6401

Arroz CASANARE	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO EMPAQUETADO	CÓDIGO:GP-F-015 VERSIÓN: 02 FECHA:15/Abr/2018

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**Carbohidratos:** 77.56% **Proteína:** 7.71 % **Fibra dietaria total:** 2.17 % **Agua:** 11,62% **Ceniza:** 0,39 % **Grasa:** 0,55 %
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Mesófilos máximo 300.000 UFC/g Coliformes fecales (E. Coli) <3 NMP/g Estafilococo coagulasa positiva <100 UFC/g Bacillus cereus máximo 1.000 UFC/g Mohos y levaduras máximo 5000 UFC/g
FORMA DE CONSUMO	Para su consumo se requiere que tenga un proceso de cocción mezclando 1 ¾ tazas de agua por 1 taza de arroz.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	El producto es empacado en bolsas individuales de polietileno de media densidad. Su embalaje se realiza en reempaques de polietileno de baja densidad, en las siguientes presentaciones: • 250 gramos x 25 unidades con peso neto de 6.25 Kg • 250 gramos x 50 unidades con peso neto de 12.5 Kg • 460 gramos x 25 unidades con peso neto de 11.5 Kg • 500 gramos x 25 unidades con peso neto de 12.5 Kg • 1000 gramos x 15 unidades con peso neto de 15 Kg. • 2500 gramos x 6 unidades con peso neto de 15 Kg. • 3000 gramos x 5 unidades con peso neto de 15 Kg. • 5000 gramos x 3 unidades con peso neto de 15 Kg. A excepción de las anteriores, las lonas se empacan en fibras de polipropileno en las presentaciones de: • 10 Kg • 12.5 Kg • 25 kg
VIDA ÚTIL ESPERADA	Está definida por 12 meses a partir de la fecha de fabricación y en condiciones de almacenamiento adecuadas. Este tiempo puede prolongarse si se dispone de almacenamiento en lugares frescos y secos.

ELABORÓ:	REVISÓ:	APROBÓ:
Nombre: Jessica Alejandra Baez O. **Cargo:** Coordinador SGI	**Nombre:** Teidy Rodriguez **Cargo:** Jefe de Producción	**Nombre:** Yormary Rodriguez **Cargo:** Gerente Administrativo y Comercial

Arroz CASANARE	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO EMPAQUETADO	CÓDIGO:GP-F-015 VERSIÓN: 02 FECHA:15/Abr/2018

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	ARROZ CASANARE **NUTRITION FACT S/INFORMACIÓN NUTRICIONAL** Serving Size / Tamaño por porción (50 g) Servings Per Container/ Porciones por envase 1 **Amount Per Serving / Cantidad por porción** **Calories / Calorías 180** Calorías from fat / Calorías de la grasa 0 Valor diario* / Daily value * **Total Fat / Grasa Total 0 g** 0% Satured Fat/grasa saturada 0 g 0% Insatured Fat/grasa insaturada 0 g Trans fat/Grasa trans 0 g **Cholesterol/Colesterol 0 mg** 0% **Sodium/ Sodio 0 mg** 0% **Total Carbohydrate / Carbohidratos Total 40 g** 13% Dietary fiber/ Fibra dietaria 7 g 8% Sugars/ Azúcares 0 g **Protein / Proteina 4 g** 8% Vitamina A 0% Vitamina C 0% Calcio 0% Hierro 6% * Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs: (Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas) Calories/Calorías: 2000 2500 Total Fat/Grasa total: Less than/menos de 65g 80g Sat Fat/Grasa sat: Less than/menos de 20g 25g Cholesterol/Colesterol: Less than/menos de 300mg 300mg Sodium/Sodio: Less than/menos de 2400mg 2400mg Total carbohydrate/Carbohidratos totales: 300g 375g Dietary Fiber/Fibra dietaria: 25g 30g Calories per gram / Calorías por gramo: Fat/Grasa 9 Carbohydrate/Carbohidratos 4 Protein / Proteina 4
GRUPO POBLACIONAL	Este alimento es apto para todos los grupos poblacionales
REGISTRO SANITARIO INVIMA	RSAYC10I104 Vigencia: 24/02/2026
MARCO LEGAL	Resolución 2674 de 2013 NTC 671 – Arroz Elaborado Blanco para consumo – Certificado ISO 9001 – Sistemas de Gestión de la Calidad – Certificado ISO 14001 – Sistemas de Gestión Ambiental – Certificado OHSAS 18001 – Sistemas de Gestión en Seguridad y Salud Ocupacional – Certificado Decreto 1072 de 2015 Decreto 1074 de 2015 Resolución 1407 de 2018 Resolución 0312 de 2019 Resolución 1342 de 2020 Resolución 777 de 2021

ELABORÓ:	REVISÓ:	APROBÓ:
Nombre: Jessica Alejandra Baez O. **Cargo:** Coordinador SGI	**Nombre:** Teidy Rodriguez **Cargo:** Jefe de Producción	**Nombre:** Yormary Rodriguez **Cargo:** Gerente Administrativo y Comercial

6403

Arroz CASANARE	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO EMPAQUETADO	CÓDIGO:GP-F-015
		VERSIÓN: 02
		FECHA:15/Abr/2018

CONDICIONES DE MANEJO, CONSERVACIÓN, Y TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en vehículos que cumplan con la Resolución 2674 de 2013, con el fin de evitar la contaminación, alteración, deterioro y daño del producto. El almacenamiento debe realizarse en bodegas cubiertas que cuenten con buena ventilación y temperatura ambiente fresco. El producto debe almacenarse en arrumes con planchas de amarre que permitan la estabilidad de estos, se deben realizar sobre plataformas, estibas o superficies elevadas del piso con el fin de protegerlas de la humedad, líquidos y suciedades; ya que por ser un producto de baja humedad, tiene la capacidad de absorber agua y olores fácilmente.
DESCRIPCIÓN DE LA ROTULACIÓN	

CÓDIGO DE BARRAS-UNIDADES	REFERENCIA
7703308010117	Arroz Casanare 250 g (25 unidades)
7703308010117	Arroz Casanare 250 g (50 unidades)
7703308010124	Arroz Casanare 460 g (25 unidades)
7703308010025	Arroz Casanare 500 g (25 unidades)
7703308010032	Arroz Casanare 1000 g(15 unidades)
7703308010063	Arroz Casanare 2500 g (6 unidades)
7703308010049	Arroz Casanare 3000 g (5 unidades)
7703308010056	Arroz Casanare 5000 g (3 unidades)
7703308010131	Arroz Casanare 10000 g (1 lona)
7703308010148	Arroz Casanare 12500 g (1 lona)
7703308010155	Arroz Casanare Bulto 50 kls Blanco
7703308010186	Arroz Casanare Bulto 25 Kls Blanco

Teidy Johana Rodriguez

TEIDY RODRÍGUEZ
Jefe de Producción

ELABORÓ:	REVISÓ:	APROBÓ:
Nombre: Jessica Alejandra Baez O. **Cargo:** Coordinador SGI	**Nombre:** Teidy Rodriguez **Cargo:** Jefe de Producción	**Nombre:** Yormary Rodriguez **Cargo:** Gerente Administrativo y Comercial

6404

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

invima | Te Acompaña

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

RESOLUCION No. 2023046487 DE 4 de Octubre de 2023

Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

EXPEDIENTE: 19950685 **RADICACIÓN:** 20231052053 FECHA: 28/02/2023
REGISTRO SANITARIO: RSAYC10I104 **VIGENCIA** 24/02/2026

ANTECEDENTES

Mediante Resolución No. 2015033966 de 31 de Agosto de 2015, el INVIMA concedió la renovación del Registro Sanitario No RSAYC10I104 para fabricar y vender el producto ARROZ SOPA ESPECIAL CASANARE, ARROZ CASANARE AMARILLO, ARROZ CASANARE GOURMET, ARROZ CASANARE INTEGRAL.MARCA(S):ARROZ CASANARE, ARROZ CASANARE SOPA ESPECIAL, ARROZ TOKARIA, ARROZ CUSIANA, ARROZ CASANARE INTEGRAL, ARROZ ARROZ CASANARE GOURMET, MOLINOS EL YOPAL a favor de MOLINOS EL YOPAL LIMITADA con domicilio en YOPAL – CASANARE

Mediante Resolución No. 2018027713 de 4 de Julio de 2018 el INVIMA autorizo MOLINOS EL YOPAL LIMITADA con domicilio en YOPAL - CASANARE el agotamiento de etiquetas ARROZ SOPA ESPECIAL CASANARE en su presentación comercial de 500g, ARROZ CASANARE GOURMET en su presentación comercial de 1.000g, 2500g

Mediante Resolución Nº 2018050099 del 19 de Noviembre de 2018, el INVIMA Revocó parcialmente la Resolución No. 2018027713 de fecha 4/07/2018 en su artículo primero, en lo referente al tipo de tramite.

Mediante Resolución No. 2018051641 de 27 de Noviembre de 2018 el INVIMA autorizo 1.Cambio de nombre por adición de variedad: ARROZ SOPA ESPECIAL CASANARE, ARROZ CASANARE AMARILLO, ARROZ CASANARE GOURMET, ARROZ CASANARE INTEGRAL ARROZ CASANARE BLANCO, ARROZ CUSIANA BLANCO. 2.Composición de la nueva variedad: ARROZ CASANARE BLANCO, ARROZ CUSIANA BLANCO: Arroz blanco.

Mediante Resolución 20211226778 de 2 de noviembre de 2021, el Invima autorizó 1. Adicionar la siguiente ubicación al titular, Vereda Patimena K1 vía el taladro.

Mediante Resolución No. 2023022850 del 29 de Mayo de 2023 el INVIMA autorizó modificación al Registro Sanitario No. RSAYC10I104, para el producto arriba indicado en la referente a: 1. Cambio en la razón social del titular de MOLINOS EL YOPAL LIMITADA a MOLINOS EL YOPAL SAS

Que mediante escrito número 20231052053 radicado el 28/02/2023, la Señora Rosa Margarita Serrano Ardila, actuando en calidad de Representante Legal de la Sociedad a MOLINOS EL YOPAL SAS con domicilio en YOPAL – CASANARE, presentó solicitud de agotamiento de etiquetas para el producto ARROZ CASANARE BLANCO, Marca ARROZ CASANARE, Presentación Comercial por 500g; ARROZ CASANARE AMARILLO, Marca ARROZ CASANARE, Presentación Comercial por 500g; ARROZ CUSIANA BLANCO, Marca ARROZ CASANARE, Presentación Comercial por 500g; ARROZ SOPA ESPECIAL, Marca ARROZ CASANARE, Presentación Comercial por 500g; ARROZ CASANARE GOURMET, Marca GOURMET, Presentación Comercial por 1000g, 2500g; ARROZ CUSIANA BLANCO, Marca ARROZ CUSIANA, Presentación Comercial por 500g; por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado por ajuste de la información nutricional por cambio normativo a la Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022.

CONSIDERACIONES

Que una vez evaluada la petición allegada, se pudo constatar que esta no contraviene lo dispuesto en la Resolución 2016028087 de fecha 26/07/2016, "Por la cual se establecen los lineamientos para la autorización de agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos en 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"* y Artículo 6 de la 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, mediante el cual se fijan las pautas sobre las etiquetas, empaques y rótulos, el*

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 Nº 64 - 28 - Administrativo: Cra 10 Nº 64 - 60
(60)(1) 742 2121 - Bogotá

www.invima.gov.co
@Invimacolombia

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

invima | Te Acompaña

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

RESOLUCION No. 2023046487 DE 4 de Octubre de 2023

Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

uso de adhesivo y autorización de agotamiento de empaques y Resolución 254 de 2023 *"Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022 modificatoria de la Resolución 810 de 2021"*.

Que el interesado allega la respectiva documentación técnico/legal, para acceder a lo solicitado y en consecuencia este Instituto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: AUTORIZAR a MOLINOS EL YOPAL SAS con domicilio en YOPAL - CASANARE el agotamiento de etiquetas para el producto ARROZ CASANARE BLANCO, Marca ARROZ CASANARE, Presentación Comercial por 500g; ARROZ CASANARE AMARILLO, Marca ARROZ CASANARE, Presentación Comercial por 500g; ARROZ CUSIANA BLANCO, Marca ARROZ CASANARE, Presentación Comercial por 500g; ARROZ SOPA ESPECIAL, Marca ARROZ CASANARE, Presentación Comercial por 500g; ARROZ CASANARE GOURMET, Marca GOURMET, Presentación Comercial por 1000g, 2500g; ARROZ CUSIANA BLANCO, Marca ARROZ CUSIANA, Presentación Comercial por 500g, por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado establecida en la Resolución 5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023, otorgándole un término hasta el 14 de junio de 2024.

ARTICULO SEGUNDO: El término citado en el Artículo Primero de la presente resolución, hace referencia al tiempo durante el cual el producto puede ser comercializado con la etiqueta suministrada al momento de la solicitud para agotamiento radicada con el número 20231052053 radicado el 28/02/2023. Por tal razón, una vez se agote el plazo concedido, las etiquetas con las que se comercialice el producto deben cumplir cabalmente con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 expedidas por el Ministerio de la Protección Social, o los reglamentos que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

ARTICULO TERCERO: Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR TECNICO 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 CUARTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

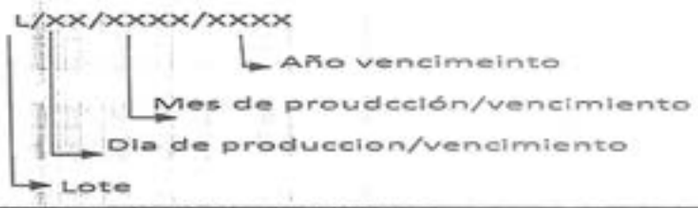
Se expide en Bogotá D.C., el 4 de Octubre de 2023
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Proyectó:ymorenos, Legal: Claudia Escobar L.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023/10/04 18:54:01 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

ARROCERA GELVEZ S.A.S
NIT 890.502.572-5

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO		
Nombre comercial:	ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO	
Descripción:	Producto descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente por elaboración, el germen y las capas de la aleurona. Producto natural sin conservantes. Buena fuente de fibra.	
PRODUCTO: **MARCA:** **FABRICANTE:** **NIT:** **REGISTRO SANITARIO**	ARROZ BLANCO FORTIFICADO ARROZ GELVEZ ARROCERA GELVEZ S.A.S 890502572-5 RSA-005427-2018	
Norma de Calidad:	Cumple con NTC 671: Arroz elaborado (blanco) para consumo.	
Requisitos generales		
Parametros microbiologicos	**LIMITES**	
Aerobios mesófilos	200000-300000ufc/gr	
Coliformes totales	< 3 bact/g	
Coliformes fecales	< 3 bact/g	
Recuento de hongos y levaduras	3000-5000ufc/g	
Staphylococcus aureus	<100ufc/gr	
Parametros quimicos	**LIMITES**	**Metodo de analisis**
Ceniza	0	GOMECH.01 V09 2019-04-01-GAVIMETRICO
Grasa	0	GOMEGC.01 V06 2019-04-01-GAVIMETRICO
Proteina	<8gr	GOMEPL.01 V08 2019-04-01-VOLUMETRICO
Carbohidratos totales	Entre 80-85gr/100gr	Calculo según numeral 9.3. resolucion 333 de
Fibra dietaria total	<2	Enzimatico gravimetrico AOAC 993.19-991.42
Calorias	170Cal/100gr	Calculo de resolucion 333 de 2011
Parametros fisicos	**LIMITES**	
Olor	Caracteristico a arroz	
Color	Blanco	
Humedad	Menor al 14%	
Tipo	1	
Grado	2	
% grano partido	10-12%	
Blancura	Superior a 39° KETT	
Semillas objetables y arroz con cáscara en 100g:	4	
Grano dañado por calor:	1.5%	
grano rojo	<2.0%	
Grano dañado total:	4.0%	
Grano yesado promedio:	MAX. 11 %	
Aditivos:	ACIDO FOLICO 10% Y RIBOFLAVINA (VITAMINA B2) 10%, sin adición de conservantes.	
Tipo de contraste	6	

Empaque	PRIMARIO: El empaque que contiene el producto, es polietileno de baja densidad con calibre mínimo de 1.7, segun presentación. La lamina o pelicula transparente y/o brillante es apta para procesos de impresión y para estar en contacto con los alimentos. Para presentacion de 10kg es de polipropileno biorientado (BOPP) SECUNDARIO: El reempaque es polietileno de baja de densidad
Rotulado	El empaque cumple con la resolución N° 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. -El empaque cumple con la resolución 333 de febrero de 2011, por medio del cual se establece el Rotulado y etiquetado nutricional.
VIDA UTIL	12 meses bajo condiciones óptimas de almacenamiento, despues de la producción.
VIDA UTIL	
FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	
INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar sobre estibas, con separación de 60 centimetros con respecto a las paredes y que permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. Su almacenamiento deber ser en una ambiente seco y aseado, libre de otras sustancias peligrosas. El almacenamiento y conservación de los alimentos cumple con lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
TRANSPORTE	El vehículo de transporte debe estar apto, sin ningún agente contaminante como detergente, plaguicidas, alimentos, combustibles, químicos, animales, excrementos de animales, que no permita la contaminación y la proliferación de microorganismos, y que evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso.

PRESENTACION COMERCIAL	
PESO NETO:	250 g
CODIGO:	COD. 7707197477129
UNIDADES	50
PESO NETO:	500 g
CODIGO:	COD. 7707197474272
UNIDADES	25
PESO NETO:	900 g
CODIGO:	COD. 7707197472131
UNIDADES	15 - 24
PESO NETO:	1000 g
CODIGO:	COD. 7707197478072
UNIDADES	15 - 24
PESO NETO:	2000 g
CODIGO:	COD. 7707197473626
UNIDADES	6
PESO NETO:	2500 g
CODIGO:	COD. 7707197473428
UNIDADES	5
PESO NETO:	3000 g

6006

CODIGO:	COD. 7707197473228
UNIDADES	5
PESO NETO:	5.000 g
CODIGO:	COD. 7707197472070
UNIDADES	3
PESO NETO:	10.000 g
CODIGO:	COD. 7707197479529
UNIDADES	1
EMPAQUE PRIMARIO	POLIPROPILENO BIORIENTADO (BOPP)



CARLOS A. GRANADOS TORRES
Tecnólogo de Alimentos U de A
Coordinador

LUZ E. OSORIO CASTAÑO
T.P. 01345601920501004
Química Farmacéutica U de A
Coordinadora

Fecha de Transcripción: Medellín, Septiembre 01 de 2016

COPIA DIGITAL

RESPONSABLE Lider de Producción	JONH PABLO CETINA ALBARRACIN C.C. 1093757071 Matricula Profesional 54254-407171

Arrocera Gelvez S.A.S
Autopista Aeropuerto - Av 7A No. 18N-87
Tel: (7) 5780544 - Cúcuta
www.arrozgelvez.com

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

invima | Te Acompaña

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

RESOLUCION No. 2024007843 DE 26 de Febrero de 2024
Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

EXPEDIENTE: 20133587 **RADICACIÓN:** 20231050924 **FECHA:** 28/02/2023
REGISTRO SANITARIO: RSA-005427-2018 **VIGENCIA** 23/11/2028

ANTECEDENTES

Mediante Resolución No. 2017038256 de 15 de Septiembre de 2017 , el INVIMA concedió Notificación Sanitaria No NSA-003656-2017 para fabricar y vender el producto ARROZ CON FIDEOS (ARROZ DE PALITO) Y ARROZ BLANCO FORTIFICADO: ARROZ AGLO FORTIFICADO-ARROZ FORTIFICADO CON LAS VITAMINAS :ACIDO FOLICO, RIBOFLAVINAMARCA (S):GELVEZ Y DON THEO FORTIFICADO, KOGUI, MAS X MENOSPRESENTACIONES COMERCIALES:400g, 460 g, 500 g, 900 g, 1000 g, 2000 g, 2500 g, 3000 g, 5000 g, 10000 g, 12500 g, a favor de :ARROCERA GELVEZ S.A.S con domicilio en CUCUTA - NORTE DE SANTANDER

Que mediante escrito número 20231050924 radicado el 28/02/2023, la Señora ISABEL BAUTISTA, actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de autorización de agotamiento de etiquetas, en lo referente que en las etiquetas actuales del producto ARROZ BLANCO FORTIFICADO presentaciones comerciales 5000g, 1000g, 900g, 2000g, marca(s) GELVEZ; ARROZ DE PALITO FORTIFICADO presentación comercial 1000g marca(s) GELVEZ; ARROZ CRISTAL presentación comercial 500g, marca(s) GELVEZ; ARROZ INTEGRAL presentación comercial 1000g marca(s) GELVEZ; ARROZ BLANCO FORTIFICADO presentación comercial 500g, marca(s) GELVEZ PREMIUM; ARROZ BLANCO FORTIFICADO presentación comercial 2500g, 1000g, marca(s) KOGUI; ARROZ FORTIFICADO CON VITAMINAS presentación comercial 1000g, 500g, 5000g, marca(s) MAS X MENOS; ARROZ PARA SOPA presentación comercial 500g, marca(s) MAS X MENOS, por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado por ajuste de la información nutricional por cambio normativo a la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.

Mediante Auto número 2023008764 de fecha 30 de Agosto de 2023, el INVIMA requirió al interesado bajo los siguientes términos:

- Para continuar con el trámite de agotamiento de etiquetas usted debe allegar a este despacho, las etiquetas totalmente visibles y legibles de los productos a agotar, toda vez que no todas las etiquetas a portadas eran claramente legibles.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(60)(1) 742 2121 - Bogotá
www.invima.gov.co
@Invimacolombia

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

invima | Te Acompaña

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

RESOLUCION No. 2024007843 DE 26 de Febrero de 2024

Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

Mediante escrito número 20231262608 de fecha 06/10/2023, el Señor ISABEL BAUTISTA actuando en calidad de representante legal, presentó respuesta al auto número 2023008764, aportando las etiquetas de manera legible.

CONSIDERANDO

Que una vez evaluada la documentación allegada se observan etiquetas legibles para los productos objeto del agotamiento, por lo cual se realiza el respectivo estudio de las etiquetas.

Que una vez evaluada la petición allegada, se pudo constatar que esta no contraviene lo dispuesto en la Resolución 2016028087 de fecha 26/07/2016, "Por la cual se establecen los lineamientos para la autorización de agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos en 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"* y Artículo 6 de la 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, mediante el cual se fijan las pautas sobre las etiquetas, empaques y rótulos, el uso de adhesivo y autorización de agotamiento de empaques* y Resolución 254 de 2023 *"Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022 modificatoria de la Resolución 810 de 2021"*.

Que el interesado allega la respectiva documentación técnico/legal, para acceder a lo solicitado y en consecuencia este Instituto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: **AUTORIZAR** a ARROCERA GELVEZ S.A.S. con domicilio en CUCUTA - NORTE DE SANTANDER el agotamiento de etiquetas del producto ARROZ BLANCO FORTIFICADO presentaciones comerciales 5000g, 1000g, 900g, 2000g, marca(s) GELVEZ; ARROZ DE PALITO FORTIFICADO presentación comercial 1000g marca(s) GELVEZ; ARROZ CRISTAL presentación comercial 500g, marca(s) GELVEZ; ARROZ INTEGRAL presentación comercial 1000g marca(s) GELVEZ; ARROZ BLANCO FORTIFICADO presentación comercial 500g, marca(s) GELVEZ PREMIUM; ARROZ BLANCO FORTIFICADO presentación comercial 2500g, 1000g, marca(s) KOGUI; ARROZ FORTIFICADO CON VITAMINAS presentación comercial 1000g, 500g, 5000g, marca(s) MAS X MENOS; ARROZ PARA SOPA presentación comercial 500g, marca(s) MAS X MENOS, otorgándole un término hasta el 14 de junio de 2024.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(60)(1) 742 2121 - Bogotá

www.invima.gov.co
@Invimacolombia

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

invima | Te Acompaña

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

RESOLUCION No. 2024007843 DE 26 de Febrero de 2024
Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

ARTICULO SEGUNDO: El término citado en el Artículo Primero de la presente resolución, hace referencia al tiempo durante el cual el producto puede ser comercializado con la etiqueta suministrada con la respuesta al auto radicada bajo el No. 20231262608 de fecha 06/10/2023. Por tal razón, una vez se agote el plazo concedido, las etiquetas con las que se comercialice el producto deben cumplir cabalmente con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 expedidas por el Ministerio de la Protección Social, o los reglamentos que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

ARTICULO TERCERO: Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTORA (E) TECNICA 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 CUARTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 26 de Febrero de 2024
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA(E) TECNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Proyectó:glucerom VoBo legal Iván Salazar, coordinador Angela Rueda, reviso Nubia Martinez

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2024/02/26 14:41:59 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

GRUPO DIANA	DIANA CORPORACIÓN S.A.S. FICHA TECNICA ARROZ DIANA VITAMOR	Código: FT-MC-034 Versión:002 Fecha: 29-09-2022 Pág. 1 de 4

1. NOMBRE DEL PRODUCTO	Arroz Diana Vitamor
2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Arroz con vitamina B6, Ácido Fólico y vitamina B12
3. REGISTRO SANITARIO	RSA-0018097-2022
4. FABRICANTE	Diana Corporación S.A.S. Cra 13 # 93-24, Bogotá D.C.

5. PRESENTACIONES COMERCIALES

PRESENTACIÓN	EMBALAJE	GTIN 13 (Código barras und.)	GTIN14 (Código barras embalaje)
250 g	50 unidades	7702511000281	
500 g	25 unidades	770251100004	57702511000019
500 g	12 unidades	770251100004	17702511000011
1 Kg	15 unidades	7702511000021	17702511000028
2,5 Kg	6 unidades	7702511000076	67702511000061
3 Kg	5 unidades	7702511000038	27702511000032
5 Kg	3 unidades	7702511000045	37702511000046
10 kg	1 unidad	7702511000083	NA
25 kg	1 unidad	7702511000472	NA

6. MATERIAL DE EMPAQUE

- **Unidad:** Bolsa de polietileno impresa
- **Embalaje:** presentaciones hasta 5kg, empaque de polietileno impreso. Presentaciones de 10 a 25 kg, saco de polipropileno laminado.

7. TIPO DE CONSERVACIÓN: Almacenar en un lugar fresco y seco. Retirado de agentes contaminantes.

8. VIDA ÚTIL ESTIMADA: 12 meses

9. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

CARACTERÍSTICAS	REQUISITO	
Tipo	1	
Grado	2	
Grano partido	10,5%	Máximo
Impurezas	0,1%	Máximo
Semillas objetables, elementos extraños y arroz con cáscara (2 und/100 g)	0,2%	Máximo
Humedad	14 %	Máximo

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Myriam Sosa Jéfe de I&D Fecha: 29-09-2022	Jenny Marcela Jiménez Directora Investigación I&D Fecha: 29-09-2022	Nicolas O. Gerente Unidad de Negocio Fecha: 29-09-2022

10. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- Textura: Dura
- Olor: Característico al cereal, libre de olores a plaguicidas, fermentación y otras causas
- Color: blanco crema
- Sabor: característico al cereal

11. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismos evaluados	Especificación	Norma de Cumplimiento
Escherichia coli (*)	<10 UFC/g*	Res. 1407 de 2022
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	< 5000UFC/g	Res. 1407 de 2022
Coliformes fecales/g	<10 UFC/g*	Parámetro Interno
Recuento Coliformes totales/g	<500 UFC/g	Parámetro Interno
Salmonella spp./25g	Ausencia	Parámetro Interno
Recuento de Bacillus cereus UFC/g	<1000 UFC/g	Parámetro Interno
Recuento de microorganismos Aerobios mesófilos UFC/g	< 300.000 UFC	Parámetro Interno
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	<100 UFC/g	Parámetro Interno

(*) Cuando se utilice la técnica del Número Más Probable se informará menor a tres (<3) NMP/g o ml, según corresponda.

12. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Porción: 1/4 taza (50 g) Número de porciones: 10		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	345	173
Grasa total	0,8 g	0,4 g
Grasa sat.	**0,2 g**	**0,1 g**
Grasa monoinsat.	0,3 g	0,2 g
Grasa polinsat.	0,2 g	0,2 g
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Colesterol	0 mg	0 mg
Carb. Total	76 g	38 g
Fibra dietaria	1,8 g	0,9 g
Azúcares totales	4,1 g	2,1 g
Az. Añadidos	**0,0 g**	**0,0 g**
Proteína	7,3 g	3,7 g
Sodio	**0 mg**	**0 mg**
Vitamina A	0,67 µg ER	0,34 µg ER
Calcio	7,0 mg	3,6 mg
Hierro	1,2 mg	0,60 mg
Vitamina D	0,99 µg	0,50 µg
Vitamina B6	0,20 mg	0,10 mg
Ácido fólico	60 µg	30 µg
Vitamina B12	0,36 µg	0,18 µg
Zinc	1,3 mg	0,65 mg

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Myriam Sosa Jéfe de I&D Fecha: 29-09-2022	Jenny Marcela Jiménez Directora Investigación I&D Fecha: 29-09-2022	Nicolas O. Gerente Unidad de Negocio Fecha: 29-09-2022

	Las vitaminas B6, ácido fólico y vitamina B12, se declaran por cada 100g de producto.
13. CONTAMINANTES	

ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	NORMA DE CUMPLIMIENTO
Aflatoxinas totales (B1, B2, G1G2)	10µg/kg máx.	Resolución 2906 de 2007
Cadmio (Cd)	0,2mg/kg máx.	Resolución 4506 de 2013
Plomo(Pb)	0,2 mg/kg máx	Resolución 4506 de 2013
Arsénico (As)	0,2 mg/kg máx	Resolución 4506 de 2013

14. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA	- NTC 671 - Resolución 0810 de 2021 - Resolución 5109 de 2005 - Resolución 2674 de 2013 - Resolución 2906 de 2007 - Res. 1407 de 2022 - Resolución 4506 de 2013
15. USO PREVISTO	Consumo humano, población en general. *Preparación*: cocine en dos tazas de agua una de arroz, con sal y aceite al gusto. No lavar.
16. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar bien cerrado en un lugar limpio y seco protegido de la infestación de insectos y roedores, alejado de sustancias como jabones, detergentes, perfumes, y en general de productos con olores penetrantes que le puedan transferir olores y sabores al arroz.
17. CONDICIONES DE TRANSPORTE	Transportar en vehículo limpio, cerrado o carpado, NO está permitido el transporte de arroz para consumo humano junto con sustancias químicas como jabones, detergentes, combustibles o cualquier sustancia que le pueda transferir aromas ajenos al producto o humedad que afecten su inocuidad.

Espacio en blanco de aquí en adelante

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Myriam Sosa Jéfe de I&D Fecha: 29-09-2022	Jenny Marcela Jiménez Directora Investigación I&D Fecha: 29-09-2022	Nicolas O. Gerente Unidad de Negocio Fecha: 29-09-2022

Versión	Elaboró/Actualizó	Revisó	Aprobó	Cambios generados
001	Valentina. V.	Maria Antonia Amado . (Dir. I&D)	Sergio Vélez (Ger. UN)	Versión inicial
002	Myriam Sosa (Jéfe de I&D)	Jenny M. Jiménez (Dir. I&D)	Sergio Vélez (Ger. UN)	Actualización # registro sanitario, actualización de información nutricional según res. 810.
003	Myriam Sosa (Jéfe de I&D)	Jenny M. Jiménez (Dir. I&D)	Nicolás O.	Ajuste información nutricional y portafolio

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Myriam Sosa Jéfe de I&D Fecha: 29-09-2022	Jenny Marcela Jiménez Directora Investigación I&D Fecha: 29-09-2022	Nicolas O. Gerente Unidad de Negocio Fecha: 29-09-2022

La salud es de todos | Minsalud

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

RESOLUCION No. 2022015965 DE 6 de Junio de 2022
Por la cual se CORRIGE una Resolución

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 6 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

EXPEDIENTE: 20223967 **RADICACIÓN:** 20221038895
REGISTRO SANITARIO: RSA-0018097-2022 **VIGENCIA** 25/03/2027

ANTECEDENTES

Mediante Resolución Nº 2022005145 del 25 de Marzo de 2022 el INVIMA concedió por el término de (5) años la REGISTRO SANITARIO No.: RSA-0018097-2022 en la modalidad de FABRICAR Y VENDER el PRODUCTO: ARROZ BLANCO, ARROZ BLANCO SELECCIONADO, ARROZ ENRIQUECIDO CON VITAMINA B6, VITAMINA B12 Y ÁCIDO FÓLICO, ARROZ PARA SOPA, ARROZ CON SABOR A COCO, ARROZ CON VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO Y VITAMINA B12, ARROZ PARBOLIZADO, ARROZ PREMIUM PARBOLIZADO CON NIACINA, HIERRO, TIAMINA Y ÁCIDO FÓLICO, ARROZ AMARRILLO, ARROZ INTEGRAL, ARROZ CRISTAL, ARROZ BLANCO CON FIDEOS DORADOS, ARROZ BLANCO CON CABELLO DE ÁNGEL DORADO, MARCA(S): DIANA BLANCO PREMIUM, ARROZ ESPINAL, BRILLANTE, ARRROZ CARREFOUR, ARROZ MARCA UNO, ARROZ CASA GRANDE, MEGADIANA, MURRA, DIANA DEL TOLIMA, MARFIL, ARROZ CASA GRANDE AMARILLO Y BLANCO, ARROZ DIANA BLANCO PREMIUM, FORTUNA BRILLANTE, MÁXIMA, MÁXIMA TE CONVIENE, PREZUNIC, CAROLINA, CAROLINA SUPERVIT, CARIBE, CARIBE VITA+, CRISOL, CRISOL VITA+, BARATÍSIMO, CIENAGUERO, CIENAGUERO VITA+, PACÍFICO, GOURMET, DIANA FIBRA, DIANA, DIANA VITAMOR, VITAMOR, DIANA PREMIUM,, PRESENTACIÓN COMERCIAL: 250 gramos, 500 gramos, 1.000 gramos, 2.500 gramos, 3.000 gramos, 5.000 gramos, DESDE 250g HASTA 5000g, TITULAR(ES): DIANA CORPORACION S.A.S con domicilio en BOGOTA - D.C., FABRICANTE(ES): ARROCERA SAHAGUN S.A.S. con domicilio en SAHAGUN - CORDOBA, DIANA CORPORACIÓN S.A.S. con domicilio en SAN MARTIN - META, DIANA CORPORACIÓN S.A.S. con domicilio en ESPINAL - TOLIMA, DIANA CORPORACIÓN S.A.S. con domicilio en VENADILLO - TOLIMA, DIANA CORPORACIÓN S.A.S. con domicilio en LERIDA - TOLIMA, DIANA CORPORACIÓNS.A.S. con domicilio en SALDAÑA - TOLIMA, DIANA CORPORACIÓN S.A.S. con domicilio en BOGOTA - D.C., DIANA CORPORACIÓN S.A.S con domicilio en ESPINAL - TOLIMA, DIANA CORPORACIÓN S.A.S con domicilio en RIVERA - HUILA, DIANA CORPORACIÓN S.A.S con domicilio en SOLEDAD - ATLANTICO, DIANA CORPORACIÓN S.A.S con domicilio en SAN MARTIN - META, DIANA CORPORACIÓN S.A.S. con domicilio en IBAGUE - TOLIMA.

