de los equipos y utensilios*	A	5	5,0	
1.12.3.3. Requisitos para las operaciones*	A	5	5,0	
1.12.4. Área de enfriamiento y empaque de canales y productos cárnicos comestibles				
1.12.4.1. Requisitos de las instalaciones* (No permite calificación AR)	A	5	5,0	
1.12.4.2. Requisitos de los equipos y utensilios*	A	5	5,0	
1.12.4.3. Requisitos para las operaciones*	A	5	5,0	
1.12.5. Área de despiece y empaque				
1.12.5.1. Requisitos de las instalaciones*	A	5	5,0	
1.12.5.2. Requisitos de los equipos y utensilios*	A	5	5,0	
1.12.5.3. Requisitos para las operaciones*	A	5	5,0	
1.12.6. Área de almacenamiento y/o congelación				
1.12.6.1. Requisitos de las instalaciones*	A	5	5,0	
1.12.6.2. Requisitos de los equipos y utensilios* (No permite calificación AR)	A	5	5,0	
1.12.6.3. Requisitos para las operaciones*	A	5	5,0	
1.12.7. Área de despacho				
1.12.7.1. Requisitos de las instalaciones*	A	5	5,0	
1.12.7.2. Requisitos para las operaciones* (No permite calificación AR)	A	5	5,0	
1.12.8. Otras instalaciones	A	5	5,0	
TOTAL BLOQUE		201	201,0	
2. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
2.1. Desarrollo de los POES	A	5	5,0	
2.2. Implementación POES*	A	5	5,0	
2.3. Mantenimiento de los POES	A	5	5,0	
2.4. Acciones correctivas	A	5	5,0	
2.5. Registros	A	5	5,0	
TOTAL BLOQUE		35	35,0	
3. PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
3.1. Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	A	5	5,0	
3.2. Programa de proveedores	A	5	5,0	
3.3. Programa de retiro del producto del mercado	A	5	5,0	
3.4. Programa de trazabilidad*	A	5	5,0	
3.5. Plan de muestreo	A	5	5,0	
3.6. Programa de calibración de equipos	A	5	5,0	
TOTAL BLOQUE		40	40,0	
4. INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
4.1. Asignación de inspección oficial y auxiliar*	A	5	5,0	
4.2. Inspección ante mortem*	A	5	5,0	
4.3. Procedimientos de manejo y disposición de animales de acuerdo a los dictámenes de la inspección ante mortem*	A	5	5,0	
4.4. Inspección post mortem*	A	5	5,0	
4.5. Procedimientos de manejo y disposición de productos de acuerdo a los dictámenes de la inspección post mortem*	A	5	5,0	
TOTAL BLOQUE		34	34,0	
5. VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
5.1. Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	A	5	5,0	
5.2. Rotulado del producto terminado	A	5	5,0	
5.3. Expedición de las Guías de Transporte y Destino de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles*	A	5	5,0	
5.4. Transporte producto terminado	A	5	5,0	
5.5. Control del producto y del proceso*	A	5	5,0	
TOTAL BLOQUE		35	35,0	
PUNTAJE FINAL		347	347,0	

* Items que al ser calificados con Inaceptable "I", arrojan automáticamente un concepto sanitario DESFAVORABLE

El establecimiento debe dar cumplimiento total a los items evaluados con "AR" o "I"

OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

NINGUNA

VI. SUMATORIA TOTAL DE PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	201	201,0	100,00%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	35	35,0	100,00%
PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	40	40,0	100,00%
INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM	34	34,0	100,00%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	35	35,0	100,00%
TOTAL	347	347,0	100,00%

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

100,00%

CONCEPTO SANITARIO

FAVORABLE

Nota: El Ivima centro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

VI. OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

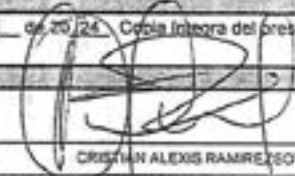
Sin observaciones

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 22 del mes de NOVIEMBRE de 2024. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS IVIMA

Firma: 
 Nombre: JENNY LIDIA BUJES COY
 Cédula: 35.418.383
 Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
 Dependencia: DIROS

Firma: 
 Nombre: CRISTIAN ALEXIS RAMIREZ SOTO
 Cédula: 91.507.807
 Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
 Dependencia: DIROS- GTTCO1

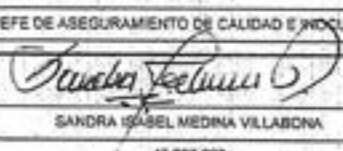
Firma: _____
 Nombre: _____
 Cédula: _____
 Cargo: _____
 Dependencia: _____

Firma: _____
 Nombre: _____
 Cédula: _____
 Cargo: _____
 Dependencia: _____

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma: 
 Nombre: SANDRA MILENA ROJAS AYALA
 Cédula: 52.112.744
 Cargo: JEFE DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD

Firma: 
 Nombre: NATHALIA ANDREA SALCEDO GIL
 Cédula: 1.066.758.978
 Cargo: ANALISTA ASEGURAMIENTO CALIDAD E INOCUIDAD

Firma: 
 Nombre: SANDRA ISABEL MEDINA VILLABONA
 Cédula: 46.062.093
 Cargo: JEFE DE PLANTA

Firma: _____
 Nombre: _____
 Cédula: _____
 Cargo: _____

El Ivima requiere para el ejercicio de sus funciones legales, recolectar datos personales de sus usuarios y personas externas e incorporarlos en bases de datos. El tratamiento de los mismos se hará de acuerdo con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y en la Política de tratamiento y protección de datos personales del Ivima, la cual puede consultar en www.ivima.gov.co

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la legalidad y contrabando de productos competencia del Ivima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.ivima.gov.co en el formulario de denuncias <https://resulta.ivima.gov.co/444/Personas/peticiones/solicitud>. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Ivima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8580. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.



CARNE DE RES Y DE CERDO

6091

	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S		Página 1 de 3
	FICHA TECNICA		EDICION 1
	BRAZO DE CERDO		

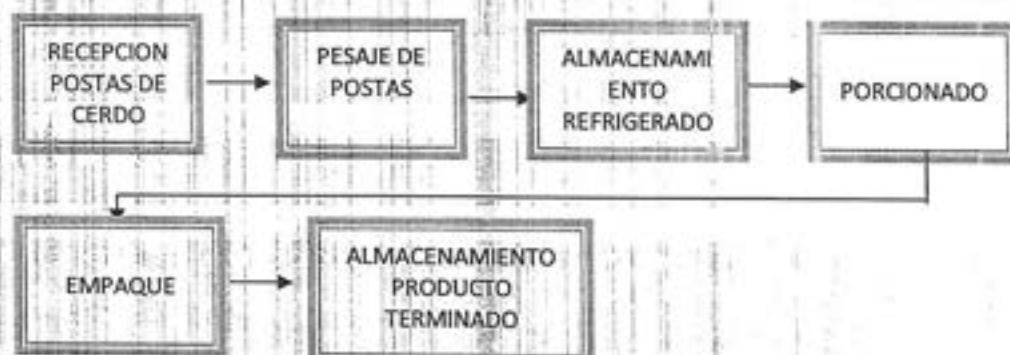
Antecedentes Generales

Nombre de Producto	Brazo de Cerdo
Permiso Sanitario	No Aplica- No obligatoriedad
Peso Neto	150g hasta 5000g

Descripción del Producto

Descripción	Producto Cármico Crudo
-------------	------------------------

Diagrama del Proceso



Materia Prima

Origen Materia Prima	Industria Colombiana
Descripción de la Materia Prima	Postas de Cerdo
Origen del Corte	Primera Delantero Brazo
Alérgenos	No aplica

Especificaciones del Producto

Modo de conservación	Refrigerado 0-4 °C
Instrucciones de uso	Someter a cocción.
Modo de Preparación	Asar o Según preferencias recetas culinarias del consumidor.
Porción recomendada	Según grupo etéreo Una porción equivale a 40g

Grupo poblacional

Niños mayores de 6 meses y Adultos

Especificaciones Técnicas

Características Microbiológicas	Salmonella spp: Ausencia	Referencia Resolución 2690 de 2015
	Escherichia coli: Límite Superior 400UFC/g	
Características Químicas	pH 5.4-5.8	
Características Físicas	Ausencia de hematomas Ausencia de material extraño	

6092

	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S	Página 2 de 3
	FICHA TECNICA	EDICION 1
	BRAZO DE CERDO	

Información Nutricional	Cantidad por 100 g Calorias 242 Grasas totales 14g Colesterol 80 mg Sodio 62 mg Potasio 423 mg Carbohidratos 0g Proteína 27 g
Composición cualitativa detallada	100% carne de cerdo 8% contenido de grasa
Características sensoriales	
Apariencia	Fresco
Color	Rosado
Olor	Característico de un producto carnico fresco
Características del Empaque	
Envase primario	Bolsa flexible sin impresión transparente.
Envase secundario	Canastillas
Vida Util	
Refrigerado 0-4°C	30 días
Una vez abierto consumase en el menor tiempo posible	
Rotulación	
	Rotulación en la parte externa de la bolsa, si el cliente lo requiere.

Etiquetado

	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S		Página 3 de 3
	FICHA TECNICA		EDICION 1
	BRAZO DE CERDO		

Imagen del Producto

Yenny Portilla

Celular 3002100035

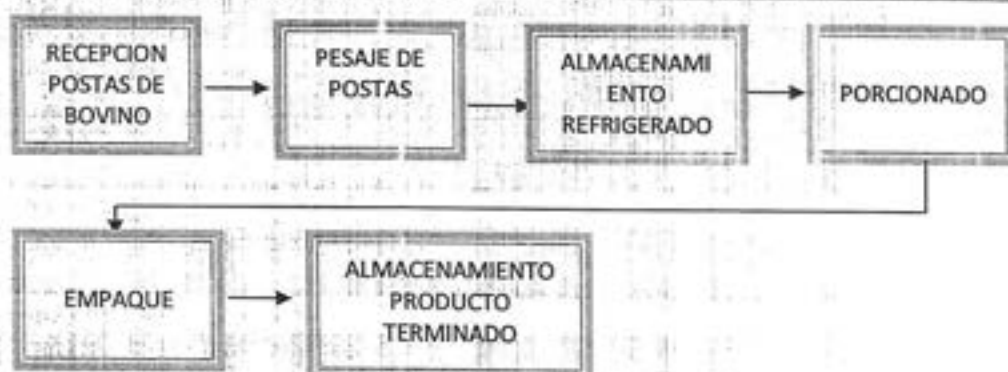
**Datos del Fabricante**

Fabricado por	La Caniceria Butcher Shop		
Direccion	Calle 18 No 12-69 Barrio Gaitán		
Telefono	3176591250		
Correo electronico	lacaniceriabutchershop@hotmail.com		
País	Colombia		
Ciudad	Santander, Bucaramanga		
Contacto			
Gerente	Stella Montañez	Celular 3176591250	
Calidad	Yenny Portilla	Celular 3002100035	
	 Firma digital		

6094

	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S		Página 1 de 3
	FICHA TECNICA		EDICION 1
	PORCIONADO DE RES		

Antecedentes Generales	
Nombre de Producto	Porcionado de Res
Permiso Sanitario	No Aplica- No obligatoriedad
Peso Neto	150 g hasta 5000 g
Descripción del Producto	Según el proceso de elaboración
Descripción	Producto Cárnico Crudo
Diagrama del Proceso	



Materia Prima	Escherichia coli	
Origen Materia Prima	Industria Colombiana	
Descripcion de la Materia Prima	Postas de bovino	
Origen del Corte	Primera Delantero Brazo (Bola)	
	Segunda Trasero Pierna	
Alergenos	No aplica	
Especificaciones del Producto		
Modo de conservacion	Refrigerado 0-4 °C	
Instrucciones de uso	Someter a coccion.	
Modo de Preparacion	Asar o Según preferencias recetas culinarias del consumidor.	
Porcion recomendada	Según grupo etéreo Una porción equivale a 40 g	
Grupo poblacional		
Niños mayores de 6 meses y Adultos		
Especificaciones Técnicas		
Características Microbiológicas	Salmonella spp: Ausencia	Referencia Resolucion 2690 de 2015
	Escherichia coli: Limite Superior 400UFC/g	
Caracterisiticas Químicas	pH 5.4-5.8	
Características Físicas	Ausencia de hematomas	
	Ausencia de material extraño	

6095

	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S	Página 2 de 3
	FICHA TECNICA	EDICION 1
	PORCIONADO DE RES	

Información Nutricional	Cantidad por 100 g Calorias 250 Grasas totales 15g Colesterol 90 mg Sodio 72 mg Potasio 318 mg Carbohidratos 0g Proteína 26 g
Composición cualitativa detallada	100% carne de res
Características sensoriales	
Apariencia	Fresco
Color	Rojo cereza
Olor	Característico de un producto carnico fresco
Características del Empaque	
Envase primario	Bolsa flexible sin impresión transparente.
Envase secundario	Canastillas
Vida Útil	
Refrigerado 0-4°C	30 días
Una vez abierto consumase en el menor tiempo posible	
Rotulación	
VENCE 020323 LOTE 1230130	Rotulación en la parte externa lote y fecha de vencimiento.
Etiquetado	
	
Imagen del Producto	
	
Datos del Fabricante	

	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S	Página 3 de 3
	FICHA TECNICA	EDICION 1
	PORCIONADO DE RES	

Fabricado por	La Caniceria Butcher Shop	
Direccion	Calle 18 Numero 12-69	
Telefono	6979923-3176591250	
Correo electronico	lacarniceriabutchershop@hotmail.com	
Pais	Colombia	
Ciudad	Santander, Bucaramanga	
Contacto		
Gerente	Stella Montañez	Celular 3176591250
Calidad	Yenny Portilla	Celular 3002100035
	 Firma digital	



La salud
es de todos

Minsalud

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

Resolución No 2022014716 de fecha 31 de mayo de 2022

Por la cual se concede autorización sanitaria y registro a una Planta Acondicionadora de Carne

Conforme a lo establecido en el artículo 8 del Decreto 1282 del 8 de agosto de 2016, los establecimientos acondicionadores, es decir, en los que se efectúen una o varias operaciones relacionadas con corte, fraccionamiento, lavado o actividades similares realizadas a la carne y productos cárnicos comestibles, deben inscribirse y obtener autorización sanitaria por parte del Invima, conforme a los lineamientos que defina el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima.

Mediante Resolución 2021043230 de 2021, el Invima estableció el procedimiento para la obtención de la autorización sanitaria y registro por parte de las plantas de beneficio animal, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles.

II. SOLICITUD

Mediante el radicado Invima No. 20221012415 de fecha 17 de enero de 2022, la señora Luz Stella Montañez Rivero actuando en calidad de representante legal, presentó solicitud de Autorización Sanitaria para el establecimiento de comercio **LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S.**, identificado con Nit: 901080528-7 ubicado en la Calle 18 No. 12-69 Barrio Gaitán, en la ciudad de Bucaramanga, Santander.

III. CONSIDERACIONES

Una vez surtida la revisión documental de la solicitud presentada por el establecimiento para la Autorización Sanitaria, se conceptuó que la información se encontraba completa, lo cual fue comunicado al establecimiento mediante oficio con radicado Invima 20222507027 del 06 de mayo de 2022, y se procedió a programar la visita de verificación.

Este Instituto en visita de inspección realizada los días 26, 27 y 28 de mayo de 2022, verificó el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012, Resolución 240 de 2013 y la Resolución 2021043230 de 2021, descritos en el acta que forma parte integral del presente acto administrativo, de la planta acondicionadora de carne denominada, **LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S.**

Conforme a lo anterior, una vez realizada la evaluación documental, así como la visita de verificación de los requisitos sanitarios de la petición allegada, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: CONCEDER la AUTORIZACIÓN SANITARIA al establecimiento **LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S.**, identificado con Nit: 901080528-7 ubicado en la Calle 18

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 Bogotá
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 61
(601) 42 5121
www.invima.gov.co

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos



La salud
es de todos

Minisalud

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

Resolución No 2022014716 de fecha 31 de mayo de 2022

Por la cual se concede autorización sanitaria y registro a una Planta Acondicionadora de Carne

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 numeral 11 del artículo 20 del Decreto 2078 de 2012 y con base en lo previsto en la Ley 9 de 1979, el Decreto 1500 de 2007, el Decreto 2270 de 2012, el Decreto 1282 de 2016, Resolución 240 de 2013 y Resolución 2021043230 de 2021, procede a conceder una autorización sanitaria a una Planta acondicionadora de productos cárnicos comestibles, para lo cual tendrá en cuenta lo siguiente:

I. ANTECEDENTES

El Decreto 1500 de 2007, estableció el proceso de autorización sanitaria y registro de todos los establecimientos dedicados al beneficio de animales, desposte y desprese para lo cual deben inscribirse ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, solicitar visita de autorización sanitaria y el registro del establecimiento para su funcionamiento.

De acuerdo con el capítulo V del título II del Decreto 1500 de 2007 le corresponde al Invima realizar la inscripción, autorización sanitaria y registro de las plantas de beneficio animal, desposte y desprese.

El Decreto 2270 de 2012, estableció que el Invima expedirá la correspondiente autorización sanitaria a las plantas de beneficio animal, desposte y desprese que cumplan con los requisitos sanitarios establecidos en el citado decreto y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

A través de la Resolución 240 de 2013, expedida por el Ministerio de la Salud y Protección Social, se estableció el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies, bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento y comercialización, expendio, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.

Como parte del ejercicio de inspección, vigilancia y control que ha realizado el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, se ha observado que dentro de la cadena de la carne existen establecimientos especializados en una o más operaciones relacionadas con cortes, fraccionamiento o porcionado, empaque y adecuación de carne y productos cárnicos comestibles y teniendo en cuenta que estos establecimientos hacen parte del Sistema Oficial son igualmente exigibles los requisitos sanitarios para cada operación que realicen, y en consecuencia, serán objeto de inspección, vigilancia y control sanitario por parte del Invima.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 Bogotá
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(800) 11 242 2121
www.invima.gov.co





La salud
es de todos

Minsalud

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

Resolución No 2022014716 de fecha 31 de mayo de 2022

Por la cual se concede autorización sanitaria y registro a una Planta Acondicionadora de Carne

No. 12-69 Barrio Gaitán, en la ciudad de Bucaramanga, Santander, para el acondicionamiento de carne de las especies Bovina, Bufalina y Porcina, por encontrarse que cumple con los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto 1500 de 2007, el Decreto 2270 de 2012 y Decreto 1282 de 2016, en concordancia con la Resolución 240 de 2013, Resolución 2016037912 de 2016 y Resolución 2021043230 de 2021, conforme a lo establecido en la parte motiva del presente acto administrativo.

ARTICULO SEGUNDO: CONCEDER registro al establecimiento **LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S.**, identificado con Nit: 901080528-7 ubicado en la Calle 18 No. 12-69 Barrio Gaitán, en la ciudad de Bucaramanga, Santander, para el acondicionamiento de carne de las especies Bovina, Bufalina y Porcina, bajo Registro Invima Código **146AC**.

ARTICULO TERCERO: INFORMAR que el Invima conforme al estado sanitario verificado durante la visita, establece que los productos pueden destinarse a consumo **NACIONAL**.

PARAGRAFO: En caso de que el establecimiento pretenda destinar sus productos a exportación, deberá obtener certificación donde conste que tiene implementado y en funcionamiento el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP – bajo Decreto 1500 de 2007, decreto 2270 de 2012 y Resolución 240 de 2013 por parte de la autoridad sanitaria competente, previa solicitud del interesado. Adicionalmente, deberá contar con inspectores oficiales, de acuerdo con los requisitos de destino y pagar la tarifa correspondiente.

ARTICULO CUARTO: ADVERTIR que si en uso de las facultades de Inspección, Vigilancia y Control, el Invima evidencia que se presentan condiciones sanitarias que ponen en riesgo la inocuidad del producto o se evidencia cualquier violación al Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control, se procederá a cancelar el registro mediante acto debidamente motivado contra el cual proceden los recursos de acuerdo al Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, sin perjuicio de aplicación de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar.

PARÁGRAFO: Se debe garantizar el cumplimiento de la normatividad ambiental aplicable al establecimiento, así como, mantener la autorización para desarrollar las actividades de acuerdo con el POT, PBOT o EOT que lo regule

ARTICULO QUINTO: NOTIFICAR electrónicamente al representante legal ó apoderado del establecimiento **LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S.**, identificado con Nit: 901080528-7, del contenido de la presente resolución; de conformidad con lo estipulado en el Decreto 491 de 2020 y la Resolución 2020012926 del 3 de abril 2020.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(800) 742 7121
www.invima.gov.co



6100



La salud
es de todos

Minsalud

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

Resolución No 2022014716 de fecha 31 de mayo de 2022

Por la cual se concede autorización sanitaria y registro a una Planta Acondicionadora de Carne

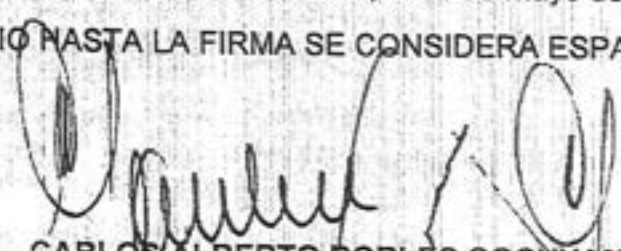
ARTÍCULO SEXTO: Contra la presente resolución procede el recurso de reposición, el cual deberá interponerse ante el Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima, dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO SÉPTIMO: La presente resolución rige a partir de la fecha ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en BOGOTÁ D.C., el 31 de mayo de 2022

ESTE ESPACIO HASTA LA FIRMA SE CONSIDERA ESPACIO EN BLANCO


CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Director de Alimentos y Bebidas

Vo. Bo. Elaboró: Ricardo Javier Rodríguez Berbesi
Vo. Bo. Revisó: Luis Enrique Osuna Ayala
Vo. Bo. Revisó: Verónica del Castillo Manotas

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 Bogotá
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 61
Bogotá 142 2151
www.invima.gov.co

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

6101

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

OFICIO COMISORIO No. 7302-935-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación <small>(La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)</small>
LA CARNICERÍA BUTCHER SHOP S.A.S.	CL 18 No 12-69 BR GAITÁN BUCARAMANGA- SANTANDER

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2024/08/08 hasta el 2024/08/09, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol ^(*)	Dependencia
Cristian Alexis Ramirez Soto	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Hayderisson Forero Mosquera	Profesional Universitario	

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

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

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6973537 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo <https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php>.

Contáctenos en: Teléfonos: (607)6910453 Chat de WhatsApp: 3059413261. Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:

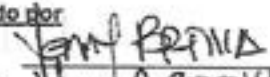


Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web [www.invima.gov.co](https://sesuite.invima.gov.co:444/Parsd/peticiones/solicitud) en el formulario de denuncias <https://sesuite.invima.gov.co:444/Parsd/peticiones/solicitud>. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Dado en la ciudad de Bucaramanga, el día 2 del mes de agosto del año 2024



OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por	
Firma	Henry Perilla
Nombre	Henry Perilla
Cédula	635407918
Cargo	Calidad
Fecha	2024/08/08

INSPICION VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCION			
ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS ACONDICIONAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES					
Código: NC-85-FINSA		Versión: 02			
Fecha de Emisión: 2021-11-16					
Ciudad y fecha: BUCARAMANGA, 2024/05/08 Y 09					
I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO					
Datos Generales:					
Razón Social:	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S.				
Código:	146AC	Nº:	901060528-7		
Dirección:	CALLE 18 No. 12-69 BARRIO UJAITAN				
Municipio:	BUCARAMANGA	Departamento:	SANTANDER		
Teléfonos:	3176591250	E-mail:	lacarniceriabutcherhop@hotmail.com		
Representante Legal:	LUZ STELLA MONTANEZ RIVERO				
Datos de producción:					
Tipo de producto sobre el que realiza acondicionamiento:	Carne	Especies:	BOVINA Y PORCINA		
Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado):	LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES, VIERNES Y SABADOS	Número de turnos por día:	1		
Producción total/día (Ton):	18 Tn				
Capacidad de Almacenamiento de producto acondicionado (Ton):	Refrigerado: 18 Tn	Congelado:	0		
II. OBJETO DE LA VISITA:					
Dependencia y Grupo:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GTTCO1	Oficio Comisario No:	7302-935-2024		
Objetivo de la visita:	REALIZAR VISITA DE INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL CON ENFOQUE DE RIESGO BAJO DECRETO 1500 DE 2007 A LA PLANTA DE ACONDICIONAMIENTO DE CARNE LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S. CODIGO 146AC SEGUN PLAN DE VISITAS TERCER TRIMESTRE 2024				
III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVG QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO					
Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD	2023/04/25	Porcentaje obtenido:	95,75%		
		Concepto sanitario obtenido:	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
IV. CRITERIOS DE EVALUACION					
Acceptable	A	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple con la totalidad de los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.			
Acceptable con Requerimientos	AR	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.			
Inacceptable	I	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento no cumple con los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.			
V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO					
No.	ASPECTO A VERIFICAR	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
1.	ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA				
1.1	Localización y acceso*	A	3	3,0	
1.2	Diseño y construcción	A	6	6,0	
1.3	Sistemas de drenaje	A	3	3,0	
1.4	Ventilación	A	3	3,0	
1.5	Iluminación	AR	4	2,0	No cuentan con estudios de luxometría que soporte de intensidad luminica de las areas
1.6	Instalaciones sanitarias				
1.6.1	Sanitarios y vestidores*	A	4	4,0	
1.6.2	Filtros Sanitarios (No permite calificación AR)	A	6	6,0	
1.6.3	Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso	A	6	6,0	
1.7	Control Integrado de plagas*	A	5	5,0	
1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	A	4	4,0	
1.9	Calidad del agua*	A	8	8,0	
1.10	Operaciones sanitarias	A	8	8,0	
1.11	Personal manipulador	A	8	8,0	
1.11.1	Estado de salud*	A	6	6,0	
1.11.2	Capacitación	A	6	6,0	
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección*	A	6	6,0	

ATA
YR-112

1.12	Área de ingreso y recepción de materias primas				
1.12.1	Requisitos de instalaciones*	A	5	5,0	
1.12.2	Requisitos de equipos y utensilios*	A	5	5,0	
1.12.3	Requisitos de las operaciones*	A	8	8,0	
1.13	Área de acondicionamiento				
1.13.1	Requisitos de instalaciones*	A	5	5,0	
1.13.2	Requisitos de equipos y utensilios*	A	5	5,0	
1.13.3	Requisitos de las operaciones* (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
1.14	Área de refrigeración y/o congelación				
1.14.1	Requisitos de instalaciones*	A	5	5,0	
1.14.2	Requisitos de equipos y utensilios*	A	5	5,0	
1.14.3	Requisitos de las operaciones*	A	8	8,0	
1.15	Área de despacho				
1.15.1	Requisitos de instalaciones*	A	5	5,0	
1.15.2	Requisitos de las operaciones* (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
1.16	Otras instalaciones	A	5	5,0	
TOTAL BLOQUE			147	145,0	
2.	PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
2.1	Desarrollo de los POES	A	6	6,0	
2.2	Implementación de los POES*	A	8	8,0	
2.3	Mantenimiento de los POES (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
2.4	Acciones correctivas	A	8	8,0	
2.5	Registros	AR	6	3,0	Falta la implementación del registro operativo de los POES.
TOTAL BLOQUE			36	33,0	
3.	PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
3.1	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	A	6	6,0	
3.2	Programa de provisiones	A	6	6,0	
3.3	Programa de rotación del producto del mercado	A	8	8,0	
3.4	Programa de trazabilidad*	A	6	6,0	
3.5	Plan de muestreo	A	8	8,0	
3.6	Programa de calibración de equipos	A	6	6,0	
TOTAL BLOQUE			40	40,0	
4.	VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
4.1	Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	A	8	8,0	
4.2	Rotulado del producto terminado	A	6	6,0	
4.3	Expedición Guías de transporte y destino de la Carne y Productos cárnicos comestibles*	A	6	6,0	

ATA
YEP-MIA

6104

4.4 Transporte producto terminado	A	8	8,0
4.5 Control del producto y del proceso *	A	8	8,0
TOTAL BLOQUE		36	36,0
PUNTAJE FINAL		259	254,0

* Items que al ser calificados con inaceptable "I", arrojan automáticamente un concepto sanitario DESFAVORABLE

El establecimiento debe dar cumplimiento total a los items evaluados con "AR" o "I"

OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

NINGUNA

VI. SUMATORIA TOTAL DEL PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	147	145	98,64%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	33	91,67%
PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS	40	40	100,00%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	36	100,00%
TOTAL	259	254	98,07%

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: 98,07%

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

Note: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

VII. OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

ninguna y por ella

VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 09 del mes de Agosto de 2024. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma:		Firma:	
Nombre:	CRISTIAN RAMIREZ SOTO	Nombre:	HATDERISSON FORERO MOSQUERA
Cédula:	91507807	Cédula:	90048904
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GTTCO1	Dependencia:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GTTCO1

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:		Firma:	
Nombre:	YENNY ANDREA PORTILLA PEREZ	Nombre:	GLORIA CORZO DUARTE
Cédula:	63.540.798	Cédula:	63.550.968
Cargo:	CALIDAD	Cargo:	ADMINISTRADORA

El Invima requiere para el ejercicio de sus funciones legales, recolectar datos personales de sus usuarios y personas externas e incorporarlos en bases de datos. El tratamiento de los mismos se hará de acuerdo con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y en la Política de Tratamiento y protección de datos personales del Invima, la cual puede consultar en www.invima.gov.co

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Est 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias <https://resulta.invima.gov.co/444/Pgs/d/peticiones/licitud>. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8563. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Yenny



**FICHA TECNICA
CARNE ASAR FREIR
CA_TRZ_FT_10**

DESCRIPCION DEL PRODUCTO



Corte de carne de res procedente de los cuartos traseros y delanteros blandos que no superan el 14% de grasa, tales como: Bola de brazo, Cadera y Centro de pierna.

ORIGEN	Animal
LUGAR DE ORIGEN	Las reses novillos y novillas provienen del valle de la magdalena medio, y sur del Cesar. Alimentados en predios que cumplen con las buenas prácticas ganaderas y bienestar animal, sacrificados en planta de beneficio COLBEEF Ubicada en Floridablanca, y FRIGOMAG Ubicada en Barrancabermeja Santander, la cuales esta certificada bajo el decreto 1500 y despostada y acondicionada en nuestras instalaciones.
METODO DE PRODUCCIÓN	Se produce garantizando la ausencia de cartilagos, hematomas, tendones y hueso.
VIDA ÚTIL	Refrigeración (entre 0 y 4 °C): 45 días. Congelación (< -18 °C) : 90 días
ALÉRGENOS DECLARADOS	No reporta

COMPOSICIÓN

100% Carne de res

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	PARAMETRO	CARACTERISTICA
	Color	Rojo Púrpura intenso
	Olor	Característico a carne fresca.
	Textura	Semi dura, firme al tacto
PROPIEDADES MICROBIOLOGICAS	PARAMETRO/ UNIDAD	VALOR
	Recuento de staphylococcus cuagulasa positiva/ UFG/g	< 100
	Recuento de esporas clostridium sulfito reductora / UFG/g	< 10
	Coliformes fecales NMP/g	< 3
	Salmonella Spp (A) Aus o Pres	Ausencia

EMBALAJE Y ROTULADO

PRESENTACION Y EMPAQUE	Empaque primario: bolsa de 2 micras de espesor, selladas al vacío en bolsa grado alimenticio de primer uso. Empaque secundario: canastilla limpia y desinfectada con capacidad de 20 a 25 KG.	
ROTULADO	Adhesivo rotulado según resolución 5109	
	Nombre del corte Lote Fecha de sacrificio Fecha de empaque Fecha de vencimiento	Temperatura de conservación Condiciones de conservación Forma de consumo Información del fabricante
FORMA DE CONSUMO	Se puede preparar en diversas formas como, a la parrilla, a la plancha, al horno o sudar.	



**FICHA TECNICA
DESCARGUE
CA_TRZ_FT_03**

CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener refrigerado a temperaturas entre de 0 a 4 °C	
TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	Vehículo apto para transportar alimentos, que cumpla con las condiciones requeridas según la resolución 2674/2013 Utilizar Vehículos transportadores isoterms, herméticos, de materiales no corrosivos e impermeables; provistos con unidades de frío. (Resolución 2505 de 2004 Min. De Transporte). - Realizar el almacenamiento bajo las condiciones de temperatura establecidas: Refrigeración: Entre 0 y 4°C Almacenar sobre estibas.	
MARCO LEGAL REGULADOR	Decreto 1500 del 2007 Resolución 2674 del 2013 Resolución 5109 del 2005 Resolución 2690 de 2015 Resolución 2505 de 2005 Resolución 240 de 2013 NTC : 1325	
Elaboró: Oscar Mauricio Báez	Aprobó: Comité Calidad	Fecha de elaboración: Febrero / 23

 ComerciBeef	FICHA TECNICA BRAZO DE CERDO		PROGRAMA DE TRAZABILIDAD
			CÓDIGO: FT – PTZ - 12
ELABORADO POR: Oscar Mauricio Báez	APROBADO POR: Ing. Zulma Monroy	FECHA: 08/01/2022	VERSION: 01- 2022
NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	PULPA DE CERDO PROVENIENTE DE BRAZO DESHUESADO		
DATOS GENERALES DEL ABRICANTE (Nombre, NIT, Dirección, Correo y teléfono)	COMERCIBEEF NIT: 91269186 Dirección: Calle 73 # 40 w – 75 Provincia de soto 2 Bodega 1 Correo: Calidad@comercibeff.com Teléfono: (607) 6451569- 3174323877		
FOTO DEL PRODUCTO EMPACADO Y FOTO REAL DEL PRODUCTO			
REQUISITOS MINIMOS DE NORMATIVIDAD	Decreto 1500 de 2007, Resolución 240 de 2013, Resolución 242 de 2013		
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Procederán de animales sanos, faenados bajo inspección sanitaria, no contendrán residuos de medicamentos o sustancias que afecten la salud del consumidor. Pulpa proveniente de la parte superior del brazo de credo posteriormente a la separación de la carne del tejido óseo, corte Magro, suave y delicioso.		

PROCESO DE ELABORACION	<div><div>Recepcion Mater Prima</div><div>Inspeccion y valoracion de car</div><div>Desinfeccion d canal</div><div>Despiece</div><div>Limpieza del corte</div><div>Empaquetado</div><div>Sellado al Vacio</div><div>Etiquetado</div><div>Distribucion</div></div>																						
	Todas las piezas se empacan al vacío (-1bar) en bolsa flexible en Nylon coextruido de 7 capas tipo cojín para esta operación, color transparente, grado alimenticio, sellada en empacadora al vacío, resistente al calor máximo 90°C con alta barrera a aromas y gases como el oxígeno, gas carbónico y nitrógeno. Empacado al vacío o según requiera el cliente.																						
	Color: rosáceo oscuro, Olor: Carne fresca Aspecto: Ausente de hematomas. Textura: suave y humedad																						
	✓ Ph: entre 5.5 y 6.4 ✓ % Grasa: acordado por el cliente ✓ Textura: suave ✓ Empaque: canastillas con bolsa tina y sellado al vacío.																						
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	<table><tr><td>PARAMETRO</td><td>ESPECIFICACION</td></tr><tr><td>Aerobios Mesofilos</td><td><100.000 UFC/g</td></tr><tr><td>Coliformes totales</td><td>< 500 UFC/g</td></tr><tr><td>E- Coli</td><td>< 10 UFC/g</td></tr><tr><td>Estafilococo coagulasa +</td><td>< 100 UFC/g</td></tr><tr><td>Esporas CSR</td><td>< 10 UFC/g</td></tr><tr><td>Salmonela</td><td>Negativo</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>Negativo</td></tr></table> <p>Nota: los resultados se realizan con un costo adicional, según el lote que requiera el cliente.</p>						PARAMETRO	ESPECIFICACION	Aerobios Mesofilos	<100.000 UFC/g	Coliformes totales	< 500 UFC/g	E- Coli	< 10 UFC/g	Estafilococo coagulasa +	< 100 UFC/g	Esporas CSR	< 10 UFC/g	Salmonela	Negativo	Listeria monocytogenes	Negativo	
PARAMETRO	ESPECIFICACION																						
Aerobios Mesofilos	<100.000 UFC/g																						
Coliformes totales	< 500 UFC/g																						
E- Coli	< 10 UFC/g																						
Estafilococo coagulasa +	< 100 UFC/g																						
Esporas CSR	< 10 UFC/g																						
Salmonela	Negativo																						
Listeria monocytogenes	Negativo																						
CARACTERISTICAS TOXICOLOGICAS	<table><tr><td>CARACTERISTICA</td><td>PARAMETRO (cont. Max.mg/kg)</td></tr><tr><td>Plomo</td><td>0.10</td></tr><tr><td>Cadmio</td><td>0.050</td></tr></table>						CARACTERISTICA	PARAMETRO (cont. Max.mg/kg)	Plomo	0.10	Cadmio	0.050											
CARACTERISTICA	PARAMETRO (cont. Max.mg/kg)																						
Plomo	0.10																						
Cadmio	0.050																						
COMPOSICION NUTRICIONAL	<table><tr><td>Pieza</td><td>Hierro (mg)</td><td>fosforo (g)</td><td>Energía (Kcal)</td><td>Proteína (g)</td><td>Grasa (g)</td><td>Calcio (mg)</td></tr><tr><td>Cerdo</td><td>2.5</td><td>190</td><td>275</td><td>17</td><td>23</td><td>10</td></tr></table>						Pieza	Hierro (mg)	fosforo (g)	Energía (Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Calcio (mg)	Cerdo	2.5	190	275	17	23	10			
Pieza	Hierro (mg)	fosforo (g)	Energía (Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Calcio (mg)																	
Cerdo	2.5	190	275	17	23	10																	

CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO	Los productos se deben conservar a una temperatura de congelación inferior a los -18°C o de $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ en refrigeración.
VIDA ÚTIL	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Refrigerado empacado al vacío: Manténgase entre -1 y 2°C, hasta por cuatro meses. ✓ Refrigerado manténgase entre -1 hasta 4°C, hasta por una semana ✓ Congelado en bolsas polietileno manténgase por debajo -18°C, hasta por doce meses
CONSIDERACIONES DE TRANSPORTE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vehículo provisto de sistema de refrigeración o isotérmico, asegurando una temperatura de refrigeración no mayor a 4°C. ✓ El embalaje se realiza en canastillas plásticas limpias y desinfectadas, cubierta con bolsa tina o capuchón. ✓ La carrocería es de material aislante e impermeable permitiendo su fácil limpieza.
CONTROLES PARA ENTREGA	<ul style="list-style-type: none"> ✓ El transportador cuenta con la dotación necesaria para la entrega (cofia, tapabocas, carnet de manipulación). ✓ Conservación de temperatura del vehículo no mayor a 4°C, si se requiere de congelación manténgase por debajo de -18°C.
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Brasear ✓ Asar ✓ Hornear
FIRMA DEL PROFESIONAL RESPONSABLE	Oscar Mauricio Báez Ardila



La salud
es de todos

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

Resolución No 2022019365 del 28 de junio de 2022

Por la cual se concede autorización sanitaria y registro a una Planta de Desposte Mixto

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 numeral 11 del artículo 20 del Decreto 2078 de 2012 y con base en lo previsto en la Ley 9 de 1979, el Decreto 1500 de 2007, el Decreto 2270 de 2012, la Resolución 240 de 2013 y Resolución 2021043230 de 2021, procede a conceder una autorización sanitaria, para lo cual tendrá en cuenta lo siguiente:

I. ANTECEDENTES

El Decreto 1500 de 2007, estableció el proceso de autorización sanitaria y registro de todos los establecimientos dedicados al beneficio de animales, desposte y desprese para lo cual deben inscribirse ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, solicitar visita de autorización sanitaria y el registro del establecimiento, para su funcionamiento.

De acuerdo con el capítulo V del título II del Decreto 1500 de 2007 le corresponde al Invima realizar la inscripción, autorización sanitaria y registro de las plantas de beneficio animal, desposte y desprese.

El Decreto 2270 de 2012, estableció que el Invima expedirá la correspondiente autorización sanitaria a las plantas de beneficio animal, desposte y desprese que cumplan con los requisitos sanitarios establecidos en el citado decreto y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

A través de la Resolución 240 de 2013, expedida por el Ministerio de la Salud y Protección Social, se estableció el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies, bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento y comercialización, expendio, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.

Mediante Resolución 2021043230 de 2021, el Invima estableció el procedimiento para la obtención de la autorización sanitaria y registro por parte de las plantas de beneficio animal, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles.

II. SOLICITUD

Mediante radicado Invima No. 20221027681 del 04 de marzo de 2022, el señor José María Jaimes Bermúdez, actuando en calidad de Representante Legal del establecimiento **JAIMES BERMÚDEZ JOSE MARIA** propietario del establecimiento **COMERCICARNES** solicitó Autorización Sanitaria bajo Decreto 1500 de 2007 del establecimiento identificado con NIT 91269186-8, ubicado en la Calle 73 No. 41W – 261 Lote 1 Etapa 2, en la ciudad de Bucaramanga, en el departamento de Santander.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 Bogotá
Administrativa: Cra 10 N° 64 - 14
(5011) 427 7127
www.invima.gov.co

ad
in imc

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

Resolución No 2022019365 del 28 de junio de 2022

Por la cual se concede autorización sanitaria y registro a una Planta de Desposte Mixto

III. CONSIDERACIONES

Una vez surtida la revisión documental de la solicitud presentada por el establecimiento para la Autorización Sanitaria, se conceptuó que la información se encontraba completa y se procedió a la visita de verificación.

Este Instituto en visita de inspección realizada los días 15, 16 y 17 de junio 2022, verificó el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012, Resolución 240 de 2013 y la Resolución 2021043230 de 2021, descritos en el acta que forma parte integral del presente acto administrativo.

Conforme a lo anterior, una vez realizada la evaluación documental, así como la visita de verificación de los requisitos sanitarios de la petición allegada, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: CONCEDER AUTORIZACIÓN SANITARIA a la Planta de Desposte Mixto de Bovinos, Bufalinos y Porcinos, JAIMES BERMÚDEZ JOSE MARIA propietario del establecimiento COMERCICARNES, identificado con NIT 91269186-8, ubicado en la Calle 73 No. 41W – 261 Lote 1 Etapa 2, en la ciudad de Bucaramanga, en el departamento de Santander, por encontrarse que cumple con los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto 1500 de 2007 y el Decreto 2270 de 2012, en concordancia con la Resolución 240 de 2013 y la Resolución 2021043230 de 2021, conforme a lo establecido en la parte motiva del presente acto administrativo.

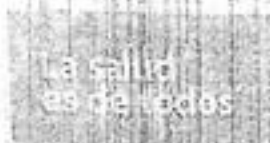
ARTÍCULO SEGUNDO: REALIZAR el Registro en el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles al establecimiento JAIMES BERMÚDEZ JOSE MARIA Propietario del establecimiento COMERCICARNES identificado con NIT 91269186-8, ubicado en la Calle 73 No. 41W – 261 Lote 1 Etapa 2, en la ciudad de Bucaramanga, en el departamento de Santander, bajo el Código de Inscripción INVIMA 204DM.

ARTÍCULO TERCERO: El Invima conforme al estado sanitario verificado durante la visita, establece que los productos pueden destinarse a consumo NACIONAL.

El establecimiento cuenta con un plazo no mayor a (9) nueve meses para obtener la certificación donde conste que tiene implementado y en funcionamiento el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP, por parte de la autoridad sanitaria competente, previa solicitud del interesado.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Oficina Principal: Calle 14 No. 28 Bogotá
Administrativo: Calle 14 No. 28 Bogotá
www.invima.gov.co

INVIMA



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

Resolución No 2022019365 del 28 de junio de 2022

Por la cual se concede autorización sanitaria y registro a una Planta de Desposte Mixto

ARTÍCULO CUARTO: ADVERTIR que si en uso de las facultades de Inspección, Vigilancia y Control, el Invima evidencia que se presentan condiciones sanitarias que ponen en riesgo la inocuidad del producto o se evidencia cualquier violación al Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control, se procederá a cancelar el registro mediante acto debidamente motivado contra el cual proceden los recursos de acuerdo con lo establecido en el artículo 74 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, sin perjuicio de aplicación de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar.

PARÁGRAFO: Se debe garantizar el cumplimiento de la normatividad ambiental aplicable al establecimiento, así como, mantener la autorización para desarrollar las actividades de acuerdo con el POT, PBOT o EOT que lo regule.

ARTÍCULO QUINTO: NOTIFICAR el contenido de la presente resolución electrónicamente al representante legal o apoderado del establecimiento **JAIMES BERMÚDEZ JOSE MARIA** propietario del establecimiento **COMERCIO CARNES** identificado con NIT 91269186-8, de conformidad con lo estipulado en el Decreto 491 de 2020 y la Resolución 2020012926 del 3 de abril 2020.

ARTÍCULO SEXTO: Contra la presente resolución procede el recurso de reposición, el cual deberá interponerse ante el Director 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.