Que mediante escrito No.20221038895 de fecha 29/03/20222 la señora LAURA MARÍA ESCOBAR MUÑOZ actuando en calidad de apoderada, solicitó corrección de la Resolución No. 2022005145 del 25 de marzo de 2022, en el sentido de que se ajuste las marcas comerciales, presentaciones comerciales y fabricantes, ya que lo solicitado no está acorde con lo autorizado en la Resolución.

CONSIDERACIONES

Que una vez evaluada la información que obra en el expediente, se estableció que al interesado le asiste la razón, por la cual deberá enmendarse el error.

Que teniendo en cuenta lo previsto en el artículo 45 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, que dispone: *"CORRECCIÓN DE ERRORES FORMALES. En cualquier tiempo, de oficio o a petición de parte, se podrán corregir los errores simplemente formales contenidos en los actos administrativos, ya sean aritméticos, de digitación, de transcripción o de omisión de palabras. En ningún caso la corrección dará lugar a cambios en el sentido material de la decisión, ni revivirá los términos legales para demandar el acto. Realizada la corrección, esta deberá ser notificada o comunicada a todos los interesados, según corresponda"*, se procederá a corregir el acto administrativo en comento.

Conforme con lo expuesto, la Dirección de Alimentos y Bebidas del INVIMA

RESUELVE

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(601) 742 9121
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

RESOLUCION No. 2022015965 DE 6 de Junio de 2022
Por a cual se CORRIGE una Resolución

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

ARTICULO PRIMERO-. CORREGIR. La Resolución No.2022005145 del 25 de marzo de 2022 en su artículo primero, en lo referente a las marcas comerciales, presentaciones comerciales y fabricantes por las razones expuestas en la parte considerativa de este proveído.

ARTICULO SEGUNDO-. En consecuencia, el Artículo primero de la Resolución No. 2022005145 del 25 de marzo de 2022, en lo referente a marcas comerciales, presentaciones comerciales y fabricantes quedará así:

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

REGISTRO SANITARIO No.: *RSA-0018097-2022*

EXPEDIENTE: *20223967*

RADICACION: *20221035232*

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: *ARROZ BLANCO, ARROZ BLANCO SELECCIONADO, ARROZ ENRIQUECIDO CON VITAMINA B6, VITAMINA B12 Y ÁCIDO FÓLICO, ARROZ PARA SOPA, ARROZ CON SABOR A COCO, ARROZ CON VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO Y VITAMINA B12, ARROZ PARBOLIZADO, ARROZ PREMIUM PARBOLIZADO CON NIACINA, HIERRO, TIAMINA Y ÁCIDO FÓLICO, ARROZ AMARRILLO, ARROZ INTEGRAL, ARROZ CRISTAL, ARROZ BLANCO CON FIDEOS DORADOS, ARROZ BLANCO CON CABELLO DE ÁNGEL DORADO.*

MARCA: *DIANA BLANCO PREMIUM, ARROZ ESPINAL, BRILLANTE, **ARROZ CARREFOUR**, ARROZ MARCA UNO, ARROZ CASA GRANDE, MEGADIANA, MURRA, DIANA DEL TOLIMA, MARFIL, ARROZ CASA GRANDE AMARILLO Y BLANCO, ARROZ DIANA BLANCO PREMIUM, FORTUNA BRILLANTE, MÁXIMA, MÁXIMA TE CONVIENE, PREZUNIC, CAROLINA, CAROLINA SUPERVIT, CARIBE, CARIBE VITA+, CRISOL, CRISOL VITA+, BARATÍSIMO, CIENAGUERO, CIENAGUERO VITA+, PACÍFICO, GOURMET, DIANA FIBRA, DIANA, DIANA VITAMOR, VITAMOR, DIANA PREMIUM,*

PRESENTACION COMERCIAL: ***PRESENTACIONES INDIVIDUALES DESDE 250g HASTA 5000g EN PRESENTACIONES MULTIPLES O EMBALAJE DESDE 3 HASTA 50 UNIDADES DE CUALQUIERA DE LAS PRESENTACIONES COMERCIALES INDIVIDUALES Y PRESENTACIONES INDIVIDUALES DESDE 10Kg HASTA 50Kg. ARROZ CON VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO Y VITAMINA B12, DE 500G A 5000 G, EN PRESENTACIÓN CONJUNTA CON SOBRE DE CALDO DE COSTILLA DESHIDRATADO DESMENUZADO. ARROZ CON VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO Y VITAMINA B12, DE 500G A 5000 G, EN PRESENTACIÓN CONJUNTA CON SACHET DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE DE OLEÍNA DE PALMA CON SOYA DE 20ML. ARROZ CON VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO Y VITAMINA B12, DE 500G A 5000 G, EN PRESENTACIÓN CONJUNTA CON SACHET DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE DE SOYA Y OLEÍNA DE PALMA CON SABOR A AJO Y CEBOLLA DE 20ML. ARROZ CON VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO Y VITAMINA B12, DE 500G A 5000 G, EN PRESENTACIÓN CONJUNTA CON SOBRE SALSA DE TOMATE DE 50 G. ARROZ CON VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO Y VITAMINA B12 X 10KG EN PRESENTACION CONJUNTA CON 1/2 lb DE LENTEJA.***

TITULAR(ES): *DIANA CORPORACION S.A.S con domicilio en BOGOTA - D.C.,*

FABRICANTE(S): *ARROCERA SAHAGUN S.A.S. con domicilio en SAHAGUN - CORDOBA, DIANA CORPORACIÓN S.A.S. con domicilio en SAN MARTIN - META, DIANA CORPORACIÓN S.A.S. con*

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA
Oficina Principal: Cra 10 Nº 64 - 28 - Bogotá
Administrativo: Cra 10 Nº 64 - 60
(60)(1) 342 3101
www.invima.gov.co

RESOLUCION No. 2022015965 DE 6 de Junio de 2022
Por la cual se CORRIGE una Resolución

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

domicilio en ESPINAL - TOLIMA, DIANA CORPORACIÓN S.A.S. con domicilio en VENADILLO - TOLIMA, DIANA CORPORACIÓN S.A.S. con domicilio en LERIDA - TOLIMA, DIANA CORPORACIÓN S.A.S. con domicilio en SALDAÑA - TOLIMA, DIANA CORPORACIÓN S.A.S. con domicilio en BOGOTA - D.C., DIANA CORPORACIÓN S.A.S con domicilio en ESPINAL - TOLIMA, DIANA CORPORACIÓN S.A.S con domicilio en RIVERA - HUILA. DIANA CORPORACIÓN S.A.S con domicilio en SOLEDAD - ATLANTICO, DIANA CORPORACIÓN S.A.S con domicilio en SAN MARTIN - META, DIANA CORPORACIÓN S.A.S. con domicilio en IBAGUE – TOLIMA, ***DIANA CORPORACIÓN S.A.S con domicilio en YOPAL, CASANARE***

ARTICULO TERCERO: AUTORIZAR el agotamiento de 74164503 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAT10I1302, expediente Nro. 19927581. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

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

ARTICULO QUINTO-. Notificar La presente Resolución advirtiéndole que contra ella no procede recurso alguno de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 87 numeral 1 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 6 de junio de 2022
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Proyecto: Maria Fernanda Diaz Legal: Edwin Mosquera, coordinador Angela Rueda, reviso Nubia Martinez

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2022/06/06 16:45:30 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(601) 742 9101
www.invima.gov.co

INCAUCA S.A.S.

Código: F-630-002

PRIMERA EDICION: 2015-01-01 **CODIGO:** F-630-002

EDICION No.: 09 **FECHA:** 2018-07-19

TITULO: DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AZÚCAR BLANCO ESPECIAL

Nombre del producto	Marca	Registro Sanitario
AZÚCAR BLANCO ESPECIAL	INCAUCA	NSA-004594-2018
Descripción	Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales.	
Etapas del proceso	Recepción de caña, Preparación de caña, Molienda de caña, Pesaje de jugo, Alcalización, Calentamiento 1, Calentamiento 2, Calentamiento 3, Calentamiento 4,5 y 6, Clarificación de jugo, Calentamiento de jugo Claro, Evaporación, Calrificación de Meladura, Evaporación 5 Efecto, Cristalización de "A", Centrifugación, Transporte de azúcar, Secado, Transporte de Azúcar seco, Envasado, Almacenamiento de producto terminado, Transporte y distribución.	
Composición	Sacarosa	

Especificaciones técnicas y de inocuidad

Características Biológicas

Requisito	Especificación				Referencia normativa	Método de Ensayo
	n	c	m	M		
Recuento de bacterias aerobias mesofilas UFC/10 g	5	3	250	550	NTC 2085	NTC 3906
Recuento de Coliformes totales (UFC/10g)	5	3	0	50		NTC 4306
Recuento de Mohos (UFC/10g)	5	3	5	15		NTC 3907
Recuento de Levaduras (UFC/10g)	5	3	60	150		NTC 3907
Recuento de Eschericia coli/ 10 g	5	0	0	0		NTC 4306

En donde

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

Características Quimicas

Parametros	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Arsénico, expresado como As	0.5 mg/kg Máximo	NTC 2085	ICUMSA: GS2/3-23(2005); GS2/3-25 (2007); GS2-51 (2015)
Cobre, expresado como Cu	1.0 mg/kg Máximo	NTC 2085	ICUMSA: GS2/3-29 (1994); GS2-51(2015)
Plomo, expresado como Pb	0.5 mg/kg Máximo	NTC 2085	ICUMSA: GS2/3-24 (1998); GS2/1/3-27 (1994); GS2-51(2015)
Dióxido de Azufre (SO_2)*	< 10 mg/kg	Resolución 5109 de 2005 21CFR101.100	NTC 5970 GS2/3/7/8-31-94;AOAC

		NTC 2085	9.1.09 METODO 999 .11
Pesticidas	Ausencia	Resolución 2906 de 2007 Codex alimentarius.	Absorción Atomica
Micotoxinas	Ausencia	N/A	Métodos inmunoquímicos
*Este producto no contiene alérgenos			

Características Físicas

Característica	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Partículas metálicas (ppm)	10 ppm	Parámetro interno	C270001, 7.1.27
Partículas no metálicas (ppm)	35 ppm	Parámetro interno	C270001, 7.1.21
Partículas metálicas (mm)	< 7 mm	FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425	C270001, 7.1.27
Partículas no metálicas (mm)	< 7 mm	FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425	C270001, 7.1.21

Características Sensoriales

Característica	Especificación	Método de Ensayo
Olor	Libre de olores extraños.	C270001, 7.1.30
Sabor	Dulce	C270001, 7.1.30
Apariencia	Granulada.	C270001, 7.1.29

Características Fisicoquímicas

Característica	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Polarización a 20°C	Mínimo 99,6 °Z	NTC 2085	ICUMSA GS2/3-1 (2011); NTC 586
Cenizas Conductimetricas	0.10% (Fracción en masa) Maximo	NTC 2085	ICUMSA GS2/3/9-17 (2011); NTC 570
Humedad	0.06% (Fracción en masa) Máximo	NTC 2085	ICUMSA GS2/1/3-15 (2005); NTC 572
Color a 420 nm	180 UI Máximo	NTC 2085	ICUMSA GS2/3-10 –(2005); NTC 5969
Turbiedad a 420 nm	80 UI Máximo	NTC 2085	ICUMSA GS2/3-10 (2011); NTC 5969
Azúcares Reductores	0.10% (Fracción en masa) Máximo	NTC 2085	NTC 4355

Vida útil prevista	Dos años a partir de su fabricación, mientras se encuentre bajo condiciones de almacenamiento establecidas.	
Condiciones de almacenamiento	Un sitio fresco, seco y sin contacto directo con humedad, productos químicos, residuos o productos alimenticios en mal estado.	
Embalaje	Presentacion	Embalaje
	Bolsas 0.5kg, 1.0kg, 2 kg, 2.5kg y 5.0kg	Saco polipropileno
Identificación de lote	- Bolsas 0.5kg, 1.0kg, 2.5kg y 5.0kg Lote, fecha de fabricación (dia, mes y año), turno de producción, maquina envasadora.	
Etiquetado relacionado con la inocuidad de los alimentos	– Bolsas 0.5kg, 1.0kg, 2.5kg y 5.0kg Producto alimenticio, azucar granulado. Tratase con cuidado. Conservese en un lugar fresco y seco.	
Instrucciones para manipulación, preparación y	No aplica, debido a que el producto se encuentra listo para su consumo o uso.	

uso	
Uso previsto	Producto para consumirse directamente o como materia prima para la elaboración de otros productos.
Manipulación razonablemente esperada del producto final/ Intención de uso	No aplica, debido a que el producto se encuentra listo para su consumo o uso.
Manipulación o usos no previstos, pero esperados razonablemente del producto final/ Uso no intencionado	Exfoliante, antiseptico, analgésico, regenerador de células, limpiador y combustible.
Grupos de usuarios	Industriales, mayoristas, distribuidores, grandes cadenas y autoservicios.
Grupo de consumidores / Poblaciones en riesgo	Destinado al consumo del público en general.
Consumidores vulnerables	El producto debe ser consumido con moderación en personas diabéticas según recomendaciones médicas.
Métodos de distribución	De productor a: Industriales, mayoristas, distribuidores, grandes cadenas y autoservicios.
Identificacion requisitos legales y reglamentarios	Codex-Stan 212-1999 Norma del Codex para los Azúcares Resolución 2674/2013. Condiciones básicas para empresas procesadoras de alimentos. Decreto 60/2002. Análisis de peligros y puntos críticos -HACCP Resolución 5109/2005 Rotulado o Etiquetado de alimentos NTC 611/2018 Azúcar Blanco Resolución 333/2013 Información nutricional FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425 Resolución 683 de 2012. Requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano

Información Nutricional	
Valor Nutricional (en 100 g)	
Calorias	400 kcal
Carbohidrato total	99.6%
Proteina	0 %
Grasa Total	0%
Sodio	0%
Minerales (mg)	0%
No es una fuente significativa de grasa saturada, calorías de grasa, grasas trans, colesterol, fibra dietaria, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro.	

Anexo No. 1. Control de actualizaciones.

Edición No.	Fecha	Descripción del cambio
01	2015-01-01	Primera edición.
02	2015-02-01	Inclusión de información nutricional
03	2015-04-15	Modificación en el campo instrucciones al consumidor en la etiqueta (y/o relacionadas con inocuidad), detallando la información referente en el empaque.
04	2015-07-27	Actualización de la identificación del lote Actualización de las etapas del proceso
05	2016-07-29	Retiro de las etapas del proceso en el campo Descripción. Modificación del texto del campo "Instrucciones al consumidor en la etiqueta (y/o relacionadas con inocuidad) por "Instrucciones para manipulación, preparación y uso". Incorporación del campo Embalaje y método de distribución. Modificación del método de ensayo NTC 3905 de coliformes totales y fecales por NTC 4306.
06	2016-12-23	Registro de información relacionada con: Grupo de usuarios, consumidores vulnerable, manipulación razonablemente esperada del producto final y manipulación o usos no previstos pero esperados razonablemente del producto final. Ajuste la información relacionada con: Composición del producto, instrucciones para la manipulación, preparación y uso, métodos de distribución, condiciones de almacenamiento y requisitos legales. Retiro de listado de certificaciones asociadas por no ser información relevante para el análisis de peligros. Reordenamiento de la plantilla ajustándolo lo más posible al orden establecido en la norma ISO 22000: 2005
07	2017-10-05	Se complementan los conceptos intención de uso, uso no intencionado y población en riesgo para dar cumplimiento con los requisitos FSMA. Se actualiza Procedimientos de métodos de ensayos para características físicas y sensoriales
08	2018-06-30	Revisión del documento y se incorpora el método de producción del azúcar o etapas del proceso.
09	2018-07-19	Se actualiza el registro Sanitario. Se aplica la actualización de la NTC 2085 (cuarta actualización) 28-05-23, para: Los términos y parámetros microbiológicos para el método de filtración por membrana. Se actualiza las características fisicoquímicas para la expresión de las unidades y condiciones para el análisis de Polarización. Se adiciona como requisito Dióxido de Azufre, Cenizas conductimetricas, azucares reductores, metales pesados (Arsénico, Cobre y Plomo) Actualización de los parámetros microbiologicos Se actualiza el nombre del nuevo Director de Calidad de Conformidad

Anexo N°2. Firma de las personas responsables de la revisión y aprobación del documento

Aprobado por:

Fernando Alonso Pérez
Director de Elaboración

Revisado por:

Juan Felipe Cano
Director Calidad de Conformidad

Amalfi Otero
Coordinador Calidad de Conformidad

Maria Camila Cardozo
Coordinador - Lab. Microbiología e Inocuidad

Jimena Libreros Triana
Asistente de Aseguramiento

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20142161	Nombre producto	AZÚCAR MORENA Y AZÚCAR BLANCO ESPECIAL, AZUCAR CRUDO.				
Registro Sanitario	NSA-004594-2018	Vencimiento	2028/04/09	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS.8913002379						
Marcas	INGENIO DEL CAUCA, INCAUCA, OMA, IBERIA, NATSUCAR, BARY						

Datos de Interés

Tratamiento	CONCENTRACION	Condiciones de conservacion	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Sobres: 5 g, tubipack: 5 g, bolsas: 250 g, 300 g, 454 g, 500 g, 850 g, 2.0 kg, 2.5 kg, 5.0 kg, 8,5 kg, 10, 12 g Saco: 50 kg, 1000
kg, 25 bolsas de 1 kg (peso neto 25 kg); 5 bolsas de 5 kg (peson neto 25 kg); 10 bolsas de 2.5 kg (peso neto 25 kg); tarro:
300 g; bolsa individual por 250 g, en 50 bolsas en empaque primario en fardo de polipropileno de 12.5 kg como empaque
secundario. Bolsa individual de 500 g en 25 bolsas en empaque primario en fardos de polipropileno de 12,5 kg como
empaque secundario y en 50 bolsas en empaque primario en sacos de polipropileno de 25 kg como empaque secundario.
Tarro individual de 300 g embalado en cajas corrugadas por 12 unidades. Estas presentaciones corresponden a azucarera
de 250 g, 300 g, 500 g . Bolsa x 200 Unidades de 5 g; Tarro indivudual o azúcares x: 250, 300 y 500 gramos; Tarro indivudual o
azúcares x: 200 gr por 40 Turrones de azucar, 300 g por 60 turrones
Sachets: 4g 680g, 1814g Doypack: 907g BIG BAG/ SACO: 10KG, 12.5KG, 13.6KG, 50 KG, 1000 KG, 1100 KG, 1150 KG, 1175 KG, 1200 KG 1250 KG 1100 Kg, 1150 Kg, 1200 Kg, 1250 Kg. BOLSA INDIVIDUAL DE 454 GR, EN 12 BOLSAS EN ENPAQUE PRIMARIO EN CAJA DE CARTON PO 5.448 KG COMO EMPAQUE SECUNDARIO. BOLSA INDIVIDUAL DE 680 GR, EN 12 BOLSAS EN ENPAQUE PRIMARIO EN CAJA DE CARTON PO 8.160 KG COMO EMPAQUE SECUNDARIO. BOLSA INDIVIDUAL DE 1.814 GR, EN 6 BOLSAS EN ENPAQUE PRIMARIO EN CAJA DE CARTON PO 10.884 KG COMO EMPAQUE SECUNDARIO.
[illegible] 2,6 Kg, 2,7 Kg, 2,8 Kg, 6,250kg, 12,5kg.Bolsa para contenidos desde 300 g hasta 12,5 Kg.Saco o caja que contiene 300 g, 330 g, 350g, 400g, 454 g.Tubipak desde 3g hasta 5g. Bolsa que contiene 200 tubipaks
Bolsa de 2,6 Kg, 2,7 Kg, 2,8 Kg, 6,250kg, 12,5kg. Bolsa para contenidos desde 250 g hasta 12,5 Kg. Saco o caja que contiene 300 g, 330 g, 350g, 400g, 454 g. Caja tetrarex desde 500 g hasta 1 kg Dulcera tipo Pet desde 250 g hasta 1 kg. Sobre individual/ Sachet/Tubipak desde 3g hasta 10g - Bolsa que contiene 100 Sobres/Sachets/Tubipaks - Bolsa que contiene 200 Sobres/Sachet/Tubipaks Big Bag de 1000kg, 1100 kg, 1150 kg, 1200 kg y 1250 kg. Bolsa plástica autosostenida, resellable (Tipo Doypack), Contenidos desde 250 g hasta 2,5 Kg.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	INGENIO DEL CAUCA S.A.S. - INCAUCA S.A.S.	EL ORTIGAL,	COLOMBIA	CAUCA	MIRANDA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	INGENIO DEL CAUCA S.A.S. SIGLA: INCAUCA O INCAUCA S.A.S	Carrera 9 N° 28 - 103, Cali, Colombia.	COLOMBIA	VALLE	CALI	

6425

GRUPO AGROINDUSTRIAL RIOPAILA CASTILLA
COMPROMISO DESDE 1918

AZÚCAR BLANCO ESPECIAL NACIONAL

INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

FT-FEL-044 2018/12/28

TIPO	FECHA ELABORACION	FICHA No	No. EDICIÓN
3	2018/12/28	FT-FEL-044	4

CLASE PRODUCTO	NOMBRE	PLANTA FABRICANTE
AZÚCAR	BLANCO ESPECIAL NACIONAL	PLANTA RIOPAILA PLANTA CASTILLA

COMPOSICIÓN

Sacarosa Mínimo 99,6% (NTC 2085)

IDENTIFICACION DEL LOTE

Sacos de11.35, 12.5, 22.68, 25 kg	Los sacos están identificados con el nombre de la Planta de producción, el código interno del producto y un número secuencial de la producción. Esta información está impresa en un sticker en la parte exterior del empaque.

PRESENTACION Y EMBALAJE

Sacos en material de polipropileno o papel. El empaque puede contener costura en hilaza blanca, roja, verde o negra.

APLICACIÓN

Uso industrial y/o consumo directo

PROPIEDAD FISICOQUÍMICAS:	ESPECIFICACION	FRECUENCIA DE REPORTE	METODO ANÁLISIS CUMSA	METODO ANÁLISIS NTC	METODO ANÁLISIS RIOCAS
Polarización, °Z (20 °C)	99,6 Mínimo	En Cada Despacho	GS 2/3-1	586	I - FEL - 025
Cenizas, %	0,04 Máximo	En Cada Despacho	GS2/3/9-17	570	I - FEL - 024
Humedad, %	0,05 Máximo	En Cada Despacho	GS2/1/3/9-15	572	I - FEL - 026
Color, UI a 420 nm	60 Máximo	En Cada Despacho	GS2/3-9	5969	I - FEL - 023
Turbiedad, UI a 420 nm	60 Máximo	En Cada Despacho	GS2/3-9	5969	I - FEL - 023
Azucares Reductores	0,05 Máximo	En Cada Despacho	GS2/3/9-5	4355	I - FEL - 008
Granulometría, MA µm	0,6 - 0,75	En Cada Despacho	GS2/9-37	—	I - FEL - 096
Sulfitos (Dióxido de Azufre), ppm	< 10	En Cada Despacho	GS2/1/7/9-33	5970	I - FEL - 029
MICROBIOLÓGICAS:	**ESPECIFICACION**	**FRECUENCIA DE REPORTE**		**METODO ANÁLISIS**	
Coliformes, UFC/10g	50 Máximo	En Cada Despacho	—	4308	I - FEL- 020
E. coli, UFC/10g	0	En Cada Despacho	—	4308	I - FEL- 020
Mohos, UFC/10g	15 Máximo	En Cada Despacho	GS2/3-47	3907	I - FEL- 020
Levaduras, UFC/10g	150 Máximo	En Cada Despacho	GS2/3-47	3907	I - FEL- 020
Bacterias Mesofilas aerobias, UFC/10g	550 Máximo	En Cada Despacho	GS2/3-41	3906	I - FEL- 020
METALES PESADOS:	**ESPECIFICACIÓN**	**FRECUENCIA DE ANÁLISIS**		**METODO ANÁLISIS**	
Plomo, ppm	0,5 Máximo	Trimestral		Absorción Atómica	
Cobre, ppm	1 Máximo	Trimestral		Absorción Atómica	
Arsenico, ppm	0,5 Máximo	Trimestral		Absorción Atómica	
SENSORIALES:	**ESPECIFICACION**	**FRECUENCIA DE ANÁLISIS**		**METODO ANÁLISIS**	
Aspecto	Cristales blancos libre de	En Cada Despacho		Sensorial	
Color	Blanco	En Cada Despacho		Sensorial	
Sabor	Dulce Característico	En Cada Despacho		Sensorial	
Olor	Característico a miel de caña	En Cada Despacho		Sensorial	

OTROS

N.A

VIDA UTIL

Dos años a partir de la fecha de producción, después de abierto consumir en el menor tiempo posible.

INSTRUCCIONES PARA MANIPULACION Y USO

Consumo directo

Después de abierto mantener el producto en recipientes cerrados

No manipular el producto con implementos húmedos

METODOS DE DISTRIBUCION

Transporte terrestre (Vehículos que se encuentran libres de olores extraños, limpios y sin filtraciones que provoquen humedad al producto).

REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS

NTC 2085 Azúcar Blanco Especial	Resolución 4506 / 2013 Contaminantes en alimentos	Resolución 2674 / 2013 Requisitos Sanitarios en Empresas de Alimentos
Decreto 60 / 2002 HACCP	Codex STAND 212 / 1999	Resolución 5109 / 2005 Rotulado de alimentos envasados para consumo humano

6426

NTC 2167 / 1995 Contenido Neto	Resolución 333 / 2011 Etiquetado nutricional	Resolución 4143 Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamentos plasticos destinados a entrar en contacto con alimentos
Resolución 2014022808 Ensayos de migración	Resolución 834 /2013 Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamentos celulósicos destinados a entrar en contacto con alimentos	NTC-1257 / 1991 Plástico Peliculas de polietileno de baja densidad
		Resolución 683 Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamentos destinados a entrar en contacto con alimentos

USO PREVISTO	
Usuario	El abuso en el consumo de este producto puede acelerar la formación de caries y obesidad. Este producto no debe ser consumido por personas medicamente sensibles a este (Hiperglicémico o Hipoglicémico). No apto para diabéticos
Manipulación Inapropiada	No consumir si se evidencia rotura, doble costura del empaque, remiendo o hilaza diferente a los colores descritos.
Manipulación esperada	Manipulación para consumo directo o insumo para la fabricación de otros productos tipo alimento o farmacéutico.

PRECAUCIONES, ALMACENAMIENTO Y MANEJO

Almacenar en condiciones tales que cumplan con las normas de Buenas Prácticas de Manufactura establecidas: en un área limpia y cubierta, libre de olores, plagas, alejado de productos químicos o cualquier contaminación.
El producto no se debe golpear, presionar ni maltratar y sede mantener en su empaque original sin someterlo a exposiciones prolongadas de luz natural o artificial.
Mantener en un lugar seco y fresco a temperatura ambiente.

REVISADO POR	APROBADO POR
Jefe Control Procesos	Jefe de Elaboración

La salud es de todos | Minsalud

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

RESOLUCION No. 2022021323 DE 8 de Julio de 2022

Por la cual se NIEGA una solicitud de Autorización de Agotamiento de etiquetas de un Registro Sanitario

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

EXPEDIENTE: 20179904 **RADICACIÓN:** 20221026049

ANETECEDENTES

Mediante Nro. 2020015819 de fecha 20 de mayo del 2020 3l Invima autorizo: NOTIFICACION NSA-0008606-2020; MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER; PRODUCTO: : AZUCAR CRUDO, (AZUCAR CRUDA), AZUCAR MORENA, (AZUCAR MORENO), AZUCAR BLANCO DIRECTO, (AZUCAR BLANCA DIRECTA) AZUCAR REFINADO (AZUCAR REFINADA), AZUCAR BLANCO ESPECIAL (AZUCAR BLANCA E S P E C I A L) , A Z U C A R B L A N C O (A Z U C A R B L A N C A) , A Z U C A R MICROPULVERIZADA (AZUCAR MICROPULVERIZADO), AZUCAR RUBIA; AZUCAR PULVERIZADA (AZUCAR PULVERIZADO), AZUCAR SUPREMA; NOMBRE FANTASÍA: BROWN CANE AZÚCAR, REFINED SUGAR, WHITE SUGAR; MARCA: GASTRONORM, FAVIRIA, ASEOLIN, COOSIO, CAMPOSANTO METROPOLITANO,CARREFOUR,, CARULLA, CASA IMPIA, JUAN VALDEZ, LA 14, LA ERMITA, OLIVOS, MERKAWEB, O, OLIMPICA, MCDONALD'S, OFIXPRES, SERVIFACIL, SODEXHO, 1(ENCERRADO EN UN CIRCULO - MARCA CARREFOUR), NACIONAL DE CHOCOLATES, ALCA, ALKOSTO, AVIANCA, BPI INTERNATIONAL, CAFAM, COLSUBSIDIO, EKONO, EULEN, SUPERCOFFEE., ANDRÉS CARNE DE RES, BLANQUITA, MORENAZA, ANDRESÒ, MÁXIMA., STAR WHITE, B&M, DEMERA GOLD, STARBUCKS Y LESAFFRE; DEMERO, RIOPAILA CASTILLA, RIOPAILA SUPREMA, RIOPAILA, CASTILLA, RIOMIX, ÉXITO, FRUCAMPO, PRESENTACION COMERCIAL:1400 Kg, 1300 Kg, 1250 kg, 1075 Kg, 1000 Kg, 600 Kg, 500 Kg, 200 Kg, 50 Kg, 37.5Kg, 35 Kg, 30 Kg, 27.5 Kg, 25 Kg, 22.7 kg, 12.5 Kg, 12 Kg, 11.35 Kg, 10 Kg,, 9.75 Kg, 5.5 Kg, 5 Kg, 4 Kg, 3 kg, 2.75 Kg, 2.5 Kg, 2 Kg, 1.5 kg, 1 Kg, 0.5 Kg, 0.454 Kg, 3000g, 1500g, 975g, 500g, 454g, 250g, 5g, 2.5g, 1 libra(500g), 1 libra americana(454g), 1l b a m e r i c a n a (4 5 4 g) , 5 0 l b (2 5 0 0 0 g) , 5 0 l i b r a s (2 5 0 0 0 g) , , 5 0 l i b r a s a m e r i c a n a s (2 2 7 0 0 g) , TITULAR(ES): RIOPAILA CASTILLA S.A. con domicilio en CALI - VALLE, FABRICANTE(S): RIOPAILA CASTILLA S. A. con domicilio en ZARZAL - VALLE.

Mediante RESOLUCION Nro. 2020027010 de 18 de agosto de 2020, el Invima autorizó Adición de Fabricante.

Mediante Resolución 2020035194 del 16 de octubre de 2020, el INVIMA Corrigió la resolución 2020027010 del 18 de agosto de 2020, en lo referente a la adición de fabricantes.

Mediante Resolución 2021011447 del 6 de abril de 2021, el INVIMA modificó la notificación sanitaria en el sentido de autorizar: 1. Adición de presentación comercial, lo autorizado más: Kg: Desde 0.454 hasta 1400. G: Desde 1 hasta 3000. Lb: Desde 1 hasta 50. Libra americana: Desde 1 hasta 50 libras

Mediante escrito radicado bajo el número 20221026049 de fecha 04/02/2022, el Señor Karl Mutter, actuando en calidad de apoderado del titular, presentó solicitud de autorización de agotamiento de etiquetas del producto por cambio del número de registro sanitario inicialmente asignado.

Mediante Auto No. 2022001993 de fecha 8/04/2022, este Instituto requirió al interesado en lo referente a:

- Rectificar su solicitud por cuanto mediante Resolución No. 2020015819 de fecha 20/05/2020 el Invima autorizó el agotamiento de 2631156 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSIAV16M09190, expediente Nro. 5354, por tiempo indefinido, por lo cual no es procedente conceder agotamiento de etiquetas que actualmente cuentan con dicha autorización.

Mediante escrito radicado bajo el No. 20221068740 de fecha 25/04/2022, el señor Karl Mutter, actuando en calidad de apoderado del titular, presentó Prórroga para das respuesta al Auto No. 2022001993 de fecha 8/04/2022.

Mediante escrito radicado bajo el No. 20221122779 de fecha 22/06/2022, el señor Karl Mutter, actuando en calidad de apoderado del titular, presentó respuesta al Auto No. 2022001993 de fecha 8/04/2022.

CONSIDERACIONES

Una vez evaluada la respuesta allegada, este despacho determinó que no es procedente conceder la autorización de agotamiento solicitada por cuanto mediante Resolución No. 2020015819 de fecha 20/05/2020 el Invima autorizó el agotamiento de 2631156 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSIAV16M09190, expediente Nro. 5354, por tiempo indefinido, por lo cual no es procedente conceder agotamiento de etiquetas que actualmente cuentan con dicha autorización" y teniendo en cuenta lo anterior, la Dirección de Alimentos y Bebidas.

6028

La salud es de todos | Minsalud

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

RESOLUCION No. 2022021323 DE 8 de Julio de 2022

Por la cual se NIEGA una solicitud de Autorización de Agotamiento de etiquetas de un Registro Sanitario

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: NEGAR la solicitud de autorización de agotamiento de etiquetas radicada bajo el número 20221026049 de fecha 04/02/2022, por las razones expuestas en la parte considerativa de este proveído.

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 8 de Julio de 2022
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Proyectó: Claudia F. Calderón Vo. Bo Coordinador. Ing. Angela Rueda Vo.Bo.
Legal: Euranio Manotas Vo.Bo. Revisó:Nubia Martínez

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2022/07/08 12:17:29 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

6429

Chocolate Gironés	FICHA TÉCNICA	CÓDIGO: FT-PR-12 VERSIÓN: 02 FECHA: Julio de 2021 Página: 1 de 3

DENOMINACION LEGAL DEL PRODUCTO	Chocolate de mesa con azúcar tradicional.
DESCRIPCION	Pasta o licor de cacao preparado por el molido de cacao fermentado y tostado, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes y una cantidad variable de azúcar (sacarosa).
COMPOSICION CUALITATIVA	Azúcar, Licor de cacao y Lecitina de soya (Emulsificante).
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	**Recepción de la materia prima:** Evaluar las características de las materias primas e insumos, garantizando su calidad y cumplimiento de especificaciones establecidas. **Almacenamiento:** Ubicar la materia prima en el área de almacenamiento, sobre estibas, con espacios perimetrales entre la pared y la materia prima. **Tostión:** Adicionar el cacao al equipo de tostion, cuando este alcanza una temperatura entre 110 °C a 115°C, someter a proceso de tostión por un tiempo aproximado de 40 minutos. **Descascarillado:** Triturar el cacao para separar la cascarilla de la almendra y posteriormente pasa por una malla para separar la cascarilla de la almendra. **Molienda:** Obtener el licor de cacao a través del proceso de molienda de los nibs de cacao. **Mezclado:** Adicionar los ingredientes previamente dosificados al mezclador y homogeneizar. **Moldeo:** Moldear el producto para que adquiera la presentación del producto terminado. **Vibrado:** Dar uniformidad al producto y lograr que el producto disminuya su temperatura. **Enfriamiento:** Reducir la temperatura y facilitar el proceso de desmolde. **Empaque:** Brindar protección al producto final, para evitar alteración de sus características organolépticas, microbiológicas y fisicoquímicas.

	CARACTERÍSTICAS	RESULTADO
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Humedad (%)	1,10
	Grasa (%)	15,46
	Azucares (%)	69,69
	Grasas trans (mg/100 g)	0
	CARACTERÍSTICAS	**RESULTADO**
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento de Aerobios Mesofilos (UFC/g)	10000
	Recuento de coliformes en placa (UFC/g)	<10
	Recuento de Escherichia coli (UFC/g)	<10
	Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	<10
	Detección de Salmonella sp	Ausencia
	CARACTERÍSTICAS	**RESULTADO**
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Olor	Característico a cacao
	Sabor	Característico a chocolate
	Color	Marrón oscuro
	Textura	Dura
	Aspecto	Sólido. No contiene impurezas, ni materiales extraños

ELABORO: Tatiana Sofía León Vanegas. Director de Planta	APROBÓ: Tatiana Sofía León Vanegas. Director de Planta

Chocolate Gironés	FICHA TÉCNICA	CÓDIGO: FT-PR-12 VERSIÓN: 02 FECHA: Julio de 2021 Página: 1 de 3

METALES PESADOS Y CONTAMINANTES	**CONTAMINANTE**	**LÍMITE MÁXIMO**
	Plomo (Pb) (mg/Kg)	2
	Aflatoxinas (mg/Kg)	20

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional **Tamaño por porción 1 Pastilla (25g)** **Contiene 10 Porciones** **Calorías 120** **Calorías de Grasa 35** ***Los porcentajes de valores diarios (VD) están basados en una dieta de 2000 calorías.**	**Cantidad/porción**	**%VD***	**Cantidad/porción**	**%VD***
	Grasa Total 4 g	6%	Carbohidrato Total 20 g	7%
	Grasa Saturada 2 g	12%	Fibra Dietaria 1 g	4%
	Grasa Trans 0 g		Azúcares 18 g	
	Colesterol 0 mg	0%	Proteína 1 g	
	Sodio 20 mg	1%		
	Vitamina A 0%	Vitamina C 0%	Calcio 2%	Hierro 4%

Información Nutricional **Tamaño por porción 1 Pastilla (31,25g)** **Porciones por envase 8** **Calorías 150** **Calorías de Grasa 45** ***Los porcentajes de valores diarios (VD) están basados en una dieta de 2000 calorías.**	**Cantidad/porción**	**%VD***	**Cantidad/porción**	**%VD***
	Grasa Total 5 g	7%	Carbohidrato Total 25 g	8%
	Grasa Saturada 3 g	15%	Fibra Dietaria 1 g	5%
	Grasa Trans 0 g		Azúcares 22 g	
	Colesterol 0 mg	0%	Proteína 1 g	
	Sodio 20 mg	1%		
	Vitamina A 0%	Vitamina C 0%	Calcio 2%	Hierro 4%

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

1 año en condiciones óptimas de higiene y almacenamiento.
- Mantener a temperatura ambiente y alejado de olores fuertes y extraños.
- Disponer el producto sobre estibas plásticas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes y 15 cm elevadas del piso, con el fin de permitir la supervisión y limpieza del área.

Tener una adecuada rotación de los productos (Primeras Entradas, Primeras Salidas PEPS).
- Separarse de detergentes, perfumes, especias, esencias, gasolina y cualquier sustancia que pueda alterar las características organolépticas del producto.
- Protegerse de la luz solar directa.
- Mantener a una temperatura no mayor a 25°C.
- Mantenerse alejado de la incidencia directa del agua y/o cualquier riesgo de humedad.
- No almacenar cerca de granos y/o cereales que puedan provocar contaminación cruzada.
- Consumirse preferiblemente antes de la fecha de vencimiento.

PRESENTACIONES COMERCIALES, MATERIAL DE EMPAQUE

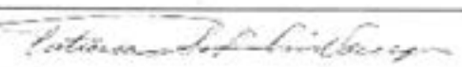
10 pastillas (250 g) caja * 50 unidades
8 pastillas (250g) caja * 50 unidades
Producto empacado en lámina de Poliester transparente – Polipropileno Biorentado perlado.
Embalaje del producto en cajas de cartón.
El empaque es de material atoxico, resistente, no cortante e inalterable en contacto con el producto. Está diseñado para evitar la contaminación ocasionada por factores externos, garantizar la protección del producto y mantener las características nutricionales, fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas del mismo. Además, cumple con los estándares de calidad durante la manipulación, transporte y consumo.

INFORMACIÓN LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

Codificación del lote

DIA PRODUCCIÓN	MES PRODUCCIÓN	AÑO PRODUCCIÓN
01	07	21

ELABORÓ: Tatiana Sofía León Vanegas. Director de Planta	APROBÓ: Tatiana Sofía León Vanegas. Director de Planta

	El primer número del lote indica el día de la producción (01), el segundo digito indica (07) hace referencia al mes de producción y el tercer digito indica el año de producción (21). **Para la fecha de vencimiento** **DIA VENCIMIENTO**: 01 — **MES VENCIMIENTO**: 07 — **AÑO VENCIMIENTO**: 2022 El primer número indica (01) el día de vencimiento, el digito siguiente el mes de vencimiento (07) y el tercero el año de vencimiento (2022).
INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO	A una taza de agua o leche agregue una pastilla de chocolate de mesa con azúcar y déjelo hervir, bátalo con molinillo o licuadora. Consumase preferiblemente antes de la fecha de vencimiento.
USO PREVISTO (Consumidores potenciales)	Apto para público en general y para niños mayores de 1 año. La materia prima utilizada no es de variedad transgénica. ***Alergenos: Contiene Soya.***
MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN	Para distribuir los alimentos los vehículos de transporte deben cumplir con las condiciones higiénicas adecuadas: - Mantener el producto a temperatura ambiente. - Mantener el producto sobre estibas evitando el contacto directo con el piso. - No transportar el alimento con detergentes, perfumes, especias, esencias, gasolina y cualquier sustancia que pueda alterar las características organolépticas del mismo. - El vehículo debe contar con carpa o poseer furgón, para evitar la entrada de agua y la luz directa del sol. - No transportar con granos y/o cereales que puedan provocar contaminación cruzada.
LEGISLACIÓN APLICABLE	Resolución 1511 de 2011, NTC 793, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011, Resolución 5109 de 2005.
PERMISO SANITARIO	NSA-003084-2017
FIRMA RESPONSABLE	

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20128117	Nombre producto	CHOCOLATE DE MESA VARIEDADES: CON AZÚCAR, CON AZÚCAR CLAVOS Y CANELA, CON AZÚCAR SABOR ARTIFICIAL A VAINILLA, CON AZÚCAR SABOR ARTIFICIAL ALMENDRAS, , CHOCOLATE SIN AZÚCAR, CHOCOLATE SIN AZÚCAR CLAVOS Y CANELA, SEMIAMARGO CON LECHE SIN AZÚCAR, SEMIAMARGO CON LECHE SIN AZÚCAR CLAVOS Y CANELA, SEMIAMARGO CON LECHE ENDULZADO CON STEVIA,SEMIAMARGO CON LECHE ENDULZADO CON STEVIA CLAVOS Y CANELA, SEMIAMARGO CON LECHE ENDULZADO CON SUCRALOSA, SEMIAMARGO CON LECHE ENDULZADO CON SUCRALOSA CLAVOS Y CANELA, LICOR/MASA DE CACAO				
Registro Sanitario	NSA-003084-2017	Vencimiento	2027/06/20	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NIT 8902111945						
Marcas	MARCA(S) GIRONES,CASERO GIRONES,BOLA GIRONES,CASERITO GIRONES,EL ESPAÑOL,DEL ALT, IPLANO, CASAREAL, REAL GUSTOSITO, UNO A, CHUCULAT, MERCADERIA, DOTCHI FOODS, SUN, AHORRAMAS, MERQUEMAS, SURTIPLAZA, LA CANASTA, D SIR DUQUE, SUPERMERCADOS UNIDOS, CASTILLA, GIRONES LIGHT, GIRONES ZERO., TRADICIONES DEL CAMPO, PROCOLCACAO, COLOR CHOCOLATE., DAVIDA, DAVIDA ZERO, DAVIDA LIGHT., CAVOCAO, OFRENDA, MUA						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Pastillas,Barras o Bolas de 8g a 1000g.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	GIRONES S.A.	Carrera 9 Nº 28 E - 93	COLOMBIA	SANTANDER	FLORIDABLANCA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	GIRONES S.A.	Carrera 9 Nº 28 E - 93	COLOMBIA	SANTANDER	FLORIDABLANCA	

Imprimir << Atras

café Colonial	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	PVES-02 Versión Preliminar Fecha de actualización: Julio 27 de 2023 Página 1 de 2
ELABORADO POR: DIANA KARINA GARCÍA – Asesora de Calidad	APROBADO POR: FABIO AUGUSTO PARRA - Gerente	

NOMBRE DEL PRODUCTO	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR
MARCAS	COLONIAL, BON – AMI.
FABRICANTE	TOSTADORA DE CAFÉ BON - AMI NIT No. 890.201.065 - 0 PRODUCTOS COLONIAL SAS NIT No 900.375,841-1
NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-001862-2016
PRESENTACIÓN COMERCIAL	25 g, 250g, 500g.
TIPO Y CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	EMPAQUE PRIMARIO: Poliéster 12 micras, Tintas 1 micra, Foil aluminio 9 micras, metalizado biorentado, LDPE 50 micras EMPAQUE EXTERNO: Caja de cartón corrugado.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Chocolate elaborado con azúcar, pasta de cacao, lecitina de soya, tradicional y sabor artificial a vainilla.
INGREDIENTES	**Tradicional**: Azúcar, Licor de cacao y Lecitina de soya (Emulsificante) **Vainilla**: Azúcar, licor de cacao, lecitina de soya (Emulsificante), saborizante a vainilla.

CARACTERÍSTICAS MICROBIÓLOGICAS

PÁRAMETRO	RESULTADO	TÉCNICA	LÍMITES SEGÚN NTC 3435 (Sexta Actualización)
Recuento total de mesófilos	30 UFC/g	Placa Profunda	10000 UFC/g
Coliformes Totales	<10 UFC/g	Placa Profunda	Menor de 10
E. Coli	Ausente	Placa Profunda	Ausente
Mohos y Levaduras	10 UFC/g	Placa Profunda	100UFC/g
Salmonella	NEGATIVO	INVIMA	NEGATIVO

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PÁRAMETRO	RESULTADO	TÉCNICA	LÍMITES SEGÚN NTC 793 (Sexta Actualización)
Humedad	1.08 %	Gravimétrica	Máximo 3%
Grasa	15.02%	Gravimétrica	Mínimo 14.4%
Azucares Totales	62.3%	Kjeldahl	Máximo 71%

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Tamaño por porción 1 pastilla (25g) Número de porciones por envase: 10 **Calorías (kcal)**	Por 100g	Por porción
	456	117
Grasa Total	16 g	4.1
Grasa saturada	4.8 g	1.2
Grasa Trans	0 mg	0mg
Carbohidratos Totales	78 g	20
Fibra Dietaria	8.4 g	2.1
Azúcares totales	71 g	18
Azúcares añadidos	71 g	18
Proteína	4.3 g	1.1
Sodio	55 mg	14 mg
Vitamina A	0µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0µg	0 µg
Hierro	1.9 mg	0.46 mg
Calcio	35mg	8.8 mg
Zinc	0mg	0 mg



café Colonial	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	PVES-02
		Versión Preliminar
		Fecha de actualización: Julio 27 de 2023
		Página 2 de 2
ELABORADO POR: DIANA KARINA GARCÍA – Asesora de Calidad	APROBADO POR: FABIO AUGUSTO PARRA - Gerente	

TAMAÑO POR PORCIÓN	1 PASTILLA (25g)
USO Y CONSUMO	Prepara en leche, agua, o agua leche coloque una pastilla de chocolate COLONIAL, por cada pocillo o taza que desee preparar y déjelo hervir. Bátalo en molinillo o licuadora por unos segundos y tome el más rico **chocolate** COLONIAL integral, más rendidor, tradicional y orgullosamente Colombiano.
GRUPO POBLACIONAL	Población infantil, jóvenes y adultos.
NORMAS APLICABLES	Decreto 3075 de 1997 Resolución 5109 del 2005 NTC 793/2008 Resolución 1511/2011 Resolución 2674/2013 Resolución 2492/2022
CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	Transportado en vehículos estibados y en condiciones de optima limpieza que eviten la contaminación y /o proliferación de microorganismos y protejan contra alteración del alimento o los daños en el material de empaque, en perfecta limpieza, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos contaminantes. Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar libre de humedad, sobre estibas plásticas y alejadas de la pared a 60 cm como mínimo.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	12 meses a partir de la fecha de fabricación del producto.

Fabio A Parra.

REPRESENTANTE LEGAL

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20116096	Nombre producto	CHOCOLATE DE MESA, VARIEDADES: CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR TRADICIONAL, CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR SABOR ARTIFICIAL A VAINILLA, CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR SABOR ARTIFICIAL A CLAVOS Y CANELA, CHOCOLATE DE MESA SIN AZÚCAR TRADICIONAL, CHOCOLATE DE MESA SIN AZÚCAR SABOR ARTIFICIAL A VAINILLA, CHOCOLATE DE MESA SIN AZÚCAR SABOR ARTIFICIAL A CLAVOS Y CANELA					
Registro Sanitario	NSA-001862-2016	Vencimiento	2026/12/22	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente	
Observaciones	NI,890201650							
Marcas	COOPERATIVA DEPARTAMENTAL CAFETERA DE CUNDINAMARCA LTDA. - COODECAFEC, BON-AMI, COLONIAL, 5 ESTRELLAS							

Datos de Interés

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
25g (1pastilla), 50g (2 pastillas),125g, 250g (8, 10 pastillas), 500g (16, 20 pastillas).

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	TOSTADORA DE CAFE BON-AMI LIMITADA	Calle 19 No. 17 - 45	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	
FABRICANTE	PRODUCTOS COLONIAL S.A.S	CR 66 N° 13-25	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	TOSTADORA DE CAFE BON-AMI LIMITADA	Calle 19 No. 17 - 45	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	

Imprimir << Atras

GAAF	GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD	Código: FR-GI-024
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Versión: 02

NOMBRE: Chocolate de mesa con azúcar tradicional.

1. **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Producto obtenido de la mezcla de licor de cacao, azúcar, lecitina de soya (emulsionante). Incluye los siguientes procesos: mezclado, temperado, dosificado, vibrado, enfriado, desmoldado, empacado y embalado.

2. **ORIGEN:** Piedecuesta, Santander – Colombia

3. **AUTORIZACION DE COMERCIALIZACION:** NSA-0010672-2021

4. **INGREDIENTES:** Azúcar, Masa o licor de cacao, Lecitina de soya (Emulsionante).

5. **PRESENTACIÓN COMERCIAL:**

Contenido neto	Número de unidades (Pastillas)	Peso (Pastilla)
500 g	20	25 g
	16	31 g
250 g	10	25 g
	8	31 g
31 g	1	31 g

6. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

Requisitos	n	m	M	c
Detección de salmonella /50 g	5	0	0	0

Res.1511/2011

7. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:**

Requisito	Chocolate de Mesa con azúcar
Total de extracto seco de cacao %	≥ 20
Manteca de Cacao %	≥ 11
Extracto seco Magro de cacao %	≥ 9

Res.1511/2011

8. **CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**
   - **Color:** Marrón oscuro.
   - **Apariencia:** Uniforme homogénea.
   - **Olor:** Aroma característico al cacao.
   - **Textura:** Rígida sólida.

9. INFORMACION NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño por porción: 1 taza (200ml) Numero de porciones por envase: 20		
Calorías (Kcal)	Por 100ml **62**	Por porción **124**
Grasa Total	2,2g	4,4g
Grasa Saturada	**1,3g**	**2,7g**
Grasa trans	**0mg**	**0mg**
Carbohidratos Totales	11g	22g
Fibra dietaria	2,2g	4,4g
Azucares Totales	6,3g	13g
Azucares Añadidos	**6,3g**	**13g**
Proteína	0,7g	1,3g
Sodio	**6,3mg**	**13mg**
Vitamina A	0µg ER	0µg ER
Vitamina D	0µg	0µg
Hierro	0,42mg	0,84mg
Zinc	0,25mg	0,50mg
No es fuente significativa de calcio		

*La información nutricional se encuentra basada en el producto reconstituido en 200ml de agua y el número de porciones para empaque de 500g

10. LIMITE MAXIMO DE CONTAMINANTES:

Contaminante	Límite máximo
Plomo (Pb)	2 mg/kg
Aflatoxinas	20 mg/kg

Resolución 1511 de 2011.

11. EMPAQUE Y EMBALAJE:

A. EMPAQUE PRIMARIO:

Características: Laminación de 2 películas: poliéster 12 micras + Bopp perlado 40µ, el cual presenta buenas condiciones de barrera al oxígeno, humedad y aromas, con impresión de 8 tintas.

B. EMBALAJE: Caja de cartón corrugado.

12. VIDA UTIL: 18 meses en condiciones de almacenamiento indicadas.

13. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Conservar en un lugar fresco, seco, ventilado, libre olores fuertes, u otras sustancias que puedan afectar la calidad del producto. Evitar la exposición directa al sol o a cualquier otra fuente de calor.

14. **INSTRUCCIONES DE USO:** Calentar leche o agua y adicionar una pastilla de chocolate de mesa tradicional con azúcar por cada taza de 200ml que desee preparar. No es necesario dejar hervir. Batir muy bien con molinillo o en licuadora hasta obtener un chocolate espumoso. Preferiblemente consumase caliente.

15. **CALIDAD REQUERIDA:** Cumplir con los requisitos legales y reglamentarios aplicables.
    - **Resolución 2674/2013.** Establece las condiciones bajo las cuales el INVIMA hace control en las fábricas que procesan alimentos.
    - **Resolución 5109/2005.** Rotulado general de alimentos y materias primas para consumo humano.
    - **Resolución 1511/2011** Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productosde chocolate para consumo humano.
    - **RESOLUCION 2906/2007.** Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.
    - **NTC 793 (Sexta actualización).** Establece los requisitos fisicoquímicos y Microbiológicos que debe cumplir el chocolate de mesa
    - **RESOLUCION 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.
    - **RESOLUCION 2492 DE 2022.** Por la cual se modifica parcialmente la Resolución 810 de 2021

16. **CONSUMIDORES POTENCIALES:** Es apto para consumo humano, a excepción de personas alérgicas a los ingredientes declarados en la etiqueta o con restricciones en consumo de azucares añadidos.

17. **CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN:** En concordancia con la Resolución 2674 de 2013. Se realiza el transporte en condiciones de higiene y en ambientes que no afecten la inocuidad del producto, libres de olores extraños. Protegido de infestación por plagas.

18. **INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS:** El producto contiene soya.

19. **CERTIFICACIONES:** ISO 9001-2015, ISO 22000-2018, NTC 5830.

20. **FABRICANTE:**
    Grupo Alimenticio Alba Del Fonce S.A.S.
    Vereda Guatiguará, Finca el Maná, Piedecuesta, Santander.
    Teléfono: (607) 66544685 E-Mail: calidadmolino@grupodelfonce.com

GAAF	GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD	Código: FR-GI-024
	FICHA TÈCNICA PRODUCTO TERMINADO	Versión: 02

Elaboró	Aprobó
Lider de Gestion de calidad e Inocuidad	Gerente General

VERSION	FECHA	DESCRIPCION
01	20/06/2023	Liberado para su implementación
02	21/08/2024	• Se actualizan condiciones de empaque y embalaje. • Calidad requerida.

6000

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima

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

RESOLUCION Nro. 2023044290

Por la cual se Modifica una Resolucion

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

EXPEDIENTE: 20204623 **RADICACION:** 20231239333 **FECHA:** 2023/09/08

REGISTRO No.: NSA-0010672-2021 **VIGENCIA:** 2031/06/17

ANTECEDENTES

Mediante Resolución Nro. 2021024123 de fecha 17 de junio del 2021, el Invima concedió NOTIFICACION SANITARIA No. NSA-0010672-2021 para FABRICAR Y VENDER el producto CHOCOLATE DE MESA CON Y SIN AZÚCAR VARIEDADES: TRADICIONAL, SABOR A CLAVOS Y CANELA, SABOR A VAINILLA, SABOR A QUESO, CHOCOLATE DE MESA CON Y SIN AZÚCAR (NOMBRE DE FANTASÍA: MI CHOCOLATE DE MESA) ARIEDADES: TRADICIONAL, SABOR A CLAVOS Y CANELA, SABOR A VAINILLA, SABOR A QUESO, marcas: DON MANUEL,UNIMERCAS, GRAND OSKAR, FAMY, PASADENA, MADRIGAL, SU AMIGO, CAMPOVERDE, MERCAPAZ, MERQUEMAS,CINCOESTRELLA, SU PAPA, LA PAMPA, LA CANASTA , EL CENTAVO MENOS LA 47, SUPERMEGA, SURTO, ALKOSTO,SERVIALKOSTO,MERCADESKUENTOS, NUEVO DÍA, ALBA DEL FONCE, FAMILIAR, LA COSECHA, SUPERMERCADOS K, DEMI, LALIM, BOLIVAR, ELMANA, MERCATODOS, MERCAHOGAR, MERCAYA, LA TIA, JLYD, DON JUANITO,SIACHOQUENSE, CHOCOMIO, CHOCOMAS, CHOCORILA, CASA REAL, ARO, M & C, MERKAPAISA, MERKEPAISA, MAX X MENOS, DULCEAMARGO, YIA, LA CHOCOLATERA DEL CACAO, DINAS, CHOCORICO, CHOCOABURRA, EXITO, EKONO, OLIMPICA, MEDALLA DE ORO , EURO, MOR MOR , RIO NEGRO, CASA REAL, CHOCOCLASIC, MERCAMAS, MERCABOY, GRANUVA, EL REY, LA COSECHA, D' CAQUEZA, SAN ANDRÉS, CASH, MERKAR, 1YA, EL CONDE, DIAMANTE NEGRO, MERCAHOGAR,AL GRANO., GACHAMCIPA, EL REY, NUEVO DIA, ALGRANO, EVEREST, NORKAFAM, JOGQUI, TODO MENOS, WILBERT, MEXIMER, VILLETANO, MITAD DE PRECIO,SELECTO, DISTRIMAX, DISTRICENTRO, MERCASUR, REY EXPRESS, EL CENTAVO MENOS DE LA 57, MERCADOS K, PREMIER, JYR, INVERSIONES HYR, ECONOMAX, SUPERMODERNOS, SAN SIMON, SAN JUAN, OLIVAN, SIMERKO, EL REY EL ROSAL, MERCADIAZ, SUBACHOQUE, RAPIMERCAR, MERCATODOS S.A.S FUNZA, MERCATODO GMG,COORATIENDAS, MARCA T, T, ABURRÁ, LA GRAN COLOMBIA, BELALCAZAR, EL PROGRESO, DOÑALUPE, SAN FRANCISCO, MIRA VÉ, VEA PUES, MÁXIMA TE CONVIENE, JBO MAS CALIDAD, METRO, METRO JUNTO A TI, CUISINE & CO, TODO DOLAR, GUSTOSITO, MERCACENTRO, CHOCOESTEVIA, DANUSIA, CUENCA, COLOSAL, SUPERÓ, EL REY, MERCAMAS,MERCALDAS, SANTANDEREANO, D'ALBA, SUPER INTER, SUPERDIA, PRESENTACION COMERCIAL: 25 g a 5000 g, TITULAR(ES): GRUPO ALIMENTICIO ALBA DEL FONCE S.A.S. PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO CAFÉ COLOSAL con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER, FABRICANTE(S): GRUPO ALIMENTICIO ALBA DEL FONCE S.A.S. PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO CAFÉ COLOSAL con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,

Mediante RESOLUCION Nro. 2021055077 de 9 de diciembre de 2021, el Invima autorizó 1. Cambio de ubicación Titular y Fabricante: VEREDA GUATIGUARÁ, FINCA EL MANA, PIEDECUESTA, SANTANDER.2. Adición de marca comercial quedando en adelante lo autorizado más: YIA LIFE. 3. Adición del nombre del producto: CHOCOLATE DE MESA ENDULZADO CON STEVIA. 4. En consecuencia cambia la composición del producto por la adición de la variedad: CHOCOLATE DE MESA ENDULZADO CON STEVIA. 5. Cambio de presentación comercial.

Que mediante Resolución No. 2022000640 de fecha 12 de enero de 2022 el Invima autorizó 1. Adición de nombre del producto, CHOCOLATE EN POLVO CON Y SIN AZÚCAR VARIEDADES: TRADICIONAL, SABOR A CLAVOS Y CANELA, SABOR A VAINILLA, SABOR A QUESO. CHOCOLATE EN POLVO CON Y SIN AZÚCAR (NOMBRE DE FANTASÍA: MI CHOCOLATE DE MESA) ARIEDADES: TRADICIONAL, SABOR A CLAVOS Y CANELA, SABOR A VAINILLA, SABOR A QUESO, 2. Cambio de presentación comercial.

Mediante Resolución N° 2023001325 de 18 de Enero de 2023 autoriza 1.Adición de la marca comercial: LA NIEVE. 2.Cambio de nombre por adición de variedad quedando autorizado: CHOCOLATE DE MESA CON Y SIN AZÚCAR VARIEDADES: TRADICIONAL, SABOR A CLAVOS Y CANELA, SABOR A VAINILLA, SABOR A QUESO. CHOCOLATE DE MESA CON Y SIN AZÚCAR(NOMBRE DE FANTASÍA: MI CHOCOLATE DE MESA) VARIEDADES: TRADICIONAL, SABOR A CLAVOS Y CANELA, SABOR A VAINILLA, SABOR A QUESO, CHOCOLATE DE MESA ENDULZADO CON STEVIA. CHOCOLATE EN POLVO CON Y SIN AZÚCAR VARIEDADES: TRADICIONAL, SABOR A CLAVOS Y CANELA, SABOR A VAINILLA, SABOR A QUESO. CHOCOLATE EN POLVO CON Y SIN AZÚCAR (NOMBRE DE FANTASÍA: MI CHOCOLATE DE MESA) ARIEDADES: TRADICIONAL, SABOR A CLAVOS Y CANELA, SABOR A VAINILLA, SABOR A QUESO, CHOCOLATE DE MESA EN POLVO CON AZUCAR SABOR A CLAVOS Y CANELA, CHOCOLATE DE MESA EN POLVO CON AZUCAR TRADICIONAL, CHOCOLATE DE MESA EN POLVO CON AZUCAR SABOR A VAINILLA, CHOCOLATE DE MESA REDUCIDO EN AZUCAR, 58% MENOS AZUCAR. En consecuencia, se adiciona la composición de las nuevas variedades: CHOCOLATE DE MESA EN POLVO CON AZUCAR TRADICIONAL CHOCOLATE DE MESA EN POLVO CON AZUCAR SABOR A CLAVOS Y CANELA CHOCOLATE DE MESA EN POLVO CON AZUCAR SABOR A VAINILLA: CHOCOLATE DE MESA REDUCIDO EN AZUCAR: 3.Adición de presentación comercial: 14g a 50 Kg.

Que mediante radicado No. 20231239333 de fecha 2023/09/08 el Señor(a) JORGE ANDRES HERNANDEZ HORMIGA actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima

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

En el sentido de autorizar:

1. Adición de marcas comerciales.

2. Adición en el nombre del producto.

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0010672-2021 , a favor de TITULAR(ES): GRUPO ALIMENTICIO ALBA DEL FONCE S.A.S. PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO CAFÉ COLOSAL con domicilio en PIEDECUESTA - SANTANDER,

En el sentido de autorizar:

1. Adicion de marcas comerciales, lo autorizado más: CHOCOLATE CORDOBÉS, DE LA TAZA, RUTA ANDINA.

2. Adición en el nombre del producto, lo autorizado más: CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR CLAVOS Y CANELA, CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR VAINILLA, CHOCOLATE DE MESA AMARGO TRADICIONAL Y CHOCOLATE DE MESA AMARGO CLAVOS Y CANELA.

En consecuencia, la composición de las nuevas variedades queda:
CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR CLAVOS Y CANELA: Azúcar, masa o licor de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabor artificial (clavos y canela).
CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR VAINILLA: Azúcar, masa o licor de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabor artificial (Vainilla).
CHOCOLATE DE MESA AMARGO TRADICIONAL: Masa o licor de cacao y emulsificante (lecitina de soya).
CHOCOLATE DE MESA AMARGO CLAVOS Y CANELA: Masa o licor de cacao, emulsificante (lecitina de soya) Y Sabores Artificiales (Clavos y Canela).

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. El 22 de Septiembre de 2023

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima

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

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023/09/22 10:19:28 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ORGANIZACION CARDENAS S.A.S	ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S	Hoja 1
		PT-028
	FICHA TÉCNICA	Versión 04

FECULA DE MAÍZ FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES
SABOR A CANELA, FRESA, VAINILLA, AREQUIPE, BANANO Y NATURAL
MARCA: DE LA ABUELA



1. **NOMBRE GENÉRICO**

   Harina de fécula de maíz o almidón

2. **FABRICANTE**

   Organización Cardenas S.A.S
   Km 3.3 Vía Funza- Siberia parque industrial santa lucia bodega 18 B
   Nit. 860521637-7

3. **REGISTRO SANITARIO N°**

   RSA-003303-2017

4. **DESCRIPCIÓN**

   Fécula de maíz fortificada con vitaminas y minerales sabor a canela, fresa, vainilla, arequipe, banano y natural

5. **PRESENTACIÓN**

   30 g, 90 g, 360 g y 1000 g

6. **COMPOSICIÓN**

   Fécula de maíz 100%, sabor artificial natural y/o vainilla y/o fresa y/o arequipe; pre mezcla de vitamina y minerales (vitamina C, Sulfato zinc, Niacina, fumarato Ferroso, Vitamina B6, Vitamina B1, ácido fólico, vitamina A, vitamina B12), colorante artificial amarillo N°5 y/o rojo Punzo y/o color caramelo.