ARTÍCULO SÉPTIMO: La presente resolución rige a partir de la fecha ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá, D.C., el XX de junio de 2022.
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Vo. Bo. Elaboró: Ricardo Javier Rodríguez Berbesi
Vo. Bo. Revisó: Luis Enrique Osuna Ávila
Vo. Bo. Revisó: Verónica del Castillo Manotas

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 26 Bogotá
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(601) 747 7700
www.invima.gov.co



Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: (V/C/INS-FM10)	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7302-1273-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación <small>(La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)</small>
JAIMES BERMUDEZ JOSE MARIA PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO COMERCICARNES	CL 73 No 41W - 261 Lote 1 etapa 2 BUCARAMANGA- SANTANDER

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2024/10/21 hasta el 2024/10/23, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto

Nombres	Cargo / Rol ^(*)	Dependencia
Omar Reyes Pulido	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Oscar Ricardo Pineda Pinzon	Profesional Universitario	

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

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

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6910453 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo <https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php>.

Contáctenos en: Teléfonos: (607)6910453 Chat de WhatsApp: 3059413261. Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:



Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias <https://sesuite.invima.gov.co:444/Pgrsd/peticiones/solicitud>. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Dado en la ciudad de Bucaramanga, el día 18 del mes de octubre del año 2024

OMAR TOMAS ACUNA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por	
Firma	
Nombre	Jose M. Juimis
Cédula	91264186
Cargo	Gerente JV
Fecha	2024-10-22

INSPECCIÓN DE SALUD AMBIENTAL Y CONTROL		INSPECCIÓN			
ACTA DE INSPECCIÓN EN SANTAMARÍA CON LA OQUE DE RESBLO A PLANTAS DE DESPORTE, BAJO DECRETO 1580 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 240 DE 2013					
Código P.N.T. Acta de Inspección		Versión: 4.0			
Fecha de Emisión: 2023-05-31					
Código y fecha: BUCARAMANGA, 2024-10-22 Y 23					
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO					
Razón Social: JAIMES BERMUDEZ JOSÉ MARIA PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIO CARNE					
Código: 264DM		ID: 912091358			
Dirección: CALLE 73 No 41W - 281 Urb 1 etapa 2					
Municipio: BUCARAMANGA		Departamento: SANTANDER			
Teléfono: 3076451588; 3174323877; 3173315470		Correo: info@comercio carne.com; gerencia@comercio carne.com; JCS@jaimes58@hotmail.com			
Representante Legal: JOSÉ MAIBIA JAIMES BERMUDEZ					
Datos de producción					
Especies: Bovinos y Porcinos		Días de proceso: Del lunes al domingo, al 1 mes			
Método de procesamiento: Maneja: Cocido		Días de proceso: LUNES, MARTES, MIÉRCOLES, JUEVES, VIERNES Y SÁBADO			
Velocidad de la línea de producción: Revinos: 5; Porcinos: 12		Método de control de calidad: 1			
Método de transporte: Revinos: 48; Porcinos: 30		Producción total (Tons): 48 TON			
Método de control de calidad: Revinos: 48; Porcinos: 30		Capacidad de almacenamiento de producto terminado (Tons): 28 TON			
		Capacidad de almacenamiento de producto terminado (Tons): 28 TON			
OBJETO DE LA VISITA					
Dependencia y Grupo: DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENSO DIRECTO 1		Oficina Central de No: 7202-1273-2904			
Objetivo de la visita: REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL CON ENFOQUE DE RIESGO BAJO DECRETO 1580 DE 2007 AL ESTABLECIMIENTO JAIMES BERMUDEZ JOSÉ MARIA PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIO CARNE BAJO DE ACUERDO AL PLAN DE VISITAS CUARTO TRIMESTRE 2024					
INFORMACIÓN DE LA VISITA DE NO QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO					
Fecha de la inspección: 2023-05-31		Porcentaje de cumplimiento: 98.48%			
Código de la visita: 484848		Concepto de la visita: FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN					
Requisitos	A	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple con la totalidad de los requisitos del presente plan de acuerdo con el instructivo adjunto.			
Requisitos con Requerimientos	AR	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple con la totalidad de los requisitos del presente plan de acuerdo con el instructivo adjunto.			
Requisitos	I	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento no cumple con los requisitos del presente plan de acuerdo con el instructivo adjunto.			
V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO					
No.	ASPECTO A VERIFICAR	Calificación	Factor	Puntaje	Observaciones
1	ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA				
1.1	1.1.1 Limpieza y saneamiento	A	3	3.0	
1.2	1.2.1 Control de temperatura	A	3	3.0	
1.3	1.3.1 Control de humedad	A	3	3.0	
1.4	1.4.1 Control de pH	A	3	3.0	
1.5	1.5.1 Control de color	A	3	3.0	
1.6	1.6.1 Control de olor	A	3	3.0	
1.7	1.7.1 Control de sabor	A	3	3.0	
1.8	1.8.1 Control de textura	A	3	3.0	
1.9	1.9.1 Control de apariencia	A	3	3.0	
1.10	1.10.1 Control de seguridad	A	3	3.0	
1.11	1.11.1 Control de higiene	A	3	3.0	
1.12	1.12.1 Control de salud	A	3	3.0	
1.13	1.13.1 Control de bienestar	A	3	3.0	
1.14	1.14.1 Control de satisfacción	A	3	3.0	
1.15	1.15.1 Control de lealtad	A	3	3.0	
1.16	1.16.1 Control de responsabilidad	A	3	3.0	
1.17	1.17.1 Control de transparencia	A	3	3.0	
1.18	1.18.1 Control de integridad	A	3	3.0	
1.19	1.19.1 Control de honestidad	A	3	3.0	
1.20	1.20.1 Control de justicia	A	3	3.0	
1.21	1.21.1 Control de equidad	A	3	3.0	
1.22	1.22.1 Control de respeto	A	3	3.0	
1.23	1.23.1 Control de tolerancia	A	3	3.0	
1.24	1.24.1 Control de paciencia	A	3	3.0	
1.25	1.25.1 Control de comprensión	A	3	3.0	
1.26	1.26.1 Control de cooperación	A	3	3.0	
1.27	1.27.1 Control de solidaridad	A	3	3.0	
1.28	1.28.1 Control de empatía	A	3	3.0	
1.29	1.29.1 Control de respeto a la diversidad	A	3	3.0	
1.30	1.30.1 Control de respeto a la cultura	A	3	3.0	
1.31	1.31.1 Control de respeto a la religión	A	3	3.0	
1.32	1.32.1 Control de respeto a la sexualidad	A	3	3.0	
1.33	1.33.1 Control de respeto a la identidad	A	3	3.0	
1.34	1.34.1 Control de respeto a la autonomía	A	3	3.0	
1.35	1.35.1 Control de respeto a la dignidad	A	3	3.0	
1.36	1.36.1 Control de respeto a la integridad	A	3	3.0	
1.37	1.37.1 Control de respeto a la libertad	A	3	3.0	
1.38	1.38.1 Control de respeto a la igualdad	A	3	3.0	
1.39	1.39.1 Control de respeto a la justicia	A	3	3.0	
1.40	1.40.1 Control de respeto a la paz	A	3	3.0	
1.41	1.41.1 Control de respeto a la armonía	A	3	3.0	
1.42	1.42.1 Control de respeto a la belleza	A	3	3.0	
1.43	1.43.1 Control de respeto a la verdad	A	3	3.0	
1.44	1.44.1 Control de respeto a la justicia	A	3	3.0	
1.45	1.45.1 Control de respeto a la equidad	A	3	3.0	
1.46	1.46.1 Control de respeto a la solidaridad	A	3	3.0	
1.47	1.47.1 Control de respeto a la empatía	A	3	3.0	
1.48	1.48.1 Control de respeto a la tolerancia	A	3	3.0	
1.49	1.49.1 Control de respeto a la paciencia	A	3	3.0	
1.50	1.50.1 Control de respeto a la comprensión	A	3	3.0	
1.51	1.51.1 Control de respeto a la cooperación	A	3	3.0	
1.52	1.52.1 Control de respeto a la solidaridad	A	3	3.0	
1.53	1.53.1 Control de respeto a la empatía	A	3	3.0	
1.54	1.54.1 Control de respeto a la tolerancia	A	3	3.0	
1.55	1.55.1 Control de respeto a la paciencia	A	3	3.0	
1.56	1.56.1 Control de respeto a la comprensión	A	3	3.0	
1.57	1.57.1 Control de respeto a la cooperación	A	3	3.0	
1.58	1.58.1 Control de respeto a la solidaridad	A	3	3.0	
1.59	1.59.1 Control de respeto a la empatía	A	3	3.0	
1.60	1.60.1 Control de respeto a la tolerancia	A	3	3.0	
1.61	1.61.1 Control de respeto a la paciencia	A	3	3.0	
1.62	1.62.1 Control de respeto a la comprensión	A	3	3.0	
1.63	1.63.1 Control de respeto a la cooperación	A	3	3.0	
1.64	1.64.1 Control de respeto a la solidaridad	A	3	3.0	
1.65	1.65.1 Control de respeto a la empatía	A	3	3.0	
1.66	1.66.1 Control de respeto a la tolerancia	A	3	3.0	
1.67	1.67.1 Control de respeto a la paciencia	A	3	3.0	
1.68	1.68.1 Control de respeto a la comprensión	A	3	3.0	
1.69	1.69.1 Control de respeto a la cooperación	A	3	3.0	
1.70	1.70.1 Control de respeto a la solidaridad	A	3	3.0	
1.71	1.71.1 Control de respeto a la empatía	A	3	3.0	
1.72	1.72.1 Control de respeto a la tolerancia	A	3	3.0	
1.73	1.73.1 Control de respeto a la paciencia	A	3	3.0	
1.74	1.74.1 Control de respeto a la comprensión	A	3	3.0	
1.75	1.75.1 Control de respeto a la cooperación	A	3	3.0	
1.76	1.76.1 Control de respeto a la solidaridad	A	3	3.0	
1.77	1.77.1 Control de respeto a la empatía	A	3	3.0	
1.78	1.78.1 Control de respeto a la tolerancia	A	3	3.0	
1.79	1.79.1 Control de respeto a la paciencia	A	3	3.0	
1.80	1.80.1 Control de respeto a la comprensión	A	3	3.0	
1.81	1.81.1 Control de respeto a la cooperación	A	3	3.0	
1.82	1.82.1 Control de respeto a la solidaridad	A	3	3.0	
1.83	1.83.1 Control de respeto a la empatía	A	3	3.0	
1.84	1.84.1 Control de respeto a la tolerancia	A	3	3.0	
1.85	1.85.1 Control de respeto a la paciencia	A	3	3.0	
1.86	1.86.1 Control de respeto a la comprensión	A	3	3.0	
1.87	1.87.1 Control de respeto a la cooperación	A	3	3.0	
1.88	1.88.1 Control de respeto a la solidaridad	A	3	3.0	
1.89	1.89.1 Control de respeto a la empatía	A	3	3.0	
1.90	1.90.1 Control de respeto a la tolerancia	A	3	3.0	
1.91	1.91.1 Control de respeto a la paciencia	A	3	3.0	
1.92	1.92.1 Control de respeto a la comprensión	A	3	3.0	
1.93	1.93.1 Control de respeto a la cooperación	A	3	3.0	
1.94	1.94.1 Control de respeto a la solidaridad	A	3	3.0	
1.95	1.95.1 Control de respeto a la empatía	A	3	3.0	
1.96	1.96.1 Control de respeto a la tolerancia	A	3	3.0	
1.97	1.97.1 Control de respeto a la paciencia	A	3	3.0	
1.98	1.98.1 Control de respeto a la comprensión	A	3	3.0	
1.99	1.99.1 Control de respeto a la cooperación	A	3	3.0	
1.100	1.100.1 Control de respeto a la solidaridad	A	3	3.0	
2	PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE MANEJO				
2.1	2.1.1 Control de calidad	A	3	3.0	

2.3 Implementación de los POES*	A	5	10	
2.4 Actualización de los POES	A	5	10	
2.5 Atención al paciente	A	5	10	
2.6 Seguimiento	A	5	10	
TOTAL BLOQUE		20	40,0	
3 PROGRAMA COMPLEMENTARIOS				Observaciones
3.1 Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	A	5	10	
3.2 Programa de prevención	A	5	10	
3.3 Programa de apoyo del paciente del método	A	5	10	
3.4 Programa de seguridad	A	5	10	
3.5 Plan de emergencia	A	5	10	
3.6 Mejoramiento del ambiente físico	A	5	10	
TOTAL BLOQUE		30	60,0	
4 VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO				Observaciones
4.1 Vida útil de la carne y productos cárnicos almacenados	A	5	10	
4.2 Mantenido del producto almacenado	A	5	10	
4.3 Expendido de los productos y productos de la carne y productos cárnicos almacenados	A	5	10	
4.4 Transporte de productos almacenados	A	5	10	
4.5 Control de calidad y del producto*	A	5	10	
TOTAL BLOQUE		25	50,0	
PUNTAJE FINAL		75	150,0	

* Nota: que si se calificó con "no evaluable" (N), entonces automáticamente en esta parte sumaría "NO FAVORABLE".

El establecimiento debe dar cumplimiento total a los items evaluados con "AR" o "F".

OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

NINGUNA ADICIONAL.

VISUMATORIA TOTAL DEL PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESQUEMAS DE LA EDUCACIÓN SANITARIA	17	17	100,00%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y MANEJOS DE SANEAMIENTO (POES)	25	25	100,00%
PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS	30	30	100,00%
VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO	25	25	100,00%
TOTAL	77	77	100,00%

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO 100,00% **CONCEPTO SANITARIO** FAVORABLE

Nota: El presente informe de evaluación es un documento confidencial y no debe ser divulgado a terceros sin el consentimiento expreso de la entidad evaluada.

VII OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Aguducimundo a la entidad y funcionarios por los enseñanzas

VIII NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 21 del mes de OCTUBRE de 2024. Cuya integridad del presente documento es atestada, el interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVITA

Firma		Firma	
Nombre	OSCAR RICARDO PINEA	Nombre	OSCAR RICARDO PINEA PRIÓN
Cédula	88.009.640 (RE. APRENDIZAJE)	Cédula	7.132.253 DE BUNIA (R)
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1	Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Firma Nombre Cédula Cargo Dependencia	Firma Nombre Cédula Cargo Dependencia
FIRMA RESPONSABLES DEL ESTABLECIMIENTO	
Firma Nombre Cédula Cargo	Firma Nombre Cédula Cargo
Firma Nombre Cédula Cargo	Firma Nombre Cédula Cargo

El presente instrumento es una copia de los documentos legales, académicos, laborales y personales de los funcionarios y personal administrativo y de apoyo, que se han presentado en el presente documento. El presente instrumento es una copia de los documentos legales, académicos, laborales y personales de los funcionarios y personal administrativo y de apoyo, que se han presentado en el presente documento.

Se informa que en el presente instrumento se han presentado los documentos legales, académicos, laborales y personales de los funcionarios y personal administrativo y de apoyo, que se han presentado en el presente documento. Se informa que en el presente instrumento se han presentado los documentos legales, académicos, laborales y personales de los funcionarios y personal administrativo y de apoyo, que se han presentado en el presente documento.



LACTEOS: QUESO

LÁCTEOS LAS CAMELIAS	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código: FTP
----------------------------	---	-------------

Nombre del Alimento	QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO
Foto del Producto Real	
Nombre del Fabricante con el NIT	LÁCTEOS LAS CAMELIAS NIT: 1095803163-5
Numero Registro Sanitario	RSA-0010846-2020
Calidad	<p>El producto debe cumplir con la siguiente normatividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Resolución 2674/2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. - Resolución 2310 de 1986, modificada por las Resoluciones 1804 y 11961 de 1989 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos. - Resolución 5109/2005 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. - Resolución 810/2021 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social por el cual se establece el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empaçados para consumo humano. - El producto cuenta con Registro Sanitario vigente, expedido por el INVIMA y concepto sanitario favorable emitido por la autoridad sanitaria - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas.
Descripción del Alimento	<ul style="list-style-type: none"> - Producto obtenido por la coagulación de leche fresca entera de vaca, por acción del cuajo y del suero láctico. - Es un producto higienizado sin madurar, listo para el consumo humano.

LÁCTEOS LAS CAMELIAS	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código: FTP
----------------------------	-------------------------------------	-------------

	- Pertenece a queso fresco de pasta hilada. Variedad Queso doble crema.				
Nombre Especifico de los Ingredientes	-Leche entera, suero láctico (agente de coagulación), sal yodada, Cuajo (quimosina producida por fermentación de A.niger var.awamori (agente de coagulación). - Los Ingredientes se reportan de manera obligatoria con nombre específico y actividad tecnológica.				
Características Toxicológicas y declaración de Alergenos	Contiene Lactosa (Resolución 5109/2005 Art 6, 6.1.1, parágrafo). Puede ser un producto alergeno.				
Características Organolépticas	El Producto presenta: Color: blanco brillante por dentro y por fuera Sabor: suave, ligeramente ácido Textura: compacto, ligeramente elástico, no fibroso, húmedo, y suave sin ojos ni manchas. Olor: láctico característico a leche. Conservación:				
El producto debe cumplir con las siguientes características:					
REQUISITOS ESPECÍFICOS	REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS	CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS			
		PARÁMETRO	LIMITES		
			MÍNIMO	MÁXIMO	
		MATERIA GRASA EN EXTRACTO SECO DE M/M MÍNIMO	>20.0	</= 45.0	
		RESULTADO	21.4		
		Fuente Resolución 1804 de 1989			
		PARÁMETRO	LIMITES		
			MÍNIMO	MÁXIMO	
		HUMEDAD% M/M, MÁXIMO	>40	</=55	
		RESULTADO	50		
Fuente Resolución 1804 de 1989					
	REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	Requisito	mínimo	Máximo	Resultado
		Mohos y levaduras	100ufc/g	500ufc/g	60ufc/g
		NMP Coliformes fecales/g	<100		
		St.Coag.Posit./g	1000	3000	
		Salmonella sp/25 g	ausencia		
		Fuente Resolución 1804/1989			
	REQUISITOS NUTRICIONALES	Código: Referencia parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018			

LÁCTEOS LAS CAMELIAS	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código: FTP
----------------------------	---	-------------

EMPAQUE / Y ROTULADO	PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	2.500 g
	EMPAQUE Y/O EMBALAJE	<p>PRIMARIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - MATERIAL: El empaque destinado para contener el producto, corresponde a polietileno de baja densidad calibre mínimo 1.5. - CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos. - Cumple con la Resolución No. 5109 de 2005, para el rotulado o etiquetado de productos terminados. - Cumple con la Resolución 810/2021 (información nutricional), Resolución 2310 de 1986 modificada por la Resolución 1804 de 1989. - La fecha de vencimiento se ubica en un lugar visible. <p>SECUNDARIO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuando se requiera el empaque garantiza la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
CONSERVACIÓN ALMACENAMIENTO	Y	Se almacena en cuarto frío conservando la temperatura de +/- 4°C. Consérvese refrigerado
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO		<ul style="list-style-type: none"> - Para queso fresco 30 días, en refrigeración a 4°C - Bajo las condiciones de refrigeración sin perder la cadena de frío en los sitios de almacenamiento.
LOTEADO/FECHA VENCIMIENTO		Loteado: Día, Mes, Año. Fecha de vencimiento: Día, Mes, Año.
CONDICIONES DEL TRANSPORTE		<ul style="list-style-type: none"> - Se utiliza Vehículo refrigerado que mantiene la cadena de frío durante el transporte, con evidencia del registro de temperaturas durante el transporte del alimento. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo cumplen con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES		Registro Sanitario INVIMA RSA-0010846-2020 Concepto Sanitario evaluado por el INVIMA Certificado de análisis de migración Global y específica Y contenido de metales pesados de los empaques.

LÁCTEOS LAS CAMELIAS	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código: FTP
-------------------------------------	---	--------------------



FIRMA RESPONSABLE

KATHERINE RIOS JULIO

1065242693

CARRERA 23 # 14 - 46

3188031201



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

RESOLUCION Nro. 2020038316 del 6 de Noviembre de 2020

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

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

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictaron postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Artículo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o Registro Sanitario según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido artículo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20201207268 de fecha 2020/11/06 el (la) Señor(a) JHON EDINSON RIANO SANCHEZ actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Artículo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de CINCO (5) años al producto que se describe a continuación:

R E G I S T R O	RSA-0010846-2020
SANITARIO No.:	
VIGENTE HASTA:	2025/11/06
EXPEDIENTE:	20192034
	RADICACION: 20201207268
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	QUESO FRESCO BLANDO SEMIMAGRO NOMBRE DE FANTASÍA: REQUESÓN, QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO NOMBRE DE FANTASÍA: QUESO DE HOJA, QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO NOMBRE DE FANTASÍA: QUESO CAMPESINO, QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO NOMBRE DE FANTASÍA: QUESO MOZARELLA, QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO NOMBRE DE FANTASÍA: QUESO CHITAGÁ, QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO NOMBRE DE FANTASÍA: QUESO DOBLE CREMA, QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO NOMBRE DE FANTASÍA: QUESO SEMISALADO, QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO NOMBRE DE FANTASÍA: QUESO REINOSO, QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO NOMBRE DE FANTASÍA: CUAJADA.
MARCA:	LÁCTEOS LAS CAMELIAS, LAS CAMELIAS, LÁCTEOS LOS LAURELES, LOS LAURELES, , LÁCTEOS SANTIMAR, SANTIMAR.,
PRESENTACION COMERCIAL:	Desde 5 g hasta 30000 g; desde 5 gramos hasta 30000 gramos,



LA CALIDAD
en todos

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

TITULAR(ES): JHON EDINSON RIAÑO SANCHEZ PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO LACTEOS LAS CAMELIAS con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,

FABRICANTE(S): JHON EDINSON RIAÑO SANCHEZ PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO LACTEOS LAS CAMELIAS con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,

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

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

ARTÍCULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiéndole que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 6 de Noviembre de 2020

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

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

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

Este espacio para la firma se considera en blanco.

Verified

Firmado digitalmente por
CARLOS ALBERTO
ROBLES COCUMBE
Fecha: 2020/11/11
09:43:09 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTÁ D.C.,
Colombia

[Firma manuscrita]

21/4/22, 09:21

Sistema de Trámites en Línea - Consultas Públicas

15/02/21

Datos Generales del Producto

20192014	QUESO FRESCO BLANDO SEMIAGRO NOMBRE DE FANTASÍA; REQUESÓN, QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO NOMBRE DE FANTASÍA; QUESO DE HOJA, QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO NOMBRE DE FANTASÍA; QUESO CAMPESINO, QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO NOMBRE DE FANTASÍA; QUESO MOZARELLA, QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO NOMBRE DE FANTASÍA; QUESO CHITAGÁ, QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO NOMBRE DE FANTASÍA; QUESO DOBLE CREMA, QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO NOMBRE DE FANTASÍA; QUESO SALADO, QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO NOMBRE DE FANTASÍA; QUESO SEMISALADO, QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO NOMBRE DE FANTASÍA; QUESO REINOSO, QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO NOMBRE DE FANTASÍA; CUJAJADA.			
RSA 0010846-2020	2021/11/06	FABRICAR Y VENDER	Vigente	
NL10958031635				
LACTEOS LAS CAMELIAS, LAS CAMELIAS, LACTEOS LOS LAURELES, LOS LAURELES, LACTEOS SANTIMAR, SANTIMAR.				