   DECLARACION DE ALERGENOS: elaborado en equipos que procesan alimentos que contienen avena y tartrazina

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Supervisora de Calidad	**Supervisora de Calidad**	**Gerente de Planta**
Yadira Rueda U	Yadira Rueda U	Roger Contreras
Yadira Rueda U	Yadira Rueda U	
Fecha: 11 de Enero de 2020	Fecha: 11 de Enero de 2020	Fecha: 11 de Enero de 2020

	componente	Presente en el producto	Presente en otros productos manufacturados en la misma línea	Presente en la misma planta de producción.
Declaración alérgenos	Leche y sus derivados	No	No	No
	maní	No	No	No
	Productos con soya	No	No	No
	Huevos y producto a base de huevo	No	No	No
	trigo	No	No	Si
	Nueces de árbol	No	No	No
	Crustáceos y producto a base de crustáceos	No	No	
	Pescado y productos a base de pescado	No	No	No
	ajonjolí	No	No	Si
	Dióxido de azufre y sulfito en concentraciones >10 mg/kg	No	Si	Si
	Otro (tartrazina)	No	Si	Si

7. EMPAQUE Y EMBALAJE

El producto se empaca en sobres (empaque primario de alta barrera) de 30 g, 90 g, 360 g y 1000 g. Luego en caja plegadiza (empaque secundario) y se embala en caja de cartón corrugado de 96 unidades x 90 g y 20 unidades x 360 g. La bolsa de 30 g que es impresa, se embala en dos presentaciones, una de 12 unidades por ristra x corrugado de 8 ristras, y la otra de 18 unidades x display x corrugado de 8 display. La fécula de 1000g, lleva etiqueta y se empaca en bolsas de 5 unidades * 1000 g.

8. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño de la porción	1 Cucharadas (15g)
Porción por envase 6 aprox	
Cantidad por porción	
Calorías 50	Calorías de grasa 0
	% valor diario*
Grasa Total 0 g	0%
Grasa Saturada 0g	0%
Grasa Trans 0g	
Colesterol 0mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Carbohidratos Totales 13 g	4%
Fibra Dietaria <1 g	0%
Azúcares <1 g	
Proteína 0 g	0%
Vitamina A	15%
Vitamina C	25%
Vitamina B6	15%
Vitamina B1	15%
Niacina	15%
Ácido fólico	20%
Vitamina B12	15%
Calcio	0%
Hierro	0%
*los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Su valor diario puede ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas	
Calorías por gramo	
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4	

9. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Basado en norma INVIMA Mezclas Crudas de Cereales, Harina de Maíz

Característica microbiológica	Especificación
Recuento de mesófilos aerobios	200000-300000 UFC/g/ml
Recuento de Coliformes Totales	Menos de 3 NMP/g/ml
Recuento de Coliformes Fecales	Menos de 3 NMP/g/ml
Recuento de Mohos	3000-5000 UFC/g/ml
Recuento de Levaduras	3000-5000 UFC/g/ml
Recuento Staphylococcus Aureus Coagulasa Positivo	Menos de 100 UFC/g/ml

10. CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS

PARÁMETRO	100 (g)
Calorías	351
Sodio (mg)	33
Carbohidratos	87
Fibra dietaría	4
Azúcares	4

11. VIDA UTIL

El producto tiene una vida útil de 18 meses en condiciones normales (empaque original).

12. CODICIONES DE TRANSPORTE

Se debe trasportar en su empaque original, en vehículos protegidos de contaminación del ambiente (Furgones) y que cumplan con la resolución 2674 de 2013.

13. TIPO DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

El producto se conserva al medio ambiente, se debe almacenar en lugares limpios, secos, sobre estibas y protegida de la humedad y los rayos solares.

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Supervisora de Calidad	**Supervisora de Calidad**	**Gerente de Planta**
Yadira Rueda U	Yadira Rueda U	Roger Contreras
Yadira Rueda U	Yadira Rueda U	
Fecha: 11 de Enero de 2020	Fecha: 11 de Enero de 2020	Fecha: 11 de Enero de 2020

14. LEGISLACIÓN

- Resolución 5109 de 2005.
- INVIMA. Mezclas crudas de cereales, harina de maíz.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

invima | Te Acompaña

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

RESOLUCION No. 2023035994 DE 3 de Agosto de 2023
Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

EXPEDIENTE: 20126179 **RADICACIÓN:** 20231049239 **FECHA:** 28/02/2023
REGISTRO SANITARIO: RSA-003303-2017 **VIGENCIA** 02/06/2027

ANTECEDENTES

Mediante Resolución No. 2017015296 de 20 de Abril de 2017 se concedió registro sanitario RSA-003303-2017 para fabricar y vender el producto: FECULA DE MAIZ FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES SABORES A: CANELA, FRESA, VAINILLA, AREQUIPE, BANANO Y NATURAL MARCA (S):DE LA ABUELA, NUTRIBABY, CARREFOUR. PRESENTACIONES COMERCIALES:30 g, 90 g, 360 g y 1000 g. TITULAR (ES):ORGANIZACION CARDENAS S.A.S con domicilio en FUNZA - CUNDINAMARCA. FABRICANTE (ES):ORGANIZACION CARDENAS S.A.S con domicilio en FUNZA - CUNDINAMARCA.

Que mediante escrito número 20231049239 radicado el 28/02/2023 , la Señora KAREN VALENCIA SANCHEZ, actuando en calidad de representante legal y/o apoderada, presentó solicitud de autorización de agotamiento de etiqueta, en lo referente que en las etiquetas actuales del FECULA DE MAIZ SABOR A FRESA, presentación comercial 90g, 360g, 1000g; FECULA DE MAIZ SABOR A AREQUIPE , presentación comercial 90g, 1000g; FECULA DE MAIZ SABOR NATURAL, presentación comercial 90g, 360g, 1000g; FECULA DE MAIZ SABOR VAINILLA, presentación comercial 90g, 360g, 1000g, marca(s) DE LA ABUELA, presentan falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado en lo referente a: por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado por ajuste de la información nutricional por cambio normativo a la Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022, 254 de 2023

CONSIDERANDO

Que una vez evaluada la petición allegada, se pudo constatar que esta no contraviene lo dispuesto en la Resolución 2016028087 de fecha 26/07/2016, "Por la cual se establecen los lineamientos para la autorización de agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos en 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"* y Artículo 6 de la 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, mediante el cual se fijan las pautas sobre las etiquetas, empaques y rótulos, el uso de adhesivo y autorización de agotamiento de empaques* y Resolución 254 de 2023 *"Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022 modificatoria de la Resolución 810 de 2021"*.

Que el interesado allega la respectiva documentación técnico/legal, para acceder a lo solicitado y en consecuencia este Instituto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: AUTORIZAR a ORGANIZACION CARDENAS S.A.S - SIGLA OCSA S.A.S. con domicilio en BOGOTA - D.C. el agotamiento de etiquetas del producto del FECULA DE MAIZ SABOR A FRESA, presentación comercial 90g, 360g, 1000g; FECULA DE MAIZ SABOR A AREQUIPE , presentación comercial 90g, 1000g; FECULA DE MAIZ SABOR NATURAL, presentación comercial 90g, 360g, 1000g; FECULA DE MAIZ SABOR VAINILLA, presentación comercial 90g, 360g, 1000g, marca(s) DE LA ABUELA, por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado por ajuste de la información nutricional por cambio normativo a la Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022, 254 de 2023 otorgándole un término hasta el 14 de junio de 2024.

ARTICULO SEGUNDO: El término citado en el Artículo Primero de la presente resolución, hace referencia al tiempo durante el cual el producto puede ser comercializado con la etiqueta

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(60)(1) 742 2121 - Bogotá

www.invima.gov.co
@invimacolombia

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

RESOLUCION No. 2023035994 DE 3 de Agosto de 2023
Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

suministrada al momento de la solicitud para agotamiento radicada con el número 20231049239 radicado el 28/02/2023. Por tal razón, una vez se agote el plazo concedido, las etiquetas con las que se comercialice el producto deben cumplir cabalmente con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 expedidas por el Ministerio de la Protección Social, o los reglamentos que la modifiquen, sustituyan o adicionen

ARTICULO TERCERO: Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR TECNICO 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 CUARTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 3 de Agosto de 2023
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Proyectó: glucerom, coordinador Angela Rueda, revisó Nubia Martínez Legal jmedinar

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023/08/03 19:54:54 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

6450

Unilever

FECHA DE CREACIÓN 12/03/2020
VERSIÓN 0

CÓDIGO SAP 575231

NOMBRE DEL PRODUCTO fécula extrafina de Maiz

FECHA DE EMISIÓN 13-mar.-20



CÓDIGO SAP	575231
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	DELMAIZ FECULA MAIZ 100X90G
PRESENTACIÓN	100g
FABRICADO POR	FABRICADO POR: INGREDION COLOMBIA S.A. Carrera 5 No. 52 - 56. Cali - Colombia. ENVASADOR POR: Unilever Colombia SCC S.A.S. Carrera 5 No. 52 - 310. Cali - Colombia.
REGISTRO SANITARIO	NSA-0004OS-2015.
VIDA ÚTIL	24 meses
UNIDADES POR CORRUGADO	100
CÓDIGO DE BARRAS EAN14	17702047001117
CÓDIGO DE BARRAS EAN13	7702047001110

DEFINICIÓN

IDEAL PARA PREPARAR COLADAS - NATILLAS - SOPAS - SALSAS - POSTRES.Las más ricas y sabrosas coladas y natillas se preparan con fécula extrafina DELMAIZ®.

INGREDIENTES

Ingredientes: Almidón de maíz (Contiene sulfitos).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño por porción 1 Cda (10 g)	
Porciones por envase 9	
Cantidad por porción	
Calorías	35
Calorías de Grasa	0
	Valor Diario *
Grasa Total 0 g	0 %
Sodio 0 mg	0 %
Carbohidrato Total 9 g	3 %
Azúcares 0 g	
Proteína 0 g	0 %
No es fuente significativa de Grasa Saturada, Grasa Trans, Colesterol, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.	
* 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.	

FORMA DE CONSUMO Y ALMACENAMIENTO

MODO DE CONSERVACIÓN
CONSÉRVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO

EMPAQUE

Plegadiza: Cartulina. CODIFICACIÓN FECHA DE VENCIMIENTO: DD-MMM-AA LT donde DD: Día de vencimiento; MMM: Iniciales del mes de vencimiento; AA: Año de vencimiento: L: Lote; T: Turno

ESPECIFICACIONES

PARAMETROS FISICOQUIMICOS		
PARAMETRO	**RANGO**	**METODO**
ACTIVIDAD DE AGUA, valor	0.4 - 0.65	AOAC 978.18
HUMEDAD, %	10 - 13	AOCS Ca 2c-84
BULK DENSITY	0.46 - 0.53	AOAC 965.30

DIMENSIONES

	CORRUGADO	PRODUCTO
ALTO (mm)	231	109
ANCHO (mm)	306	28
LARGO (mm)	348	67

FÉCULA EXTRAFINA DE MAÍZ
DELMAIZ

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20103374	Nombre producto	FECULA EXTRAFINA DE MAÍZ				
Registro Sanitario	NSA-000405-2015	Vencimiento	2026/02/02	Actividad	FABRICAR, ENVASAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NUF 20016903						
Marcas	DELIMAIZ						

Datos de Interés

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
90 g y 380 g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
ENVASADOR	INDES S.A.S.	PARCELACIÓN INDUSTRIAL ARRONDHONDO KM 4 BGA 8 BLOQUE 8	COLOMBIA	VALLE	YUMBO	
ENVASADOR	UNILEVER COLOMBIA SCC S.A.S	Carrera 5 No. 52-310	COLOMBIA	VALLE	CALI	tatiana.a.gonzalez@unilever.com
ENVASADOR	NUTRE INGREDIENTES & ALIMENTOS S.A.S.	Zona franca del Pacífico Km. 6 vía Cali-Yumbo-Aeropuerto Bodega 11	COLOMBIA	VALLE	PALMIRA	
FABRICANTE	UNILEVER ANDINA COLOMBIA LTDA	Avenida Carrera 45 # 108 - 27, Torre 3 Piso 5 Y 6	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	leonardogomez@igaconsultores.com
FABRICANTE	INGREDION COLOMBIA S.A.	carrera 5 No. 52 - 56 Barrio Salomia	COLOMBIA	VALLE	CALI	legal.administrativo@ingredion.com
FABRICANTE	B. ALTMAN & COMPAÑÍA S.A.S	CARRETERA A YUMBO SECTOR GUABINAS Km 10 CALI - VALLE	COLOMBIA	VALLE	YUMBO	
FABRICANTE	NUTRE INGREDIENTES & ALIMENTOS S.A.S.	Zona franca del Pacífico Km. 6 vía Cali-Yumbo-Aeropuerto Bodega 11	COLOMBIA	VALLE	PALMIRA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	UNILEVER ANDINA COLOMBIA LTDA	AVENIDA EL DORADO No. 69B-45 PISO 7	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	UNILEVER ANDINA COLOMBIA LTDA.	Avenida Carrera 45 # 108 - 27, Torre 3 Piso 5 Y 6	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	leonardogomez@igaconsultores.com

Imprimir << Atras

6452

Unilever

FECHA DE CREACIÓN 12/03/2020
VERSIÓN 1

CÓDIGO SAP 573795

NOMBRE DEL PRODUCTO

Maizena La Original con Vitaminas y Minerales Pura Fécula de Maiz

FECHA DE EMISIÓN 13-mar.-20



CÓDIGO SAP	573795
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	MAIZENA FECULA MAIZ 80X90G
PRESENTACIÓN	80 g
FABRICADO POR	Unilever Colombia SCC S.A.S Carrera 5 No. 52-310 Cali-Colombia
REGISTRO SANITARIO	RSAV10I20605
VIDA ÚTIL	24 Meses
UNIDADES POR CORRUGADO	80
CÓDIGO DE BARRAS EAN14	67501005110565
CÓDIGO DE BARRAS EAN13	7702047003466

DEFINICIÓN

Harina de fécula de maíz regular es ideal para emplearla como empanizador, espesante y en productos de repostería.
Ahora los productos MAIZENA® vienen con CRECINUTRE, una combinación de vitaminas y minerales que dentro de una alimentación sana y balanceada ayudan a cubrir parte de los requerimientos nutricionales que sus hijos necesitan diariamente.

INGREDIENTES

Almidón de maíz (Contiene sulfito), Premezcla de vitaminas y minerales (Vitamina A, Vitamina B1, Niacina, Vitamina B6, Ácido fólico, Vitamina B12, Vitamina C, Zinc - Contiene pescado y sus productos, maní y sus productos), Pirofosfato férrico.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL


Información Nutricional

FORMA DE CONSUMO Y ALMACENAMIENTO

MODO DE CONSERVACIÓN
CONSÉRVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO

EMPAQUE

Plegadiza: Cartulina. CODIFICACIÓN FECHA DE VENCIMIENTO: DD-MMM-AA LT donde DD: Día de vencimiento; MMM: Iniciales del mes de vencimiento; AA: Año de vencimiento: L: Lote; T: Turno

ESPECIFICACIONES

PARAMETROS FISICOQUIMICOS		
PARAMETRO	RANGO	METODO
ACTIVIDAD DE AGUA, water	0.4 - 0.65	AOAC 978.18
HUMEDAD, %	10 - 13	AOCS Ca 2c-54
BULK DENSITY	0.48 - 0.52	AOAC 965.19



DIMENSIONES

	CORRUGADO	PRODUCTO
ALTO (mm)	232	107,5
ANCHO (mm)	384	27,5
LARGO (mm)	532	66,5

Marca MAIZENA

Ficha técnica de producto terminado

Unilever Food Solutions

Código sap	156377	165726
Producto	Maizena® Fécula de Maíz	Maizena® Fécula de Maíz
Presentación	Corrugado con 6 Bolsas de 2,3 Kg c/u.	Corrugado con 10 Bolsas de 2,3 Kg c/u.
Código individual	7411000343364	7411000343364
Vida útil	24 meses	24 meses
T° de almacenamiento	24°C	24°C

Ingredientes

Fécula de Maíz (contiene sulfitos).

Descripción del producto

La Fécula de Maíz es el almidón de maíz sin modificar, es un polvo fino, blanco, de sabor y olor característico, recomendado como agente espesante y de retención de humedad en diferentes productos alimenticios. Maizena® Fécula de Maíz es la más conocida en el mercado por su alta calidad.

Tamaño de porción: 15 g (1 cda).
Porciones por envase: 237 aprox.

Calorías	117 kJ	28 Kcal
Calorías de grasa	87	21 Kcal
Grasa total	2.3 g	3%
Grasa saturada	0.4 g	1%
Colesterol	2.0 mg	1%
Grasas Trans	0 g	
Sodio	150 mg	7%
Carbohidratos totales	1.8 g	0%
Fibra dietética	0.0 g	0%
Azúcares	1 g	
Proteína	0.1 g	0%
Vitamina E		3%

*Los porcentajes de valor diario (VD) están basados en una dieta de 8,374 kj (2,000 Kcal).

Empaque

Configuración de tarima
6 bolsas de 2,3Kg
Corrugados por cama: 10
Camas por tarima: 3
Total de corrugados por tarima: 30

Configuración de tarima
10 bolsas de 2,3Kg
Corrugados por cama: 4
Camas por tarima: 5
Total de corrugados por tarima: 20

Dimensiones y peso

Longitud	44.6 cm
Ancho	20.6 cm
Altura	30.2 cm
Volumen	0.0277M3
Peso bruto máximo	14.379 Kg
Peso Neto	13.8 Kg

Imagen del producto



Detalles

BENEFICIOS

- Agente de ligazón para líquidos, da cuerpo a preparaciones como atoles, salsas, sopas, cremas, etc.
- Sustituto de harina en pasteles, galletas, pastas, frituras, etc.
- Absorbe una cantidad mucho mayor de humedad que la harina de trigo, por tanto se obtienen panes y pasteles más suaves y esponjosos.
- No contiene gluten.

VERSATILIDAD CULINARIA

Producto usado principalmente para espesar salsas calientes o dulces y guisados. Es usada también para la elaboración de helados, tamales, empanizados y capeados ligeros.

PREPARACIÓN:



Sugerencia de utensilios.



Disuelva el producto siempre en líquido frío (leche o agua) para evitar formar grumos.



Preferiblemente no deje de revolver.

Recomendación de Uso:
Los ingredientes como el huevo, la grasa y la leche, debe sacarlos del refrigerador minutos antes de comenzar.

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20298136	Nombre producto	F CULA DE MAÍZ. LA ORIGINAL PURA FÉCULA DE MAÍZ				
Registro Sanitario	NSA-0019283-2024	Vencimiento	2034/12/	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NU 900301603						
Marcas	MA ZENA®						

Datos de Interés

Tratamiento	null		
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
90 g, 200g, 380 g, 72 g, 5 kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
ENVASADOR	INDES S.A.S.	PARQUE IND. ARROYONDO KM 4	COLOMBIA	VALLE	YUMBO	
ENVASADOR	PREMEZCLAS S.A.	CL 15 No. 31 A - 07. ACOPI	COLOMBIA	VALLE	YUMBO	
ENVASADOR	INDES S.A.S.	CALLE 65A No. 93 - 28.	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	info@indes.com.co
ENVASADOR	NUTRE INGREDIENTES & ALIMENTOS S.A.S.	Zona franca del Pacifico Km. 6 via Cali-Yumbo-Aeropuerto Bodega 11	COLOMBIA	VALLE	PALMIRA	
FABRICANTE	UNILEVER ANDINA COLOMBIA LTDA.	AUTOPISTA YUMBO AEROPUERTO Km 13, MATAPALOS	COLOMBIA	VALLE	PALMIRA	
FABRICANTE	INGREDION COLOMBIA S.A.	carrera 5 No. 52 - 56 Barrio Salomia	COLOMBIA	VALLE	CALI	legal.administrativo@ingredion.com.
FABRICANTE	B. ALTMAN & COMPAÑÍA S.A.S	CARRETERA A YUMBO SECTOR GUABINAS Km 10 CALI - VALLE	COLOMBIA	VALLE	YUMBO	
FABRICANTE	NUTRE INGREDIENTES & ALIMENTOS S.A.S.	Zona franca del Pacifico Km. 6 via Cali-Yumbo-Aeropuerto Bodega 11	COLOMBIA	VALLE	PALMIRA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	UNILEVER ANDINA COLOMBIA LTDA.	Avenida Carrera 45 # 108 - 27. Torre 3 Piso 5 Y 6	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	leonardogomez@igaconsultores.com

Imprimir << Atras

6425

Boletín Técnico

Ingredion

FÉCULA SAGUZENA®

La Fécula Saguzena® es almidón de maíz obtenido por un proceso de molienda húmeda. La calidad de la materia prima y el estricto control de proceso garantizan un producto grado alimenticio.

Especificaciones
Físico - Químicas

	Min.	*Max.*
Humedad, %	11,5	13,0

Información Sensorial

Apariencia	Polvo Fino sin Grumos
Olor	Estándar

Empaque y Condiciones de Almacenamiento

Sacos de papel Kraft multipliego por 12 kg y 25 kg neto. Bolsas de polietileno por 1 kg contenidas en sacos de papel Kraft x 25 kg neto.

Almacenar a temperatura ambiente, sobre estibas, en un lugar limpio, libre de humedad y sin la presencia de productos contaminantes.

Vida Útil

Diez y seis (16) meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

Información Regulatoria

CAS No: 9005-25-8
GRAS: Producto Generalmente Reconocido como Seguro (GRAS) por la FDA
Notificación Sanitaria: NSA-0009742-2021

Ventajas

Garantía de calidad estable.

Las presentaciones del producto facilitan manejar desde grandes producciones hasta procesos artesanales.

Otros Productos y Aplicaciones

La Fécula Saguzena® es materia prima en la producción de:

- Galletería.
- Tortas y Ponqués.
- Bizcochuelos.
- Cremas de relleno (no se recomienda en cremas ácidas).
- Algunas variedades de pan.
- Panderos.

Consulte a nuestros técnicos demostradores para otros usos y aplicaciones específicas.

Declaración de Alérgenos

Contiene Sulfitos.

Fecha: Abril 15, 2014

La información contenida está dada a título de las posibilidades técnicas de utilización del producto, no implicando garantía de resultado y no dispensando al usuario de la verificación de eventuales limitaciones de uso contenidas en la legislación vigente. Es responsabilidad del usuario determinar por sí mismo el uso adecuado del producto para sus propósitos específicos y adoptar las precauciones que sean necesarios. Ingredion Colombia S.A. se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto.

La marca y logo INGREDION son marcas registradas del grupo de compañías Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2012.

Ingredion Colombia S. A.
Carrera 5 No 52 -56 P.O. Box 6560
Nit: 890.301.690 -3
Phone: (57 2) 4315000
Fax: 4315048
Cali - Colombia
ingredion.com.co

ISO FPO

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20195281	Nombre producto	ALMIDON DE MAÍZ; FÉCULA DE MAIZ				
Registro Sanitario	NSA-0009742-2021	Vencimiento	2031/01/07	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NIT 8903016903						
Marcas	SAGUZENA, BUFFALO, CORRUMEZ, UNIVERSAL						

Datos de Interés

Tratamiento	MOLIDO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Desde 50 g hasta 25 Kg, 400 kg, 800 Kg, 25 KG(25 UNIDADES X 1 KG), 24 KG (12 UNIDADES X 2KG)

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	INGREDION COLOMBIA S.A.	carrera 5 No. 52 - 56 Barrio Salomia	COLOMBIA	VALLE	CALI	legal.administrativo@ingredion.com.
TITULAR REGISTRO SANITARIO	INGREDION COLOMBIA S.A.	carrera 5 No. 52 - 56 Barrio Salomia	COLOMBIA	VALLE	CALI	legal.administrativo@ingredion.com.

Imprimir << Atras

FICHA TÉCNICA FRIJOL

Nombre comercial	**FRIJOL: VARIEDAD RADICAL**
Calidad	- Corresponde a Fríjol Tipo I, grado 2. - Cuenta con NSA – 000652-2016. - El establecimiento cuenta con concepto sanitario Favorable emitido por el INVIMA.
Requisitos generales	- Granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp. - Fríjol para consumo, variedad: Radical – Producto natural sin preservativos y/o aditivos. - Humedad máxima 15%. - No presenta signos de infestación o infecciones. - El fríjol no excede los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. - Olor característico. - Color: rojo. - Limpio, no contiene más de 1 % de impurezas.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas** Fuente NTC 871
Información Nutricional	
Empaque y Rotulado	**PRIMARIO:** - Empaque en Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - Cumple con la Resolución 683 de 2012. - Cumple con la Resolución 4143 de 2012. - Cumple con la Resolución No. 5109 de 2005 de rotulado.

Tipo	Grado	% Máximo en masa					
		Materias duras	Granos dañados	Granos partidos	Granos abiertos	Variedades contrastantes	Variedades no contrastantes
I	2	0.2	2.0	1.0	1.0	2.0	5.0

Información nutricional x100 gramos	
Calorías (kcal)	392
Grasas (g)	1.3
Carbohidratos (g)	59.7
Proteínas (g)	22.9
Hierro (mg)	5.3
Calcio (mg)	120
*Referencia Tabla de composición de alimentos –ICBF-2018(T026)	

FICHA TÉCNICA FRIJOL

	- La fecha de vencimiento se ubica en lugar visible. - Resolucion 333 de febrero de 2011 - La fecha cle vencimiento se ubica en lugar visible. SECUNDARIO - El empaque garantiza la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
Conservación y almacenamiento	-El almacenamiento y conservación de los alimentos cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.
Transporte	El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo cumplen con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.
Vida útil	6 meses.
Presentación	Presentación comercial acorde con las necesidades del servicio.
Presentación comercial	250 g - 50Kg.
Tipo de proceso	Almacenamiento de materia prima- empaque presentaciones comerciales- empaquetado- almacenamiento – distribución.
Forma de uso o consumo	Producto crudo que debe someterse a cocción antes de consumirse. Se puede emplear en sopas y guisados.
Porción recomendada Y Grupo poblacional	La porción recomendada y el grupo poblacional es el establecido en la Resolución 29452 de 2017, en la minuta y demás normas que apliquen o modifiquen.
Normatividad aplicable	NTC 871 Frijol para consumo Resolución 5109/2005 Resolución 333 de 2011 Resolución 2674/ 2013 Resolución 683 de 2012. Resolución 4143 de 2012

REVISO: NUBIA AMAYA GUTIÉRREZ
BACTERIÓLOGA Y LAB CLÍNICO

APROBÓ: JULIO ALIRIO RAMÍREZ
REPRESENTANTE LEGAL

6459

FICHA TÉCNICA LENTEJA

Nombre comercial	LENTEJA.
Calidad	-Corresponde a lenteja tipo 1, Grado 1. - Cuenta con NSA – 000652-2016 - El establecimiento cuenta con concepto sanitario Favorable emitido por el INVIMA.
Requisitos generales	-Lenteja seca y limpia. -Lenteja para el consumo corresponde los granos procedentes de la especie Lens suculenta Moench. -Producto natural sin preservativos y/o aditivos -Comprende lentejas con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad uniforme amarillo claro, de las cuales el 97% mínimo queda retenido a través de una criba con orificios circulares de 5.95 mm (15/64"). - Color verde o marrón, limpias de impurezas. - No presenta signos de infestación o infecciones. - La lenteja no excede los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. - Humedad máxima 13%.
Requisitos específicos	**Características Fisicoquímicas**

% Máximo en masa						
Tipo	Grado	Granos abiertos	Granos dañados	Materias duras	Granos partidos	Variedades contrastantes
1	1	1	1.0	0.1	1.0	2.0

Fuente: NTC 937

Características microbiológicas

Parámetro	Resultado	Lim.inferior	Lim.Superior	unidad	Técnica
Salmonella sp	Negativo	Negativo	Negativo	Ufc/25g	ISO 16140
Mohos y levaduras	<10	<10	5.000	Ufc/g	Rto en placa YGC
Bacillus cereus	<100	<100	1.000	Ufc/g	Rto en placa Mossel
Estafilococo coagulasa positiva	<100	<100	100	Ufc/g	Rto en placa BP
Coliformes fecales	<3	<3	<3	Mic/g	NMP
Coliformes totales	<3	<3	Sin límite establecido	Mic/g	NMP
Microorganismos mesofílicos	30	<10	300.000	Ufc/g	Rto en placa

6460

FICHA TÉCNICA LENTEJA

Información nutricional	<table><tr><th colspan="2">Información nutricional x100 gramos</th></tr><tr><td colspan="2"></td></tr><tr><td>Calorías (kcal)</td><td>387</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>0.9</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>61</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>23.1</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>7.2</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>51</td></tr><tr><td colspan="2"></td></tr><tr><td colspan="2">*Referencia Tabla de composición de alimentos –ICBF-2018(T026)</td></tr></table>
Empaque y Rotulado	**PRIMARIO:** - Empaque en Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - Cumple con la Resolución 683 de 2012. - Cumple con la Resolución 4143 de 2012. - Cumple con la Resolución No. 5109 de 2005 de rotulado. - Resolución 333 de febrero de 2011. - La fecha de vencimiento se ubica en lugar visible. **SECUNDARIO** - El empaque garantiza la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
Transporte	- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo cumplen con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.
Vida útil	6 meses
Presentación comercial	250 g a 50 Kg.
Tipo de proceso	Almacenamiento de materia prima- empaque presentaciones comerciales- empaquetado- almacenamiento – distribución.
Forma de uso o consumo	Producto crudo que debe someterse a cocción antes de consumirse. Se puede emplear en sopas y guisados.
Porción recomendada Y Grupo poblacional	La porción recomendada y el grupo poblacional es el establecido en la Resolución 29452 de 2012, en la minuta y demás normas que apliquen o modifiquen.

FICHA TÉCNICA LENTEJA

Normatividad aplicable	NTC: 937 Resolución 5109/2005 Resolución 2674/2013 Resolución 683 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 333 de febrero de 2011.
Grupo poblacional	A toda la población en general

REVISO: NUBIA AMAYA GUTIÉRREZ
BACTERIÓLOGA Y LAB. CLÍNICO

APROBÓ: JULIO ALIRIO RAMÍREZ
REPRESENTANTE LEGAL

6062

Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20105716	Nombre producto	GRANOS ENTEROS VARIEDADES: FRIJOL, LENTEJA, GARBANZO, ARVEJA AMARILLA, ARVEJA VERDE, FRIJOL SOYA				
Registro Sanitario	NSA-000652-2016	Vencimiento	2026/04/06	Modalidad	EMPACAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NUEVA 33029						
Marcas	JR, (+X-) MAS X MENOS, MERCASUR, JR, FORTILAC, CAJASAN, AMANECER, MONTEROVIRA, DISTRICOSTOS, COMERCIAL DE GRANOS JR, ARÓ, PANORAMA, SAN AGUSTIN, MERCANTIL						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
250g, 460g, 500g, 1000g, 2500g, 5000g, 25kg, 50kg
250g a 50kg.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
EMPACADOR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A.S.	BG 14 LC 5 CENTROABASTOS	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	
FABRICANTE	RAMIREZ RODRIGUEZ JULIO ALIRIO PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO COMERCIAL DE GRANOS RAMIREZ	centro abastos Bodega 14 local 5-13	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	tramitessicinvima@gmail.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A.S.	BG 14 LC 5 CENTROABASTOS	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	

Imprimir Atras

6469

SuDespensa	FICHA TECNICA		
NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	FRIJOL RADICAL	DESCRIPCION	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp. Y Vigna. Frijol Tipo I Grado 2
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2: Bogota - Colombia TELEFONO: 4482515 ORIGEN NACIONAL		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
REGISTRO SANITARIO	RSAD10I72812: actualizado por la notificacion sanitaria NSA-0011969-2022 y actualizado del agotamiento de etiquetas presentaciones comerciales y marcas autorizadas bajo el registro sanitario RSAD10I72812		
PRESENTACION COMERCIAL	DESDE- 250g HASTA 50Kg		
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consejos para cocinar legumbres: 1. Lavar bien para eliminar todas las particulas extrañas. 2. Remojar los granos secos en un volumen de agua 10 veces mayor por cuatro 4 horas con el fin de restaurar la humedad requerida para la cocción. De no poderse dejar remojado cocinar a fuego lento por 3 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar tapados por 1 hora. Lavar y escurrir bien antes de cocinar. 3. Enjuagar los granos en agua fria antes de cocinar, asi se facilita el proceso de digestión. 4. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. 5. Sazonar al gusto.		

CARACTERISTICAS

SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL
VIGNA. Aroma: Caracteristico, se determina de manera organoléptica Color: Semi-Rojizo, Rojo Sabor: Caracteristico Textura: Dura con piel lisa

FISICO-QUIMICAS	
TIPO	DEFECTO (%)
MATERIA DURA	≤ 2
GRANOS DAÑADOS	≤ 2
GRANOS PARTIDOS	≤ 1
GRANOS ABIERTOS	≤ 1
VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 2
VARIEDAD NO CONTRASTANTE	≤ 5
IMPUREZAS	1
AFECTADO POR GORGOJO	N.A
HUMEDAD	≤ 15

MICROBIOLOGICO			
ANALISIS	ESPECIFICACIONES Valor de referencia		
	UNIDAD DE MEDIDA	m	M
MESOFILOS AEROBIOS	UFC/g	200,000	300,000
MOHOS LEVADURAS	UFC/g	3,000	5,000
MOHOS	UFC/g	3,000	5,000
LEVADURAS	UFC/g	3,000	5,000
COLIFORMES FECALES <3	NMP/g	-3	-
STAPHYLOCOCUSZ <100	UFC/g	-100	-
BACILLUS CEREUS	UFC/g	700	1,000

NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 871 de 2005, Ultima actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Ténico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional *Decreto 3075 de 1997, BPM *Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepcion de materias primas. 2. Zarandeo, limpieza y brillo. 3. Empaque y pesaje de producto. 4. Almacenamiento temporal. 5. Distribucion al cliente

EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL D E EMPAQUE: Bolsa de polipropileno de baja densidad con impresió n, lona en polipropileno.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*Transporte e n seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El vehiculo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza. *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehiculo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. * El producto es transportado en vehiculos que cumplen con el Decreto 3075/97

Firma Coordinador de Calidad

SuDespensa	FICHA TECNICA		
NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	LENTEJA SECA	DESCRIPCION	Conjunto de granos procedentes de la especie LENS SCULENTA, MOENCH Lenteja Tipo I Grado 2
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos Bodega 8 Local 2; Bogota- Colombia TELEFONO: 4482515 ORIGEN CANADA		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
REGISTRO SANITARIO	RSAD10I7281.2: actualizado por la notificación sanitaria NSA-0011989-2022 y actualizado del agotamiento de etiquetas presentaciones comerciales y marcas autorizadas bajo el registro sanitario RSAD10I7281.2		
PRESENTACION COMERCIAL	DESDE 250g HASTA 50 Kg		
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consejos para cocinar legumbres: 1. Lavar bien para eliminar todas las partículas extrañas. 2. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. 3. Sazonar al gusto.		