Datos de Interés

NINGUNO	REFRIGERADO
---------	-------------

Presentaciones Comerciales

Desde 5 g hasta 30000 g; desde 5 gramos hasta 30000 gramos
--

Roles por Producto

ROL	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	País	Departamento	Municipio	Identificación
FABRICANTE	Nit	9013764424	COMERCIALIZADORA DE LECHE SANTIMAR SAS	VEREDA CAROLINA - LOTE LAS CAMELIAS	COLOMBIA	CESAR	SAN ALBERTO	
FABRICANTE	Nit	10958031635	JHON EDINSON RIAÑO SANCHEZ PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO LACTEOS LAS CAMELIAS	CRA 21 N° 13-36	COLOMBIA	SANTANDER	BUCAMANGA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	10958031635	JHON EDINSON RIAÑO SANCHEZ PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO LACTEOS LAS CAMELIAS	CRA 21 N° 13-36	COLOMBIA	SANTANDER	BUCAMANGA	

Imprimir en PDF

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
Código: IVC-INS-FM114		Versión: 07			
Fecha de emisión: 2024-06-04					
inVima <small>INSTRUMENTOS VIGILANCIA Y CONTROL</small>	BUKARAMANGA / SANTANDER				
Fecha: 2024-10-17	2024-10-17				
DATOS GENERALES					
Razón social:	RAÑO SANCHEZ JHON EDISON-LACTEOS LAS CAMELIAS				
Dirección:	CR 21 No 13-36 BR SAN FRANCISCO				
Subcategorías:	1.5.1				
Línea(s):	QUESOS FRESCOS				
CRITERIOS EVALUADOS					
No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Certificación	Crítica	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	af	10		No se encuentran señalizados el total de las áreas de la planta, no cuenta con la señalización del área de baños. Se evidencian entruques en las puertas de acceso principal; algunos cableados eléctricos internos y de ducto de cuanto no se evidencian expuestos. Se observan algunos equipos en desuso.
1.3	El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2	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	af	5		Se evidencian entruques en el techo del área de fraccionamiento. El empaque de la puerta del cuarto no está deteriorado. La brecha en suelo no está deteriorada.
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 estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5, Art. 20, num. 8	af	5		No se evidencia en filtro sanitario arbo alusio al procedimiento de lavado de manos ni botas; no se tiene recipiente para residuos sólidos.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	af	5		La inclinación del piso hacia el drenaje del cuarto frío y área de fraccionamiento no es suficiente para desarrollar esta acción. La rejilla del cuarto frío está sobrepuesta sobre el nivel del piso además de no ser de características antivibras. Se evidencian rejillas de drenaje sin protección antivibras en área de fraccionamiento.
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	af	5		El área de residuos sólidos no se encuentra debidamente identificada. Las bolsas de los recipientes no corresponden al color referido en la Resolución 2184 de 2015.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación):					14,00
2. EQUIPOS REQUERIDOS					
No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Certificación	Crítica	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 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. 10 num. 10, Res. 883 de 2012; Art. 6.3, y 6.4	af	12,5		No cuentan con la información documental que permita establecer que los equipos, utensilios y superficies en contacto con el alimento están construidas con materiales aptos para el contacto con estos acorde a lo establecido en las Resoluciones 883, 4142 y 4143 de 2012. Se observa el uso de recipiente inadecuado para la sal. Se encontró selladores con linternas de madera y oxidada.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	af	12,5		El programa de mantenimiento no se está ejecutando. No hay registros. El sistema de aire acondicionado no funciona correctamente.
2.4	Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 25	af	10		Cuenta con programa de Calibración de equipos de medición, pero no hay registros que soporten ejecución de esta actividad.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación):					9,75
3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES					
No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Certificación	Crítica	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	af	12,5		Cuenta con programa y formato de registros de control de calidad de agua potable, sin embargo no se encuentra diligenciado el formato de lavado de tanques; no cuenta con plano hidráulico que identifique los puntos de abastecimiento del tanque de reserva y los de abastecimiento directo; no presentan análisis físico químico y microbiológico del agua potable; dentro del programa se tienen incluidos equipos y áreas que no corresponden con la empresa actualmente.
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	af	12,5		Cuenta con programa documentado de residuos sólidos, sin embargo, la caracterización no está completa y no se tiene plano de salida de residuos sólidos actualizado. No se tienen los recipientes necesarios para las áreas.
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	af	12,5		Cuenta con programa de control integral de plagas, sin embargo, no se evidencia diagnóstico actualizado.
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	af	12,5		Los productos relacionados en el programa de limpieza y desinfección no corresponden a los manejados por la empresa. Se observa el uso de jabón con olor en el piso. Se observó mangueo social.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación):					10,00

4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
No.	Descripción	Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art. 12, 13 y 14	ar	17		No se tienen definidos los meses específicos para el desarrollo de las actividades; no se cuenta con reportes de ejecución de capacitaciones dirigidas a los trabajadores.
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se observó 2 operarios saliendo a la vía pública con correa. Una operaria tenía 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)					6,65
5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO					
No.	Descripción	Evaluación	Calificación	Critico	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 cuenta con el total de controles necesarios de entrada a proveedores de materias primas e insumos, que indiquen criterios de aceptación, liberación, retención y rechazo. No se llevan registros.
5.2	Flujos ordenados, limpios y sin operaciones sucias. 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) adecuadas durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	ar	10		No se llevan los registros del proceso de hielado. No realizan los controles necesarios de temperatura en almacenamiento y área de fraccionamiento.
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res. 2674 de 2013, Art. 18.	ar	5		Se encontró en cuarto frío producto en proceso, terminado, devoluciones y otros que se comercializan en la empresa. Se encontró suciedad en almacenamiento en zona de materia prima.
5.5	Control de envasado y empaque. 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		No cuenta con certificado de aptitud para iniciado con alimentos del material de empaque ni certificado de migración global, específicos ni de metales pesados de acuerdo a las Resoluciones 683 de 2012, 4142 de 2012, 4143 de 2012; No cuenta con concepto sanitario del proveedor de material de empaque.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		No se identifican la totalidad de peligros en todas las etapas de proceso ni las medidas preventivas y correctivas. No cuentan con un procedimiento para la atención de peticiones quejas y reclamos ni se tienen registros.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					12,00
6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO					
No.	Descripción	Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 1, 2 y 3	ar	12,5		El programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto terminado, pero no se ejecuta de acuerdo a cronograma. No contempla la totalidad de parámetros comparativos.
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		Se tiene establecida la vida útil a 30 días, sin embargo, no se encuentra validada para el producto.
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,3,3,4 y 5	ar	7,5		Se encontró en cuarto frío producto en proceso, terminado, devoluciones y otros que se comercializan en la empresa. No llevan registros de temperatura.
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5108/2005, Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 834/2013	ar	7,5		Ver anexo de rotulado.
6.5	Inspección, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		No es posible realizar inspección. No se llevan registros para inspección ni devoluciones.
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)					8,63
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					61,83

		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
Código: IVC-985-FM114		Versión: 97		Fecha de emisión: 2024-06-04	
Ciudad - Departamento		BUCARAMANGA / SANTANDER		Fecha	
				2024-10-17	
DATOS GENERALES					
Razón social		RAÍO SANCHEZ, JHON EDISON-LACTEOS LAS DAMELIAS			
Dirección		CR 21 No 13-36 BR SAN FRANCISCO			
RESULTADOS					
Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoría 1.5.1	61,83	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	61,83
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE
Converciones		(N)	Acceptable	(N)	Acceptable con requerimientos
		(I)	Inaceptable	(IVC)	Inspección, vigilancia y control
Exigencias		Subcategoría 1.5.1 - 1.2.1.4.1.5.1.7-1.8.2.2.3.2.4.3.1.3.3.3.3.4.4.1.4.3.5.1.5.3.5.4.5.5.5.6.6.1.6.2.6.3.6.4.6.5.			
		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, Resolución 1804 De 1989, Resolución 2310 De 1988, y demás reglamentación sanitaria aplicable			
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso		No tiene soporte para demostrar el cumplimiento de las metas de sodio según la resolución 2056 de 2023.			
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita					
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC		Oficio conborio 7302-1240-2024, Acta en Excel. Visita realizada en atención a IVC Censo			
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta de atender la visita					
PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA					

Firma:

Nombre:

Cargo:

Dependencia:

HELVERTH SAID SANDOVAL
DELGADO

PROFESIONAL UNIVERSITARIO

GTT CO1

Firma:

Nombre:

Cargo:

Dependencia:

ANGELA MARCELA BECERRA
ESPAÑOL

PROFESIONAL ESPECIALIZADO

GTT CO1

PERSONAS QUE ATENDEN LA VISITA

Firma:

Nombre:

Cargo:

Documento:

DALILA MORA ESCOBAR
SECRETARIA

CC 30.399.120

Firma:

Nombre:

Cargo:

Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:

Nombre:

Cargo:

Documento:

Firma:

Nombre:

Cargo:

Documento:

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

Instituto Quintanense de
Ingeniería de Alimentos

No. 8



Revisado por: ING. Gloria Marcela Cabrejo Moreno

Aprobado por:
Maria Camila
Quintana

FIA-01-08

mayo 2023

PÁGINA 1 DE 1

NOMBRE DEL PRODUCTO Y NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO

QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO DOBLE CREMA
ENTERO POR 2500 g

REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA

RSA- 0010422-2020

LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2906 de 2007, Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989, Resolución 1407 del 2022.

LISTADO DE INGREDIENTES

Leche fresca (Lactosa incluida), sal, cuajo.



INFORMACIÓN DE LA EMPRESA

FABRICADO POR:	LACTEOS LUZ S.V.C. CANADA ZOMAC S.A.S.	CONTACTO:	322 3401946
DIRECCIÓN:	KM 22 VÍA LOS POZOS FCA QUINTALAC	CORREO:	calidadquintalacsvc@gmail.com
REEMPACADO POR:	DISTRIBUIDORA QUINTALAC BOGOTÁ	CONTACTO:	3132604561
DIRECCIÓN:	Bogotá Calle 101 # 70 C-44	CORREO:	quintalacbogota@gmail.com

DESCRIPCIÓN

Producto derivado del tratamiento de la leche que se somete a proceso de higienización y se le agrega cuajo a fin de obtener el queso compacto al cual se le da la forma deseada.

ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE

El producto es empacado en bolsa plástica grado 1 alimentaria el calibre de la bolsa para el empaque al vacío es de 65 micras o bolsa de polietileno de baja densidad.

ESPECIFICACIONES DE EMBALAJE

En canastillas plásticas con recubrimiento de bolsatina

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Sabor:Característico del queso

Olor:Característico del queso

Textura:Firme al tacto, textura sólida.

Color: Blanco crema

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Características	Especificación	Norma
Materia grasa	20 m/m.	Resolución criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano
Humedad	55%	

CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 1804:1989, RESOLUCIÓN 2310:1986

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características	Especificación	Norma
Staphylococcus Coagulosa (+)	<10 ² UFC/g	Resolución criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano
Salmonella spp.	Ausencia/25g	
Listeria Monocytogenes	Ausencia/25g	
Escherichia Coli	< 10 UFC/g	
Recuento de Mohos	<10 ² UFC/g	

CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 1407 del 2022

CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES

Consérvese refrigerado entre 0°C a 4°C.

Una vez abierto el empaque consumir en el menor tiempo posible

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Se comercializa en bolsa plástica de polietileno empacado al vacío por 2500 g

Se comercializa en bolsa plástica de polietileno empacado al vacío por 1000 g
 Se comercializa en bolsa plástica de polietileno empacado al vacío por 500 g
 Se comercializa en bolsa plástica de polietileno empacado al vacío por 400 g
 Se comercializa en bolsa plástica de polietileno empacado al vacío por 250 g
 Se comercializa en bolsa plástica de polietileno empacado al vacío por 200 g
 Se comercializa en bolsa plástica de polietileno empacado al vacío por 150 g
 Se comercializa en bolsa plástica de polietileno empacado al vacío por 115 g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Producto almacenable a temperatura de refrigeración entre 0°C a 4°C, protegido de la luz solar directa. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible o de lo contrario será refrigerado.

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 6 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre pallets o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación.

El almacenamiento debe hacerse retirado de desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo.

El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la resolución No. 2674 de 2013.

El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según el caso.

El transporte debe realizarse en vehículos que garanticen temperatura de refrigeración entre 0°C a 4°C.

Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.

Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.

Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.

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.

INSTRUCCIONES DE USO

Destapar y Consumir

VIDA ÚTIL

30 días

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS O INGREDIENTES QUE CAUSEN HIPERSENSIBILIDAD

Contiene lactosa

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO

1. Se aceptará si el rótulo tiene información del nombre del producto terminado, contenido neto, información del fabricante como dirección, datos de contacto, nombre de la empresa, registro sanitario, métodos de conservación, instrucciones de uso, identificación del lote y fecha de vencimiento, el cual se debe encontrar con letra visible y legible.
2. Se aceptará si el rótulo describe o presenta al producto alimenticio envasado con la información de forma acertada, irrefutable o segura con el fin de crear en modo alguno una impresión verdadera respecto de su naturaleza o inocuidad, en el que el rótulo este en contacto con el envase y no con el alimento.
3. Se rechazará si se encuentra en el producto un olor fermentado o rancio, color diferente al especificado, sabor alterado y si su consistencia no es la que corresponde. A la vez, si se evidencia apariencia de haber sido destapado con anterioridad.
4. Se rechazará si el rótulo no posee información del fabricante como nombre de la empresa, contacto y dirección, identificación clara del lote, nombre del producto, registro sanitario, métodos de conservación, instrucciones de uso, contenido neto, fecha de vencimiento ni cuando la información este sin letra visible y legible.
5. Se rechazará si el rótulo describe o presenta al producto alimenticio envasado de forma falsa, equivoca, engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad ni que el rótulo este en contacto directo con el alimento.

Elaborado por: Samir Pernett

Aprobado por: ING. Gloria Marcela Cabrejo
Moreno

Firma:





La salud
es de todos

Minisalud

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

RESOLUCION Nro. 2020028783 del 28 de Agosto de 2020

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

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

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictaron postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Artículo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido artículo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20201152014 de fecha 2020/08/28 el (la) Señor(a) GLORIA MARCELA CABREJO MORENO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Artículo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de CINCO (5) años al producto que se describe a continuacion:

R E G I S T R O RSA-0010422-2020
SANITARIO No.:

VIGENTE HASTA: 2025/08/28

EXPEDIENTE: 20187549

RADICACION: 20201152014

MODALIDAD: FABRICAR, ENVASAR Y VENDER

PRODUCTO: 1.QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO DOBLE CREMA, 2.QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO TIPO MOZZARELLA, 3.QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO CRIOLLO, 4.QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO COSTEÑO, 5.QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO TIPO INDUSTRIAL 6.QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO REQUESON 7.QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO CAMPESINO 8.QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO DOBLECREMA ESPECIAL(AMARILLO), 9.QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO MOZZARELLA 10. QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO SARAVERA.

MARCA: DOÑA LUZ, QUINTALAC, UNIDOS, QUESERA CANADA,, LA PUREZA, FRIOS DEL SAN JUAN, QUESERA SAN JUAN, LÁCTEOS QUINTALAC, LÁCTEOS DOÑA LUZ, LÁCTEOS LA PUREZA,

PRESENTACION COMERCIAL: RANGOS DESDE: 10 g HASTA 50000 g. .

TITULAR(ES): LACTEOS LUZ S.V.C CANADA ZOMAC S.A.S con domicilio en SAN VICENTE DEL CAGUAN - CAQUETA,



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

FABRICANTE(S): LACTEOS LUZ S.V.C CANADA ZOMAC S.A.S con domicilio en SAN VICENTE DEL CAGUAN - CAQUETA,

ENVASADOR(ES): DISTRIBUIDORA QUINTALAC BOGOTÁ con domicilio en BOGOTÁ - D.C.,
VANEGAS JIMENEZ LIDA MARCELA/ SALSAMENTARIA LÁCTEOS DEL CAQUETA con domicilio en PEREIRA - RISARALDA,

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

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

ARTÍCULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiéndole que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 28 de Agosto de 2020

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

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Firmado digitalmente por
CARLOS ALBERTO
ROBLES COCUYAME
Fecha: 2020/08/28
18:12:33 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTÁ D.C.,
Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Carrera 10 # 64 - 28 PBX: 2948700 Pagina Web <http://www.invima.gov.co>

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2021-08-23	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7303-4134-23

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
LACTEOS LUZ S.V.C CANADA ZOMAC S.A.S	CL 101 No 70C - 44 BOGOTA

En el uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados DEL 11 AL 13 DE OCTUBRE DE 2023, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol	Dependencia
PILAR CRISTINA MELO ACOSTA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
SANDRA LILIANA MORENO RUIZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

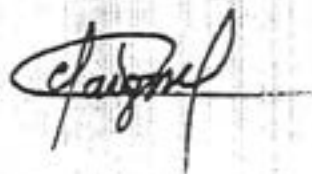
* Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorías y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo

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

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 DE LA DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS con número telefónico 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 o mediante el Sistema Consulta funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo <https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php>.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias <https://sesuite.invima.gov.co:444/Parsd/peticiones/solicitud> . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Dado en la ciudad de Bogotá el día 11 DE OCTUBRE DE 2023



CLARO MANUEL COTES PINEDO
 Coordinador grupo de trabajo territorial centro oriente 2
 Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por

Firma Tatiana Cardozo
 Nombre Tatiana Cardozo
 Cédula 1000135030
 Cargo Coordinadora de Producción
 Fecha 11/10/23

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: NC-NS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-06-13	
Ciudad / Departamento	Bogotá D.C.	Fecha	2023-10-11	Acta No. 4

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	9013693663-1	Dirección	Calle 101 No. 70C-44 Barrio Nuevo Monterrey
Razón Social	LACTEOS LUZ S.V.C CANADA ZOMAC S.A.S	Teléfonos	3223401946 - 3132604561
NIT - CC	901369366-3	Correo electrónico	quintalacbogota@gmail.com
Representante Legal	Maria Camila Quintana Murillo	Fax	No tiene
GTT	Centro Oriente 2	Oficio Comisario	7303-4134-23
Objetivo de la visita	Realizar visita de inspección sanitaria en atención a derecho de petición con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente, en especial las resoluciones 2674 de 2013, 2310 de 1986, 1804 de 1989 y demás normatividad aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

a. De empleados	10	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquilas	No maquila		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	SUBCATEGORÍA 1.5.1 Quesos frescos (no madurados)		
	SUBCATEGORÍA 1.6.1 Mantequillas		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Tajado, bloque, rallado y snack (cubitos y deditos) de quesos frescos doble crema, mozzarella y costeño		Cantidad/Unidad de tiempo
	Reempaque de mantequilla pasteurizada refrigerada		180 Ton/año
			19200 Kg/año

Instituto	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código NC-RVS-1M114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-05-11	
Ciudad / Depto.	Bogotá D.C.	Fecha:	2023-10-11	Acta No. 4
DATOS GENERALES				
Código de inscripción planta:	001388383-1	Dirección:	Calle 101 No. 70C-44 (Barrio Nuevo Horizonte)	
Razón Social:	LACTEOS LUZ S.V.O CANADA ZONAC S.A.S	Teléfonos:	322340848 - 3132601561	
NIT - C.C.	901360363	Correo electrónico:	pedro.villarreal@zonac.com - pedro.villarreal@zonac.com	
Representante Legal:	Maria Carolina Quintana Murillo	Fax:	Sin fax	
Q11:	Centro Olenia 2	Oficina sanitaria:	756141431	
Objeto de la visita: Realizar visita de inspección sanitaria en atención a denuncia de peñeros con el fin de verificar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, en especial las resoluciones 2674 de 2013, 2310 de 1990, 1804 de 1980 y demás normatividad aplicable.				
DATOS DE PRODUCCIÓN				
Número de empleados:	10	La actividad industrial registrada en el establecimiento se acorda con la establecida en Cámara de Comercio?		Si
Máquinas:	No máquina			
Subcategorías evaluadas:	SUBCATEGORÍA 1.5.1 Quesos frescos (no madurados)			
Líneas de subcategoría del alimento		Volumen / peso		
Tajado, bloques, rallado y snack (cubitos y destina) de queso fresco doble crema, mozzarella y embeño		180 Tons/año		
Subcategoría 1:		SUBCATEGORÍA 1.5.1 Quesos frescos (no madurados)		

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Critico	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		La puerta de ingreso al establecimiento presenta aspersión en la parte lateral y superior. Se observan rejillas de drenaje alagado en área de aseo y en baño. En el momento de la visita el despacho del producto terminado se abre la puerta de ingreso a la planta y la puerta de ingreso a producción por lo que el área de proceso queda expuesta al medio ambiente.
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	ar	10		El área de lavado de carretillas se ubica con flujo al área sucia e ingreso del establecimiento. El área de proceso se observa estrecha en relación al volumen de producción manejado y cantidad de apoyos.
1.3	El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 6	ar	5		No observo escapes de flujos entre el ingreso de materia prima y salida de producto terminado. El establecimiento manifiesta que realiza esta labor en horarios diferentes.
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	n	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	ar	5		El baño de hombres no cuenta con extractor
1.6	Posee frito(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5, Art. 20, num. 6	ar	5		El frito sanitario no cuenta con brida de cabido y no es de peso obligado
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	n	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		No hay área de residuos sólidos con se cuenta con punto ecológico. Canecas sin tapa en algunas áreas.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17
2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num. 8, Art. 10 num. 3	n	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 8 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art. 18 num. 10, Res. 583 de 2012; Art. 13 num. 1,1	n	26		

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
Código NC-NS-FM114		Versión: 05		Fecha de emisión: 2021-05-13	
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	Critico	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 los registros presentados no se relaciona el valor de acuerdo a la escala de los kit utilizados
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 8 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)					18
4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		Evaluación	Calificación	Critico	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		La protección de cabello utilizado no garantiza la protección total de este. Se observa almacenamiento de alimentos en los casilleros. No se suministra protección de calzado para visitantes.
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	Critico	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		Se observa almacenamiento de producto bajo el difusor y sin la adecuada separación de las paredes.
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 otras) 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; R34, 635 de 2013	ar	5		El área de empaque no está separada de las demás áreas de proceso. Durante el emvaso al empaquetar al vacío el queso se usa carton recubierto por plástico
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)					17
6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO		Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación 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	ar	7,5		La vida útil no está validada
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1, 2, 3, 4 y 5	ar	7,5		Almacenamiento de producto terminado con materia prima en el cuarto frío
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		Ver anexo de rotulado para: Queso fresco semigraso semiduro doble crema por 250 g marca Quintalob
6.5	Transparencia, recall y manejo de denuncias. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		No se puede realizar trazabilidad completa
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)					11
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					80

invimo	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: NC-NS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-05-13	
Líneas de subcategoría del elemento		Volumen / Año		
Reemplazo de mantequilla industrial		10200 Kg/año		
Subcategoría 2: SUBCATEGORÍA 1.6.1 Mantequilla				