CARACTERISTICAS — **SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS**

SENSORIAL

Apariencia: Lenteja redonda aplanada y mas levantada en el centro, de la especie LENS SCULENTA, MOENCH.
Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica
Color: Marrón, café, verde
Sabor: Característico
Textura: Tendra piel y albumen algo liso

FISICO-QUIMICAS

TIPO	NIVELES (%)
MATERIAS DURAS	≤ 0,3
GRANOS DAÑADOS	≤ 2,5
GRANOS ABIERTOS	≤ 3
GRANOS PARTIDOS	≤ 2
VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 3
IMPUREZAS	≤ 1
AFECTADO POR GORGOJO	N.A
HUMEDAD	≤ 13

MICROBIOLOGICO

ANALISIS	ESPECIFICACIONES Valor de referencia		
	UNIDAD DE MEDIDA	m	M
MESOFILOS AEROBIOS	UFC/g	200,000	300,000
MOHOS LEVADURAS	UFC/g	3,000	5,000
MOHOS	UFC/g	3,000	5,000
LEVADURAS	UFC/g	3,000	5,000
COLIFORMES FECALES <3	NMP/g	<3	-
STAPHYLOCOCUSZ <100	UFC/g	<100	-
BACILLUS CEREUS	UFC/g	700	1,000

NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 937 de 2004, Ultima Actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Ténico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional *Decreto 3075 de 1997, BPM *Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepcion de materias primas. 2. Nacionalizacion. 3. Almacenamiento. 4. Empaque y pesaje de producto. 5. Almacenamiento temporal. 6. Distribucion al cliente.
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno de baja densidad con impresión.
CONDICIONES DE TRASNPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza. *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. * El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97

FIRMA DE CALIDA

SuDespensa S.A.S. NIT. 830.111.347-5 REPRESENTANTE LEGAL

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20224284	Nombre producto	GRANOS Y ARIEDADES: FRIJOL VARIEDADES: FRIJOL BOLA ROJA, FRIJOL ROJO, FRIJOL CARGAMANTO ROJO, FRIJOL CARGAMANTO BLANCO, FRIJOL NIMA, FRIJOL RADICAL, FRIJOL CABEZA NEGRA, FRIJOL BLANQUILLO, FRIJOL CARAOTA, FRIJOL SOYA, FRIJOL ZARAGOZA, ARVEJA VARIEDADES: ARVEJA VERDE SECA, ARVEJA AMARILLA SECA, LENTEJA, LENTEJA ROJA, GARBANZA SECA, GARBANZO SECO.				
Registro Sanitario	NSA-0011989-2022	Vencimiento	2032/03/29	Modalidad	EMPACAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	SUDESPENSA, DEL COSTAL, ARO, COLSUBSIDIO, CORATIENDAS , CUISINE & CO. , EL ESTIO, SURTIFAMILIAR, CARIBE, POPULAR, MYC , FUSION, POMONA, MERCADO COLSUBSIDIO, SAVORIA						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
DESDE 250 GRAMOS HASTA 50 KILOS

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
EMPACADOR	SUDESPENSA BARRAGAN S.A.	corabastos bodega 8 local 2	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	asesoriasasg@yahoo.es
TITULAR REGISTRO SANITARIO	SUDESPENSA BARRAGAN S.A.	corabastos bodega 8 local 2	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	asesoriasasg@yahoo.es

Imprimir << Atras

6467

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **HARINA DE TRIGO TRADICIONAL**	VERSIÓN 11 2023-01-09

NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S		
NUMERO DE NIT	802.001.105-9		
NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	Harina de trigo fortificada tradicional. La Nieve, La Espiga Antioqueña, La Insuperable		
NUMERO DEL PERMISO SANITARIO	PSA-001620-2018		
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Se presenta como un polvo blanco finamente dividido obtenido del endospermo del trigo. (Triticum aestivum L.)		
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Vitamina B1, Vitamina B2, niacina, hierro, ácido fólico		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**MICROORGANISMO**	**VALOR DE REFERENCIA NTC 267**	
	Recuento de aerobios mesofilos UFC/g	200 000-300 000	
	Recuento de Escherichia coli UFC/g	< 10	
	Detección de salmonella / 25 g	Ausencia	
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3000-5000	
	Recuento de Bacillus cereus UFC/g	500-1000	
COMPOSICIÓN QUÍMICA	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA NTC 267**	**METODO**
	Humedad, en fracción en masa, expresada en %.	Máx. 14.5	Secado a 130°C – NTC 529
	Cenizas, en fracción de masa en base seca, expresada en %	Máx. 1.0	Incineración a 900°C NTC 3806
	Proteína, en fracción de masa en base seca, expresada en %	Min 7.8	Kjeldahl, ISO 1871
	Gluten Húmedo (%)	Min 20.0	NTC 5749, Determinación del gluten húmedo
	Gluten seco (%)	Mínimo 8.0	NTC 5749, Determinación del gluten seco.
	Granulometría (%) (malla 212 µ)	Min 98 (Debe pasar a través de un tamiz 212 µ)	NTC 267

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA DE TRIGO TRADICIONAL	VERSIÓN 11 2023-01-09

METALES	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA**	
	CADMIO (mg/Kg)	MAXIMO 0.2	
	PLOMO (mg/Kg)	MAXIMO 0.2	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
	NIACINA	Min 55.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	HIERRO	Min 44.0	Absorción atomiza AOAC 985.35
	VITAMINA B1	Min 6.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	VITAMINA B2	Min. 4.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	ÁCIDO FÓLICO (mg/kg)	Min 1.54	HPLC
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	Es suministrado en bolsas de polietileno por 500 g en Pacas de 25 Libras y 1000 g en Pacas de 10 Kilos.		
PROCESO DE ELABORACIÓN			
VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	Esta harina tiene un tiempo de vida útil de diez (10) meses, por lo que hay que tener en cuenta que las harinas con fecha de producción más reciente deben ser utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.		

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA DE TRIGO TRADICIONAL	VERSIÓN 11 2023-01-09

CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados. La harina absorbe la humedad y tiene una gran tendencia al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Luz solar, aireación y disposición en arrumes con espacio entre sí para circulación del aire son requerimientos básicos para el cuarto de la harina. Por otra parte, su almacenamiento no debe realizarse conjuntamente con productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto. No se debe comprimir demasiado la harina, por lo que se debe evitar forzar los arrumes, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra excesiva compresión. Es por lo anterior que se recomienda que los arrumes no contengan más de 20 pacas en altura para producto con presentación de pacas por Kilo y libra. En la base formar grupos de cuatro (25) bolsas y subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Manténgase alejado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación.
DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfonos: 3443088 Ext. 114
NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA	Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Decreto 1944 de 1996, Resolución 4506 de 2013, NTC 267 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 32209 de 2020, Resolución 2906 de 2007

APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD
NOMBRE Y FIRMA: YENNY AMAYA Yenny Amaya

REVISADO POR: COORDINADOR DE SISTEMAS DE GESTION
NOMBRE Y FIRMA: ANDRIS LOPEZ Andris Lopez

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA DE TRIGO TRADICIONAL	VERSIÓN 11 2023-01-09

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
1	2006-08-24	4 5 6.1	Se incluyen modificaciones de ciertos parámetros de Microbiología, tomando como base la NTC 1055 Cuarta Actualización. Se incluye numeral 5.1 Empaque, para incluir el material utilizado para empacar las pastas. Se incluye tiempo de vida útil del producto.
2	2009-05-07	–	Se colocaron los rangos en los valores de referencia de cada microorganismo
3	2011-05-25	–	Se coloca el nuevo logo de la empresa y se cambia la razón social a Molinos del Atlantico S.A.S
4	2011-11-30	–	Se modifica la vida útil a 10 meses
5	2012-01-30	–	Se añade una nueva marca comercial La espiga Antioqueña Se añaden los requisitos reglamentarios y la información de metales
6	2017-04-04	–	Se actualiza la normatividad reglamentaria. Se eliminó el requisito de stafilococcus
7	2018-07-21	–	Se actualizó el permiso sanitario
8	2018-11-03	—	Se adicionó la marca La Insuperable. Se modificó la proteína de min 7 a min 7.8. Se modificó el gluten seco de min 7 a min 8.
9	2020-05-14	–	Se especifica el tipo de trigo (Triticum aestivum L.) Se especifica las unidades de los parámetros de composición química
10	2021-03-06	–	Se establecen las nuevas resoluciones de etiquetado nutricional y frontal y de control metrológico a productos preempacados. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 32209 de 2020

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACION	VERSIÓN 15
		2023-01-09

1. NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S
2. NUMERO DE NIT	802.001.105-9
3. NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	Harina de trigo fortificada para Panificación. La Nieve y La Espiga Antioqueña
4. NUMERO DEL PERMISO SANITARIO	PSA-001620-2018
5. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Se presenta como un polvo blanco finamente dividido obtenido del endospermo del trigo (Triticum Aestivum L.), al cual se le adicionan aditivos suplementarios tales como alfamilasa fungal, ácido ascórbico, azodicarbonamida y complejos enzimáticos autorizados, para mejorar sus características panaderas.
6. NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	VITAMINA B1 (mg/Kg.), VITAMINA B2 (mg/Kg.), NIACINA (mg/Kg.), HIERRO (mg/Kg.), ÁCIDO FÓLICO (mg/Kg.)

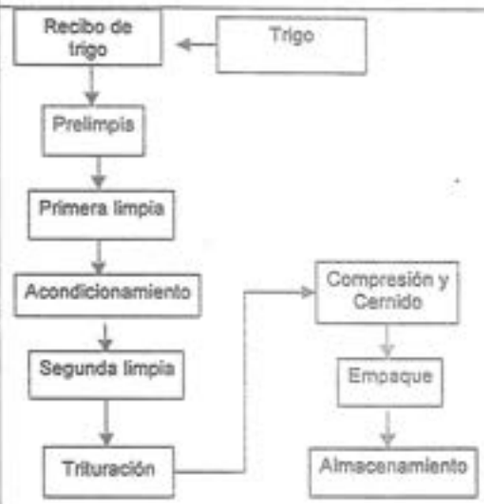
	MICROORGANISMO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 267**
7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento de aerobios mesofilos UFC/g	200.000-300.000
	Recuento de Escherichia coli UFC/g	< 10
	Detección de salmonella /25g	Ausencia
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3.000-5.000
	Recuento de Bacillus cereus UFC/g	500-1.000

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA**	**METODO**
8. COMPOSICIÓN QUÍMICA	HUMEDAD % en fracción en masa, expresada en %.	Máx. 14.5	Secado a 130°C – NTC 529
	CENIZAS, en fracción de masa en base seca, expresada en %	Máx. 1.0	Incineración a 900°C NTC 3806
	PROTEINA (NX5,7), en fracción de masa en base seca, expresada en %	Min 7.0	Kjeldahl, ISO 1871
	GLUTEN HÚMEDO (%)	Min 20.0	NTC 5749, Determinación del gluten húmedo
	GLUTEN SECO (%)	Mínimo 7.0	NTC 5749, Determinación del gluten seco.
	FALLING NUMBER (s)	250-450	NTC 5126, Determinación del numero de caida según Hagberg – Perten.
	GRANULOMETRÍA (%) (malla 212 µ)	Debe pasar min 98 (tamiz 212 µ)	NTC 267

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACION	VERSIÓN 15
		2023-01-09

9. DATOS GENERALES	**PARAMETRO ALVEOGRAMA**	**ESPECIFICACION**	
	TENACIDAD (P)	50-150 mm	
	ELASTICIDAD (L)	50-130 mm	
	HINCHAMIENTO (G)	14-30	
	EQUILIBRIO (P/L)	0.7-2.5	
	FUERZA (W)	Mínimo 250x 10^{-4}	
	PARAMETRO PANIFICACION	**ESPECIFICACION**	
	ABSORCIÓN (%)	40-65	
	TRABAJO (# c)	30-90	
	TRABAJO (Min en batidora)	2.00-10.00	
	V/P (cm^3 / g)	Mínimo 9.0	
10. METALES	**PARAMETRO**	**ESPECIFICACION**	
	CADMIO (mg/Kg)	MAXIMO 0.2	
	PLOMO (mg/Kg)	MAXIMO 0.2	
11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
	NIACINA (mg/Kg.)	MÍNIMO 55.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M-08
	HIERRO (mg/Kg.)	MÍNIMO 44.0	Absorción atómica aoac 985.35
	VITAMINA B1 (mg/Kg.)	MÍNIMO 6.00	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M-08
	VITAMINA B2 (mg/Kg.)	MÍNIMO 4.00	
	ÁCIDO FÓLICO (mg/Kg.)	MÍNIMO 1.54	HPLC

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACION	VERSIÓN 15
		2023-01-09

12. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	La Harina para panificación es suministrada en empaque de papel por 50 Kg, 25 Kg y 12.5 Kg. Y en empaque de polipropileno por 50 Kg.
13. PROCESO DE ELABORACIÓN	
14. VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	La Harina para panificación empaque de papel y polipropileno tiene como vida útil 3 meses en condiciones de humedad y temperatura adecuadas. Tener en cuenta que las harinas con fecha de producción más reciente deben ser utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.
15. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	TRANSPORTE: El producto debe transportarse en vehículos aptos para el transporte de alimentos, es decir debe estar completamente limpio y seco. ALMACENAMIENTO: No colocar las bolsas de harina en el suelo. Se deben usar estibas con altura mínima de 15 centímetros del piso para permitir la limpieza adecuada. No comprimir demasiado la harina. Al forzar los arrumes, cuidar que la harina que se encuentra abajo no sufra excesiva compresión. Es recomendable que los arrumes no contengan más de diez (10) bolsas en altura para producto con presentación de 50 kg. En la base formar grupos de cuatro (4) bolsas y subir la pila cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACION	VERSIÓN 15
		2023-01-09

16. CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados. La harina absorbe la humedad y tiene una gran tendencia al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Luz solar, aireación y disposición en arrumes con espacio entre sí para circulación del aire son requerimientos básicos para el cuarto de la harina. Por otra parte, su almacenamiento no debe realizarse conjuntamente con productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto
17. DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfonos: 3443088 Ext. 114
18. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA	Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Decreto 1944 de 1996, Resolución 4506 de 2013, NTC 267 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 32209 de 2020, Resolución 2906 de 2007

APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD

NOMBRE Y FIRMA: ING. YENNY AMAYA Yenny Amaya

REVISADO POR: COORDINADOR DE SISTEMAS DE GESTION

NOMBRE Y FIRMA: ING. ANDRIS LOPEZ Andris Lopez

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
6	2009-05-09	7	Se coloraron los rangos en los valores de referencia para cada microorganismo
7	2011-05-25	–	Se coloca el nuevo logo de la empresa y se cambia el

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACION	VERSIÓN 15 2023-01-09

			nombre a Molinos del Atlantico S.A.S
8	2011-11-30	9	Se modificó el rango de minutos de trabajo de 2 a 10
9	2013-09-20	13	Se modifica la vida útil del producto a 6 meses para empaque de papel y 3 meses para empaque de polipropileno
10	2016-05-19	3 10 18	Se añade una nueva marca comercial La espiga Antioqueña Se añaden los requisitos reglamentarios y la información de metales
11	2017-04-04	18	Se ingresa los requisitos de la normatividad reglamentaria y de referencia. Se eliminó el requisito de stafilococcus
12	2018-07-21	4 14	Se colocó el nuevo permiso sanitario. Se actualizó a 3 meses la fecha de vencimiento de bultos de papel.
13	2018-11-03	5 8	Se especifica el tipo de trigo (Triticum aestivum L.) Se especifica las unidades de los parámetros de composición química
14	2021-03-06	18	Se establecen las nuevas resoluciones de etiquetado nutricional y frontal y de control metrológico a productos preempacados. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 32209 de 2020

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

invima | Te Acompaña

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

RESOLUCION No. 2023025381 DE 8 de Junio de 2023
Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

EXPEDIENTE: 20149733 **RADICACIÓN:** 20231034610 **FECHA:** 17/02/2023
REGISTRO SANITARIO: PSA-001620-2018 **VIGENCIA** 06/09/2025

ANTECEDENTES

Mediante Resolución Nº. 2018035955 del 22 de Agosto de 2018 el INVIMA concedió Permiso Sanitario Nº. PSA-001620-2018 para el producto: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES. VARIEDADES: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA PARA PASTAS, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA PARA REPOSTERIA-CONGELADOS, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA CON LEUDANTE, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA INTEGRAL, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA TRADICIONAL, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA REPOSTERÍA PREMIUM Marca: LA NIEVE, WHEAT FLOUR KIKUET, LA ESPIGA ANTIOQUEÑA, Presentación Comercial: 50 Kg, 25 Kg, 12,5 Kg, Titular y Fabricante: MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S. con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO.

Mediante Resolución 2019050535 del 7 de noviembre de 2019, el INVIMA modificó el permiso sanitario PSA-001620-2018. En el sentido de autorizar: 1. Adición de fabricante: MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S., Nit. 802.001.105-9, con domicilio en la Via 40 N°. 62 - 174 Barranquilla - y AVIMOL S.A.S., Nit. 890.204.199-2, con domicilio en la vía 40 Nº 67 B - 63 en Barranquilla - Colombia. 2. Adición de marca comercial: LA INSUPERABLE, BOLOGNA.

Mediante Resolución 2020034557 de 13 de octubre 2020, el Invima Adición de presentaciones comerciales quedando en adelante autorizadas: 50 Kg, 25Kg, 12.5Kg, 1000g, 500g.

Mediante Resolución No. 2022007074 del 11 de Abril de 2022, el Invima autorizó Modificación por adición de fabricante, quedando en adelante así: Molinos del Atlantico S.A.S Nit 802001105- 9 con domicilio Via 40 No. 62-174 Barranquilla, Avimol S.A.S Nit 890204199-2 con domicilio Via 40 No. 67B- 63 Barranquilla, Harinera Indupan S.A.S Nit 800161555-8 con domicilio Carrera 22 # 14-12 Bogotá. Modificación por adición de marca comercial, quedando en adelante así: LA NIEVE, WHEAT FLOUR KIKUET, LA ESPIGA ANTIOQUEÑA, LA INSUPERABLE, BOLOGNA, QUICKSY.

Que mediante escrito número 20231034610 radicado el 17/02/2023, el Señor ABERTO GUARIN HERNANDEZ, actuando en calidad de REPRESENTANTE LEGAL, presentó solicitud de autorización de agotamiento de etiquetas, en lo referente que en las etiquetas actuales de los productos HARINA DE TRIGO FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES presentación 500 g marca Espiga Antioqueña VARIEDADES: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN, presentaciones 12.5 Kg, 25 Kg, 50 Kg marca La Nieve y presentación 50 Kg marca Espiga Antioqueña; HARINA DE TRIGO FORTIFICADA PARA REPOSTERIA-CONGELADOS, presentaciones 12.5, 25 Kg y 50 Kg marca La Nieve, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA CON LEUDANTE, presentación 500 g marca La Nieve;HARINA DE TRIGO FORTIFICADA TRADICIONAL, presentación 1000 g marca La Nieve y HARINA DE TRIGO FORTIFICADA REPOSTERÍA PREMIUM, presentaciones 12.5 Kg y 25 Kg marca La Nieve, por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado por ajuste de la información nutricional por cambio normativo a la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.

CONSIDERANDO

Que una vez evaluada la petición allegada, se pudo constatar que esta no contraviene lo dispuesto en la Resolución 2016028087 de fecha 26/07/2016, "Por la cual se establecen los lineamientos para la autorización de agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos en 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" y Artículo 6 de la 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, mediante el cual se fijan las pautas sobre las etiquetas, empaques y rótulos, el uso de adhesivo y autorización de agotamiento de empaques y Resolución 254 de 2023 "Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022 modificatoria de la Resolución 810 de 2021".

Que para próximos tirajes, el nombre del producto deberá figurar tal como se aprobó en el registro sanitario.

Que el interesado allega la respectiva documentación técnico/legal, para acceder a lo solicitado y en consecuencia este Instituto,

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

invima | Te Acompaña

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

RESOLUCION No. 2023025381 DE 8 de Junio de 2023
Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: AUTORIZAR a MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S. con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO el agotamiento de etiquetas de los productos HARINA DE TRIGO FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES presentación 500 g marca Espiga Antioqueña VARIEDADES: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN, presentaciones 12.5 Kg, 25 Kg, 50 Kg marca La Nieve y presentación 50 Kg marca Espiga Antioqueña; HARINA DE TRIGO FORTIFICADA PARA REPOSTERIA-CONGELADOS, presentaciones 12.5, 25 Kg y 50 Kg marca La Nieve, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA CON LEUDANTE, presentación 500 g marca La Nieve; HARINA DE TRIGO FORTIFICADA TRADICIONAL, presentación 1000 g marca La Nieve y HARINA DE TRIGO FORTIFICADA REPOSTERÍA PREMIUM, presentaciones 12.5 Kg y 25 Kg marca La Nieve, por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado por ajuste de la información nutricional por cambio normativo a la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 otorgándole un término hasta el 14 de junio de 2024.

ARTICULO SEGUNDO: El término citado en el Artículo Primero de la presente resolución, hace referencia al tiempo durante el cual el producto puede ser comercializado con la etiqueta suministrada al momento de la solicitud para agotamiento radicada con el número 20231034610 de fecha 17/02/2023. Por tal razón, una vez se agote el plazo concedido, las etiquetas con las que se comercialice el producto deben cumplir cabalmente con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 expedidas por el Ministerio de la Protección Social o los reglamentos que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

ARTICULO TERCERO: Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR TECNICO 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 CUARTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 8 de Junio de 2023
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Proyectó: Pmeloe VoBo legal Iván Salazar

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023/06/08 16:27:36 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

	MOLINOS SAN MIGUEL S.A.S			
	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD			
	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA SAN MIGUEL TRADICIONAL			
Versión: 03	**Fecha de Creación:** 2017	**Fecha Última Versión:** 19 19/02/2021	FT_18	Pág. 1/7

Elaboró:	Luis Carlos Mozo C.	Líder de Aseguramiento de la Calidad	**Fecha:** 16/02/2021	Firma:
Revisó:	Luis Carlos Mozo C.	Líder de Aseguramiento de la Calidad	**Fecha:** 16/02/2021	Firma:
Aprobó:	Enzo Galluzo	Director Ejecutivo	**Fecha:** 16/02/2021	Firma:

CONTROL DE CAMBIOS

Versión No.	Fecha de la Versión	Resumen de cambios
01	2017	Creación del documento
02	16/02/2021	Se actualiza la ficha técnica de acuerdo a los requerimientos del Codex Alimentarius, Decreto 60 y NTC 267
03	19/02/2021	Se incluye codificación de fecha de vencimiento

La impresión de este documento se considera COPIA NO CONTROLADA

	MOLINOS SAN MIGUEL S.A.S			
	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD			
	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA SAN MIGUEL TRADICIONAL			
Versión: 03	**Fecha de Creación:** 2017	**Fecha Última Versión:** 19 19/02/2021	FT_18	Pág. 2/7

NOMBRE DEL PRODUCTO	Harina de Trigo Fortificada
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	***Harina de Trigo Fortificada San Miguel Tradicional***
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Elaborada con trigo común Triticum aestivum L. por medio de procedimientos de trituración o molienda, en los que se separa parte del salvado o germen, y el resto se muele hasta darle un grado adecuado de finura.
COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificada con niacina (55 mg/kg) hierro (44mg/kg) vitamina B1 (6mg/kg) B2 (4 mg/Kg) ácido Fólico (1.54 mg/Kg), sustancias para el tratamiento de las harinas (Blanqueador)

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS NTC 267

PARÁMETRO	MÉTODO DE ENSAYO	ESPECIFICACIONES	
		MÍNIMO	MÁXIMO
Recuento total de Mesófilos	NTC 4519	--	300.000 UFC/g
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458	--	< 10 UFC/g
Recuento de Mohos y Levaduras	NTC 5698-2	--	5.000 UFC/g
Recuento de Bacillus cereus	NTC 4679	--	*1.000 UFC/g*
Determinación de Salmonella	NTC 4574	--	Ausencia en 25 gramos

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

ANALISIS	RANGOS	
	Min.	Max.
FUERZA (W)	90 10E-4J	200 10E-4j
TENACIDAD (P)	40 mm	90 mm
EXTENSIBILIDAD(L)	55	110
EQUILIBRIO (P/L)	0.5	1.0
HUMEDAD	----	14 %
GLUTEN HUMEDO	27%	----
GLUTEN SECO	9.0%	----
ABSORCION	56 %	----
CENIZA		0.50%
PROTEINAS b.s.	10%	
FALLING NUMBER	350 seg	----

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Polvo fino de color blanco cremoso, de olor neutro libre de humedad y sabor característico a trigo
METALES PESADOS	• ***Plomo: Máximo 0,2 mg/kg*** • ***Cadmio: 0,2 mg/kg***
MICOTOXINAS	• ***Aflatoxinas B1, B2, G1, G2: Máximo 4 µg/kg*** • ***Vomitoxinas (DON): Máximo 1.000 µg/kg*** • ***Zearalenona: Máximo 75 µg/kg*** • ***Ocratoxina A: Máximo 3 µg/kg***
MATERIAS EXTRAÑAS	• ***Fragmentos de insectos: Máximo 100 U/50g*** • ***Pelo de roedores: Menor 1 U/50g***
VIDA ÚTIL Y LOTE	***La vida útil y el lote aparecen impresos en las bolsas individuales. La fecha de consumos preferente es de 6 meses de durabilidad a partir de la fecha de envasado en condiciones óptimas de almacenamiento.***
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Paquetes de 1 kg en fardo de 10 unidades y paquetes de 0,5 kg en fardo de 25 unidades.
EMPAQUE	La harina de trigo se empaca en bolsas de polipropileno sellada térmicamente y con micro perforaciones efectuadas para permitir el arrume empacado en fardo. El material de empaque es de primer uso y proporciona una adecuada protección, conservación e higiene durante el transporte y almacenamiento.
PERMISO SANITARIO	***PSA-0001902-2019***
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y/O RECHAZO	La muestra se considera una muestra agrupada y su aceptación dependerá del cumplimiento de las características especificadas. Los requisitos reológicos de la harina (Alveograma y Farinograma) no se consideran criterios de rechazo debido a que son características intrínsecas del trigo.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	La harina de trigo debe almacenarse en lugares con las siguientes características: a) Frescos y con suficiente iluminación. b) Ventilados (ventilación natural con protección anti insectos). c) Lugares secos y con humedades controladas. d) No almacenar junto con sustancias no aptas para alimentos como sustancias químicas de control de plaga o limpieza y desinfección.

	e) Sobre estibas plásticas a 15 cm del piso y dejando una distancia promedio entre la pared y el producto para una correcta manipulación, aireación y control de plagas.
NORMATIVIDAD APLICABLE	La harina de trigo cumple con: • Decreto 1944 de octubre de 1996 Fortificación de la Harina de Trigo" • Resolución 5109 de diciembre de 2005 "Rotulado de Alimentos" • Resolución 0333 de febrero de 2011 "Etiquetado Nutricional". Resolución 719 de 2015 "Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública"
TRANSPORTE	***El transporte del producto debe cumplir los requisitos establecidos en el procedimiento PRC_06 "Procedimiento para la Inspección de Vehículos".***
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	• ***El 100% del producto debe pasar por dispositivos para retener partículas metálicas; mallas y/o filtros (según se requiera) para obtener productos libres de partículas extrañas.*** • ***La harina de trigo está exenta de excretas de animales.*** • ***La harina de trigo está exenta de sustancias toxicas como adulterantes y preservantes; libre de drogas o medicamentos.*** • ***Residuos de plaguicidas: Los límites máximos para residuos de plaguicidas en la harina de trigo no exceden los establecidos por la legislación nacional vigente o en su defecto por el Codex Alimentarios, para este producto.*** • ***La harina de trigo está exenta de olores, sabores extraños y de insectos vivos.***
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto para consumo directo, especial para la elaboración de productos derivados como pan, galletas, panqueques, entre otros. Los consumidores potenciales son adultos y niños.
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO Y FORMA DE CONSUMO	• Durante la preparación y/o producción de alimentos para consumo humano prevenir la contaminación cruzada y control adecuado de tiempo y temperatura (si aplica cocción, refrigeración y/o congelación). • Una vez abierto el empaque debe ser cuidadosamente cerrado de forma hermética (si no se usa en su totalidad) y consumir el producto lo más pronto posible antes de la fecha de vencimiento. • Durante la manipulación se deben aplicar Buenas Prácticas de Manufacturas y Saneamiento.

	MOLINOS SAN MIGUEL S.A.S			
	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD			
	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA SAN MIGUEL TRADICIONAL			
Versión: 03	**Fecha de Creación:** 2017	**Fecha Última Versión:** 19 19/02/2021	FT_18	Pág. 5/7

	La forma de consumo y uso de la harina de trigo depende en gran medida del propósito para el cual la destinen ya que es utilizada para la fabricación de varios alimentos.
ALERGENOS	La harina de trigo es considerada como un producto alérgeno de uso restringido para individuos con hipersensibilidad al gluten.
DATOS DEL FABRICANTE	***Elaborado y envasado por Molinos San Miguel SAS con domicilio en Bucaramanga (Santander) Vía Café Madrid No. 2 - 60 y Santa Marta (Magdalena) Km 12.5 Vía Alterna al Puerto. Colombia.***
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño por porción 2 cucharadas (30 g)
Porciones por envase 33

Cantidad por porción
Calorías: 110 calorías de la grasa 0

	% Valor Diario*
Grasa Total 0 g	0%
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0 %
Sodio 0 mg	0%
Carbohidrato Total 22 g	7 %
Fibra Dietaria 1 g	4 %
Azúcares 0 g	
Proteína 3 g	

Vitamina C 2 % Hierro 10 %

No es fuente significativa de Vitamina A y Calcio.

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos	65 g	80 g
Grasa Sat	Menos	20 g	25 g
Colesterol	Menos	300 mg	300 mg
Sodio	Menos	2400 mg	2400 mg
Carb. total		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo:
Grasa: 9 Carbohidratos: 4 Proteína: 4

Micronutrientes adicionados en miligramos por kilogramo (mg/kg) de harina.

B1	6 mg	Acido fólico (B9)	1,54 mg
B2	4 mg	Hierro 44 mg	
Niacina	55 mg		

CODIFICACIÓN DE FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

CODIFICACIÓN LOTE:

P A D D D PR T L L

TIPO DE EMPAQUE

P	*Planta 1: Bucaramanga 2: Santa Marta*
A	Último digito del año
D D D	Día juliano
PR	Tipo de empaque
T	Tipo de harina

Tabla 1 Identificación lote de harina

TIPO DE EMPAQUE

1: Papel
2: Fibra
3: Granel
4: Lamina de polietileno de baja densidad PEBD (código nuevo)

Tabla 2 **PR** Tipo de empaque

TIPO DE HARINA

~~**1: Panadera**~~
~~**2: Pastas**~~
~~**3: Carnes**~~
~~**4: Galleta**~~
5: Tradicional
6: Leudante
~~**7: Pastelera**~~
~~**8: Integral**~~

Tabla 3 T: Tipo de harina

CODIFICACIÓN FECHA DE VECIMIENTO

La fecha límite de utilización deberá declararse con la palabra: "Fecha de vencimiento" y se debe indicar en orden estricto y secuencial, así: Día, mes y año, y declararse así: el día escrito con números y no con letras, el mes con las tres primeras letras y luego el año indicado con sus dos últimos dígitos.

Fecha de vencimiento
19 FEB 21

Luis Daniel Rodriguez M.

Luis Daniel Rodríguez Mesa
Ing. Químico
SUPERVISOR DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

invima | Te Acompaña

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

RESOLUCION No. 2023036229 DE 4 de Agosto de 2023
Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

EXPEDIENTE: 20159849 **RADICACIÓN:** 20231050277 FECHA: 28/02/2023
REGISTRO SANITARIO: PSA-0001902-2019 **VIGENCIA** 13/03/2026

ANTECEDENTES

Mediante Resolucion N° 2019009239 de 13 de Marzo de 2019. Por la cual se concede un Permiso Sanitario de Alimentos (Bajo Riesgo) No.: PSA-0001902-2019 MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER PRODUCTO: HARINA DE TRIGO VARIEDADES: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA LEUDANTE, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA PASTELERA, HARINA DE TRIGO INTEGRAL FORTIFICADA MARCA: SAN MIGUEL, GUATECANA, PRESENTACION COMERCIAL: Bulto de 50 Kg, 25 Kg y 12,5 Kg. Bolsa de 1000 g y 500 g, TITULAR(ES): MOLINO SAN MIGUEL S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER, FABRICANTE(S): MOLINO SAN MIGUEL S.A con domicilio en SANTA MARTA - MAGDALENA, MOLINO SAN MIGUEL S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,

Que mediante escrito número 20231050277 radicado el 28/02/2023, la señora BLANCA SOFIA GARCIA DE MARTINEZ , actuando en calidad de representante legal , presentó solicitud de autorización de agotamiento de etiquetas , en lo referente que en las etiquetas actuales del producto HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, marca SAN MIGUEL, presentación comercial 1000 g, 500 g, papel 50 kg, papel 25 kg, 12.5 kg; HARINA DE TRIGO FORTIFICADA LEUDANTE, marca SAN MIGUEL, presentación comercial 500 g, 1000 g; HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, marca GUATECANA, presentación comercial 50 kg, 25 kg, por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado por ajuste de la información nutricional por cambio normativo a la Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022.