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES					
No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítica	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 2.8	ar	10		La puerta de ingreso al establecimiento presenta raspaduras en la parte lateral y superior. Se observan rejillas de diseño alargado en áreas de aso y en baño. En el momento de la visita al despacho del producto terminado se abre la puerta de ingreso a la planta y la puerta de ingreso a producción por lo que el área de proceso queda expuesta al medio ambiente.
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	ar	10		El área de lavado de envases se ubica contigua al área social e ingreso del establecimiento. El área de proceso se observa estrecha en relación al volumen de producción manejado y cantidad de equipos.
1.3	El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permita un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	ar	5		Se observan truces de flujo entre el ingreso de materia prima y salida de producto terminado. El establecimiento manifiesta que realiza esta labor en horarios diferentes.
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	ar	5		El baño de hombres no cuenta con extractor
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de lavado y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5, Art. 20, num. 6	ar	5		El filtro sanitario no cuenta con lavado de calzado y no es de paso obligado
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 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		No hay área de residuos sólidos solo se cuenta con punto ecológico. Canecas sin tapa en algunas áreas.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					12
2. EQUIPOS REQUERIDOS					
No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítica	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. 663 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. 35	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15
3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES					
No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítica	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013, Art. 8 num. 3, Art. 20 num. 4	ar	12.5		En los registros presentados no se menciona el valor de acuerdo a la escala de los litros utilizados
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res. 2674 de 2013 Art. 8, num. 2.1, 5.3, Art. 7 num. 6.3; Art. 28 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)					18
4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítica	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los manipuladores. Res. 2674 Art. 12, 13 y 14	a	34		

INPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCION		
FORMATO ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FABRICAS DE ALIMENTOS				
CATEG. NC-INS-FM114		Versión: 05		Fecha de emisión: 2021-05-13
4.2	Prácticas higiénicas y Detención de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	av	10.5	La protección del cubedón utilizado no garantiza la protección total de este. Se observó almacenamiento de alimentos en los cubedones. No se suministró protección de cubedón para visitantes.
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	Critico 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	av	10	Se observó almacenamiento de producto bajo el ducto y sin la adecuada separación de los paredes.
5.2	Flujo ordenado, limpio 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 empaque. Resoluciones 643 de 2012, 2674 de 2013 Art. 17, 19 num. 1 y 2; 4142 de 2012, 4143 de 2012, 404, 535 de 2013.	av	5	El área de empaque no está separada de las demás áreas de proceso. Durante el ensayo al empujar al vacío el queso se usa cartón recubierto por plástico.
	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23; Res. 1819 de 2013	a	20	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)				17
6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO		Evaluación	Calificación	Critico Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación 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. 18, num. 3 Res. 5109 de 2003 Art. 3	av	7.5	La vida útil no está válida.
6.3	Almacenamiento de productos terminados. Res. 2674 de 2013 Art. 29 num. 1, 2, 3, 4 y 5	av	7.5	Almacenamiento de producto terminado con materia prima en el cuarto frío.
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2003 y cuando aplica Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	av	7.5	Ver área de rotulado para: Mantiguilla de leche fresca por 12,5 Kg marca Lacteos Quimbato.
6.5	Trazabilidad, retail y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 29 num. 6	av	7.5	No se puede realizar trazabilidad completa.
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)				11
Porcentaje de cumplimiento subcategoría				30



HUEVOS



Avícola Villa Liria SAS.

NOV 2011/03/152-3

FICHA TECNICA HUEVO ENTERO EN CÁSCARA

Vers. 3

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

El huevo es un alimento natural, es completo en todos los nutrientes requeridos por el ser humano para el desarrollo de sus funciones biológicas; se presenta al consumidor en su estado natural sin someterlo a ningún proceso industrial que pueda alterar o modificar sus características naturales.

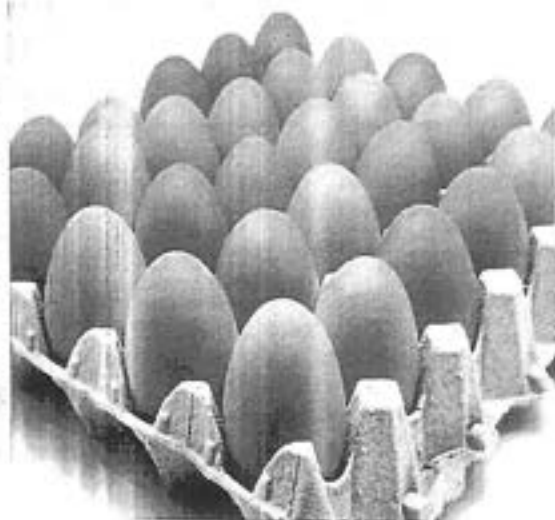
El huevo de gallina fresco se clasifica en categorías según el peso, como se indica en la tabla de pesos para huevos frescos, Norma Técnica Colombiana NTC 1240.

Tabla 1. clasificación de los huevos según su masa

Tamaños	Masa en Gramos
JUMBO	>78
Extra (AAA)	67.0 a 77.9
AA	60 a 66.9
A	53.0 a 59.9
B	46.0 a 52.9
C	menos de 46
D	menos de 45

Tabla 2. Requisitos mínimos para los huevos de gallina

Requisitos	Mínimos
CÁSCARON	Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas.
CÁMARA DE AIRE, ESPESOR, MÁX. EN mm	9
CLARA, (TRANSPARENCIA AL AVOSCOPIO)	Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida.
YEMA (TRANSPARENCIA AL OVOSCOPIO)	Yema visible solamente como sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro.



CARACTERISTICAS FISICAS

- **Cáscara (capa externa):** Conformada principalmente por carbonato de calcio, es la primera protección del huevo. Equivale a un 11% del peso total del mismo. En condiciones óptimas debe ser entera, limpia (según criterios de calidad de la NTC 1240) y libre de roturas; se toleran rugosidades, color no uniforme, manchas y pequeñas deformaciones.
- **Clara:** Su principal función es la protección bacteriológica y física de la yema, está constituida por agua en un 88% y proteínas en un 11%. La clara equivale al 56% del total del peso del huevo. Debe ser translúcida y sin impurezas, cubre poco espacio, es espesa, firme y levantada.
- **Yema:** Está constituida por lípidos en un 31%, proteínas en un 16% y agua en un 50%. De igual forma, en la yema están presentes las vitaminas y minerales. Equivale

6141



Avícola Villa Lucía SAS.
NIT: 901108182-3

FICHA TECNICA HUEVO ENTERO EN CÁSCARA

Vers. 3

información nutricional

12 porciones por envase
Tamaño de la porción 1 huevo grande
(50 g)

Cantidad por porción

Calorías 70

	% Valor diario
Grasa Total 5g	6%
Grasa Saturada 1.5g	8%
Grasas Trans 0g	
Grasa poliinsaturada 1 g	
Grasa monoinsaturada 2g	
Colesterol 185 mg	62%
70 mg de sodio	3%
Total de carbohidratos 0g	0%
Fibra dietética 0g	0%
Azúcares Totales 0g	
Incluye 0g de azúcares añadidos	0%
Proteína 6g	12%

Vitamina D 1mcg	6%
Calcio 30mg	2%
Hierro 0.9 mg	4%
70 mg 1e potasio	0%
Vitamina A 80mcg	8%
Vitamina E 0.5 mg	4%
Riboflavina 0.2 mg	15%
Niacina 1.4 mg	8%
Vitamina B 0.1 mcg	6%
Folato 25mcg DFE	6%
Vitamina B 12 0.5mcg	20%
Biotina 11 mcg	35%
Ácido pantoténico 0.8 mg	15%
Fósforo de 100 mg	8%
Yodo 28 mcg	20%
Zinc 0.7mg	6%
Selenio 15 mcg	25%
Colina 150 mg	25%

* El% de valor diario (DV) le dice cuánto contribuye un nutriente en una porción de alimentos a una dieta diaria. Se utilizan 2,000 calorías por día para consejos generales de nutrición.

Tabla 3. Información Nutricional.

aproximadamente al 33% del peso total del huevo, debe ser de color amarillo, uniforme, sin impurezas, redonda, se destaca sobre la clara y debe ubicarse en el centro.

RECOMENDACIONES DE USO

- **Hogar: Recetas**
- **Producción: Industrial de alimentos de:** Pudín, productos horneados, mayonesa, panadería, merengues, salsas, flan.
- **Uso no convencional:** tratamiento de heridas o quemaduras.

CONSUMIDORES

- Se recomienda su consumo para cualquier persona durante todas las etapas

EMPAQUES Y PRESENTACIONES

Canastas o Cubetas

Bandejas de cartón, que cumplen con las condiciones de calidad requeridas para no alterar las características físicas, químicas del producto. Son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas.

Cuando la bandeja se encuentra vacía, disponga la misma como residuo ordinario.

Su presentación va de acuerdo a las necesidades del cliente.

CANTIDAD

- Bandejas de cartón por 30 unidades
- Bandejas de cartón por 15 unidades



Avícola Villa Lucía S.A.S.

NIT: 901.103.182-3

FICHA TECNICA HUEVO ENTERO EN CÁSCARA

Vers. 3

VIDA UTIL ESPERADA

30 días desde la puesta de la gallina. Y si no presenta ningún tipo de alteración como rotura o algún tipo de exposición a sustancias químicas.

Temperatura ambiente hasta su expedición. Según las siguientes recomendaciones:

ALMACENAMIENTO/CONSERVACION

- Recepción y almacenamiento: es importante no dejar el producto directamente sobre el piso, para tal se hace uso de estibas plásticas.
- Almacenar el producto lejos de sustancias y/o alimentos que generen olores fuertes (detergentes, ambientadores, ajo, cebolla, cítricos, entre otros) puesto que a través de la cascara porosa puede penetrar dichos olores y generar afectación en el normal olor y sabor del producto.
- Es importante resaltar que la fauna nociva (cucarachas, ratones, pulgas, larvas, arañas) puede generar condiciones de deterioro del producto, en un tiempo inferior a su declaración de vida útil. Por tanto, si el producto ha sido contaminado (por citar un ejemplo) con larvas de mosca, se puede presentar crecimiento de gusanos.
- Por otra parte, si se presentan daños de alguna unidad del producto durante la manipulación, éste debe ser retirado ya que su exposición al medio ambiente lo hace propenso a contaminación interna, y por consecuencia deterioro, generación de malos olores que han de contaminar el producto que se encuentre cerca.
- Por otra

DESTINO

Destinado a todo el público en general.

REQUISITOS NORMATIVOS

- Decreto 3075 de 1997
- Resolución 2674 de 2013
- Norma técnica colombiana 1240: Cumplimiento de requisitos de producto.
- Resolución 5109: Requisitos de rotulado
- Registro Sanitario: De acuerdo a lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013, en su artículo 37, el huevo entero en cascara se exceptúa de dicho requisito, por ser alimento de origen animal, que no ha sido sometido a ningún proceso de transformación.

Elizabeth Montero A.
ELIZABETH MONTERO ARDILA
GERENTE



San Juan de Girón, Abril 13 de 2021

CARTA DE PRESENTACIÓN

Huevos TITO, es una empresa santandereana nacida a mediados del año 2012 buscando ofrecer al mercado huevo fresco de gallina de alta calidad. El huevo es un alimento natural, cuyo origen es la ovoposición de la gallina. Es completo en todos los nutrientes requeridos por el ser humano para el desarrollo de sus funciones biológicas; se presenta al consumidor en su estado natural sin someterlo a ningún proceso industrial que pueda alterar o modificar sus características naturales.

Dentro de nuestra producción contamos con huevo rojo y huevo blanco:

- ✓ AAA
- ✓ AA
- ✓ A
- ✓ Revoltura

Nuestros puntos productores se encuentran ubicados en Granjas Avícolas en el departamento de Santander en los municipios de Girón (Ruitoque Bajo), de Lebrija y en el departamento de Norte de Santander en el municipio de Villa de Rosario (KDX 5-58 Vía Antigua Boconó)

Cualquier inquietud comunicarse con nuestras oficinas ubicadas en la ciudad de Girón a los teléfonos 6762835 - 312 450 9642 o a las direcciones de correo electrónico huevostito@gmail.com.

Cordialmente,

Diego Andrés Alonso Porras
Gerente

DIEGO ANDRÉS ALONSO PORRAS

NT. 1.098.745.711-3 RESPONSABLE
Calle 3 No. 2-50 Chimita - Girón
312 4509 642 - 300 4478 774

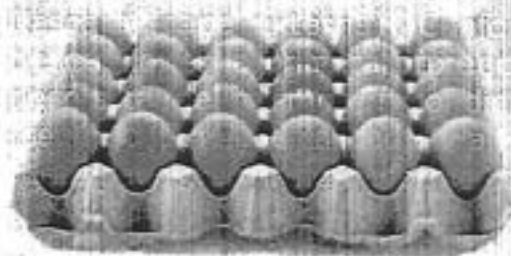


1. Objetivo

Describir las características integrales del huevo fresco de gallina, teniendo en cuenta sus factores higiénicos, sanitarios, sensoriales y nutritivos, con el fin de suministrar al consumidor la información apropiada que le permita identificar todas las características del producto.

2. Desarrollo

Producto: Huevos Frescos de Gallina



Descripción General

El huevo es un alimento natural, cuyo origen es la ovoposición de la gallina. Es completo en todos los nutrientes requeridos por el ser humano para el desarrollo de sus funciones biológicas; se presenta al consumidor en su estado natural sin someterlo a ningún proceso industrial que pueda alterar o modificar sus características naturales.

Características Físicas

Cáscara (capa externa): Conformada principalmente por carbonato de calcio; es la primera protección del huevo. Equivale a un 11% del peso total del mismo. En condiciones óptimas debe ser entera, limpia (según criterios de calidad de la NTC 1240) y libre de roturas; se toleran rugosidades, color no uniforme, manchas y pequeñas deformaciones.

Clara: Su principal función es la protección bacteriológica y física de la yema, está constituida por agua en un 88% y proteínas, trazas de

DIEGO ANDRES ALONSO PORRAS

NIT. 1.098.745.711-3 RESPONSABLE
Calle 3 No. 2-50 Chimita - Girón
312 4509 642 - 300 4478 774

FICHA TECNICA DE HUEVO FRESCO DE GALLINA

FORMATO FT-DA-001 01-01-2020



minerales, materiales grasos, vitaminas y glucosa en un 11%. La clara equivale al 56% del total del peso del huevo. Debe ser translúcida y sin impurezas, cubre poco espacio, es espesa, firme y levantada.

Yema: Es el óvulo propiamente dicho, está constituida por lípidos en un 31%, proteínas en un 16% y agua en un 50%. De igual forma, en la yema están presentes la vitamina A, la tiamina y Hierro. Equivale aproximadamente al 33% del peso total del huevo, es de color amarillo, uniforme, sin impurezas, redonda, se destaca sobre la clara por una membrana vitelina y debe ubicarse en el centro de la misma.

Características Sensoriales

PARÁMETROS	ESPECIFICACIONES
ASPECTO	Forma ovoidal, cáscara limpia (según indicaciones de la NTC 1240) y sin deformaciones.
COLOR	Característico de la línea genética.
OLOR	Característico al producto.
TEXTURA	Cáscara lisa.
SABOR	Característico a huevo de gallina.

Requisitos Mínimos De Calidad Para El Huevo De Gallina Fresco

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	CUMPLIMIENTO
CÁSCARA	Entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista). Limpio. Si existe presencia de polvo, excremento de aves, restos de huevo, ésta debe ser menor o igual al 25% de la superficie de la cáscara. Color característico dependiendo de la línea genética del ave.



DIEGO ANDRÉS ALONSO PORRAS

NIT/ 1.098.745.711-3 RESPONSABLE
Calle 3 No. 2-50 Chimita - Girón
312 4509 642 - 300 4478 774

FICHA TECNICA DE HUEVO FRESCO DE GALLINA
 FORMATO FT-DA-001 01-01-2020

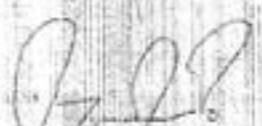


Clasificación (NTC.1240)

REFERENCIA	MASA (Gramos)
JUMBO	> 78
AAA	67,0 a 77,9
AA	60,0 a 66,9
A	53,0 a 59,9
B	46,0 a 52,9
C	< 46,0

Composición Nutricional

Información nutricional			
Tamaño por porción 1 unidad (50 g)			
Porciones por envase 30			
Cantidad por porción			
Calorias 80		Calorias de grasa 45	
		Valor Diario*	
Grasa total 5 g		8%	
Grasa saturada 1.5 g		8%	
Grasa trans 0 g			
Colesterol 213 mg		71%	
Sodio 70 mg		3%	
Carbohidrato total 1 g		0%	
Fibra dietaria 0 g			
Azúcares 0 g			
Proteína 6 g		12%	
Vitamina A 6%		Hierro 4%	
		Calcio 2%	
No es fuente de vitamina C			
*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.			
	Calorías	2000	2500
Grasa total	Menos de	65 g	80 g
Grasa sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g
Calorias por gramo:			
Grasa 9		Carbohidratos 4	
		Proteína 4	


 DIEGO ANDRES ALONSO PORRAS
 NIT/1.098.745.711-3 RESPONSABLE
 Calle 3 No. 2-58 Chinita - Girón
 312 4509 842 - 300 4478 774

6147

FICHA TECNICA DE HUEVO FRESCO DE GALLINA

FORMATO FT-DA-001 01-01-2020



Recomendaciones De Uso

HOGAR	Recetas a gusto del consumidor.
INDUSTRIA DE ALIMENTOS	Como materia prima o ingrediente para preparación de merengues, productos horneados, pudín, pastas alimenticias, mousses, tartas y glaseados, salsas, suflés, panadería, mayonesa, entre otros.
USO NO PREVISTO DEL PRODUCTO	Consumo en estado crudo: Al ser consumido el huevo en estado crudo (con o sin cáscara), es posible, que el sistema digestivo de los seres humanos no tenga la capacidad de asimilar todos los nutrientes del alimento; de otra parte, se presenta mayor riesgo de desarrollar alergias e infecciones. Tratamientos no convencionales: el uso del huevo en tratamiento de heridas o quemaduras, puede exponer a la persona a desarrollo de infecciones. Tratamientos estéticos.

Conservación Y Precauciones

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO EN EL HOGAR	El huevo se debe almacenar alejado de alimentos de fácil descomposición o que emanen olores fuertes. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños Puede almacenarse refrigerado o a temperatura ambiente (recomendable refrigerado sin romper la cadena de frío).
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO EN BODEGA	Recepción y almacenamiento: es importante no dejar el producto directamente sobre el piso, use estibas plásticas y asegúrese que estén retiradas de la pared. Almacene el producto lejos de sustancias y/o alimentos que generen olores fuertes (detergentes, ambientadores, ajo, cebolla, cítricos, entre otros) puesto que a través de su cáscara porosa pueden penetrar dichos olores y generar afectación en el normal olor y sabor del producto.
CONTROL DURANTE LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El producto debe ser transportado en vehículos que cumplan con las condiciones propicias, para evitar la proliferación de microorganismos. Estos vehículos a su vez deben ser fabricados con materiales que permitan una limpieza fácil y completa. Se deben inspeccionar los vehículos de forma previa al cargue, con el fin de asegurar la integridad y las condiciones sanitarias del mismo.


DIEGO ANDRÉS ALONSO PORRAS

NT/1.098.745.711-3 RESPONSABLE
Calle 3 No. 2-50 Chimita - Girón
312 4509 642 - 300 4478 774



Precaución y Restricciones

Su consumo no tiene precauciones y/o restricciones. Alérgeno natural.

Consumidores

Por sus particulares condiciones, el huevo es un producto recomendable para consumo de cualquier persona, durante todas las etapas de su vida, como:

ETAPA	OBSERVACIONES
EMBARAZO	Durante su etapa
PRIMERA INFANCIA	Inicio de consumo según indicaciones médicas - 5 años
INFANCIA	6 - 11 años
ADOLESCENCIA	12 - 18 años
JUVENTUD	14 - 26 años
ADULTOS	27 - 59 años
ADULTO MAYOR	60 años o más

Vida Útil

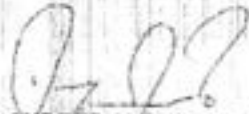
Treinta (30) días calendario, en cuanto las unidades de huevo no tengan ningún tipo de alteración (rotura, fisura, exposición a objetos o líquidos extraños), ni cambios fuertes en temperatura de almacenamiento.

Presentación Comercial

El huevo comercial es empacado en bandeja de cartón; que cumplen con las condiciones de calidad requeridas para no alterar las características físicas, químicas o sensoriales del producto. De acuerdo a las necesidades del cliente, se presentan en bandeja por 30 suelto.

Requisitos Normativos

- Decreto 3075 de 1997 (Riesgo Consumo Alimentos)
- Resolución 2674 de 2013 (Requisitos Sanitarios)
- Ley 09 de 1979 (Medidas Sanitarias)
- NTC 1240: Cumplimiento de requisitos de producto.
- Registro Sanitario de predios avícolas ante el ICA.


DIEGO ANDRES ALONSO PORRAS

NIT. 1.098.745.711-3 RESPONSABLE
Calle 3 No. 2-50 Chimita - Girón
312 4509 642 - 380 4478 774



2022-12-001

SUBGERENCIA DE PROTECCIÓN ANIMAL
DIRECCIÓN TÉCNICA DE SANIDAD ANIMAL
SECCIONAL SANTANDER

CERTIFICACIÓN

Mediante Resolución ICA No. 00026823 del 20/12/2022

La Granja Avícola: **Sogamoso**, con R.S.P.A No. **1283525**
y localizada en el departamento de **Santander**, municipio de **Betulia**, vereda **Putana**,
Con un sistema de producción de: **Postura y/o Levante**

Propietario: **JAVIER EDUARDO ARCINIEGAS JIMENEZ**

Han cumplido con los requisitos exigidos en la Resolución ICA 3651 de 2014, por lo cual se certifica como:

GRANJA AVÍCOLA COMERCIAL BIOSEGURA

Este certificado tiene vigencia de tres (3) años contados a partir de su expedición.

Dado en Bucaramanga a los 20 días del mes de diciembre de 2022.