CONSIDERANDO

Que una vez evaluada la petición allegada, se pudo constatar que esta no contraviene lo dispuesto en la Resolución 2016028087 de fecha 26/07/2016, "Por la cual se establecen los lineamientos para la autorización de agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos en 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" y Artículo 6 de la 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, mediante el cual se fijan las pautas sobre las etiquetas, empaques y rótulos, el uso de adhesivo y autorización de agotamiento de empaques y Resolución 254 de 2023 "Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022 modificatoria de la Resolución 810 de 2021".

Por otro lado, es importante aclarar que expresiones como congelado, fibra, pastelera, galletería y salsamentaria, expresiones no autorizadas en la autorización de comercialización, razón por la cual no fueron incluidas en los nombres solicitados; Que el interesado allega la respectiva documentación técnico/legal, para acceder a lo solicitado y en consecuencia este Instituto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: AUTORIZAR a MOLINO SAN MIGUEL S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER el agotamiento de etiquetas del producto HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, marca SAN MIGUEL, presentación comercial 1000 g, 500 g, papel 50 kg, papel 25 kg, 12.5 kg; HARINA DE TRIGO FORTIFICADA LEUDANTE, marca SAN MIGUEL, presentación comercial 500 g, 1000 g; HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, marca GUATECANA, presentación comercial 50 kg, 25 kg, por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado establecida en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023, otorgándole un término hasta el **14 de junio de 2024.**

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

invima | Te Acompaña

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

RESOLUCION No. 2023036229 DE 4 de Agosto de 2023
Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

ARTICULO SEGUNDO: El término citado en el Artículo Primero de la presente resolución, hace referencia al tiempo durante el cual el producto puede ser comercializado con la etiqueta suministrada al momento de la solicitud para agotamiento radicada con el número 20231050277 de fecha 28/02/2023. Por tal razón, una vez se agote el plazo concedido, las etiquetas con las que se comercialice el producto deben cumplir cabalmente con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 expedidas por el Ministerio de la Protección Social, o los reglamentos que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

ARTICULO TERCERO: Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR TECNICO 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 CUARTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 4 de Agosto de 2023
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Proyectó: Ing lortizb VoBo legal Iván Salazar,
coordinador Angela Rueda, reviso Nubia Martinez

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023/08/04 17:40:41 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

LA SOBERANA	DOCUMENTO **FICHA TÉCNICA HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO** SOBERANA S.A.S.	Código: DO-MV-30 Versión:02 Página: Página 1 de 4

HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO





Nombre del producto: Harina blanca.

Definición del producto: Harina precocida de maíz blanco para consumo humano.

Marcas: LA SOBERANA, AREPAREPA.

Permiso sanitario: PSA-000210-2016.

Presentación comercial: unidades de 500 g y 1000 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Harina precocida de maíz blanco libre de conservantes y aditivos, obtenida a partir del endospermo de granos de maíz clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción y molturación o molienda. Utilizada principalmente en la preparación de arepas y otros productos como empanadas, tamales, envueltos, pasteles, etc.

INGREDIENTES

Maíz blanco 100 %.

CARACTERÍTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:
Color: *blanco cremoso homogéneo*
Olor: *característico*
Sabor: *característico*
Aspecto: *polvo homogéneo harinoso sin aglutinación o compactación*
Libre de contaminantes extraños y de colores y olores objetables.

Fisico - químicas

REQUISITOS	VALORES	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad, en fracción de masa expresada como %	-	13,0
Proteína, en fracción de masa en base seca expresada como %	6,0	-
Grasa, en fracción de masa en base seca expresada como %	-	2,3
Cenizas, en fracción de masa en base seca expresada como %	-	1,2
Índice de absorción de agua (cm^3/g) a 25ºC	4,5	-
Granulometría en % de retención tamiz Nº 25 standar	-	1,0
TOXINAS		
Aflatoxinas totales (suma de B1, B2, G1 Y G2), en µg/Kg	-	10,0
Ocratoxina A, en µg/Kg	-	3,0
Deoxinivalenol (DON), en µg/Kg	-	750,0
Zearalenona, en µg/Kg	-	75,0
Fumonisinas (suma de B1 y B2), en µg/Kg	-	1000,0
METALES PESADOS		
Plomo expresado como Pb, en mg/Kg	-	0,20
Cadmio expresado como Cd, en mg/Kg	-	0,10

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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

TABLA NUTRICIONAL

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

CARACTERÍSTICAS DEL MATERIAL DE EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario para 500 g y 1000 g.
Material: bolsa de polietileno de baja densidad pigmentado.
Calibre: 2,20 x 10^{-3} y 2,3 x 10^{-3} pulgadas.

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

LA SOBERANA	DOCUMENTO **FICHA TÉCNICA HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO** SOBERANA S.A.S.	Código: DO-MV-30 Versión:02 Página: Página 3 de 4

CODIGOS EAN 13

Harina precocida de maíz blanco La Soberana
500 g: 7702910002077
1000 g: 7702910002191
Harina precocida de maíz blanco Areparepa:
500 g: 7702910002015
1000 g: 7702910002022

VIDA ÚTIL

12 meses, siempre y cuando se sigan las recomendaciones de almacenamiento y transporte mencionadas.

IDENTIFICACION DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

Consumir preferentemente antes de: DD MMM AA L T# # DÍA MES AÑO LOTE.
ote incluye el # del turno de trabajo y la máquina empacadora. Ej: 12 JUN 16 L 205

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Transportar en vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación

CONDICIONES DE RECHAZO PARA EL RECIBO DE PRODUCTO

ncumplimiento de uno o más características que se enuncian en la presente ficha técnica y la presencia de plagas, olor, sabor y color objetables, impurezas, grumos, partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente.

PREPARACIÓN

Instrucciones de preparación: Para preparar 3 arepas delgadas:
1. A una taza de agua agregue una taza de harina precocida de maíz.
2. Mezcle bien, añada sal, margarina, mantequilla, y si lo desea queso al gusto.
3. Amase bien hasta lograr una masa suave y sin grumos, deje reposar de 5 a 10 minutos.
4. Arme las arepas según su gusto ya sea manual o con un molde.
5.Áselas en la parrilla o en la plancha a temperatura alta.

REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:
Resolución 2674 del 2013 sobre Buenas Prácticas de Manufactura.
Norma Técnica Colombiana NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización.
Norma Técnica Colombiana NTC 366 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. MAÍZ EN GRANO PARA CONSUMO.

Resolución 4506 de 2013, "por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones".
Resolución 2671 de 2014 que modifica la resolución 4506 de 2013.
Resolución 5109 de 2005, "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
Resolución 333 de 2011, "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".
Resolución 683 de 2012, "por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".
Resolución 4143 de 2012, "por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases, y equipamientos plásticos, y elastómericos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
Octubre 24 de 2016	Olga Patricia Duque F. **Jefe de Aseguramiento de la Calidad**	Olga Duque

6491

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20105699	Nombre producto	HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO, HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ AMARILLO				
Registro Sanitario	PSA-000210-2016	Vencimiento	2028/02/06	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,8110221						
Marcas	AREPAREPA, CHOICE, CUSCO, ÉXITO, GRAN AREPA, INKAREPA, JUANA, LA CRIOLLA, LA OZ, LA SOBERANA, LA VEGA, MAISSÍSIMO, MEDALLA DE ORO, MERCALDAS, MIDÍA, MORIXE, OLIMPICA, QUICKSY, RINDEAREPA, SURTIMAX, TA RICO, TA'RIKO, UNIDOS, DEL COSTAL, M, M (MENOR PRECIO X UNIDAD MÁS FELICIDAD), MIJA, SAVORIA., 24/7, 24/7 (VEINTICUATRO 7), LA MANTUANA						

Datos de Interés

Tratamiento	MOLIDO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Desde 50 g hasta 50.000 g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	SOBERANA S.A.S. CERETE	Km 1 Via Cerete - Ciénaga de Oro	COLOMBIA	CORDOBA	CERETE	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	SOBERANA S.A.S.	Carrera 57 No. 74-80	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI	juan.loaiza@soberana.com

Imprimir << Atras

6492

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA PRECOCIDA DE MAIZ	VERSIÓN 16 2021/07/13

NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S
NUMERO DE NIT	802.001.105-9
NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	ArepaNieve; Arepa La Nieve; Masapán La Nieve; Olímpica, La Insuperable, Mas x Menos
NUMERO DELREGISTRO SANITARIO	PSA-0004272-2023
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	La Harina Precocida de Maíz es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz (*Zea Mays* var.), clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, degerminación, precocción y molturación o molienda. Las Harinas Precocidas de Maíz, se clasifica dependiendo del tipo de Maíz del que provengan, así: Harina Precocida de Maíz Blanco y Harina Precocida de Maíz Amarillo.
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Maíz, Niacina, Hierro, vitamina B1, vitamina B2 y ácido fólico.

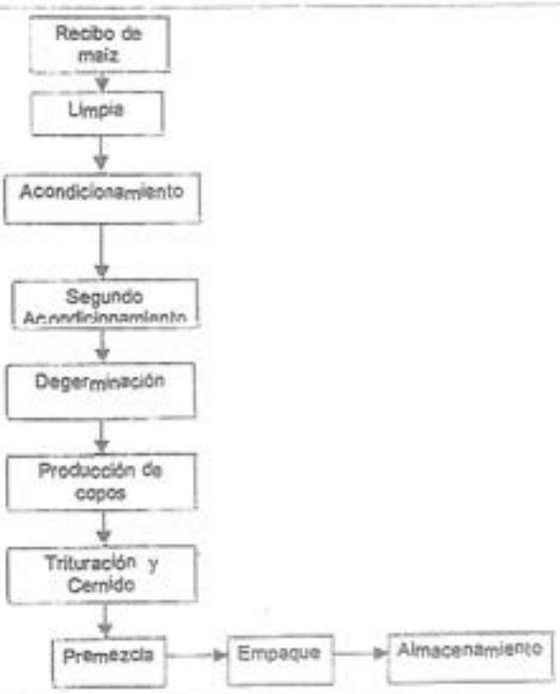
	MICROORGANISMO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 3594**
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	DETERMINACIÓN E. COLI/g	MENOR QUE 10
	RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS COAGULASA (+) (ufc/g)	MENOR QUE 100
	RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS (ufc/g)	MAXIMO 1000
	RECUENTO DE BACILO CEREUS (ufc/g)	MAXIMO 100
	DETECCIÓN DE SALMONELLA/25 g	AUSENTE

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 3594**	**METODO**
COMPOSICIÓN FISICOQUÍMICA	HUMEDAD EN % EN MASA	MÁXIMO 13.0	Secado 130°C-NTC 529
	PROTEINA (%N X 6.25) EN BASE SECA EN % EN MASA	MÍNIMO 6.0	Kjendahl – ISO 1871
	GRASA EN % EN FRACCION DE MASA EN BASE SECA	MÁXIMO 2.3	Extraccion soxlet-NTC 668
	CENIZAS EN % EN FRACCION DE MASA EN BASE SECA	MÁXIMO 1.2	Calcinación 900°C –NTC 3806
	INDICE DE ABSORCION DE AGUA cm^3/g a 25°C	MINIMO4.5	NTC 3594
	GRANULOMETRIA EN % DE RETENCIÓN TAMIZ 710 micrones (No. 25)	MAXIMO 1	AOAC 965.22

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA**
METALES	CADMIO (mg/Kg)	MAXIMO 0.1
	PLOMO (mg/Kg)	MAXIMO0.2

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA PRECOCIDA DE MAIZ	VERSIÓN 16 2021/07/13

	PARAMETRO	VALOR DE REFERENCIA mg/Kg	METODO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Niacina	Min 55	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Hierro	Min44	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Vitamina B1	Min6	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Vitamina B2	Min4	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Ácido Fólico	Min 1.54	1.56 HPLC

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	La Harina Precocida de Maíz se comercializa en los siguientes materiales de empaque: Tipo Almohadilla: bolsas de polietileno Tipo Catedral o cuadrado: bolsas BOPP+CAST, bolsas BOPP+polietileno. Tipo saco/bulto: polipropileno laminado. Presentaciones: 500 g, 1000 g y bulto de 50 Kg. Pacas x 20 Kilos / Pacas x 24 libras / Bultos x 50 Kg.
PROCESO DE ELABORACIÓN	

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA PRECOCIDA DE MAIZ	VERSIÓN 16 2021/07/13

VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	La vida útil de la harina precocida de maíz es de un (1) año en condiciones ambientales adecuadas. Se debe tener en cuenta que las harinas con fecha de producción más reciente sean utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.
CONDICIONES DE TRANSPORTE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIO´ N	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados debido a que la harina absorbe la humedad y tiene una gran tendencia al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Además, es importante considerar para el almacenamiento de la harina que la disposición de los arrumes sea con un espacio mínimo de 60 cm. con respecto a las paredes y con una distancia de por lo menos 15 cm respecto al piso para facilitar la aireación de los mismos. No se debe comprimir demasiado la harina, por lo que se debe evitar forzar los arrumes, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra excesiva compresión. Es por lo anterior que se recomienda que los arrumes no contengan más de 20 pacas en altura para producto con presentación de pacas por Kilo y Libra. En la base formar grupos de cuatro (25) bolsas y subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión. Cuando se trate de bultos por 50 Kg., lo más conveniente será que el arrume tenga en alto Máximo 20 bultos y de base 15 bultos, para preservar las caracteri´sticas del producto. No colocar las bolsas de harina en el suelo. Se deben usar estibas con altura mínima de 15 centímetros del piso para permitir la limpieza adecuada y fumigación a intervalos regulares.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Manténganse apartado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación
NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA	Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resoluci´o n 4506 de 2013, NTC 3594 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 16379 de 2003 y Resolución 2906 de 2007

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA PRECOCIDA DE MAIZ	VERSIÓN 16 2021/07/13

DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfonos: 3443088 Ext. 114

APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD
NOMBRE: YENNY AMAYA Yenny Amaya
REVISADO POR: COORD. SISTEMAS DE GESTION
NOMBRE: ANDRIS LOPEZ Andris López A

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
7	2013-09-19	___	Se modifica la unidad en la granulometria a 710 micrones
8	2014-02-04	___	Se establece máximo 1000 ufc de mohos y levaduras. Se elimina el rango.
9	2015-12-14	___	Se ingresa la marca comercial Masapán La Nieve
10	2016-02-15	___	Se ingresan los requisitos reglamentarios
11	2018-02-14	___	Se incluyen los parámetros para los metales (cadmio y plomo)
12	2018-07-21	___	Se actualiza los valores de las concentraciones de las vitaminas y adición de hierro. Se modifica el nombre del producto por adición de hierro.
13	2019-07-24	___	Se elimina la marca Juana de Origen
14	2020-03-31	___	Adicionar la marca La Insuperable
15	2020/11/13	___	Adicionar la marca Mas x Menos / Colocar los tipos de presentación: Almohadilla / Catedral ó cuadrada

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20267355	Nombre producto	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ. VARIEDADES: HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO, HARINA PRECOCIDA DE MAIZ AMARILLO, HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO CON SABOR A MANTEQUILLA Y SAL, HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO Y HARINA PRECOCIDA DE MAIZ AMARILLO BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO.				
Registro Sanitario	PSA-0004272-2023	Vencimiento	2030/11/14	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI;802001105)						
Marcas	LA NIEVE, LA BARRANQUILLERITA, OLIMPICA, ARSPANIEVE, RAPI AREPA NIEVE, LA NIEVE, DOÑA NIEVE, TIA NIEVES, AREPA LA NIEVE, MASAPAN LA NIEVE, LA INSUPERABLE, MAS X MENOS, MASAREPA, QUICKSY, LA OZ, DEL COSTAL, AREPISSIMA, LA INSUPERABLE						

Datos de Interés

Tratamiento	MOLIDO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
500 g ; 1000 g ; Pacas x 20 kilos ; Pacas x 24 libras ; Bultos de polipropileno x 50 Kg ; 2,27 Kg ; Pacas o paquetes 2,27 Kg x 4 unidades ; Pacas o paquetes 1000 g x 10
unidades ; Pacas o paquetes 500 g x 20 unidades ; Pacas o paquetes 500 g x 24 unidades; Pacas o paquetes 1000 g x 20 unidades;
De 5 g a 100 Kg, empacados desde 2 unidades hasta 100 unidades para cada presentación.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S.	VIA 40 Nº 62 - 174	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	molatlan@metrotel.net.co
TITULAR REGISTRO SANITARIO	MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S.	VIA 40 Nº 62 - 174	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	molatlan@metrotel.net.co

Imprimir << Atras

Tropical Fress S.A.	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	FTD-01 VERSION: 02 Pag. 1 de 2

HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA

NOMBRE DEL PRODUCTO	HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA
MARCA	FORTIAVENA
NOMBRE DEL FABRICANTE	TROPICAL FRESS S.A.
UBICACIÓN DEL FABRICANTE	CALLE 3 Nº 1 - 35 PARQUE INDUSTRIAL II ETAPA BODEGA 3 TELÉFONO: (097) 6760098 BUCARAMANGA, SANTANDER.
NIT	804.004.262 - 8
NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-0012394-2022
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Avena laminada 100% natural precocida, en forma de hojuelas, de color crema y ligeramente cacota, característico, de sabor y aroma agradable de avena tostada; Sin presencia de residuos extraños, olores y sabores no característicos, preservativos, edulcorantes, sustancias tóxicas ni residuos de drogas o medicamentos.
INGREDIENTES	Hojuela de avena precocida. No contiene ningún tipo de derivado lácteo, azucares adicionados, conservantes o neutralizantes.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	El grano de avena estabilizado es sometido a limpieza, precocción, laminado y secado; obteniendo un grano de avena sin cáscara, con sabor característico tostado, de tal forma que no se afectan sus propiedades cualicuantitativas.
REQUISITOS NORMATIVOS	Cumpliendo con los requisitos estipulados según la NTC 2159 en la última actualización, además de las Resoluciones 683 de 2012, 333 de 2011, 5109 de 2005, 4143 de 2012 ,4506 de 2013, 2906 de 200, el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, que lo modifica Resolución 810 de 2021, junto al Decreto 60 de 2002,codex estandar 201 de 1995, normatividad colombiana vigente aplicable en la industria alimentaria.

REQUISITOS ESPECIFICOS

FISICOQUÍMICOS

Requisitos	Mínimo	Maximo
Ácidos grasos libs en base seca (%)	-	8
Humedad (%)	-	11,5
Proteína (%)	10,5	-
Cenizas (%)	-	2,1
Cenizas (si se han adicionado minerales((%)	-	3,2
Grasa (%)	6	10,5
Fibre cruda (%)	-	3

MICROBIOLOGICOS

Requisitos	m	M	UNIDAD	TECNICA
Recuento de microorganismos mesófilos	5000	20000	ufc/g	Rcto en Placa
Recuento de E. Coli	10	-	mlc/g	NMP
Recuento de mohos y levaduras	100	1000	ufc/g	Rcto en Placa
Detección de Salmonella	Ausente	-	ufc/25 g	Salmosyst

CONTAMINANTES	MINIMO	MAXIMO
plomo , expresado como Pb	0,01	0,02
Aflatoxinas M	0,002	0,005
MELAMINA	1	2,5

m = Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M = Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.
Técnica = Método de conteo

EMPAQUE

BOLSAS:
PRIMARIO: Empaque de material atóxico, elaborado en polietileno de baja densidad, con calibre entre 2.0 y 2.5 micras; de propiedad inocuo, inalterable a las características al contacto con el alimento, asegura su conservación durante su vida útil estimada.
SECUNDARIO: Bolsa de polietileno de alta densidad, formando el display con las unidades deseadas.
SACO DE FIBRA:
PRIMARIO: Bolsa de polietileno de alta densidad, formando el display con las unidades deseadas.
SECUNDARIO: Empaque de material atóxico, elaborado en polietileno de alta densidad, no altera las características del producto al contacto con el empaque, asegura su conservación durante su vida útil estimada.

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (25 g)
Número de porciones por empaque 10

	Aporte 100 g	Aporte porción
Calorías Kcal	391	98
Grasa Total	9.2 g	2.3 g
Grasas saturadas	1.9 g	0.5 g
Grasas Trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	70 g	17 g
Fibra	9.6 g	2.4 g
Azúcares Totales	10 g	2.5 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	12 g	3 g
Sodio	2.7 mg	0.7 mg
Vitamina A	0 ug ER	0 ug ER
Vitamina D	0 ug	0 ug
Calcio	46 mg	11.5 mg
Hierro	3.1 mg	0,77 mg
Zinc	1.9 mg	0,49 mg

PRESENTACION COMERCIAL

Display con unidades de 200 g, 250 g, 500g ,1000 g.
Saco de fibra 10 Kg y 25 Kg.

ROTULADO	Compuesto por los siguientes ítems: Marca Comercial, Nombre del Producto, Contenido Neto, Fabricado por, Para, Ingredientes, Lote, Fecha de Vencimiento, Conservación de Producto, Instrucciones de Uso, Precauciones de Uso, Tabla Nutricional y finalmente el Código de Barras.
USOS Y APLICACIONES	Usado principalmente como precursor en otros productos alimenticios de alta importancia.
VIDA ÚTIL ESTIMADA	El producto tiene una vida útil de 12 meses almacenado en óptimas condiciones.
CARACTERÍSTICAS DE ACEPTACIÓN O RECHAZO	Debidamente rotulado, conforme se estipula en la normatividad vigente. El producto empacado No deberá presentar abombamiento, fisuras o despegues en su estructura. El color, el olor y el sabor debe 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. El producto con fecha de vencimiento menor a dos (2) meses, no deberá comercializarse.
CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Disponer el producto sobre estibas plásticas, en un lugar fresco, seco, ventilado, iluminación adecuada, en zonas libres de contaminación por olores, humedad y demás condiciones higiénicas que aseguren la inocuidad del producto. 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. El producto debe ser almacenado a una temperatura ambiente ≤ 35°C y a una humedad relativa ≤ 80% para mantener las características propias del producto terminado.

EDWIN MONTAÑEZ *Jefe de Calidad ENERO 2022*	TANIA CARREÑO *Líder de Inocuidad ENERO 2022*	ANDELARIO SANABRIA SOLER - *Gerente General ENERO 2022*

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20229946	Nombre producto	AVENA VARIEDADES: HOJUELA NATURAL, HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA NATURAL				
Registro Sanitario	NSA-0012394-2022	Vencimiento	2032/06/14	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NUB040042628						
Marcas	FORTIAVENA, TROPICAVENA, PRECOCIDA						

Datos de Interés

Tratamiento	COCCION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Display con unidades de 200 g, 250 g, 500g ,1000 g.
Saco de fibra 10 Kg y 25 Kg.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	TROPICAL FRESS S.A	Calle 3 No. 1-35 PARQUE INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA 2 ETAPA	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	jwasociadosbusiness@gmail.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	TROPICAL FRESS S.A	Calle 3 No. 1-35 PARQUE INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA 2 ETAPA	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	jwasociadosbusiness@gmail.com

Imprimir << Atras

6500

SuDespensa	FICHA TECNICA			
NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	AVENA EN HOJUELA	DESCRIPCIÓN	Producto sometido a limpieza, precocido y laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies A. Sativa L. y A. Byzantina L.	
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos, Bodega 6 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 601448 2515 ORIGEN CHILE			
MARCA COMERCIAL	SuDespensa			
REGISTRO SANITARIO	NSA-005219-2018			
PRESENTACION COMERCIAL	250g, 500g, 25Kg			
PORCION RECOMENDADA	24 g de acuerdo a la resolucion 810 de 2021			
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su empaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.			
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo.			No contiene aditivos
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Como preparar Avena en Hojuela Caliente o Fria:			
	1. En una olla, caliente 3 tazas de leche, con canela y azúcar al gusto.			
	2. En otra taza con leche fria, disuelva la Harina de Avena y agréguela a la leche cuando ésta comience a hervir.			
	3. Continue la cocción, sin dejar de revolver, hasta que aspese y hierva por 2 minutos.			

CARACTERISTICAS

SENSORIALES
FISICO-QUIMICAS
MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL
Apariencia: Avena en Hojuela plana, producto en hojuela de la especie A. Sativa L. y A. Byzantina L. **Aroma:** Caracteristico **Color:** Crema, ligeramente caoba **Sabor:** Caracteristico, avena tostada **Textura:** Semilla aplanada

CALIBRE	RESULTADOS
Granulometria: (retención malla)	
US N° 7	≤ 93%
US N° 25	≤ 2%
Fondo	≤ 0,14%

FISICO-QUIMICAS		
TIPO	MINIMO (%)	MAXIMO (%)
ACIDOS GRASOS LIBRES EN BASE SECA	-	8
HUMEDAD	-	11,5
PROTEINA	10,5	-
CENIZAS	-	2,1
GRASAS	6	10,5
FIBRA CRUDA	-	3
ALERGENOS (Gluten)	-	100 Mg/Kg

METALES PESADOS		
TIPO	MINIMO (%)	MAXIMO (%)
PLOMO	-	0,5 mg/kg

MICROBIOLOGICO				
REQUISITOS	n	c	m	M
MOHOS LEVADURAS	3	1	100	1,000
E. COLI (UFC/g)	3	0	10	-
SALMONELLA (25g)	3	0	Ausente	-
AFLATOXINAS	1	3	0	10 ppb
MESOFILOS AEROBIOS	3	1	5,000	20,000

NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 2160 de 2006, Ultima actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Codex estandar 201 de 1995 * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional * Resolucion 2906 de 2007 límites maximos metales pesados y plaguisidas * Resolucion 2674 de 2013 * Resolucion 4143 de 2012 reglamentos tecnicos requisitos sanitarios materiales envases y empaques destinados para alimentos de consumo humano *Decreto 3075 de 1997, BPM *NTC 2159 2006 Limites maximos de aflatoxinas *Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepción en puerto de materias primas 2. Nacionalización 3. Almacenamiento 4.Empaque y pesaje de producto 5. Almacenamiento temporal 6. Distribucion al cliente
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polietileno de baja densidad calibre 1,5 con impresión. Bolsa de 250g=3g 500g=5g ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El vehiculo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza. *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehiculo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. *El producto es transportado en vehiculos que cumplen con el Decreto 3075/97
	Solicitante: Realizó: Carlos Baquero

Firma lider de Calidad

Nombre: Carlos Baquero

INVERSIONES Barragán S.A. Nit. 830.111.387-5

6502

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20147926	Nombre producto	AVENA, VARIEDADES: HOJUELA DE AVENA TRADICIONAL, AVENA PELADA ESTABILIZADA, HOJUELA DE AVENA GRANO ENTERO, HOJUELA INSTANTÁNEA DE AVENA.				
Registro Sanitario	NSA-005219-2018	Vencimiento	2028/08/03	Modalidad	IMPORTAR, ENVASAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NIT.8901113675						
Marcas	SUDESPENSA, AUSTRAL GRANOS,RINDE AVENA, ITATA , MONTEVERDE , SOCIEDAD AVENAS DEL PACIFICO S.A, FUSION, AGROPEL, MERCADO COLSUBSIDIO						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
200g., 250 G., 300g., 350., 400g. 500 g., 600g., 750g., 800g., 900g., 1000g., 2000g., 3000g., 12.5 KILOS, 25 KILOS, 40 KILOS, 50 KILOS.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
ENVASADOR	SUDESPENSA BARRAGAN S.A.	corabastos bodega 8 local 2	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	asesoriasasg@yahoo.es
FABRICANTE	MONTEVERDE S.A.	Av. Yungay No. 786, Huepil	CHILE			
FABRICANTE	SOCIEDAD AVENAS DEL PACIFICO S.A	RESTO PARCELA No. 15 AGUADAS DE CHUMULCO. SANTIAGO DE CHILE.	CHILE			
FABRICANTE	AGROINDUSTRIAL PEDREGAL	PEDRIO SANTA PETRONILA KM n. 2, Camino a Curacautin, Comuna de LAUTARO	CHILE			
FABRICANTE	MOLINERA ITATA S.A.	KM.37 CAMINO CHI	CHILE			
FABRICANTE	PROCESADORA DE GRANOS AUSTRAL S.A.	ERCILLA 195 PILLANLELBU	CHILE			
IMPORTADOR	SUDESPENSA BARRAGAN S.A.	corabastos bodega 8 local 2	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	asesoriasasg@yahoo.es
...AR REGISTRO SANITARIO	SUDESPENSA BARRAGAN S.A.	corabastos bodega 8 local 2	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	asesoriasasg@yahoo.es

Imprimir << Atras

	FICHA TÉCNICA	Código:	R-CAL-13
		Versión:	06
		Fecha:	19/12/2018

COMPAÑÍA PESQUERA DEL MAR S.A.S.
Parque Industrial La Fortuna Bodega 3 Anillo Vial Km 5 + 360 Vía Palenque – Floridablanca

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO (Genérico)

CÓDIGO INTERNO	VEG-0067-0004	NOMBRE	MAIZ - BOLSA X 1 KG PMAR



VARIEDAD
Convar. Saccharata

NOMBRE COMÚN DE LA ESPECIE
Zea mays L., convar. Saccharata

ORIGEN DE LA ESPECIE UTILIZADA

MARINO		CULTIVO		IMPORTADO	X	NACIONAL	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO (como materia prima)
Maíz dulce procesado, desgranado, blanqueado, IQF. Puede presentarse granos vacíos y/o con coloración negra en un extremo en un 5%.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN
Controles de calidad en recepción de materia prima, limpieza y desinfección, loteo, cambio de tamaño, pesaje, armado, empacado y embalaje

NOLÉPTICOS Y GICOS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO

Características	Método de Medición	Frecuencia	Especificación
Color	Visual	Cada nuevo lote	Uniforme dorado sin color intenso. No coloraciones negras.
Olor	Sensorial	Cada nuevo lote	Característico levemente dulce, exento de olor fermentado.
Textura	Sensorial	Cada nuevo lote	Suave.
Sabor	Sensorial	Cada nuevo lote	Característico exento de sabores fermentados.

REQUISITOS MICRO

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO

Parámetro	Valores de referencia
Escherichia coli UFC/g	10-100 UFC/g
Salmonella spp	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN DE LA MATERIA PRIMA
Para la aceptación de la materia prima se tienen como criterios de aceptación las características organolépticas y la rotulación del empaque primario o secundario, para esta última se deben tener como mínimo numero de lote, origen y vencimiento del producto.

PRESENTACIÓN

PRESENTACIÓN COMERCIAL

MAIZ - BOLSA X 1 KG PMAR	Descripción	Peso neto (g)	% glaseo	Registro Sanitario	T° de conservación	Vida Útil	Descripción empaque	Código Barras EAN 13:	Materia prima/ Sector gastronómico/ Producto terminado	Unidad de embalaje
	Maíz dulce , Congelado (IQF), desgranado .	1000 g	No aplica	RSA-002791-2017	Núcleo de producto: -18°C. Método sanwich: -15°C +/-3°C.	12 meses a partir de la fecha de producción.	Bolsa de PET marca pesquera impresa con información correspondiente.	7700579006542	Producto terminado	Caja corrugada x 10 paquetes

INFORMACIÓN DE INTERÉS

ESPECIFICACIONES EMPAQUE PRIMARIO PARA PRODUCTO TERMINADO (RESOLUCIÓN 5109)
Nombre del alimento (producto) , Lista de ingredientes, Contenido neto (Peso Neto) , Nombre y dirección del fabricante y empacador, el nombre o razón social y la dirección del importador del alimento, lote, fecha de producción (PT), fecha de vencimiento (vence, F.Vto, Exp, etc), instrucciones de conservación, instrucciones de uso, registro sanitaro si aplica, declaración de alérgenos.

DESCRIPCIÓN DEL LOTE PARA PRODUCTO TERMINADO
En materias primas el lote corresponde a la fecha de recibo más el código del proveedor (DD-MM-CÓD). En Producto Terminado el lote consta de dígitos numéricos que corresponden a un consecutivo de orden de fabricación, la cual muestra la trazabilidad en el sistema de la empresa. En dicho documento aparece consignada la trazabilidad de la materia prima.

ALÉRGENOS/OGM
No contiene alérgenos. Puede presentar trazas de pescados y/o productos pesqueros y mariscos.
Este producto no tiene organismos genéticamente modificados (OGM).

POBLACIÓN OBJETO
Población en general, excepto las personas hipersensibles a los pescados y/o productos pesqueros o mariscos.

INSTRUCCIONES DE USO
Poner el maíz congelado en el agua cuando entre en ebullición por un tiempo menor a dos (2) minutos . Sazonar al gusto . UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR.

LEGISLACIÓN
Resolución 122 de 2012 , Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2906 de 2007.