Camilo Andrés Velasco Chacón
Gerente Seccional (E)

FORMA 3-543 Versión 03-2020



LACTEOS: LECHE EN POLVO

	GESTIÓN DE INOCUIDAD		Código: OD-GI-01
			Fecha: 09/07/2024
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO		Versión: 3
			Página: 1 de 4

1. IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DEL PRODUCTO:

LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINA A Y D

REGISTRO SANITARIO INVIMA: RSA-0016684-2021

2. MARCA COMERCIAL

FORTILECHE

3. DESCRIPCIÓN FÍSICA

La leche en polvo se obtiene mediante la deshidratación de la leche entera higienizada. Este proceso se lleva a cabo en torres especiales de atomización con aire caliente, en donde el agua que contiene la leche es evaporada, obteniendo un polvo ultra fino con granulometría de mallá 120 micras, de color blanco crema, homogénea, olor y sabor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, sin sustancias tales como edulcorantes, preservativos, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.

- La planta pulverizadora cuenta con **concepto sanitario Favorable** para procesar leche en polvo entera fortificada con Hierro y Vitaminas A Y D

4. COMPOSICIÓN (materias primas y aditivos)

Leche higienizada en polvo entera, Hierro Aminoquelado (Sulfato ferroso), Vitamina A en polvo (Retinol), Vitamina D en polvo (Colecalciferol)

Aditivos: No contiene ningún tipo de suero lácteo, azúcar, conservantes o neutralizantes

5. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Sabor: Característico a leche

Color: Blanco crema

Sin contaminación percibida visualmente

Olor: Característico a leche

Textura: Polvo homogéneo suave

Sin objetos extraños

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

La leche reconstituida aporta mínimo 1.5 mg/100 ml de Fe+2 ver tabla nutricional numeral 16

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa, en % m/m	26	33
Humedad en %m/m	-	4.0
Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0,9	1,30
Índice de insolubilidad en cm3	-	1,0
Cenizas, en % m/m	-	6,0
Proteína, en %m/m	24,5	-
Lactosa en % m/m	34	44
Na, en % m/m	-	0,42
K, en % m/m	-	1,3
Fe en % m/m	12	-

7. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS (MICROBIOLÓGICAS)

Requisitos	n	m	M	C
Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g	3	1000	10000	1
NMP Recuento de Coliformes Totales	3	<3	11	1
NMP Recuento de coliformes fecales	3	<3	-	0
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3	100	500	1

	GESTIÓN DE INOCUIDAD		Código: OD-GI-01
			Fecha: 09/07/2024
	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO		Versión: 3
			Página: 2 de 4

Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa Positivo UFC/g	3	<100	100	1
Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	3	100	1000	1
Detección de salmonella/25g	3	Negativo	-	0

n = Número de muestras que se van analizar.

m = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad

M = índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable

C = El número de muestras permitidas con resultado entre m y M

Basados en requisito parámetros microbiológicos Decreto 616/06

8. CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE MÁXIMO
Plomo expresado como Pb	0,02
Aflatoxinas M1	0,0005
Melamina	2,5

9. REQUISITOS LEGALES

El producto cumple la siguiente normatividad:

Resolución 2674 de 2013 (BPM)

Decreto 616 de 2006

NTC 1036:2015

Resolución 5109 de 2005 (rotulado)

Resolución 683 de 2012

Decreto 60 de 2002

Resolución 2492 de 2022

Resolución 810 de 2021 (rotulado nutricional)

NTC 5830:2019

Resolución 4605 de 2013

Resolución 4142 de 2012

Resolución 4143 de 2012

10. FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Se emplea como ingrediente en diferentes preparaciones industriales y gastronómicas. Para obtener un litro de leche se disuelven 125 g y se completa con agua potable.

Los consumidores potenciales son la población en general, adultos y niños a partir de un año.

11. VIDA UTIL PREVISTA

Doce (12) meses almacenados en óptimas condiciones.

12. ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACION Y USO

En la etiqueta del rotulado del producto se debe ver visible el Lote y la fecha de vencimiento, nombre del producto, contenido neto, ingredientes, declaración de alérgenos, condiciones de conservación, fabricante y registro sanitario INVIMA. Para la presentación de bolsa laminada se recomienda abrir con tijera, evitar el uso de los dientes o de algún utensilio corto punzante con oxido o algún tipo de contaminante. Una vez se abra la bolsa es necesario evitar que se introduzcan cucharas o utensilios mojados, ya que esta condición puede precipitar la presencia de hongos y levaduras. El ambiente del almacenamiento del producto debe ser fresco y seco. En el caso de los bultos se debe retirar el cocido con cuidado y evitar que estos hilos caigan al interior del bulto.

El uso previsto es para reconstituirla como leche líquida en diversas preparaciones gastronómicas o como precursor en alimento industriales.

	GESTIÓN DE INOCUIDAD	Código: OD-GI-01
		Fecha: 09/07/2024
	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	Versión: 3
		Página: 3 de 4

13. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Después de reconstituida consérvase refrigerada y consumase en el menor tiempo posible.

El lugar destinado para almacenamiento debe cumplir con todas las normas de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM, Resolución 2674 de 2013), con el fin de evitar contaminación cruzada.

El almacenamiento debe hacerse retirado de sustancias que lo puedan contaminar.

14. EMPAQUE

Tipo Bolsa

Material: Flexible laminado a base de aluminio al vacío de PET metalizado + PET impreso

Presentación: Bolsa por: 200 a 1000 g

Tipo Bulto

Material: Bolsa interna de polietileno de alta densidad transparente y embalado en bolsa de papel kraft

Presentación: Bulto de 25 Kg

15. EMBALAJE

Material: Caja Cartón corrugado, C790K

Dimensiones: Largo: 48cm Ancho: 32cm Alto: 21cm

Unidad de embalaje:

12 unidades para bolsa de 800g

12 unidades para bolsa de 900g

30 unidades para bolsa de 380g

30 unidades para bolsa de 400g

24 unidades para bolsa de 500g

Para el embalaje de la presentación del bulto (25kg) no aplica, el producto no necesita un segundo embalaje.

16. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL)		
Número de porciones por empaque: 1		
Calorías (Kcal)	Por 100 ml	Por porción reconstituida
	53	106
Grasa total	2.9 g	5.8 g
Grasa saturada	2.0 g	4.0 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	4.3 g	8.6 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	4.3 g	8.6 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	2.5 g	5.0 g
Sodio	33 mg	66 mg
Vitamina A	338 µg ER	676 µg ER
Vitamina D	1.7 µg	3.4 µg
Hierro	9.2 mg	18 mg
Calcio	84 mg	168 mg
Zinc	0.39 mg	0.78 mg

17. REQUISITOS DE ETIQUETADO

	GESTIÓN DE INOCUIDAD	Código: OD-GI-01
	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	Fecha: 09/07/2024
		Versión: 3
		Página: 4 de 4

En cumplimiento con la resolución 5109 de 2005 y la resolución 810 del 2021 el rotulo del empaque primario cuenta con la siguiente información: No. De Lote, Fecha de vencimiento, Identificación del producto, Variedad, Nombre de la empresa, tabla nutricional, Peso Neto, Registro Sanitario, Ingredientes, Condiciones de almacenamiento, Dirección y Teléfonos de la empresa. Las tintas son especiales para alimentos y no generan migración al alimento al igual que el material del empaque.

18. MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN

Vehículo cerrado con concepto sanitario para el transporte de alimentos.

19. TRANSPORTE

El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen.

20. ALERGENOS o Ingredientes hipersensibles

La lactosa es un alérgeno por naturaleza entonces debe ser manejado con precaución por personas con intolerancia a la lactosa o a la caseína.

21. DECLARACIÓN DE RADIACIONES IONIZANTES

Declaramos y certificamos que al producto NO se le a aplicado ningún tipo de radiación ionizante en su procesamiento.

22. DECLARACIÓN DE OGM (Organismo Genéticamente Modificado)

Declaramos y certificamos que al producto NO ha sido elaborado con materia prima de organismos genéticamente modificados.

23. RESPONSABLE

Edwin Gerson Montañez TROPICAL FRESS S.A Ficha validada por equipo de Inocuidad – Acta 001	
--	---

24. DATOS FABRICANTE

Parque Industrial de Bucaramanga II Etapa- Carrera 2 # 3 - 285 LOTE 22 C – 2F
Móvil. 3187346738 - Correo contacto: administracion@tropicalfress.com



La salud
es de todos

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

RESOLUCION Nro. 2021056172 del 15 de Diciembre de 2021

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

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

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictaron postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Artículo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o Registro Sanitario según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido artículo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20211283072 de fecha 2021/12/15 el (la) Señor(a) ANGELMIRO SANABRIA SOLER actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Artículo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de CINCO (5) años al producto que se describe a continuación:

R E G I S T R O RSA-0016684-2021
SANITARIO No.:

VIGENTE HASTA: 2026/12/15

EXPEDIENTE: 20218579

RADICACION: 20211283072

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: LECHE ENTERA EN POLVO VARIEDADES: LECHE EN POLVO ENTERA, LECHE EN POLVO FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINAS A Y D, LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO, LECHE EN POLVO FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D.,

MARCA: MI CAMPIÑITA, FORTILECHE, DOÑA VACA, NOVALECHE, MAMAMU, PURITA, PAULITA, SOY LECHE,

PRESENTACION COMERCIAL: 80 GRAMOS A 5000 GRAMOS en intervalos de 1 gramo.,

TITULAR(ES): TROPICAL FRESS S.A con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,

FABRICANTE(S): TROPICAL FRESS S.A con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,

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



La salud es de todos

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

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

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiéndole que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 15 de Diciembre de 2021

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

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

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

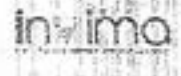
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Firma válida

Firmado digitalmente por
CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2021.12.15
12:17:00
Razón: INVIMA
Localidad: BOGOTÁ D.C.,
Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Carrera 10 # 64 - 28 PBX: 2948700 Pagina Web <http://www.invima.gov.co>

657

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

OFICIO COMISORIO No. 7302-979-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación <small>(La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)</small>
TROPICAL FRESS SA PLANTA No 2	CR 2 No 3-285 LT 22C-2F PQ INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ET BUCARAMANGA- SANTANDER

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2024/08/13 hasta el 2024/08/15, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DEMINSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Angela Marcela Becerra Español	Profesional Especializado	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Carlos Iván Gélvez Lizarazo	Profesional Universitario	

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

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

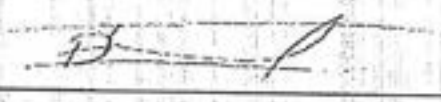
Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6973537 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo <https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php>.

Contáctenos en: Teléfonos: (607)6910453 Chat de WhatsApp: 3059413261. Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:



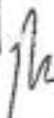
Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias <https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud>. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Dado en la ciudad de Bucaramanga, el día 9 del mes de agosto del año 2024


OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma Eduin Montañez
Nombre Eduin Montañez
Cédula 1094746379
Cargo jefe calidad
Fecha 15/08/2024

 <small>INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIÓN Y NORMALIZACIÓN</small>	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04	
Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER		Fecha	2024-08-15
DATOS GENERALES				
Razón social	TROPICAL FRESS SA PLANTA No 2			
Dirección	CR 2 No 3-285 LT 22D-2F PQ INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ET			
Representante Legal	AMY VALENTINA SANABRIA RINCON			
Código inscripción planta	804004262-2	NIT	804004262-8	
Teléfonos	6762398-6760098-3187346738	Correo electrónico de notificación judicial	administracion@tropicalfress.com	
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	Oficio convalidado	7302-879-2024	
OBJETIVO DE LA VISITA				
Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, y demás reglamentación aplicable.				
DATOS DE PRODUCCIÓN				
No. de empleados	7	Maquilas	NOVALECHE, NOVAMILK, CATALINA	
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.4.1 Leches en polvo y cremas de leche en polvo			
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea		Cantidad producida	Unidad de medida
	LECHE EN POLVO		80	KILO
PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)		Cargo	Dependencia
	CARLOS IVAN GELVEZ LIZARAZO		PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT C01
	ANGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL		PROFESIONAL ESPECIALIZADO	GTT C01
PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)		Cargo	Documento No
	EDWIN GERSON MONTANEZ LATORRE		JEFE DE CALIDAD	CC 1.094.246.779
	JESSICA ALEJANDRA PENA FLOREZ		JEFE DE LABORATORIO	CC 1.065.877.787

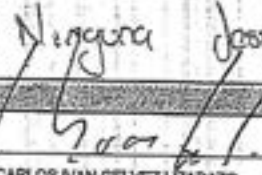
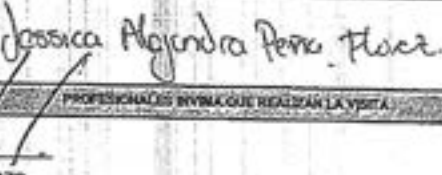
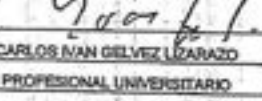
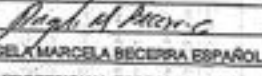


	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-05-04		
Ciudad - Departamento: BUCARAMANGA / SANTANDER Fecha: 2024-08-15					
DATOS GENERALES					
Razón social:	TROPICAL FRESS SA PLANTA No 2				
Dirección:	CR 2 No 3-285 LT 22C-2F PQ INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ET				
Subcategorías:	1.4.1				
Línea(s):	LECHE EN POLVO				
CRITERIOS EVALUADOS					
No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	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	ar	10		La actividad de empaque secundario se realiza en la zona de envasado de unidades pequeñas; se evidencia entreluz en la puerta de ingreso del material de empaque; se evidencia entreluz en la ventana de área de empaque con el almacenamiento de producto terminado
1.3	El diseño de las 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	ar	5		Mantiene la condición evidenciada en visita anterior. Se observa pared rota a la entrada de bodega de producto terminado.
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 estación(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. 2674 de 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)					17,00
No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30	NO	
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	NO	
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25	NO	
2.4	Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00
No.	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. 28 num. 4	a	25	NO	

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	NO	
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	NO	
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 4; Art. 28 num. 7	a	25	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00
No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art. 12, 13 y 14	a	34	NO	
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14	a	33	NO	
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11; Art. 14 num. 12	a	33	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10,00
No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Critico	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. 26 num. 1, 3, 4, 5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20	NO	
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	NO	
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	NO	
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res. 2674 de 2013, Art. 18.	a	10	NO	
5.5	Control de empaque 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	NO	La actividad de empaque secundario se realiza en la zona de emvasado de unidades pequeñas.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					19,00
No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 1, 2 y 3	a	25	NO	
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	NO	El informe presentado estima un tiempo de vida útil del producto LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINAS A Y D de 12 meses, sin embargo, el informe no reporta los aspectos relacionados con la estabilidad de Hierro, ni Vitaminas.
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1, 2, 3, 4 y 5	a	15	NO	
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 610/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15	NO	Producto evaluado con cumplimiento en la visita anterior
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15	NO	
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,88
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					94,88

/h

6161

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114		Versión: 07	
Cliente - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER		Fecha	2024-06-15
DATOS GENERALES				
Razón social	TROPICAL PRESS SA PLANTA No.2			
Dirección	CR 2 No 5-285 LT 220-02 PO INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA S ET			
RESULTADOS				
Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje	Resultado
Subcategoría 1.4.1	94,88	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias e higiene
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por insumos e a producto
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Porcentaje total del cumplimiento
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento
FAVORABLE				
Calificación	☒ (H) Aceptable ☐ (M) Aceptable con requerimientos ☐ (B) Inapropiada ☐ (V) Inspección, vigilancia y control			
Exigencia	Subcategoría 1.4.1-1.2-1.4.5-6.2			
Exigencia adicional	De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su implementación, en particular la Resolución 2574 de 2013, Decreto 416 De 2006, y demás reglamentación sanitaria aplicable			
Exigencia adicional	NINGUNA			
Exigencia adicional	NINGUNA			
Observaciones o recomendaciones de la visita de IVC	Oficio sanitario 7303-679-2024. Atte en Excel. Visita realizada en atención a IVC Casos			
Observaciones o recomendaciones de la visita de IVC	NINGUNA			
Observaciones o recomendaciones de la visita de IVC	 			
PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA				
Firma:				
Nombre:	CARLOS IVAN GELVEZ LIZARAZO			
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO			
Dependencia:	GTT CO1			
Firma:				
Nombre:	ANGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL			
Cargo:	PROFESIONAL ESPECIALIZADO			
Dependencia:	GTT CO1			
PERSONAS QUE ATENDEN LA VISITA				
Firma:				
Nombre:	EDWIN GERSON MONTAÑEZ LATORRE			
Cargo:	JEFE DE CALIDAD			
Documento:	CC 1.094.246.779			
Firma:				
Nombre:	JESSICA ALEJANDRA PEÑA FLORES			
Cargo:	JEFE DE LABORATORIO			
Documento:	CC 1.065.877.767			
OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS				
Firma:				
Nombre:				
Cargo:				
Documento:				
Firma:				
Nombre:				
Cargo:				
Documento:				

h

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	CÓDIGO: OD-CA-01	VERSIÓN: 0
		F.A.: 15/01/2021	Pág. 1 de 5

NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE EN POLVO ENTERA		
MARCA	MIRAMONTE		
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: (097) 6378805 Bucaramanga, Santander.		
NIT	804.009.833-6		
REGISTRO SANITARIO	RSA-0008228-2019		
COMPOSICIÓN	Leche higienizada entera en polvo, de color blanco crema, con percepción visual homogénea, de olor y sabor característico al producto fresco, de textura y consistencia suave. Sin presencia de preservativos, edulcorantes, sustancias tóxicas ni residuos de drogas o medicamentos. No contiene ningún tipo de suero lácteo, edulcorantes, conservantes o neutralizantes.		
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 con granulometría de malla 120 micras, de tal forma que no se afecten las propiedades cualitativas del producto terminado. 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.		
REQUISITOS ESPECIFICOS	CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS		
	Requisitos	Mínimo	Máximo
	Materia grasa, en % m/m	26	33
	Humedad, en % m/m	-	4,0
	Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0,9	1,30
	Índice de insolubilidad en cm ³	-	1,0
	Cenizas, en % m/m	-	6,0
	Proteínas, en % m/m	24,5	-
	Lactosa, en % m/m	34	44
	Na, en % m/m	-	0,42
	K, en % m/m	-	1,3
	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
	Requisitos	m	M
	Recuento de microorganismos Mesófilos UFC/g	1000	10000
	NMP Recuento de Coliformes	<3	11
	NMP Recuento de Coliformes fecales	<3	-

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	CÓDIGO: OD-CA-01	VERSIÓN: 0
		F.A.: 15/01/2021	Pág. 2 de 5

Recuento de mohos y levaduras UFC/g	100	500	
Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa Positivo UFC/g	<100	100	
Recuento Bacillus Cereus UFC/g	100	1000	
Detección de Salmonella /25g	0	-	
m = Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.			
M = Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.			
NMP = Número Más Probable (técnica utilizada en productos de baja carga microbiana).			
CONTAMINANTES			
CONTAMINANTE	LIMITE MAXIMO mg/kg		
Plomo; expresado como Pb	0,02		
Aflatoxinas M1	0,0005		
Melamina	2,5		
INFORMACION NUTRICIONAL			
Tamaño de la porción: 2 cucharadas rasas (25g)			
En 25 gramos de producto	Valor Diario		
Grasa Total 7g	11%		
Grasa Saturada 4g	20%		
Grasa Trans 0g	0%		
Colesterol 25mg	8%		
Sodio 100mg	4%		
Carbohidrato Total 11g	4%		
Fibra Dietaria 0g	0%		
Azúcares (Lactosa) 11gr			
Proteína 6g	12%		
Vitamina A 10%	Vitamina C 0%		
Calcio 20%	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.			
	Calorías	2000	2500
Grasa total	Menos de	65g	80g
Grasa Saturada	Menos de	20g	25g
Colesterol	Menos de	300mg	300mg
sodio	Menos de	2400mg	2400mg
Carbohidrato total		300g	375g
Fibra dietaria		25g	30g
Calorías por gramo:			
Grasa: 9. Carbohidrato: 4. Proteína: 4.			
ORGANOLEPTICOS			
Color:	Blanco crema		
Olor:	Característico del producto		
Sabor:	Característico del producto		

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	CÓDIGO: OD-CA-01	VERSIÓN: 0
		F.A.: 15/01/2021	Pág. 3 de 5

		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 protección 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 333 de febrero de 2011. 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 de las 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 equipamientos 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.	
EMBALAJE	200 g	60 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)
	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)
	400 g	30 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	CÓDIGO: OD-CA-01	VERSIÓN: 0
		F.A.: 15/01/2021	Pág. 4 de 5

	900 g	12 o 13 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)
	1000 g	12 o 13 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)
	25 K	1 bulto en bolsa de polietileno como empaque primario y bolsa kraft como empaque secundario
ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y/O INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO.	Compuesto por los siguientes ítems: <u>Marca Comercial:</u> MIRAMONTE. <u>Nombre del Producto:</u> Leche en polvo Entera. <u>Contenido Neto:</u> 200 gramos, 380 gramos, 400 gramos, 900 gramos, 1000 gramos, 25 Kilos. <u>Fabricado por:</u> INDUNILO S.A.S Parque Industrial Comercial Provincia de Soto II, Calle 73 No. 41W- 250, Bodega 16, Bucaramanga- Santander. <u>Ingredientes:</u> Leche higienizada entera. <u>Lote, Fecha de Vencimiento.</u> <u>Conservación de Producto:</u> Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Después de preparada conservese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible. <u>Instrucciones de Uso:</u> Ver Metodo de preparación en el presente Documento. <u>Tabla Nutricional:</u> Ver Tabla Nutricional en el presente documento. <u>Código de Barras.</u> <u>Registro Sanitario:</u> No. RSA-0008228-2019 Industria Colombiana.	
USO PREVISTO	Usado principalmente como precursor 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.	
MÉTODOS 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 aislen 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	

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	CÓDIGO: OD-CA-01	VERSIÓN: 0
		F.A.: 15/01/2021	Pág. 5 de 5

	<p>contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria.</p> <p>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.</p>
ROTULADO	<p>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.</p> <p>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.</p>
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	<p>Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Después de preparada conservese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas.</p> <p>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.</p>
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.
CONSUMIDORES VULNERABLES	Personas intolerantes a la lactosa y personas que presenten alergia a la caseína.
REQUISITOS NORMATIVOS	<p>Cumpliendo con los requisitos estipulados según la NTC 1036 en la última actualización, además de las Resoluciones 683 de 2012, 333 de 2011, 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.</p> <p>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, expendia, importe o exporte en el país</p>

 **Indurila S.A.S.**
NIT. 804.009.833-6

JORGE ARCINIEGAS ARCINIEGAS
GERENTE GENERAL

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	CÓDIGO: OD-CA-01	VERSIÓN: 0
		F.A.: 15/01/2021	Pág. 1 de 6

NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE EN POLVO ENTERA		
MARCA	NUTRALAC		
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: (097) 6378805 Bucaramanga, Santander.		
NIT	804.009.833-6		
REGISTRO SANITARIO	RSA-0008228-2019		
COMPOSICIÓN	Leche higienizada entera en polvo, de color blanco crema, con percepción visual homogénea, de olor y sabor característico al producto fresco, de textura y consistencia suave. Sin presencia de preservativos, edulcorantes, sustancias tóxicas ni residuos de drogas o medicamentos. No contiene ningún tipo de suero lácteo, edulcorantes, conservantes o neutralizantes.		
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 con granulometría de malla 120 micras, de tal forma que no se afecten las propiedades cualitativas del producto terminado. 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.		
REQUISITOS ESPECIFICOS	CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS		
	Requisitos	Mínimo	Máximo
	Materia grasa, en % m/m	26	33
	Humedad, en % m/m	-	4,0
	Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0,9	1,30
	Índice de insolubilidad en cm³	-	1,0
	Cenizas, en % m/m	-	6,0
	Proteínas, en % m/m	24,5	-
	Lactosa, en % m/m	34	44
	Na, en % m/m	-	0,42
	K, en % m/m	-	1,3
	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
	Requisitos	M	M
	Recuento de microorganismos Mesófilos UFC/g	1000	10000
	NMP Recuento de Coliformes	<3	11

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	CÓDIGO: OD-CA-01	VERSIÓN: 0
		F.A.: 15/01/2021	Pág. 2 de 6

NMP Recuento de Coliformes fecales	<3	-	
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	100	500	
Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa Positivo UFC/g	<100	100	
Recuento Bacillus Cereus, UFC/g	100	1000	
Detección de Salmonella /25g	0	-	
m = Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.			
M = Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.			
NMP = Número Más Probable (técnica utilizada en productos de baja carga microbiana).			
CONTAMINANTES			
CONTAMINANTE	LIMITE MAXIMO mg/kg		
Plomo, expresado como Pb	0,02		
Aflatoxinas M1	0,0005		
Melamina	2,5		
INFORMACION NUTRICIONAL			
Tamaño de la porción: 2 cucharadas rasas (25g)			
En 25 gramos de producto		Valor Diario	
Grasa Total 7g	11%		
Grasa Saturada 4g	20%		
Grasa Trans 0g	0%		
Colesterol 25mg	8%		
Sodio 100mg	4%		
Carbohidrato Total 11g	4%		
Fibra Dietaria 0g	0%		
Azúcares (Lactosa) 11gr			
Proteína 6g	12%		
Vitamina A 10%	Vitamina C 0%		
Calcio 20%	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.			
	Calorías	2000	2500
Grasa total	Menos de	65g	80g
Grasa Saturada	Menos de	20g	25g
Colesterol	Menos de	300mg	300mg
sodio	Menos de	2400mg	2400mg
Carbohidrato total		300g	375g
Fibra dietaria		25g	30g
Calorías por gramo:			
Grasa: 9. Carbohidrato: 4. Proteína: 4.			
ORGANOLEPTICOS			
Color: Blanco crema			

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	CÓDIGO: OD-CA-01	VERSIÓN: 0
		F.A.: 15/01/2021	Pág. 3 de 6

	Olor:	Característico del producto
	Sabor:	Característico 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 protección 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 333 de febrero de 2011. 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 de las 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 equipamientos 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.	
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)
	400 g	30 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	CÓDIGO: OD-CA-01	VERSIÓN: 0
		F.A.: 15/01/2021	Pág. 4 de 6

		de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)
	500 g	24 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)
	900 g	12 o 13 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)
	1000 g	12 o 13 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)
ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y/O INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO.	Compuesto por los siguientes ítems: <u>Marca Comercial:</u> NUTRALAC <u>Nombre del Producto:</u> Leche en polvo Entera. <u>Contenido Neto:</u> 380 gramos, 400 gramos, 500 gramos, 900 gramos, 1000 gramos <u>Fabricado por:</u> INDUNILO S.A.S Parque Industrial Comercial Provincia de Soto II, Calle 73 No. 41W- 250, Bodega 16, Bucaramanga- Santander. <u>Ingredientes:</u> Leche higienizada entera. <u>Lote, Fecha de Vencimiento.</u> <u>Conservación de Producto:</u> Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Después de preparada conservese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible. <u>Instrucciones de Uso:</u> Ver Metodo de preparación en el presente Documento. <u>Tabla Nutricional:</u> Ver Tabla Nutricional en el presente documento. <u>Código de Barras.</u> <u>Registro Sanitario:</u> No. RSA-0008228-2019 Industria Colombiana.	
USO PREVISTO	Usado principalmente como precursor 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 empaçado 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 aislen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo	

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	CÓDIGO: OD-CA-01	VERSIÓN: 0
		F.A.: 15/01/2021	Pág. 5 de 6

	<p>de contaminación del alimento.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
ROTULADO	<p>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.</p> <p>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.</p>
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	<p>Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Después de preparada conservese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas.</p> <p>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.</p>
GRUPO DE CONSUMIDORES	<p>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.</p>
CONSUMIDORES VULNERABLES	<p>Personas intolerantes a la lactosa y personas que presenten alergia a la caseína.</p>
REQUISITOS NORMATIVOS	<p>Cumpliendo con los requisitos estipulados según la NTC 1036 en la última actualización, además de las Resoluciones 683 de 2012, 333 de 2011, 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.</p> <p>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, expendia, importe o exporte en el país</p>

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	CÓDIGO: OD-CA-01	VERSIÓN: 0
		F.A.: 15/01/2021	Pág. 6 de 6



JORGÉ ARCINIEGAS ARCINIEGAS
GERENTE GENERAL



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

RESOLUCION Nro. 2022029087 del 18 de Agosto de 2022

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

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

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictaron postulados para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Artículo 126 de la precitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido artículo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20221183802 de fecha 2022/08/17 el (la) Señor(a) JORGE EMIRO ARCINIEGAS ARCINIEGAS actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Artículo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de CINCO (5) años al producto que se describe a continuación:

R E G I S T R O RSA-0021328-2022
SANITARIO No.:

VIGENTE HASTA: 2027/08/18

EXPEDIENTE: 20235684

RADICACION: 20221183802

MODALIDAD: EMPACAR Y VENDER

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

MARCA: DEL NILO, LACTOLECHE, MIRAMONTE, NUTRALAC, OLIMPICA,, MEDALLA DE ORO, LATTI, MALAGUENA,

PRESENTACION COMERCIAL: De 100 gramos hasta 25 kilogramos,

TITULAR(ES): INDUNILO S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,

FABRICANTE(S):

EMPACADOR(ES): INDUNILO S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,



La salud
es de todos

Minsalud

6174

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

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

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

ARTÍCULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiéndole que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 18 de Agosto de 2022

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

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not
Verified

Firmado digitalmente por
CARLOS ALBERTO
ROBLES COCUYAME
Fecha: 2022/08/18
13:09:59 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTÁ D.C.,
Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Carrera 10 # 64 - 28 PBX: 2948700 Pagina Web <http://www.invima.gov.co>

6175

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

OFICIO COMISORIO No. 7302-980-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
INDUNILO SAS	CL 73 No 41W-250 LT 16-17 PQ INDUSTRIAL PROVINCIA DE SOTO II BR EL BUENO BUCARAMANGA- SANTANDER

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2024/08/13 hasta el 2024/08/15, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DEM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCION A RADICADOS: 20241167902 DE FECHA 05/07/2024 Y 20241179059 DE FECHA 17/07/2024

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Angela Marcela Becerra Español	Profesional Especializado	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Carlos Iván Gélvez Lizarazo	Profesional Universitario	

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

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

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6973537 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo <https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php>.

Contáctenos en: Teléfonos: (607)6910453 Chat de WhatsApp: 3059413261. Agendamiento de citas Atención virtual presencial mediante Bookings en el siguiente QR:



Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web [www.invima.gov.co](https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud) en el formulario de denuncias <https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud>. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Dado en la ciudad de Bucaramanga, el día 9 del mes de agosto del año 2024

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por	
Firma	
Nombre	Ana Milena Pariz
Cédula	1098694377
Cargo	Jefe de Calidad
Fecha	2024-08-09

6176

 <small>Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos</small>	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114		Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04	
Ciudad - Departamento	BUCAMANGA / SANTANDER		Fecha	2024-06-14	
DATOS GENERALES					
Razón social	INDUNILLO SAS				
Dirección	CL 73 No 41W-259 LT 16-17 PQ INDUSTRIAL PROVINCIA DE SOTO E BR EL BUENO				
Representante Legal	JORGE EMIRO ARCINIEGAS ARCINIEGAS				
Código inscripción planta	8040068336-1	NIT	804006833-6		
Teléfonos	607 6378805; 3177192705	Correo electrónico de notificación judicial@alimento	judicial@indunillo.com; calidad@indunillo.com		
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio	7302-680-2024		
OBJETIVO DE LA VISITA					
Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Solicitud con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, y demás reglamentación aplicable.					
DATOS DE PRODUCCIÓN					
No. de empleados	80	Maquilas	LATTI, LELE, OLIMPICA, MEDALLA DE ORO, MAVILACTEOS, PINALAG		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)				
	1.4.1 Leches en polvo y cremas de leche en polvo				
	1.4.3 Otros productos con adición de leche en polvo cuyo contenido de la misma no es menor al 20% mín, distintos a los de 1.4.2				
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea		Cantidad producida	Unidad de medida	
	LECHE LIQUIDA UHT		2.400.000	LITRO	
	LECHE EN POLVO		600	LITRO	
	ALIMENTO LACTEO EN POLVO: LECHE EN POLVO AZUCARADA		480	LITRO	
PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)		Cargo	Dependencia	
	CARLOS IVAN GELVEZ LIZARAZO		PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1	
	ANGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL		PROFESIONAL ESPECIALIZADO	GTT CO1	
PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)		Cargo	Documento	No
	ANA MILENA PAEZ SANGUINO		JEFE DE CALIDAD	CC	1.098.694.377

[Handwritten signature]

	INVESTIGACION Y DESARROLLO		Código: ID-EN-FT-01
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA		versión 1.0
	Fecha de creación: 01/06/2024	Fecha de vigencia: 01/06/2027	Página 1 de 6

GENERALIDADES	
DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA
DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO	Leche en Polvo Entera Cosmolac Fortificada con vitaminas A, D3 y Hierro.
FABRICANTE	COSMOLAC S.A.S.
DATOS EMPRESA	<ul style="list-style-type: none"> • Dirección: Calle 12 No. 37-19. Zipaquirá – Cundinamarca / Colombia. • Teléfonos: 300-7228142 / 320-4818202. • Dirección web: www.cosmolac.com.co
REGISTRO SANITARIO	RSA-0029571-2024. Vigencia: 29/01/2029
INGREDIENTES	Leche higienizada entera, vitaminas (A y D3) y Hierro aminoquelado.
ALÉRGENOS	Contiene leche.
CONSERVACIÓN	Consérvese bien cerrado en un lugar fresco y seco, alejado de sustancias que puedan inferir con las características propias del producto. Después de abierto y preparada la leche refrigerar de 0 a 4°C, consumir en el menor tiempo posible.

	INVESTIGACION Y DESARROLLO		Código: ID-EN-FT-01
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA		versión 1.0
	Fecha de creación: 01/06/2024	Fecha de vigencia: 01/06/2027	Página 2 de 6

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.
REQUISITOS GENERALES	No adición de suero lácteo, No Azúcar, No Almidones
	No se permite reempaque de leche
POBLACIÓN	Para niños mayores de dos años, adolescentes y adultos.
GRUPO DE RIESGO	Consumidores que presenten riesgo con lactosa o caseína.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Contenido neto: 400g Presentaciones aprobadas en el registro desde 20g hasta 50000g.
USOS	<ul style="list-style-type: none">• Como leche reconstituida.• Como ingrediente en panadería, pastelería, heladería, chocolatería y demás.• Otros usos.
VIDA ÚTIL	12 meses
PREPARACIÓN	<p>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).</p> <p>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</p>

	INVESTIGACION Y DESARROLLO		Código: ID-EN-FT-01
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA		versión 1.0
	Fecha de creación: 01/06/2024	Fecha de vigencia: 01/06/2027	Página 3 de 6

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: 13		
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	

	INVESTIGACION Y DESARROLLO		Código: ID-EN-FT-01
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA		versión 1.0
	Fecha de creación: 01/06/2024	Fecha de vigencia: 01/06/2027	Página 4 de 6

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		
FORTIFICACIÓN CON HIERRO AMINOQUELADO.				
RESOLUCIÓN 810 DE 2021 VRN-N (Valor de referencia de nutrientes necesarios)				
Energía/Nutrientes	Unidad de Medida	Niños mayores de 6 meses y menores de 4 años	Niños mayores de 4 años y adultos	
Hierro	Miligramos (mg)	11 mg	20 mg	
Rango de valor de referencia para el producto fortificado				
Fortificado VRN-N	Min 20%	Max 100%		
FORTIFICACIÓN LECHE ENTERA COSMOLAC				
4.3 mg Hierro/ porción de 200ml (Reconstituida) ➡ Corresponde al 21% VRN-N				
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (Decreto 616 de 2006 Ministerio de la protección social)				
Requisitos		Mínimo	Máximo	Decreto
Materia grasa, en % m/m		26	33	Dec. 616 de 2006. Ministerio de la Protección Social.
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	
Fe+2 mg/100 g		12		
<ul style="list-style-type: none">(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)				

	INVESTIGACION Y DESARROLLO		Código: ID-EN-FT-01
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA		versión 1.0
	Fecha de creación: 01/06/2024	Fecha de vigencia: 01/06/2027	Página 5 de 6

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 <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva ufc/g	3	<100	100	1
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> ufc /g	3	100	1.000	1
Detección de <i>Salmonella</i> / 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)

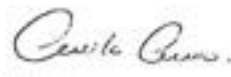
CONTAMINANTE	Límite máximo
Plomo (Pb)	0.02 mg/kg
Aflatoxinas (M1)	0.0005 mg/kg
Melanina	2.5 mg/kg

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.

	INVESTIGACION Y DESARROLLO		Código: ID-EN-FT-01
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA		versión 1.0
	Fecha de creación: 01/06/2024	Fecha de vigencia: 01/06/2027	Página 6 de 6

Control Peso Neto Producto Terminado	El contenido neto del producto terminado debe corresponder al contenido enunciado en su rotulado o envase	Resolución 16379/03	
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 2674/2013, Decreto 616/2006, Resolución 5109/2005, Resolución 2492/2012, Resolución 810/2021, 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



RESOLUCION Nro. 2024003246 del 29 de Enero de 2024

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

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

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictaron postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Artículo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o Registro Sanitario según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido artículo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20241018294 de fecha 2024/01/29 el (la) Señor(a) CAMILA SERRANO FRANCO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Artículo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de CINCO (5) años al producto que se describe a continuación:

R E G I S T R O RSA-0029571-2024
SANITARIO No.:

VIGENTE HASTA: 2029/01/29

EXPEDIENTE: 20271738

RADICACION: 20241018294

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: VARIEDAD (1): LECHE EN POLVO ENTERA. VARIEDAD (2): LECHE EN POLVO ENTERA INSTANTÁNEA. VARIEDAD (3): LECHE EN POLVO DESCREMADA. VARIEDAD (4): LECHE EN POLVO DESCREMADA INSTANTÁNEA. VARIEDAD (5): LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D3. VARIEDAD (6): LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A, D3 Y HIERRO. VARIEDAD (7): LECHE EN POLVO ENTERA INSTANTÁNEA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D3. VARIEDAD (8): LECHE EN POLVO ENTERA INSTANTÁNEA FORTIFICADA CON VITAMINAS A, D3 Y HIERRO. VARIEDAD (9): LECHE EN POLVO DESCREMADA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D3. VARIEDAD (10): LECHE EN POLVO DESCREMADA FORTIFICADA CON VITAMINAS A, D3 Y HIERRO. VARIEDAD (11): LECHE EN POLVO DESCREMADA INSTANTÁNEA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D3. VARIEDAD (12): LECHE EN POLVO DESCREMADA INSTANTÁNEA FORTIFICADA CON VITAMINAS A, D3 Y HIERRO.,

MARCA: COSMOLAC, MI, TOTAL, ECHEL, LA VAQUITA LOLA, NACHOS., FRESCAMPO, MERCADERIA S.A.S, JUSTO & BUENO., EMPAQUETADOS EL TRECE, EMPAQUETADOS LA BODEGA, SUPER PRECIO CALIDAD Y AHORRO GARANTIZADO, TRADICION REAL, ALMIN, FEDEGAN, MAS DELI, MILKEN,



**MINISTERIO DE SALUD Y
PROTECCIÓN SOCIAL**

6185

SUPER PRECIO CALIDAD Y AHORRO GARANTIZADO, TRADICION REAL, ALMIN, FEDEGAN, MAS DELI, MILKEN, NUTRICHEF., MERCADO COLSUBSIDIO, LATTI, SUDESPENSA, CUISINE&CO, TORRES, DE LA CUESTA, UNIDOS, ARO, ALKOSTO.,

PRESENTACION COMERCIAL: Desde 20 hasta 50000 gramos.,

TITULAR(ES): COSMOLAC SAS con domicilio en ZIPAQUIRA - CUNDINAMARCA,

FABRICANTE(S): COSMOLAC SAS Ubicado en la CALLE 12 N° 37-19, con domicilio en ZIPAQUIRA - CUNDINAMARCA,

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

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

ARTÍCULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiéndole que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 29 de Enero de 2024

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

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

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

Este espacio para firma se considera en blanco.

Firmado digitalmente por
ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
TGVAR
Fecha: 2024/01/29
08:25:20 COT
Razón: Invima
Locación: Bogotá D.C.,
Colombia

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA(E) TECNICA DE ALIMENTOS Y
BEBIDAS

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

OFICIO COMISORIO No. 7303-0856-24

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
COSMOLAC SAS	CL 12 No 37-19 BR LA PAZ ZIPAQUIRA-CUNDINAMARCA

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados DEL 08 AL 17 DE ABRIL DEL 2024, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol ^(*)	Dependencia
JOSE AIMER VALENCIA OROZCO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
ROMAN DARIO ABRIL SANTISTEBAN	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

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

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

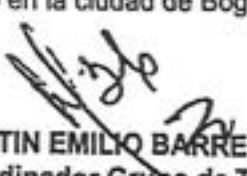
Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (camé, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 de la Dirección de Operaciones sanitarias con número telefónico 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo: <https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php>.

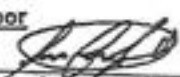
Contáctenos en: Teléfonos: (601) 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 Chat de WhatsApp: 312 329 9505 Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:



Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias <https://sesulte.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud>. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Dado en la ciudad de Bogotá, el día 05 DE ABRIL DEL 2024


MARTIN EMILIO BARRERA GARZON
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por
Firma 
Nombre Juan Carlos Guzmán
Cédula 80 550 525
Cargo Jefe de planta
Fecha 09-04-2024

10/04/24 

		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
		Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23	
Ciudad - Departamento	ZIPOQUIRA / CUNDINAMARCA		Fecha	2024-04-08; 2020-04-10	
DATOS GENERALES					
Razón social	COSMOLAC SAS				
Dirección	CL 12 No 37-19 BR LA PAZ				
Representante Legal	CAMELA SERRANO FRANCO				
Código inscripción planta	9005820628-1	NIT	900582063-8		
Teléfonos	3204818202	Correo electrónico de notificación judicial/alterno	casmelaf@live.com; camelserrano@cosmolac.com; calidad.cosmolac@hotmail.com		
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	Oficina comisaría	7303-0856-24		
OBJETIVO DE LA VISITA					
Realizar visita de inspección sanitaria en atención a: Gestión del riesgo, Denuncia, Toma de muestras con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, y demás reglamentación aplicable.					
DATOS DE PRODUCCIÓN					
No. de empleados	58	Maquitas	ALMACENES ÉXITO S.A.; ALMIN SAS; LA BODEGA ZOMAC SAS; FEDEGAN		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.4.1 Leches en polvo y cremas de leche en polvo				
	1.4.2 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				
	1.4.3 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				
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea		Cantidad producida	Unidad de medida	
	LECHE EN POLVO ENTERA		870	VANO	
	LECHE EN POLVO ZUCARADA		480	VANO	
	ALIMENTO LACTEO EN POLVO		55	VANO	
PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)		Cargo	Dependencia	
	JOSE AMER VALENCIA OROZCO		PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC2	
	ROMAN DARO ABRE SANTISTEBAN		PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC2	
PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)		Cargo	Documento	No
	CAMILO ANDREY CARO TOBARI		COORDINADOR DE CALIDAD Y DESARROLLO	CC	1.075.677.862
	JUAN CARLOS GUZMAN RODRIGUEZ		JEFE DE PLANTA	CC	80.650.525

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
Código: IVC-RS-FM114		Versión: 06	
Fecha de emisión: 2023-11-23			
Ciudad - Departamento	ZIPOQUIRA / CUNDINAMARCA		Acta No.
Fecha: 2024-04-09; 2020-01-10			
DATOS GENERALES			
Razón social	COSAPOLAC SAS		
Dirección	CL 12 No 37-19 BR LA PAZ		
RESULTADOS			
Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje
Subcategoría 1.4.1; 1.4.3.1.4.3	74,20	Subcategoría	-
Subcategoría	-	Subcategoría	-
Subcategoría	-	Subcategoría	-
Subcategoría	-	Subcategoría	-
Subcategoría	-	Subcategoría	-
Subcategoría	-	Subcategoría	-
Híjere de subcategorías excluidas		3	
Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad		NO	
Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado a producto		NO	
¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?		SI	
Porcentaje total del porcentaje de cumplimiento		74,20	
Concepto sanitario del establecimiento		FAVORABLE	
Conexiones	(N) Aceptable	(w) Aceptable con requerimientos	(F) Inaceptable
(NVC) Inspección, vigilancia y control			
Exigencias	Subcategoría 1.4.1; 1.4.3.1.4.3 1.1-1.3-1.4-1.5-2-3-3-3-3-3-4-2-4-3-4-1-4-4-1-4-3-4-4;		
De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, específicamente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Decreto 416 De 2006, y demás reglamentación sanitaria aplicable			
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	NINGUNA		
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NINGUNA		
Observaciones o modificaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio con número 7303-0856-04, Acta en Excel. Visita realizada en atención a Licitado priorizado segundo trimestre, Denuncia Radicada número 20241056793, Toma de muestra. Se realizó toma de muestra del producto LECHE EN POLVO ENTERA para dar cumplimiento al Control oficial para establecimientos durante la vigencia 2024. (Dirigida a establecimientos vinculados a IVC) y se incluyen unidades adicionales para el control oficial de CMP en leche. Guía de transporte 25002925. En la relación a la denuncia, se encuentra que el material de empaque del producto LECHE EN POLVO ENTERA en diferentes marcas con registro sanitario RSA-0007503-2019 se encuentra en planta en calidad de material; y en trámite para solicitud de seguimiento bajo radicado 20241048535 teniendo en cuenta el volumen de existencias; en la actualidad el producto es envasado bajo el registro sanitario vigente RSA-0025071-2024 de acuerdo a lo observado durante la visita.		
Observaciones o modificaciones del representante de la planta a la standar la visita	Ninguna		
PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA			
Firma:	JOSE AMER VALENCIA OROZCO		
Nombre:	JOSE AMER VALENCIA OROZCO		
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO		
Dependencia:	GTT C03		
Firma:	ROMAN DARIO ABEL SANTISTEBAN		
Nombre:	ROMAN DARIO ABEL SANTISTEBAN		
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO		
Dependencia:	GTT OC3		
PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA			
Firma:	CARLO ANDREY CARO TORAR		
Nombre:	CARLO ANDREY CARO TORAR		
Cargo:	COORDINADOR DE CALIDAD Y DESARROLLO		
Documento:	CC 1.075.677.862		
Firma:	JUAN CARLOS GUDMAN RODRIGUEZ		
Nombre:	JUAN CARLOS GUDMAN RODRIGUEZ		
Cargo:	JEFE DE PLANTA		
Documento:	CC 80.550.523 80.550.525		
OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS			
Firma:			
Nombre:			
Cargo:			
Documento:			

		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
		Código: NC-BS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23	
Ciudad - Departamento	ZIPOAJIRA / CUNDINAMARCA		Fecha	2024-04-08 2020-04-10	
DATOS GENERALES					
Razón social	COSMOCLAC SAS				
Dirección	CL. 12 No 37-18 BR LA PAZ				
Subcategorías	1.4.1, 1.4.2, 1.4.3				
Línea(s)	LECHE EN POLVO ENTERA/LECHE EN POLVO ZUCARADA, ALIMENTO LACTEO EN POLVO				
CRITERIOS EVALUADOS					
No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítica	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	SI	10		El área donde se ubica la plataforma para recepción de leche cruda, y disposición de residuos evidencia disposición de materiales y elementos en desuso.
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. 9 num. 2.3	SI	20		
1.3	El diseño de la instalación de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	SI	5		El acceso de personal hacia el área para almacenamiento de material de empaque e insumos se realiza desde zona administrativa directamente.
1.4	Paredes, 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.	SI	5		Algunos tramos de las divisiones entre áreas en PVC, y mediacalle piso-pared en diferentes áreas de planta presentan deterioro, falta y/o desprendimiento. Terreno de piso en área de CCP presenta deterioro y acchado no sanitario y algunas zonas con deterioro en pintura.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4	SI	5		Los lavamanos de los servicios sanitarios son de economizador manual. Los cerillos evidencian falta de mantenimiento.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 9 num. 6.3 y 6.5, Art. 20, num. 6	SI	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	SI	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. 8 num. 5.1, 5.4 y Art. 30 num. 5 y 6	SI	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00
No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítica	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 6, Art. 10 num. 3	SI	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	SI	35		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	SI	12,5		En su estructura exterior, algunos tramos del expositor presentan signos de oxidación.
2.4	Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 25	SI	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,13
No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y ALIMENTARIOS	Evaluación	Calificación	Crítica	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013, Art. 4 num. 3, Art. 28 num. 4	SI	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 5, Art. 28 num. 2	SI	12,5		No se presentan registros de volumen y disposición final de residuos ordinarios y peligrosos

1.3	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		Puerta anexo a la plataforma de recolección de leche cruda presenta algunas entrefugas en la protección adecuada. El área donde se ubica la plataforma para recepción de leche cruda; y disposición de residuos evidencia deposición de materiales y elementos en desuso. No se ejemplar en campos afectados las acciones correctivas de las observaciones manifestadas por el proveedor de control de plagas.
1.4	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		El techo, las paredes y estructuras afuera de áreas de almacenamiento de materias primas secas y producto terminado presentan acumulación de material particulado y polvo. Las estibas en madera usadas para el almacenamiento de materias primas secas presentan deficiencias en limpieza.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)				12,50	
No.	A. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
1.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
1.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		En área de recepción de leche cruda, dentro del tanque de retorno se disponen guantes de trabajo y accesorios de tubería. La estructura de la pulverizadora presenta anillos no sanitarios.
1.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11; Art. 14 num. 12	ar	16,5		Algunos trabajadores no cuentan con el certificado médico de aptitud para manipular alimentos actualizado.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)				5,78	
No.	B. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
1.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 18 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8, Art. 22 num. 1; Art. 26 num. 1,3,4,5 Art. 28 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8 y 9 y 10	ar	10		Los instructivos de algunas pruebas de control no son lo suficientemente claros de acuerdo con las técnicas utilizadas. Los reportes de cumplimiento a las Resoluciones 2906 de 2007 (alegudas) y 4306 de 2013 (contaminantes) presentados para la leche cruda; corresponden al año 2022. Se observan incumplimientos a los criterios de aceptación de leche en el parámetro de microbios sin observaciones o acciones correctivas.
1.2	Flujos ordenados, limpios y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 26 num. 1 y 4	a	20		
1.3	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		
1.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res. 2674 de 2013, Art. 18.	a	10		
1.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art. 17; 18 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
1.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1819 de 2015	ar	10		El establecimiento no ha implementado el sistema HACCP para dar cumplimiento al Artículo 54 del Decreto 616 de 2006
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)				16,66	
No.	C. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
1.1	Programa de muestreo, cuantitativo y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		El programa de muestreo se encuentra en proceso de ajuste en la relación con representatividad del número de muestras y su frecuencia de acuerdo con los volúmenes de producción.
1.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.18, num 3, Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5		No presenta supuestos de vida útil de los productos.
1.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
1.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplica. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	ar	7,5		Ver anexo de rotulado para el producto LECHE EN POLVO ENTERA X 760 g marca FRESCAMPO
1.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
1.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)				15,88	
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1				74,28	

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23 Página 1 de 2

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) ZIPAQUIRA / CUNDINAMARCA 2024-04-10Nombre del Establecimiento COSMOLAC SASIdentificación del Producto LECHE EN POLVO ENTERA X 760 g MARCA FRESCAMPO

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima.	2	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	2	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	NA	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	

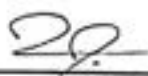
invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS		
	ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		
Código: IVC-INS-FM022		Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-25 Página 2 de 2
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de sticker.	2	
5.7.	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	0	Las instrucciones de preparación no corresponden para obtener 200 ml como lo recomiendan en la porción
5.8.	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	RSA-0029571-2024
6.	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	NA	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	2	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias <https://sesulta.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud> . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Roman Dario Abri Santisteban	Nombre	Jose Almer Valencia Orozco
C.C.	74.369.378	C.C.	1.032.409.785
Cargo	Profesional Universitario	Cargo	Profesional Universitario
Grupo o Dependencia	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 – GTT CO2	Grupo o Dependencia	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 – GTT CO2

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	Camilo Andrey Caro Tobar	Nombre	Juan Carlos Guzman Rodriguez
C.C.	1.075.677.862	C.C.	80550525
Cargo	Coordinador de Calidad y Desarrollo	Cargo	Jefe de planta

6194

INVIMA	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	ANEXO 1 EVALUACIÓN ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO		
	Código IVC-INS-FM152	Versión 01	Fecha de Emisión 2023-09-22

Nombre del producto: LECHE EN POLVO ENTERA

ANEXO 1. REQUISITOS GENERALES			
No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
1	La información no describe o presenta el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, que induzcan, representen, sugieran o impliquen que el alimento es (a), adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico. (Numeral 5.2 Artículo 5, Numeral 5.2 Artículo 6 Resolución 810 de 2021)	a	
2	La información no lleva a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. (Numeral 5.3 Artículo 5 Resolución 810 de 2021)	a	

ESPECIFICACIONES DE TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
No	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación del requisito	OBSERVACIONES
1.1	El título de la tabla de información nutricional es declarado como "Información Nutricional" o "Datos de Nutrición" o "Información Nutricional" en el tipo de letra y tamaño especificado. Numeral 26.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021.	a	
1.2	Los valores de los nutrientes declarados en la tabla nutricional tienen soporte (análisis de muestras del producto, información de tablas de composición de alimentos, publicaciones, contenido nutricional de los ingredientes utilizados en formulación) (Numeral 10.5 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)	a	
1.3	La información nutricional se presenta en idioma español y si figura en idioma diferente cuenta con resúmenes complementarios con la traducción e información requerida, en un recuadro con tamaño mínimo del 25% del área disponible de la impresión de la cara donde se ubique, en color contrastante con el fondo, en un lugar visible de la etiqueta, con información legible en letra Arial o Helvetica y su título es acorde a lo dispuesto en el reglamento técnico (Numeral 27.1.1, 27.1.3, 27.1.4 Artículo 27, Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021). La tabla nutricional debe ser de al menos el 15% del área donde se ubique para la carne cruda envasada a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio, únicamente deben declarar el contenido de sodio. Párrafo 1 artículo 1 Resolución 2482 de 2022 Nota: Para los productos de peso variable, no se aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase. Párrafo 2 artículo 1 Resolución 2482 de 2022.	a	
1.4	La declaración de los nutrientes se hace por 100 g/100 ml del alimento y por porción. La tabla nutricional contiene todos los nutrientes de declaración obligatoria así como los opcionales que se aplican en caso de declaración de propiedad nutricional o de salud. En el caso de productos reconstituidos se declarará considerando el producto preparado en condiciones de consumo recomendadas por el fabricante (Numeral 10.1, 10.2; 10.7, 10.8 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)	ar	Los valores declarados en la porción no corresponden a 200 ml ya que el análisis bromatológico está realizado con base a 100g
1.5	El orden de los nutrientes según corresponda, sus unidades y su estructura son acordes, el tipo de formato es acorde con el área de impresión disponible en la etiqueta (Numeral 28.4 Artículo 28, Artículo 29 y Artículo 30 Resolución 810 de 2021)	a	
1.6	Los nutrientes de declaración obligatoria y opcionales se expresan en unidades y abreviaturas permitidas y con las aproximaciones matemáticas establecidas en la reglamentación sanitaria (Tabla 3 Numeral 10.7 Artículo 10, Tabla 7 Artículo 14, Tabla 1 Artículo 9 Resolución 810 de 2021) (Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)	ar	El valor de Vitamina D se declara con dos cifras decimales
1.7	El número de porciones por empaque está declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento. El tamaño de la porción declarada en la etiqueta debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas. Se realiza declaración de medida casera. (Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)	a	

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

EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO

Cumple Parcialmente

Observaciones: LOS CUMPLIMIENTOS PARCIALES MENCIONADOS NO AFECTAN LA INOCUIDAD Y NO REPRESENTAN ENGAÑO AL CONSUMIDOR



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO: ET-PD-013

VERSIÓN: 10

PÁGINA 1 DE 8

Nombre:	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA ENTERA LARGA VIDA
Marca Comercial:	ALGARRA, LECHESAN, DE LA FINCA, GLORIA, LATTI
Registro Sanitario:	RSIAE02M50194 RSA-0021861-2022

Descripción del producto:	La leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) envasada asépticamente, es el producto obtenido mediante el proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche termizada previamente estandarizada mediante el retiro parcial de la materia grasa. El proceso de ultrapasteurización UAT (UHT) se realiza bajo régimen de 140°C +/- 2 °C durante un tiempo de 3 a 4 segundos, seguido de un enfriamiento a temperatura ambiente. Se procede al envasado aséptico en recipientes estériles, provistos de barrera a la luz, impermeables al oxígeno y sellados herméticamente de tal manera que aseguren la ausencia de todo tipo de microorganismo en forma vegetativa y esporulada, sin alterar de manera esencial su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas u organolépticas asegurando la esterilidad comercial del producto.
Composición:	Leche entera higienizada, estabilizante (fosfatos)

Codificación:	Bolsa	
	L#C VEN DD MM AA MQ#OP HH:MM Ejemplo: L1C VEN 01 04 18 TAJP 01:30	
	*De acuerdo al documento Identificación y Trazabilidad de producto.	
	Tetrapack	
	VEN DD MM AA OP L# C MQ HH:MM	
	Ejemplo:	
	VEN 01 04 18 LM L1 C TB 19:35	
	*De acuerdo al documento Identificación y Trazabilidad de producto	
Presentación:	Tetrapack: 200 ml, 900 ml Bolsa: 200 ml, 380 ml, 400 ml, 450 ml, 900 ml, 1000 ml, 1100 ml y 1200 ml	
Envase:	Bolsa: Lámina de polietileno multicapa que garantiza impermeabilidad a gases, luz y con cierre hermético. Tetra pack: Envase multicapa compuesto por plástico, cartón y aluminio que garantiza impermeabilidad a gases con cierre hermético.	
Peso:	Tetrapack x 900ml	
	Peso Empaque	30,4 ± 2,01g
	Peso Neto	928,1 ± 4,0g
	Peso Bruto	958,5 ± 6,01g
	Tetrapack x 200ml	
	Peso lámina tetra	8,29 ± 0,61g
	Peso Neto	206,25 ± 2,0g

ELABORADO POR	REVISADO POR			APROBADO POR	FECHA
Practicante Calidad	Coordinadora Control Calidad Cagua	Coordinadora Control Calidad Barranquilla	Coordinadora Control Calidad Simijaca	Coordinadora Gestión Calidad y Asuntos Regulatorios	Febrero 2023

61910

GLORIA

COLOMBIA



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO: ET-PD-013

VERSIÓN: 10

PÁGINA 2 DE 8

Peso Bruto 209,25 ± 2,1g

Bolsa x 200ml

Peso lámina tetra 3,0 ± 0,1g

Peso Neto 392,22 ± 3,0g

Peso Bruto 395,72 ± 3,2g

Bolsa x 380ml

Peso Lámina 3,5 ± 0,2g

Peso Neto 391,88 ± 3,0g

Peso Bruto 395,38 ± 3,2g

Bolsa x 400ml

Peso Lámina 3,7 ± 0,2g

Peso Neto 412,5 ± 3,0g

Peso Bruto 416,2 ± 3,2g

Bolsa x 760 ml

Peso Lámina 5,67 ± 0,2g

Peso Neto 784,24 ± 4,0g

Peso Bruto 789,91 ± 4,1 g

Bolsa x 900ml

Peso Lámina 6,0 ± 0,1g

Peso Neto 928,13 ± 4,0g

Peso Bruto 934,13 ± 4,1g

Bolsa x 1000ml

Peso Lámina 6,3 ± 0,2g

Peso Neto 1031,25 ± 4,0g

Peso Bruto 1037,55 ± 4,2g

Bolsa x 1100ml

Peso Lámina 6,9 ± 0,2g

Peso Neto 1134,38 ± 4,5g

Peso Bruto 1141,28 ± 4,7g

Bolsa x 1200ml

Peso Lámina 7,1 ± 0,2g

Peso Neto 1237,5 ± 4,5g

Peso Bruto 1244,6 ± 4,7g

Embalaje:

Presentación

Cestillo

Caja
Corrugada

Bolsa 200 ml

60

100

Bolsa 4 x 25 200 ml

-

100

Bolsa 380 ml

30

-

Bolsa 400 ml

48

-

Bolsa 4 x 12 400 ml

48

-

Bolsa 450 ml

30

-

Bolsa 900 ml

15

18

ELABORADO POR

REVISADO POR

APROBADO POR

FECHA

Practicante Calidad

Coordinadora Control
Calidad CoguaCoordinadora Control
Calidad BarranquillaCoordinadora Control
Calidad SimijacaCoordinadora Gestión
Calidad y Asuntos
Regulatorios

Febrero 2023



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO: ET-PD-013

VERSIÓN: 10

PÁGINA 3 DE 8

Bolsa 6 x 900 ml	3	4
Bolsa 6 x 900 ml	3	4
Bolsa 1100 ml	15	-
Bolsa 1100 ml	12	-
Bolsa 5 x 6 1100 ml	2	3
Bolsa 6 x 1100 ml	2	3
Bolsa 6 x 1200ml	2	3
Tetrapack 900 ml	15	12
Tetrapack 200 ml	-	48

Vital del producto:

Bolsa:
90 días en condiciones normales de
almacenamiento Tetrapack:
120 días en condiciones normales de almacenamiento

Condiciones de
almacenamiento:

- Almacenar a temperatura no superior a 35° C, preferiblemente en lugares frescos y secos.
- Evitar ambientes contaminantes tales como aromas, olores, químicos, detergentes.
- Mantener estibado, evitar el contacto directo con el piso.
- Una vez abierto refrigerarse y consumirse en el menor tiempo posible

Condiciones de apile:

ARRUME MÁXIMO					
BOLSA				TETRA	
Cestillos por plancha	10	Cajas por plancha	13	Cajas por plancha	18
Planchas por estiba	6	Planchas por estiba	4	Planchas por estiba	5

Etiquetado en
relación con la
inocuidad de los
alimentos y/o
instrucciones para su
manipulación,
preparación y uso:

Alérgenos	SI	NO
Cereales que contienen gluten; por ejemplo, trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos		x
Crustáceos y sus productos		x
Huevos y productos de los huevos		x
Proteína de la leche	x	
Maní, soja y sus productos		x
Nueces de árboles y sus productos derivados		x
Pescado y productos pesqueros		x
Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más		x

Alérgenos presentes en el producto:	Proteína de la leche
Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea:	Gluten de Avena

ELABORADO POR

REVISADO POR

APROBADO POR

FECHA

Practicante Calidad

Coordinadora Control
Calidad CoguaCoordinadora Control
Calidad BarranquillaCoordinadora Control
Calidad SimijacaCoordinadora Gestión
Calidad y Asuntos
Regulatorios

Febrero 2023



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO: ET-PD-013

VERSIÓN: 10

PÁGINA 4 DE 8

Alérgenos presentes en la planta:

Gluten de Avena
Proteína de la leche
Almendra

Intolerancia de la población:

Lactosa

- Para residuos de plaguicidas se tendrá en cuenta lo informado en la resolución 2906 de 2007.

- Resolución 1382 de 2013: Por la cual se establece los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano.

- Para contaminantes se da cumplimiento a la resolución 004506 del 2013

Aflatoxinas: máximo 0,5 µg/ kg

Plomo: 0,020 mg/kg

Método y controles de distribución y comercialización:

Monitoreo continuo de almacenamiento en sitios limpios y secos, libres de insectos, roedores y sustancias o materiales que generen olores y sabores fuertes.

Requisitos legales y reglamentarios de inocuidad:

- **Decreto 616 de 2006:** Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país.
- **Resolución 333 de 2014:** Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
- **Resolución 5109 de 2005:** Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- **Resolución 004506 de 2013:** Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo de humano.
- **Resolución 2906 de 2007:** Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.
- **Resolución 1382 de 2013:** Por la cual se establece los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano.
- **Decreto 60 de 2002:** Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - Haccp en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.
- **Resolución 2674 de 2013:** Requisitos para la notificación de registro sanitario y permisos de los alimentos.
- **Resolución 810 de 2021:** por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano

ELABORADO POR

REVISADO POR

APROBADO POR

FECHA

Practicante Calidad

Coordinadora Control
Calidad Cagua

Coordinadora Control
Calidad Barranquilla

Coordinadora Control
Calidad Simijaca

Coordinadora Gestión
Calidad y Asuntos
Regulatorios

Febrero 2023

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA PRODUCTO TERMINADO	
CÓDIGO: ET-PD-013	VERSIÓN: 10	PÁGINA 5 DE 8
	<ul style="list-style-type: none">- Resolución 32209 de 2020: Por la cual se modifican los Capítulos Primero, Segundo y Cuarto del Título VI de la Circular Única, y se reglamenta el etiquetado y el control metrológico aplicable a productos preempacados.- Resolución 2492 de 2022: Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32,,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.	

CATRACTERISTICAS DE PRODUCTOTERMINADO						
VARIABLE	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	TIPO DE VARIABLE			
			A	B	C	
FISICOQUÍMICAS						
pH a 20°C	6,5 - 6,75	Potenciómetro	X			
Proteína %Min.	2,9	Kjeldahl	X			
Acidez expresado como ácido láctico % m/v	0,13 - 0,15	Titulación	X			
Grasa % m/v	3,0 – 3,1	Gerber	X			
Extracto seco total %m/m Mín.	11,20	Termobalanza	X			
Extracto seco desengrasado % m/m Mín.	8,20	Por cálculo	X			
Densidad 15/15°C g/ml	1,0295 - 1,0330	Lactodensímetro	X			
Peroxidasa	Negativa	Técnica Invima	X			
Fosfatasa	Negativa	Técnica Invima	X			
Índice Crioscópico °H	-0,560 a -0,530	Análisis Crioscopio	X			
ORGANOLÉPTICAS						
Color	Blanco crema	Evaluación sensorial	X			
Olor	Característico al producto sin olores extraños.		X			
Sabor	Característico al producto sin sabores extraños.		X			
MICROBIOLÓGICAS						
Prueba de esterilidad comercial a 55°C y 35°C durante 10 días	Ausencia de Crecimiento	Esterilidad Comercial	X			

A. Se revisa lote a lote.

B. Se revisa en forma aleatoria. Puede dinamizarse con históricos.

C. Para medir durante el desarrollo o cuando se requiera.

ELABORADO POR	REVISADO POR			APROBADO POR	FECHA
Practicante Calidad	Coordinadora Control Calidad Cogua	Coordinadora Control Calidad Barranquilla	Coordinadora Control Calidad Simijaca	Coordinadora Gestión Calidad y Asuntos Regulatorios	Febrero 2023



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO: ET-PD-013

VERSIÓN: 10

PÁGINA 6 DE 8

USO PREVISTO

Grupo de consumidores:	- Apto para el público en general. Niños mayores de 4 años y adultos.
Manipulación razonablemente esperada:	- Consumo directo o como materia prima para la preparación de otro tipo de alimentos. - No sobrecalentar hasta ebullición. - No congelar.
Consumidores vulnerables:	- Bebés menores de 6 meses que requieren leches maternizadas. - Se ha identificado que la proteína de leche puede ocasionar sensibilidad alérgica - Personas intolerantes a la lactosa

USO NO PREVISTO

- Este producto no está diseñado para usos cosméticos ni farmacéuticos

MANIPULACION NO INTENCIONADA

- Ingerir el producto cuando está abombado
- Ingerir el producto cuando el plástico se encuentre averiado o sucio
- Ingerir parte del plástico del envase del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PRESENTACION 200mL

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción
	59	118
Grasa total	3.1 g	6.2 g
Grasa saturada	2.0 g	3.9 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	4.8 g	9.7 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	4.6 g	9.3 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	3.0 g	6.0 g
Sodio	58 mg	116 mg
Vitamina A	38 µg ER	76 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg

ELABORADO POR

REVISADO POR

APROBADO POR

FECHA

Practicante Calidad

Coordinadora Control
Calidad CaguaCoordinadora Control
Calidad BarranquillaCoordinadora Control
Calidad SimijacaCoordinadora Gestión
Calidad y Asuntos
Regulatorios

Febrero 2023