Elaborado por: Coordinadora de Calidad

Aprobado por: Jefe de producción

6504

« Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20122048	Nombre producto	VEGETALES CONGELADOS VARIEDADES: MAÍZ DESGRANADO, VEGETALES MIXTOS, ARVEJA, ARVEJA MÁS ZANAHORIA, CHOP SUEY, WOK MIX, MIX DE PIMENTONES, ARROZ DE COLIFLOR, BROCOLL COLIFLOR, ESPINACA, COLIFLOR TIPO ARROZ, ENSALADA RUSA, ENSALADILLA RUSA.				
Registro Sanitario	RSA-002791-2017	Vencimiento	2026/12/13	Modalidad	EMPACAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,9006597982						
Marcas	PESQUERA DEL MAR, JUMBO, METRO, ARA, MAKRO, POMONA, ÉXITO, OLIMPICA, CAMSAN, FRESCAMPO, TAEQ, ARO, MR. CONGELO , SPRICE SMART, JUSTO & BUENO, D1.						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	CONGELADO
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
250 g, 454 g, 500 g, 700 g, 750 g, 908 g, 1000 g, 1200 g, 2000 g.
Desde 50g hasta 3000g.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
EMPACADOR	COMPAÑIA PESQUERA DEL MAR SAS	PARQUE INDUSTRIAL LA FORTUNA BODEGA 3 ANILLO VIAL - GIRON KM 5+360 VIA PALENQUE FLORIDABLANCA	COLOMBIA	SANTANDER	GIRON	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	COMPAÑIA PESQUERA DEL MAR SAS	PARQUE INDUSTRIAL LA FORTUNA BODEGA 3 ANILLO VIAL - GIRON KM 5+360 VIA PALENQUE FLORIDABLANCA	COLOMBIA	SANTANDER	GIRON	

Imprimir « Atras

FICHA TÉCNICA DE MAÍZ TRILLADO

Nombre Comercial	MAÍZ TRILLADO
Calidad	-Cumple con la NTC 366, maíz en grano para consumo humano. - Cumple con la Resolución 2906 de 2007. - Cumple con la Resolución 2674/2013. - Cumple con Resolución 719/2015. -Cuenta con NSA – 004896-2018 - El establecimiento cuenta con concepto sanitario Favorable emitido por el INVIMA.
Requisitos generales	- Se denomina maíz trillado al conjunto de granos desgranados y enteros de maíz duro "Zea mayz identata L" y dentado "Zea mayz indurata L". El maíz trillado debe estar limpio, entero, libre de impurezas, del ataque de plagas, enfermedades (pudrición) y olores y sabores extraños. No debe contener residuos de material tóxico. Características organolépticas: Color: blanco, Olor: propio del producto, Consistencia: dura
Requisitos Específicos	CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS REQUISITO / LIMITE MÁXIMO NTC 366 Maíz en grano para consumo humano HUMEDAD: 14.0% % GRANOS DAÑADOS POR HONGOS: 3.0% AFLATOXINAS: 20 mcg - residuos de plaguicidas no exceden los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007.
Empaque y Rotulado	**PRIMARIO:** - Empaque en Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - Empacado y sellado mediante maquina automática de solapa. -No se permite el reempaque - Cumple con la Resolución 683 de 2012. - Cumple con la Resolución 4143 de 2012. - Cumple con la Resolución No. 5109 de 2005 de rotulado. - El empaque no requiere contener información nutricional, ya que no presenta propiedades nutricionales o propiedades de salud (Resolución 333 de febrero de 2011). - La fecha de vencimiento se ubica en lugar visible.

	SECUNDARIO - El empaque garantiza la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
Conservación y almacenamiento	-El almacenamiento y conservación de los alimentos cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.
Transporte	El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo cumplen con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.
Vida útil	6 meses
Presentación	Presentación comercial acorde con las necesidades del servicio.
Presentación comercial	250 gramos a 3.000 gramos
Forma de uso o consumo	Producto crudo que debe someterse a cocción antes de consumirse. Para elaborar crispetas o palomitas de maíz.
Porción recomendada	30 gramos
Normatividad aplicable	NTC 366 Maíz en grano para consumo humano Resolución 5109/2005 Resolución 333 de 2011 (En caso de contener informar nutricional) Resolución 2674/ 2013 Resolución 683 de 2012. Resoluciones 4143 de 2012 Resolución 2508 de 2012
Grupo poblacional	A toda la población en general

REVISO: NUBIA AMAYA GUTIÉRREZ
BACTERIÓLOGA Y LAB CLÍNICO

APROBÓ: JULIO ALIRIO RAMÍREZ
REPRESENTANTE LEGAL

6107

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20145068	Nombre producto	CEREALES GRANOS ENTEROS O TRITURADOS: MAIZ TRILLADO BLANCO, MAIZ TRILLADO AMARILLO, MAIZ PIRA, ARROZ, ARROZ PARA SOPA, CEBADA. CEBADA PERLADA, TRIGO, TRIGO PARTIDO				
Registro Sanitario	NSA-004896-2018	Vencimiento	2028/06/21	Modalidad	EMPACAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	FORTILAC, MONTEROVIRA, (+X-) MAS POR MENOS, DISTRICOSTOS, COMERCIAL DE GRANOS., JR, MERCASUR, SUPERMERCADO PANORAMA, AMANECER, , SAN AGUSTIN, CAJASAN, EL GRAN CAMPEON						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
desde 250g hasta 50 kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
EMPACADOR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A.S.	BG 14 LC 5 CENTROABASTOS	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A.S.	BG 14 LC 5 CENTROABASTOS	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	

Imprimir << Atras

	TÍTULO: LA FINA Margarina de Mesa y Cocina

TIPO: HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO	CODIGO: H 2100 000	REVISIÓN Nº: 011 FECHA: 14.03.13	Página 1 de 4

1. DESCRIPCIÓN

Margarina elaborada exclusivamente con aceites vegetales (palma, palmiste, soya), agua, sal, leche descremada, emulsificantes (mono y diglicéridos, lecitina de soya), conservantes (sorbato de potasio, ácido sórbico), sinergista (ácido cítrico), antioxidante (BHT), secuestrante (EDTA), saborizantes (sabores idénticos a los naturales), colorante natural (betacaroteno), vitamina A palmitate y vitamina D_3.



2. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICA	MÍNIMO	MÁXIMO
% GRASA	80	
% HUMEDAD		16
% ACIDEZ (como Oleico) en fase grasa		0,20
PUNTO DE FUSIÓN (°C)	38,5	39,5
ÍNDICE DE PERÓXIDO (meq O_2/kg grasa)		1,0 en Fábrica 5,0 fuera de Fábrica
% SAL		1,65
ACIDOS GRASOS TRANS	Libre	
GRASAS PARCIALMENTE HIDROGENADAS	Libre	

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

OLOR	Lácteo
SABOR	Característico - lácteo
TEXTURA	Suave, homogénea

ELABORÓ:	REVISO:	APROBO
JEFE DE LABORATORIO	DIRECTOR TÉCNICO	DIRECTOR DE INV. Y DESARROLLO

	TITULO: LA FINA Margarina de Mesa y Cocina

TIPO: HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO	CODIGO: H 2100 000	REVISION Nº: 011 FECHA: 14.03.13	Página 2 de 4

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERISTICA	CRITERIO DE ACEPTACION
RECUENTO DE AEROBIOS MESÓFILOS (UFC/g)	≤ 1000
E. COLI (UFC/g)	≤ 10
RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS (UFC/g)	100 Máximo
DETECCIÓN DE SALMONELLA 25/g	Ausencia
STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g)	≤ 100
LISTERIA MONOCYTOGENES 25/g	Ausencia

5. METALES CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	CANTIDADES MÁXIMAS (mg/kg)
HIERRO (Fe)	1,5
COBRE (Cu)	0,1
PLOMO (Pb)	0,1
ARSÉNICO (As)	0,1

6. USOS

Para consumo directo en la mesa y cocina, panadería y repostería.

7. EMPAQUE

Caja de cartón corrugado de 10 kg en las siguientes presentaciones:

- 10 cajas dispensadoras x 20 unidades de 50 g cada una en papel de aluminio.
- 8 cajas dispensadoras con 10 unidades de 125 g cada una en papel de aluminio.
- 4 cajas dispensadoras con 20 unidades de 125 g cada una en papel de aluminio.
- 20 cajas plegadizas con 4 unidades de 125 g cada una en papel de aluminio.
- 20 unidades de 500 g en papel de aluminio.
- 40 unidades de 250 g en papel de aluminio.
- 5 Plegadizas x 8 unidades de 250 g cada uno en papel de aluminio.

8. ALMACENAMIENTO

El producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco, libre de olores extraños, alejado de la luz directa del sol. A temperaturas mayores a 30 °C manténgase refrigerado.

ELABORO:	REVISO:	APROBO:
JEFE DE LABORATORIO	DIRECTOR TÉCNICO	DIRECTOR DE INV. Y DESARROLLO

	TITULO: LA FINA Margarina de Mesa y Cocina

TIPO: HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO	CODIGO: H 2100 000	REVISIÓN Nº: 011 FECHA: 14.03.13	Página 3 de 4

El arrumado puede hacerse así:

- Caja dispensadora x 20 unidades de 50 g altura 9
- 8 cajas dispensadoras x 10 unidades de 125 g altura 12
- 4 cajas dispensadoras x 10 unidades de 125 g altura 12
- 20 cajas plegadizas con 4 unicades de 125 g altura 12
- 20 unidades de 500 g altura 12
- 40 unidades de 250 g altura 10
- 5 plegadizas x 8 unidades de 250 g altura 10

9. FECHA DE VENCIMIENTO

Nueve meses a partir de su fecha de fabricación.

10. CONSUMIDORES POTENCIALES

Niños, adolescentes y adultos.

11. INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA

- Nombre del producto
- Ingredientes
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Registro Sanitario
- Número de lote
- Fecha de Vencimiento
- Condiciones de conservación
- Los alérgenos resaltados en la lista de ingredientes
- Información nutricional
- Libre de trans
- Libre de colesterol naturalmente exento
- Ideal para mesa y cocina

12. ALERGENOS

En la siguiente tabla se indica la presencia (como ingrediente añadido) de los siguientes alergenos:

ALERGENOS	SI	NO	DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES
Cereales que contengan gluten		X	
Crustáceos		X	

ELABORO:	REVISO:	APROBO:
JEFE DE LABORATORIO	DIRECTOR TÉCNICO	DIRECTOR DE INV. Y DESARROLLO

ALERGENOS	SI	NO	DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES
Huevos		x	
Pescado		x	
Mani		x	
Soya y Lecitina de Soya	x		Por formulación
Leche (Incluida la lactosa)	x		Por formulación
Nueces / Frutos secos		x	
Apio		x	
Mostaza		x	
Granos de Sésamo		x	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10 mg/kg)		x	
Moluscos		x	

13. CERTIFICADOS DE GESTIÓN

Este producto está elaborado bajo Sistemas de Gestión certificados con los siguientes modelos:

ISO 9001 icontec SC 750-1

HACCP NTC 5830 icontec HA-CER 287691

ISO 22000 icontec IA-CER269124

ISO / TS 22002-1 icontec BP-CER222485

FSSC 22000 icontec FS-CER287401

כשר KASHER VKB VaadHaKashrut de Bogotá LACTEO

ELABORO:	REVISÓ:	APROBÓ:
JEFE DE LABORATORIO	DIRECTOR TÉCNICO	DIRECTOR DE INV. Y DESARROLLO

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

invima | Te Acompaña

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

RESOLUCION No. 2023025720 DE 13 de Junio de 2023
Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

EXPEDIENTE: 1986798 **RADICACIÓN:** 20231041008 **FECHA:** 21/02/2023
REGISTRO SANITARIO: RSIAD18M02285 **VIGENCIA** 31/03/2025

ANTECEDENTES

Mediante Resolución Nº 2015009234 del 9 de marzo de 2015, el INVIMA Renovó el Registro Sanitario Nº RSIAD18M02285 Para FABRICAR Y VENDER el Producto MARGARINA DE MESA Y COCINA. Marcas LA FINA Siendo el Titular y Fabricante FABRICA DE GRASAS Y PRODUCTOS QUÍMICOS LIMITADA - GRASCO LIMITADA con domicilio en BOGOTA - D. C.

Mediante Resolución Nº 2018009934 del 8 de marzo de 2018, el INVIMA Autorizó 1.Cambio de la denominación del producto 2. Adición a la presentación comercial

Que mediante Resolución No. 2019039461 de fecha 6 de septiembre de 2019 el Invima autorizó 1. Cambio en la razón social del titular y fabricante a: GRASCO LTDA. Nit No 860005264 - 0, con domicilio en Carrera 35 No. 7 - 50- BOGOTA D.C.

Mediante Resolución No. 2022042245 del 13 de Diciembre de 2022, el Invima autorizó 1. Cambio en la composición del producto 2. Cambio en las presentaciones comerciales, quedando en adelante : De 10 a 1500 g, en intervalos de 1 g. De 125 g a 1500 g. en intervalos de 1 g. De 50 gramos a 1000 g, en intervalos de 1 g. Bloques de 15 kilogramos y 22.68 kilogramos (50 libras). Cajas plegadizas y dispensadoras en cartulina. O microcorrugado. Cartón corrugado o microcorrugado. Cartón corrugado por bloques de 15 kilogramos y 22.68 kilogramos.

Que mediante escrito número 20231041008 radicado el 21/02/2023, el Señor MIGUEL KRAUSZ HOLZ, actuando en calidad de representante legal, presentó solicitud de autorización de agotamiento de etiquetas del producto MARGARINA DE MESA Y COCINA marca LA FINA presentaciones comerciales 125 g, 250 g y 500g: La Fina x 125 g (envoltura), La Fina x 250 g (envoltura), La Fina x 500 g (envoltura), La Fina plegadiza 125 g x 4 unidades, La fina plegadiza 125 g x (4 x 5) unidades, La Fina dispensador 125 g x 10 unidades, La Fina dispensador 125 g x 20 unidades, La Fina plegadiza 250 g x 8 unidades, por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado por ajuste de la información nutricional por cambio normativo a la Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022.

CONSIDERACIONES

Que una vez evaluada la petición allegada, se pudo constatar que esta no contraviene lo dispuesto en la Resolución 2016028087 de fecha 26/07/2016, "Por la cual se establecen los lineamientos para la autorización de agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos en 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" y Artículo 6 de la 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, mediante el cual se fijan las pautas sobre las etiquetas, empaques y rótulos, el uso de

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 Nº 64 - 28 - Administrativo: Cra 10 Nº 64 - 60
(60)(1) 742 2121 - Bogotá

www.invima.gov.co
@Invimacolombia

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

invima | Te Acompaña

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

RESOLUCION No. 2023025720 DE 13 de Junio de 2023
Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

adhesivo y autorización de agotamiento de empaques y Resolución 254 de 2023 "Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022 modificatoria de la Resolución 810 de 2021".

Que el interesado allega la respectiva documentación técnico/legal, para acceder a lo solicitado y en consecuencia este Instituto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: AUTORIZAR a GRASCO LTDA PLANTA BOGOTA con domicilio en BOGOTA - D.C. el agotamiento de etiquetas del producto MARGARINA DE MESA Y COCINA, marca LA FINA presentaciones comerciales 125 g, 250 g y 500g: La Fina x 125 g (envoltura), La Fina x 250 g (envoltura), La Fina x 500 g (envoltura), La Fina plegadiza 125 g x 4 unidades, La fina plegadiza 125 g x (4 x 5) unidades, La Fina dispensador 125 g x 10 unidades, La Fina dispensador 125 g x 20 unidades, La Fina plegadiza 250 g x 8 unidades, por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado establecida en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023, otorgándole un término hasta el 14 de junio de 2024.

ARTICULO SEGUNDO: El término citado en el Artículo Primero de la presente resolución, hace referencia al tiempo durante el cual el producto puede ser comercializado con la etiqueta suministrada al momento de la solicitud para agotamiento radicada con el número 20231041008 de fecha 21/02/2023. Por tal razón, una vez se agote el plazo concedido, las etiquetas con las que se comercialice el producto deben cumplir cabalmente con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, 2013 de 2020, 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 expedidas por el Ministerio de la Protección Social, o los reglamentos que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

ARTICULO TERCERO: Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR TECNICO 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 CUARTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 13 de Junio de 2023
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023/06/13 11:24:41 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Proyectó: tecnico Ximena Bardales; VoBo legal Iván Salazar

Alianza Team

Ficha Técnica

Part [Rev]: 00627100 [8]

Fecha de Emisión: 02/02/2024 10:23

Descripción: MARG LOLITA 20 X 4 X 125

Descripción General

Producto

Margarina de Cocina	20x4x125g

Tipo de Empaque

Empaque Primario	Envoltura Bilaminada Al/Papel
Empaque Secundario	Display
Empaque Terciario	Caja de Cartón Corrugado

Registro Sanitario

Registo Sanitario	PSA-0002284-2019

Descripción y Composición del Producto

Esparcible para mesa y cocina en barra, con grasas y aceites 100% de origen vegetal, vitaminas A y D.

Aplicación y Direccionamientos de Uso

Producto para uso culinario y para untar. Los utensilios que entren en contacto con el producto deben estar limpios y secos. Manténganse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz directa del sol. A temperatura ambiente mayor a 25°C mantener el producto refrigerado.

Uso no previsto

No usar como producto cosmético, terapéutico ni farmacológico. No usar para reempaque de producto. Mal uso por incumplimiento de condiciones de uso declaradas en etiqueta.

Población vulnerable - peligro inocuidad

[illegible]ción con enfermedades cardiovasculares, inmunosuprimidas, mujeres en embarazo y niños.

Lista de Componentes

Componentes

Mezcla de aceites y grasas vegetales (aceite de palma, sus fracciones y aceite de palmiste) refinados, hidrogenados y no hidrogenados, interesterificados y no interesterificados, agua, emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, ésteres de ácido cítrico, poliglicerol polirricinoleato y lecitina de soya), sal, conservante (sorbato de potasio), sabor natural (mantequilla), sinergista (ácido cítrico), colorante natural (anato cúrcuma), antioxidante (TBHQ).

Parámetros de Certificación

Propiedades Fisicoquímicas

La información contenida en esta publicación est á basada en nuestra propia investigación y es totalmente confiable. Los usuarios deben, sin embargo, realizar sus propias pruebas para determinar qué tan adecuados son nuestros productos para sus propósitos específicos y el estatus legal de la intención de uso en sus productos. Los parámetros expresados en el contenido adjunto no deben ser considerados como garantía de ninguna clase expresa o implícita.

Alianza Team

Ficha Técnica

Part [Rev]: 00627100 [8]

Fecha de Emisión: 02/02/2024 10:23

Descripción: MARG LOLITA 20 X 4 X 125

Propiedades Fisicoquímicas	UoM	Min	Max	Metodo	Frecuencia Reporte
Acidos Grasos Libres Oleico	%		0.2	AOCS Ca 5a-40	Lote a lote
Acrilonitrilo	mg/kg		0.02	EXTERNO	Anual
Benzo(a)pireno	µg/kg		2	AOCS Cd 21-91	Anual
Cloruros en %	%	0.9	1.1	AOCS Db 7-48	A solicitud
Color Lovibond, 5.25" Amarillo			70	AOCS Cc 13e-92	Lote a lote
Color Lovibond, 5.25" Rojo		8	10	AOCS Cc 13e-92	Lote a lote
Humedad	%	36	38	AOCS Ca 2b-38	Lote a lote
Indice de Peróxidos	meqO2/kg		1	AOCS Cd 8b-90	Lote a lote
Monomero de cloruro de vinilo	mg/kg		0.01	EXTERNO	Anual
pH fase acuosa separada		3.5	4.5	AOCS Tu 1a-64	A solicitud
Punto de Fusión	°C	45	48	AOCS Cc 1-25	Lote a lote
Suma de Dioxinas ERQT PCDD/F-OMS	pg/g grasa		0.75	EPA 1668 B 2008	Anual
Suma de Dioxinas y PCBs	pg/g grasa		1.5	EXTERNO	Anual

Plaguicidas	UoM	Min	Max	Metodo	Frecuencia Reporte
Cipermetrin	mg/kg		0.5	EXTERNO	Anual

Metales	UoM	Min	Max	Metodo
Arsénico (As)	ppm		0.1	AOCS Ca 18-79
Cobre (Cu)	ppm		0.1	AOCS Ca 18-79
Plomo (Pb)	ppm		0.1	AOCS Ca 18-79
Hierro (Fe)	ppm		1.5	AOCS Ca 18-79

Contenido de Grasa Sólida	UoM	Min	Max	Metodo	Frecuencia Reporte
N10	%	58	65		Lote a lote
N20	%	42	46		Lote a lote
N25	%	32	36		Lote a lote
N30	%	24	28		Lote a lote
N35	%	17	21		Lote a lote
N40	%	10	14		A solicitud

Parámetros Microbiológicos

Microorganismos Patógenos	UoM	Presencia	Metodo	Frecuencia Reporte
E.Coli	UFC/g	<10	AOAC 991.14	A solicitud

Microorganismos Indicadores	UoM	Max	Metodo	Frecuencia Reporte
Bacterias Lipolíticas	UFC/g	<10	Método Interno	A solicitud
Coliformes Totales	UFC/g	<10	AOAC 991.14	A solicitud
Enterobacterias	UFC/g	<10	AOAC 2003.01	A solicitud
Levaduras	UFC/g	<100	AOAC 2014.05	A solicitud
Mesófilos Aerobios	UFC/g	5000	AOAC 990.12	A solicitud
Mohos	UFC/g	<100	AOAC 2014.05	A solicitud

Propiedades Sensoriales

La información contenida en esta publicación está basada en nuestra propia investigación y es totalmente confiable. Los usuarios deben, sin embargo, realizar sus propias pruebas para determinar qué tan adecuados son nuestros productos para sus propósitos específicos y el estatus legal de la intención de uso en sus productos. Los parámetros expresados en el contenido adjunto no deben ser considerados como garantía de ninguna clase expresa o implícita.

Alianza Team

Ficha Técnica

Part [Rev]: 00627100 [8]

Fecha de Emisión: 02/02/2024 10:23

Descripción: MARG LOLITA 20 X 4 X 125

Propiedades Sensoriales Generales	Min	Max	Metodo	Observaciones
Apariencia	8	10	AOCS Cg 2-83	Sólido a temperatura ambiente
Color	8	10	AOCS Cg 2-83	Amarillo claro
Olor	8	10	AOCS Cg 2-83	Neutro, exento de olores extraños, racios o a solventes
Sabor	8	10	AOCS Cg 2-83	Neutro, exento de sabores extraños, racios o a solventes

Alérgenos

	Presencia	Contacto Cruzado Potencial	UoM
Cereales con Gluten y sus derivados	NO	NO	%
Crustáceos y sus derivados	NO	NO	%
Huevo y productos de los huevos	NO	NO	
L[illegible] sus derivados (incluida la Lactosa)	NO	SI	%
Maní, soya y sus productos	SI	NO	
Nueces de árboles y sus productos derivados	NO	NO	%
Pescado y productos pesqueros	NO	NO	
Sulfito en concentraciones de 10mg/kg o mas	NO	NO	

Comentarios Adicionales

Contiene lecitina de soya. Puede contener leche

Información Nutricional

	Valor	Und
Porciones por Envase	13	
Tamaño por Porción	10	g

	UoM	Por 100 UoM	Por Porción
Calorías	kcal	540	54
Gr[illegible]otal	g	60	6
[illegible]aturada	g	34	3.4
Grasa Trans	mg	228	23
Carbohidratos Totales	g	0	0
Azúcares Totales	g	0	0
Azúcares añadidos	g	0	0
Sodio	mg	393	39
Vitamina A	mcg ER	0	0
Vitamina D	mcg	0	0
Proteina	g	0	0
Fibra Dietaria	g	0	0
Calcio Nut	mg	0	0
Hierro Nut	mg	0	0
Zinc Nut	mg	0	0

Almacenamiento y Vida Útil

La información contenida en esta publicación est á basada en nuestra propia investigación y es totalmente confiable. Los usuarios deben, sin embargo, realizar sus propias pruebas para determinar qué tan adecuados son nuestros productos para sus propósitos específicos y el estatus legal de la intención de uso en sus productos. Los parámetros expresados en el contenido adjunto no deben ser considerados como garantía de ninguna clase expresa o implícita.

Alianza Team

Ficha Técnica

Part [Rev]: 00627100 [8]

Fecha de Emisión: 02/02/2024 10:23

Descripción: MARG LOLITA 20 X 4 X 125

Vida Útil

	Valor	UoM
Vida Útil Total Meses	7	mes(es)

	Min	Max	UoM
Temperatura de Almacenamiento	12	22	°C
Temperatura de Transporte	12	22	°C
Temperatura en Punto de Venta	12	22	°C

No pisar.
Almacenar en un lugar fresco y seco.
Alejarse de productos con sabores y olores extraños.
No arrume sobre el piso, siempre en estiba.
Después de abierta o en clima cálido, manténgase refrigerada.
T[illegible]eratura de Almacenamiento: A temperatura ambiente mayor a 25°C mantener el producto refrigerado.

ALIANZA TEAM
Tel: 01 8000 127 474 (COLOMBIA), 01 800 714 5300 (MÉXICO), 800 123 333 (CHILE)
www.alianzateam.com
La información contenida en esta publicación est á basada en nuestra propia investigación y es totalmente confiable. Los usuarios deben, sin embargo, realizar sus propias pruebas para determinar qué tan adecuados son nuestros productos para sus propósitos específicos y el estatus legal de la intención de uso en sus productos. Los parámetros expresados en el contenido adjunto no deben ser considerados como garantía de ninguna clase expresa o implícita.

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

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

RESOLUCION No. 2023032352 DE 18 de Julio de 2023
Por la cual se Autoriza una solicitud de autorización de agotamiento de etiquetas.

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

EXPEDIENTE: 20172552 **RADICACIÓN:** 20231048387 **FECHA:** 28/02/2023
REGISTRO SANITARIO: PSA-0002284-2019 **VIGENCIA** 13/11/2026

ANTECEDENTES

Mediante Resolución Nro. 2019051305 de fecha 13 de Noviembre de 2019, el Invima concedió: PERMISO SANITARIO No.: PSA-0002284-2019 MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER PRODUCTO: ESPARCIBLE PARA MESA Y COCINA MARCA: LOLITA, COUNTRY RANCH, CLARO, LA GUSTADORA, GOTA DE ORO, LA PURÍSIMA,, SOLI, LA SEVILLANA, Z, MALLORCA, SOY SABOR, S&S, PUROIL, TEAM, PRESENTACION COMERCIAL: 10g a 1000g, en intervalos de 1g., TITULAR(ES): TEAM FOODS COLOMBIA SA con domicilio en BOGOTA - D.C., FABRICANTE(S): TEAM FOODS COLOMBIA S.A. con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO, TEAM FOODS COLOMBIA SA con domicilio en BOGOTA - D.C.

Mediante Resolución No. 2020003739 del 31 de enero de 2020, el INVIMA autorizó: 1. Adición de composición: Variedad 2: Composición: Aceites vegetales refinados e interesterificados (Aceite de Palma, Aceite de Palmiste y Aceite de Soya), agua, sal, leche descremada en polvo, emulsificantes (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), conservante (Sorbato de Potasio), sabores natural e idénticos al natural (mantequilla, leche y sabor sal), sinergista (ácido cítrico), antioxidante (TBHQ), vitaminas A y D3, secuestrante (EDTA), y colorante natural (Anato, cúrcuma). Contiene leche, puede contener Lecitina de Soya. *Aporta una cantidad insignificante de grasas trans y colesterol.

Mediante RESOLUCION Nro. 2021024898 de 21 de junio de 2021, el Invima autorizó 1. Adición de marca comercial.

Mediante RESOLUCION Nro. 2021029947 del 22 de julio de 2021 el Invima autorizo: 1. Adición en la composición del producto, 2. Adición de presentación comercial, quedando en adelante: 10g a 1000g, en intervalos de 1g, barras x125g, barras x 250g, barras x 500g, Caja x 64 unidades x 125g, Caja x 80 unidades x 125g. 3. Adición de material de empaque, 4. Cambio del sistema de codificación lote y fecha de vencimiento.

Mediante RESOLUCION Nro. 2022011625 de 11 de Mayo de 2022, el Invima autorizó 1.Adición de la siguiente marca comercial: Super Fry; Dagusto 2.Adición de la siguiente composición al producto: Composición 3: Aceites vegetales (refinados e interesterificados), agua, sal, leche descremada en polvo, emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos y poliglicerol poliricinoleato), sabores naturales, conservante (sorbato de potasio), sinergísta (ácido cítrico), antioxidante (TBHQ y/o BHT), colorante natural (anato cúrcuma), secuestrante (EDTA) y vitaminas A y D3. Composición 4: Aceites vegetales refinados físicamente, agua, emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, ésteres de sorbitán y poliglicerol polirricinoleato), sal, sabores artificiales e idénticos a los naturales (mantequilla y leche), conservante (sorbato de potasio), sinergista (ácido cítrico), colorante idéntico al natural (betacaroteno), secuestrante (EDTA), antioxidante (ascorbil palmitato) y vitaminas A y D3

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

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

RESOLUCION No. 2023032352 DE 18 de Julio de 2023

Por la cual se Autoriza una solicitud de autorización de agotamiento de etiquetas.

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

Mediante Resolución No. 2022041526 de 6 de diciembre de 2022, el Invima autorizó: 1. Adición de marca comercial, 2. Adición en la composición del producto, 3. Adición de la porción recomendada.

Mediante RESOLUCION Nro. 2023018070 de 3 de mayo de 2023, el INVIMA autorizó: 1. Adición de composición de producto. 2. Adición de presentación comercial.

Que mediante escrito número 20231048387 radicado el 28/02/2023 , la Señora RUBBY ESPERANZA ARISTIZABAL, actuando en calidad de representante legal y/o apoderada, presentó solicitud de autorización de agotamiento de etiqueta, en lo referente que en las etiquetas actuales del producto ESPARCIBLE PARA MESA Y COCINA presentaciones comerciales display 20 x 125g; 8 x 250g; 24 x 50g, marca(s) LOLITA; ESPARCIBLE PARA MESA Y COCINA presentaciones comerciales 125g, 50g, 250g, marca(s) LOLITA; ESPARCIBLE PARA MESA Y COCINA presentaciones display 20 x 125g, marca(s) DON OLIO; ESPARCIBLE PARA MESA Y COCINA presentaciones comerciales 125g, marca(s)DON OLIO; ESPARCIBLE PARA MESA Y COCINA presentaciones comerciales display 4 X 125g, marca(s) CLARO; ESPARCIBLE PARA MESA Y COCINA presentaciones comerciales 125g, marca(s) CLARO, presentan falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado en lo referente a: por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado por ajuste de la información nutricional por cambio normativo a la Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022, 254 de 2023.

CONSIDERANDO

Que una vez evaluada la petición allegada, se pudo constatar que esta no contraviene lo dispuesto en la Resolución 2016028087 de fecha 26/07/2016, "Por la cual se establecen los lineamientos para la autorización de agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos en 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"* y Artículo 6 de la 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, mediante el cual se fijan las pautas sobre las etiquetas, empaques y rótulos, el uso de adhesivo y autorización de agotamiento de empaques* y Resolución 254 de 2023 *"Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022 modificatoria de la Resolución 810 de 2021"*.

Que el interesado allega la respectiva documentación técnico/legal, para acceder a lo solicitado y en consecuencia este Instituto,

RESUELVE

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
Invima

Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(60)(1) 742 2121

www.invima.gov.co
@invimacolombia

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

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

RESOLUCION No. 2023032352 DE 18 de Julio de 2023
Por la cual se Autoriza una solicitud de autorización de agotamiento de etiquetas.

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

ARTICULO PRIMERO: AUTORIZAR a TEAM FOODS COLOMBIA S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C. el agotamiento de etiquetas del producto ESPARCIBLE PARA MESA Y COCINA presentaciones comerciales display 20 x 125g; 8 x 250g; 24 x 50g, marca(s) LOLITA; ESPARCIBLE PARA MESA Y COCINA presentaciones comerciales 125g, 50g, 250g, marca(s) LOLITA; ESPARCIBLE PARA MESA Y COCINA presentaciones display 20 x 125g, marca(s) DON OLIO; ESPARCIBLE PARA MESA Y COCINA presentaciones comerciales 125g, marca(s)DON OLIO; ESPARCIBLE PARA MESA Y COCINA presentaciones comerciales display 4 X 125g, marca(s) CLARO; ESPARCIBLE PARA MESA Y COCINA presentaciones comerciales 125g, marca(s) CLARO, por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado por ajuste de la información nutricional por cambio normativo a la Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022, 254 de 2023 otorgándole un término hasta el 14 de junio de 2024.

ARTICULO SEGUNDO: El término citado en el Artículo Primero de la presente resolución, hace referencia al tiempo durante el cual el producto puede ser comercializado con la etiqueta suministrada al momento de la solicitud para agotamiento radicada con el número 20231048387 radicado el 28/02/2023. Por tal razón, una vez se agote el plazo concedido, las etiquetas con las que se comercialice el producto deben cumplir cabalmente con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 expedidas por el Ministerio de la Protección Social, o los reglamentos que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

ARTICULO TERCERO: Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR TECNICO 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 CUARTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 18 de Julio de 2023
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Proyectó: glucerom, coordinador Angela Rueda, revisó Nubia Martínez. Legal Cdelacossps.

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023/07/18 11:59:47 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
Invima

Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(60)(1) 742 2121

www.invima.gov.co
@invimacolombia

Duquesa	FICHA TÉCNICA	GESCAL-SD-1-FT
		VERSIÓN 1

MARGARINA DE MESA Y COCINA

1. NOMBRE Y UBICACIÓN DE LA EMPRESA

DUQUESA S.A
Carrera 106 #17B-86 Bogotá DC.

2. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO

Margarina de mesa y cocina, margarina libre de grasas trans.

3. MARCAS

Cremesa con girasol, Alkosto, Allday, Aro, Carulla, Cooratiendas, Capricla, Surtimax, Cremesa, Culinaria éxito, Éxito, Duquesa, La cocinerita, La preferida, Leader price, M&K, Don perfecto, Mercaldas, Mercamas, Unidos, Frescampo, CUISINE & CO, Máxima te conviene, Todo gusto, Don promo, Super Inter, JBO más calidad,
Arte margaritte.

4. PERMISO SANITARIO

PSA-0002430-2020

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto de consistencia sólida y textura homogénea, margarina en barra empacada en papel aluminizado antigraso en display de cartón y embalaje de caja de cartón corrugado.

6. LISTADO DE INGREDIENTES (En orden Decreciente)

Mezcla de aceites y grasas vegetales (Palma y sus fracciones (Palma, antioxidante TBHQ), palmiste (Palmiste, antioxidante TBHQ) refinados y/o interesterificados y/o hidrogenados), agua, sal, emulsificantes (**Lecitina de soya**, monoglicéridos de ácidos grasos), conservantes (Sorbato de potasio), reguladores de acidez (ácido cítrico y citrato de sodio), saborizante idéntico al natural (Mantequilla), Vitaminas A y D, colorante idéntico al natural (Betacaroteno).

7. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICA	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPECIFICACIÓN	LEGISLACIÓN / NORMA
Acidez (% como ácido oleico)	Titulación	0.2% Máximo	Resolución 2154 de 2012
Humedad %	Secado	16 Máximo	
Índice de Peróxidos (meq O2/Kg grasa) En la fábrica	Titulación	1 Máximo	
Punto de Fusión °C	Deslizamiento	45°C Máximo	
Cloruros	Titulación	3,5 Máximo	

8. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICA	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPECIFICACIÓN	LEGISLACIÓN / NORMA
Recuento de Mesófilos Aerobios	Recuento UFC/g	1000-5000	NTC 241 Margarinas y esparcibles para uso en mesa y cocina.
Recuento de *E.coli*	Recuento UFC/g	<10 UFC/g	
Recuento de Mohos	Recuento UFC/g	50-100 UFC/g	
Recuento de Levaduras	Recuento UFC/g		

9. ESPECIFICACIONES SENSORIALES
APARIENCIA: Compacta
COLOR: Amarillo
OLOR: Característico a Margarina
SABOR: Característico a Margarina
TEXTURA: Semidura y homogénea.
10. PRESENTACIÓN
PESO NETO: Unidad por: 125g, 250g, 500g, 3,5Kg, Caja de carton por: 4 display de 20 barras de 125g, 20 display de 4 barras de 125g, 10 display de 4 barras de 250g, 10 display de 2 barras de 500g, 40 barras de 250g, 20 barras de 500g, 4 envases x 3,5 kg.
EMPAQUE PRIMARIO: Envoltura: Papel aluminizado compuesto por foil de aluminio - papel sulfito - papel super calandrado - parafina - tratamiento antigraso - adhesivo - tintas.
EMPAQUE SECUNDARIO: Caja de cartón corrugado.
11. USO PREVISTO
Ideal para freir tus alimentos, utilizala en reposteria, pasteleria y demás preparaciones culinarias. No contiene colesterol, libre de grasas trans, resalta el olor y sabor de las comidas, por su suave textura en reposteria permite obtener un buen cremado y batido en corto tiempo.
12. USO NO PREVISTO
No utilizar como protector solar
No utilizar como humectante capilar ni de piel
No reenvasar
No reutilizar
13. CONSUMIDORES POTENCIALES
Producto de consumo para toda clase de personas.
14. VIDA ÚTIL
Siete (7) meses a partir de la fecha de fabricación mientras se mantengan las condiciones de almacenamiento y conservación.
15. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE
Lote: L: hora / fecha de elaboración del producto **Fecha de vencimiento:** fecha/responsable Ejemplo: L:13:41/12051 VENCE: 12/DIC/21/DV L: hora/(dia: 1er y 2do digito)(mes: 3er y 4to digito)(año: 5to digito) VENCE: dia/mes(letra)/año/iniciales responsable
16. CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO
Análisis fisicoquímicos de todos los productos terminados con especificaciones de la Resolución 2154 2012. Análisis microbiológicos de todos los productos elaborados según especificaciones de NTC 241.
17. INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE
Para una adecuada conservación, almacenar a una temperatura máxima de 25°C.
Durante el transporte y almacenamiento mantener área de almacenamiento en buenas condiciones de orden y limpieza y producto cerrado para evitar contaminación cruzada.
Almacenar en instalaciones cerradas, ventiladas y frescas.
Almacenar en un lugar libre de olores contaminantes y sobre estibas.
No golpear o perforar.
Utilice primero el producto con mayor tiempo de almacenamiento.
No almacenar el producto en presencia de sustancias quimicas, jabones, pinturas y alimentos que generen olores fuertes, puede alterar sus caracteristicas de sabor y olor.
Seguir las recomendaciones de conservación ubicadas en la solapa de la caja.

18. ALÉRGENOS
Contiene lecitina de soya como parte de los ingredientes y puede contener trazas de leche en polvo.
19. LEGISLACIÓN LEGAL
Resolución 2154 de 2012 NTC 241 Margarinas y esparcibles para uso en mesa y cocina Resolución 5109 de 2005 Resolucion 333 de 2011

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	CAMBIOS
1	Creación de documento.

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Asistente de Calidad	Coordinador de Sitemas de Gestión de Calidad	Coordiandor de Sitemas de Gestión de Calidad

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

invima | Te Acompaña

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

RESOLUCION No. 2023039873 DE 31 de Agosto de 2023
Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

EXPEDIENTE: 20177788 **RADICACIÓN:** 20231050225 **FECHA:** 28/02/2023
REGISTRO SANITARIO: PSA-0002430-2020 **VIGENCIA** 03/03/2027

ANTECEDENTES

Mediante Resolución Nro. 2020008321 del 3 de Marzo de 2020, este instituto Concede: PERMISO SANITARIO PSA-0002430-2020, en la MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER, para el PRODUCTO: MARGARINA DE MESA Y COCINA, MARCA: ARTE MARGUERITTE, CUISINE & CO, MAXIMA TE CONVIENE, JBO MAS CALIDAD, CULINARIA ÉXITO, ÉXITO, M&K, DON PERFECTO, SUPER INTER, DON PROMO, UNIDOS, MERCAMAS, CARULLA, ALLDAY, DUQUESA, LA PREFERIDA, CREMESA, CREMESA CON GIRASOL, ARO, LEADER PRICE,, LA COCINERITA, ALKOSTO, TODO GUSTO, FRESCAMPO, MERCALDAS, COORATIENDAS, SURTIMAX, CAPRIOLA, TITULAR(ES): DUQUESA S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C, FABRICANTE(S): DUQUESA S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.,

Mediante Resolución No. 2022006618 DE 6 de Abril de 2022 el INVIMA autorizó a DUQUESA S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C. el agotamiento de etiquetas del producto MARGARINA DE MESA Y COCINA, marca(s): DUQUESA, LA PREFERIDA, en su presentación comercial de 125 g, 250 g, 500 g, por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado establecida en la resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011, otorgándole un término de seis (6) meses.

Mediante Resolución Nro. 2020023093 de fecha 14 de Julio de 2020, este instituto MODIFICA La Resolución que concedió Permiso Sanitario No. PSA-0002430-2020, a favor de TITULAR(ES): DUQUESA S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C., En el sentido de autorizar: Modificación por adición de presentación comercial: 4 Display de 10 barras de 125 gramos, 8 Display de 10barras de 125 gramos, 6 Display de 8 barras de 250 gramos, 6 Display de 4 barras de 500 gramos. Y NIEGA la solicitud de Modificación de composición del producto.

Mediante Resolución No. 2020027096 del 19 de Agosto de 2020, el INVIMA: REVOCO la Resolución No 2020023093 de fecha 14/07/2020 En consecuencia el Artículo primero de la Resolución No 2020023093 de fecha 14/07/2020, quedará así: MODIFICAR La Resolución que concedió Permiso Sanitario No. PSA-0002430-2020, a favor de TITULAR(ES): DUQUESA S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C., En el sentido de autorizar: Modificación por adición de presentación comercial: 4 Display de 10 barras de 125 gramos, 8 Display de 10 barras de 125 gramos, 6 Display de 8 barras de 250 gramos, 6 Display de 4 barras de 500 gramos. Modificación de composición del producto, quedando en adelante autorizada la siguiente: MARGARINA DE MESA Y COCINA: Mezcla de aceites y grasas vegetales (palma refinada,

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

invima | Te Acompaña

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

RESOLUCION No. 2023039873 DE 31 de Agosto de 2023
Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

palmiste, interesterificados, fracciones de palma), agua, sal, emulsificantes (lecitina de soya, monoglicéridos de ácidos grasos), conservantes (sorbato de potasio), acidulantes (ácido cítrico y citrato de sodio), saborizante idéntico al natural (mantequilla), antioxidante (TBHQ), VITAMINAS A y D, colorante idéntico al natural (Betacaroteno), contiene soya y puede contener trazas de leche en polvo.

Que mediante escrito número 20231050225 radicado el 28/02/2023, la Señora María Victoria Ussa Cabrera, actuando en calidad de Apoderada, presentó solicitud de autorización de Agotamiento de Etiquetas, en lo referente que en las etiquetas actuales del producto MARGARINA DE MESA Y COCINA, marca(s): ARTE MARGUERITTE, presentación comercial de 500 g (4 unidades por 125 g cada una), 125 g, 250 g; marca ARO, presentación comercial de: 2 unidades por 500 g cada una, 500 g; marca COORATIENDAS, presentación comercial de: 2.5 Kg (20 unidades por 125 g cada una), 125 g, 250 g, 500 g; marca CUISINE & CO, presentación comercial de: 500 g (4 unidades por 125 g cada una), 20 unidades por 125 g cada una; marca DON PERFECTO, presentación comercial de: 500 g (4 unidades por 125 g cada una), 2.5 Kg (20 unidades por 125 g cada una), 125 g; marca FRESCAMPO, presentación comercial de: 500 g (4 unidades por 125 g cada una), 125 g; marca LA PREFERIDA, presentación comercial de: 500 g (4 unidades por 125 g cada una), 10 unidades por 125 g cada una, 2.5 Kg (20 unidades por 125 g cada una), 250 g, 125 g, 500 g; marca MERCALDAS, presentación comercial de: 250 g; presentan falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado en lo referente a ajuste de la información nutricional por cambio normativo a la Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022.

CONSIDERANDO

Que una vez evaluada la petición allegada, se pudo constatar que esta no contraviene lo dispuesto en la Resolución 2016028087 de fecha 26/07/2016, "Por la cual se establecen los lineamientos para la autorización de agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos en 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"* y Artículo 6 de la 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, mediante el cual se fijan las pautas sobre las etiquetas, empaques y rótulos, el uso de adhesivo y autorización de agotamiento de empaques* y Resolución 254 de 2023 *"Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022 modificatoria de la Resolución 810 de 2021"*.

Que una vez revisada la información allegada por el interesado, se pudo verificar que se presenta etiqueta correspondientes al producto MARGARINA DE MESA Y COCINA, marca

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(60)(1) 742 2121 - Bogotá

www.invima.gov.co
@Invimacolombia

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

invima | Te Acompaña

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

RESOLUCION No. 2023039873 DE 31 de Agosto de 2023
Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

COORATIENDAS, presentación comercial de 2.5 Kg declarando 20 unidades por 15 g cada una, lo cual no corresponde al contenido neto total del producto; por lo cual deberá corregirse el error antes de la comercialización del producto durante el tiempo de agotamiento aprobado, ya que la información induce a engaño a falsedad, para lo que podrá hacer uso de adhesivo aclaratorio a fin de cubrir en su totalidad la falencia o desistir del agotamiento de la mencionada etiqueta, dando cumplimiento de tal forma a lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, artículo 6 Resolución 2016028087 de 2016.

Que revisada la información allegada por el interesado, se verifica que las etiquetas de los productos de las cuales se solicita agotamiento, declaran información nutricional basada en Resolución 333 de 2011 y 810 de 2021, presentando valores del nutriente sodio que deben verificarse conforme lo establece la Resolución 2013 de 2020, con el fin de evaluar si le aplica la reducción del contenido del nutriente para dar cumplimiento a la meta 1 exigida en la correspondiente resolución, con tal de que pueda implementarse desde el tiempo de aprobación del agotamiento de las etiquetas.

Que el interesado allega la respectiva documentación técnico/legal, para acceder a lo solicitado y en consecuencia este Instituto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: AUTORIZAR a DUQUESA S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C. el agotamiento de etiquetas del producto MARGARINA DE MESA Y COCINA, marca(s): ARTE MARGUERITTE, presentación comercial de 500 g (4 unidades por 125 g cada una), 125 g, 250 g; marca ARO, presentación comercial de: 2 unidades por 500 g cada una, 500 g; marca COORATIENDAS, presentación comercial de: 2.5 Kg (20 unidades por 125 g cada una), 125 g, 250 g, 500 g; marca CUISINE & CO, presentación comercial de: 500 g (4 unidades por 125 g cada una), 20 unidades por 125 g cada una; marca DON PERFECTO, presentación comercial de: 500 g (4 unidades por 125 g cada una), 2.5 Kg (20 unidades por 125 g cada una), 125 g; marca FRESCAMPO, presentación comercial de: 500 g (4 unidades por 125 g cada una), 125 g; marca LA PREFERIDA, presentación comercial de: 500 g (4 unidades por 125 g cada una), 10 unidades por 125 g cada una, 2.5 Kg (20 unidades por 125 g cada una), 250 g, 125 g, 500 g; marca MERCALDAS, presentación comercial de: 250 g, marca COORATIENDAS, presentación comercial de 2.5 Kg (20 unidades por 15 g), por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado en lo referente a ajuste de la información nutricional por cambio normativo a la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023, hasta el 14 de junio de 2024, atendiendo las consideraciones establecidas.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(60)(1) 742 2121 - Bogotá

www.invima.gov.co
@Invimacolombia

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

invima | Te Acompaña

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

RESOLUCION No. 2023039873 DE 31 de Agosto de 2023
Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

ARTICULO SEGUNDO: El término citado en el Artículo Primero de la presente resolución, hace referencia al tiempo durante el cual el producto puede ser comercializado con la etiqueta suministrada al momento de la solicitud para agotamiento radicada con el número 20231050225 de fecha 28/02/2023. Por tal razón, una vez se agote el plazo concedido, las etiquetas con las que se comercialice el producto deben cumplir cabalmente con lo establecido en la resolución 5109 de 2005, 2013 de 2020, 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 expedidas por el Ministerio de la Protección Social, o los reglamentos que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

ARTICULO TERCERO: Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR TECNICO 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 CUARTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 31 de Agosto de 2023
Este espacio hasta la firma se considera en blanco.

ALBA ROCIO JIMÉNEZ TOVAR
DIRECTORA (E)TECNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Proyectó: jchillod VoBo legal Iván Salazar. Revisó. Mónica Garzón. Coordina. Angela Rueda

Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2023/09/06 10:55:05 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

6528

FICHA TECNICA: PANELA CAÑA SANTA

EMPRESA	FEDERACION AGROALIMENTARIA Y AMBIENTAL CAMPESINA.
NIT	900146319-6
CONTACTO	3153261754- 302 4059825
PROPOSITO	Promover, fortalecer y consolidar un sector agroalimentario campesino ambientalmente sostenible, como factor fundamental en la reducción de la pobreza, garante de la seguridad alimentaria, y que responda a la demanda interna de alimentos.
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Alimento sólido en bloque obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, a través de un proceso de tecnología de micro filtración de cachaza y elementos extraños para la obtención de un alimento de excelente calidad para presentarlo en cualquiera de sus formas y presentaciones.
PROCESO DE ELABORACION	Se inicia con el apronte de caña de los diferentes cortes hacia el área de depósito, posteriormente se hace la extracción del jugo, obteniendo por una parte el bagazo húmedo, se pasa a bagaceras, luego bagazo seco, el cual sirve para combustión y es el que produce la energía. Por otra parte, sale el jugo, el cual ingresa al proceso de clarificación a través de la eliminación de la cachaza, posteriormente se pasa a un proceso de micro filtración para eliminar los residuos de cachaza, posteriormente pasa a un proceso de evaporación y concentración, para finalmente dar el punteo, batido, moldeo y empaque del producto.
SITIO DE ELABORACION	Producida y transformada en el trapiche Santa Bárbara de Suaita Santander.
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Jugo de caña deshidratada
REGISTRO INVIMA	NSA-0043962018

DATOS NUTRICIONALES	
	Tamaño por porción 100g Porciones por envase (Aproxi): 4
	Calorías totales 1000* 350 kcal
	Sodio 30mg 1%
	Potasio 820 mg 23%
	Carbohidrato total 95g 32%
	Azúcar 95g
	Proteínas < 1%
	Vitamina A. Calcio 20%
	Vitamina C. Hierro 25%
	*Porcentaje de valor diario, basado en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de las necesidades calóricas.

Requisito	Valor	
	Mínimo	Máximo
Humedad, fracción en masa en % - 9,0		9.0
Cenizas, fracción en masa en % 0,8 -	0.8	

CARACTERSITICAS FISICO-QUIMICAS	Azucares totales (sacarosa), fracción masa en % - 83		83			
	Azucares reductores (glucosa), fracción masa en % 5,5 -	5.5				
	Proteínas, en % (Nx6,25) 0,2 -	0.2				
	Potasio en mg/100 g 100 -	1.00				
	Calcio en mg/100 g 10 -	10				
	Fósforo en mg/100 g 5,0 -	5.0				
	Hierro en mg/100 g 1,5 -	1.5				
	Colorantes	Ausencia				

ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS	Requisito	n	m	M	C
	Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g 5 50 150 2	5	50	150	2
	En Donde				
	n = Número de muestras a examinar				
	m = Parámetro normal				
	M = Valor máximo permitido				
	C = número de muestras aceptadas con M				

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR: La panela presenta un color tipo amarillo ocre y caramelo claro, dependiendo de la variedad de la caña y de la micro filtración de la cachaza y sustancias extrañas. TEXTURA: La panela presenta consistencia firme y dureza, las cuales están determinadas por la concentración de cristales de sacarosa formados durante el proceso. SABOR Y OLOR: Característicos de la panela natural. Libre de materias, olores y sabores extraños.
MARCO LEGAL	Resolución Ministerio Protección Social 779/2006 y sus modificaciones. NTC 1311. Productos Agrícolas Panela (última actualización). Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 del 2009 Notificación sanitaria NSA-003322-2017 INVIMA
TIPO DE CONSERVACION	Mantener el alimento en un lugar fresco y seco. Se recomienda no almacenar en lugares húmedos o contaminados.
MODO DE PREPARACION	10 gramos de panela en bloque para endulzar un vaso de agua de 7 onzas.
VIDA UTIL ESTIMADA	6 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, después de la elaboración.
PORCION RECOMENDADA	10 gramos de panela en bloque para endulzar un vaso de agua de 7 onzas.
FORMA DE USO	En preparaciones instantáneas, frías o calientes como agua de panela, coladas, refresco, salsas y también usada en cosmetología. Es un endulzante natural de jugos y es especialmente útil para la preparación de limonada natural.
GRUPO POBLACIONAL	Público en general (Niños, niñas, jóvenes y adultos)

IMÁGENES DE LOS PRODUCTOS	
ATRIBUTOS	Este es un alimento elaborado con los más altos estándares de calidad, a través de procesos de micro filtración, al ser obtenida del jugo puro de caña en la hacienda Santa Bárbara, municipio de Suaita Santander, bajo condiciones higiénicas de alta calidad que garantizan el compromiso de la Federación Agroalimentaria y Ambiental Campesina, de entregarle un alimento con todos los requerimientos sanitarios y de inocuidad del alimento procesado. Este alimento es cultivado y transformado en la hoya del rio Suarez y es ideal en las preparaciones domésticas, ya que no presenta ninguna sustancia extraña después del hervor del contenido.
EMPAQUE Y ROTULADO	procedencia, lote, notificación sanitaria y peso entre otros.
IDENTIFICACION DEL LOTE	La identificación del lote consta de nueve dígitos (9), El primer digito es una letra que identifica la planta de producción. Trapiché santa Bárbara (Letra B) Las dos letras siguientes corresponden al código del cliente, PAE Santander (letras PS) y los seis dígitos siguientes pertenecen a la fecha de vencimiento, representado en día, mes y año.
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	La panela es embalada en cajas marcadas de cartón de 10 kilos, Se almacena en estibas para evitar que el producto toque el piso. Su transporte se debe hacer evitando el contactó con sustancias extrañas, residuos de sustancias químicas y contaminantes. Debe protegerse de la humedad.

VALORES AGREGADOS	• Proceso innovador de micro filtración • Producto natural • Trazabilidad campesina • Peso exacto del producto
EMPAQUE COMERCIAL	Bloque x 250 gramos en termoencogible, con etiqueta Embalaje: Caja x 40 unidades Peso caja: 10 kilos
BODEGA DE ACOPIO TEMPORAL	Casa campesina ANUC Piedecuesta.
MOLIENDA	En esta operación se obtienen dos productos: el jugo crudo como producto principal y el bagazo húmedo. La extracción de los jugos se lleva a cabo en el área de molienda la cual cuenta con los siguientes equipos para la extracción de los jugos y para el aprovechamiento del bagazo como fuente de energía: • Banda trasportadora • Molino de alta capacidad • Conductor de Banda para Bagazo

Ing. de mercados. Luis Francisco Castro	Director Federación Campesina. MERCORED. Pedro Javier Duarte Rincón	Ing. de alimentos. Pilar Duarte
Control de calidad	Coordinador de calidad	Aprobación de calidad
ELABORO	REVISO	APROBO

6532

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCION Nro. 2024028388 del 20 de Junio de 2024

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo 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 dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 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 articulo 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 Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20241152865 de fecha 2024/06/20 el (la) Señor(a) PEDRO JAVIER RINCON DUARTE actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 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 NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0016790-2024
VIGENTE HASTA:	2034/06/20
EXPEDIENTE:	20282378 **RADICACION:** 20241152865
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	MIEL DE CAÑA PANELERA,
MARCA:	MERCORED, BIO'GRACIA, SELLO CAMPESINO, ÉXITO, JUMBO, METRO, ARA, JMC, PETROCASINOS, ALIMETA, D1, MERCASUR, LA CANASTA, LA 14, CAJASAN, MAS POR MENOS, COMFENALCO, LEJAYIM, LA MEJOR, PAN PAYA, FRESCAMPO, MEGAREDIL, D1, FRUCTOSSITA, OXXO, TOSTADO, ALKOSTO, TOLIMON, EKONO, PRICESMART, SURTIMAS, SUPREMA, TRES PANES, CARULLA, OLIMPICA, RAPIMERCAR, OMI, TREE FRUTS, SOLEI., CAÑA SANTA, .
PRESENTACION COMERCIAL:	100 gramos, 250 gramos, 500 gramos, 700 gramos, 1000 gramos, 1400 gramos 1500 gramos, 2000 gramos, 2500 gramos, 3000 gramos, 5000 gramos, 10000 gramos, 30000 ,
TITULAR(ES):	FEDERACION AGROALIMENTARIA Y AGROAMBIENTAL CAMPESINA. MERCORED con domicilio en PIEDECUESTA - SANTANDER,
FABRICANTE(S):	CAÑA SANTA SAS Ubicado en la Vereda Benjamin, con domicilio en SUAITA - SANTANDER,

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

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 810 de 2021 y sus modificaciones, 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.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS 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 de la presente Notificación Sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 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 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 20 de Junio de 2024

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria 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 ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2024/06/20 13:46:11 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA(E) TECNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

6534

invima	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. 7302-935-23

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)
CAÑA SANTA SAS	FI SANTA BARBARA, VDA BENJAMIN SUAITA- 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 20[illegible]7/24 hasta el 2023/7/28, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCION A RADICADO INVIMA 20231164770 DE FECHA 22/06/2023

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Javier Humberto González Espadafor	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Maria Carolina Ardila Fonseca	Profesional Universitario	

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias 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 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.

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 (601) 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 (601) 7458593. **Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bucaramanga el día 21 del mes de julio del año 2023

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

Recibido por
Firma
Nombre
Cédula
Cargo
Fecha 25.07.23

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	ACTA DE VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA A TRAPICHES PANELEROS			
	Código: IVC-INS-FM079	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2017-12-28	Página 1 de 8

Ciudad o municipio Suaita, Santander Vereda Santa Bárbara

Fecha (AAAA-MM-DD): 2023-07-25

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

RAZÓN SOCIAL CAÑA SANTA SAS

DIRECCIÓN FI SANTA BARBARA, VDA BENJAMIN

NIT 9015009427 CÓDIGO DE INSCRIPCIÓN TP-68770-21-2163

TELÉFONOS 3133484763;3144167718 FAX No Aplica

DEPARTAMENTO Santander

REPRESENTANTE LEGAL Hernando Rodríguez Pérez

ACTIVIDAD INDUSTRIAL Fabricación de Mieles y Panela

PRODUCCIÓN PROMEDIO SEMANAL EN TONELADAS: PANELA 12 MIEL VIRGEN 4

MARCAS QUE COMERCIALIZA Caña Santa, Santa Bárbara Gourmet

PROCESO A TERCEROS No Aplica

REGISTROS SANITARIOS (Si los tiene) NSA-004396-2018

OBJETIVO DE LA VISITA: Realizar visitan de Inspección, Vigilancia y Control en atención a solicitud con radicado Invima No. 20231164770 de fecha 22/06/2023, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial: la Ley 9 de 1979, Resolución 779 de 2006 y demás normatividad aplicable a los procesos y productos competencia del Instituto, según Oficio Comisorio No 7302-935-23.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICARON LA VISITA: NOMBRE, CARGO Y GRUPO O DEPENDENCIA.

María Carolina Ardila Fonseca - Profesional Universitario – Dirección de Operaciones Sanitarias, GTTCO1

Javier Humberto Gonzalez Espadafor, Profesional Universitario – Dirección de Operaciones Sanitarias, GTTCO1

ATENDIÓ LA VISITA POR PARTE DE LA EMPRESA: NOMBRE Y CARGO.

Hernando Rodríguez Pérez – Representante Legal

FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA OFICIAL (AAAA-MM-DD) 2021-10-04

CONCEPTO SANITARIO OTORGADO Favorable con Observaciones

	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1.-	**INSTALACIONES FÍSICAS**		
1.1*	El trapicho esta ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación (establos, vertimientos de residuos sólidos, porquerizas)	2	
1.2	Los alrededores están libres de residuos sólidos y aguas residuales	1	En los alrededores próxima al área de apronte de caña se observa acumulación de residuos sólidos.
1.3.*	El trapiche se encuentra separado físicamente de la vivienda	2	
1.4.	El trapiche presenta aislamiento y protección contra el libre acceso de animales y personas diferentes a los operarios	1	Se observa falta de protección en entre techos, ventanas y puertas del área del tren de cocción. Se evidencia ausencia de protección o de mallas anti insectos en el

			área de moldeo, almacenamiento de producto terminado y de almacenamiento de material de envase y embalaje, así como puerta que separa los servicios sanitarios con el área de habitaciones en la parte superior.
1.5.	El trapiche cuenta con delimitación física entre las áreas de recepción, producción, almacenamiento y servicios	2	
1.6.*	El funcionamiento del trapiche no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad	2	
1.7.	Los alrededores del trapiche no presentan malezas ni objetos o materiales en desuso	1	En los alrededores del trapiche se observan zonas con falta de control de malezas.
1.8.*	En el trapiche o en sus alrededores no se almacenan mieles de ingenio, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, azúcar y otros edulcorantes, blanqueadores, colorantes y demás sustancias prohibidas.	2	
	Numerales 1.3, 1.4 y 1.5. Aplicables para plan de cumplimiento		
2.-	**INSTALACIONES SANITARIAS**		
2.1	El trapiche dispone de servicios sanitarios señalizados y separados físicamente de las áreas de proceso.	2	
2.2*	Los servicios sanitarios se encuentran en buenas condiciones de aseo y limpieza, y están dotados con agua y elementos de aseo para el personal manipulador.	1	Los servicios sanitarios no están dotados con la totalidad de los elementos requeridos para la higiene.
2.3	Los servicios sanitarios están conectados a un sistema de disposición de residuos líquidos	2	
	Numerales 2.1, 2.2 y 2.3. Aplicables para plan de cumplimiento		
3.-	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**		
3.1.	**PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION**		
3.1.1.	Los operarios tienen los uniformes limpios y en buen estado	1	Los operarios no cuentan con dotación completa para el uso en la actividad de elaboración de alimentos, solo disponen de un delantal y el uso de protector de cabello y cabello. Los operarios ubicados en el tren de cocción carecen de calzado adecuado para esta actividad.
3.1.2.	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte	2	
3.1.3.	Los empleados no comen, fuman o beben en áreas de proceso	2	
3.2	**EDUCACIÓN Y CAPACITACION**		
3.2.1	Existe un Programa escrito de Capacitación en educación sanitaria	0	No existe un programa escrito de capacitación en educación sanitaria
3.2.2	Son apropiados los letreros alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad	0	No cuentan con avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad
3.2.3	Son adecuados los avisos alusivos a prácticas higiénicas, medidas de seguridad, ubicación de extintores, etc.	1	No existen avisos alusivos a prácticas higiénicas, ubicación de extintores, etc. Se observan aquellos relacionados con medidas de seguridad.
3.2.4	Dentro del trapiche se realizan actividades permanentes de capacitación en manipulación higiénica de alimentos para el personal nuevo y antiguo y se llevan registros	0	No existen evidencias que dentro del trapiche se realicen actividades permanentes de capacitación en manipulación higiénica de alimentos para el personal nuevo y antiguo.
3.2.5	Conocen los manipuladores las prácticas higiénicas que se deben implementar dentro del trapiche	1	Se observa desconocimiento de las practicas higiénicas por parte de algunos manipuladores.
4.-	**CONDICIONES DE SANEAMIENTO**		

4.1.*	El agua utilizada en el trapiche es potable o fácil de higienizar	2	
4.2.	El tanque o depósito de almacenamiento de agua está protegido con tapa, es de capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción y se limpia y desinfecta periódicamente	2	
5.-	**DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)**		
5.1.	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de malos olores, molestias sanitarias y la contaminación de la panela y/o superficies locativas y proliferación de plagas	1	En los alrededores próxima al área de apronte de caña se observa acumulación de residuos sólidos, los cuales son incinerados.
5.2.	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los desechos sólidos o basuras	1	No existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los desechos sólidos o basuras.
6.-	**CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)**		
6.1.	Existen procedimientos escritos o implementados de control integrado de plagas y roedores	0	No existen procedimientos escritos e implementados de control integrado de plagas y roedores.
6.2.*	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas	1	Se observó la presencia de insectos (abejas) dentro de las áreas de proceso y el ingreso de un ave al área de moldeo.
6.3.	Existen registros escritos de aplicación de medidas o productos contra las plagas	2	
6.4.	Los productos utilizados se encuentran rotulados, autorizados y se almacenan en un sitio alejado, protegido y bajo llave	2	
7.	**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**		
7.1.*	Existen procedimientos escritos e implementados de limpieza y desinfección, de las diferentes áreas, equipos y utensilios	1	No existen procedimientos escritos e implementados de limpieza y desinfección para la totalidad de las áreas, equipos y utensilios
7.2.	Existen registros que indican que se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica en las diferentes áreas, equipos y utensilios	1	Los formatos utilizados para la verificación de la limpieza y desinfección no incluye la totalidad de áreas, equipos, superficies y utensilios teniendo en cuenta que se evidenciaron debilidades en algunas superficies.
7.3.	Se tienen claramente definidos los productos utilizados, concentraciones, modo de preparación, empleo, se encuentran debidamente almacenados, rotulados y autorizados.	2	
8.-	**CONDICIONES DE PROCESO DE FABRICACIÓN**		
8.1.*	El material, diseño, acabados e instalación de los equipos y utensilios son fáciles de limpiar, desinfectar y se encuentran en buen estado.	1	Se observan superficies y utensilios en construidos en madera (mesas, utensilios y mangos de estos) lo que dificulta las actividades de limpieza y desinfección.
8.2.	Las áreas circundantes a los equipos son de fácil limpieza y desinfección	2	
8.3	La distribución del trapiche tiene un flujo secuencial del proceso de elaboración y evita la contaminación cruzada.	2	
8.4	El trapiche cuenta con equipos incluyendo molino, recipientes y utensilios que garanticen las buenas condiciones sanitarias y los mismos facilitan las labores de limpieza y desinfección	2	
8.5*	No se observa el uso de Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras, colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas, azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela o cualquier	2	

	otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.		
	Numeral 8.1, 8.3 y 8.4 Aplicable para plan de cumplimiento		
9.-	**HIGIENE LOCATIVA DE LA SALA DE PROCESO**		
9.1	Las paredes se encuentran limpias y en buen estado.	1	Se observan paredes con debilidades de limpieza, presencia de humedad y grietas.
9.2	Los pisos de las áreas de moldeo, envase y embalaje son de fácil limpieza y desinfección	1	Los piso de las áreas de moldeo, empaque y almacenamiento de producto terminado presenta grietas, roturas y desprendimiento del recubrimiento de la superficie.
9.3	Los sifones están equipados con rejillas que impidan el paso de plagas	1	Se observan algunos sifones con rejillas rotas y otros con rejilla de diseño no adecuado.
9.4	El techo está en buen estado y se encuentra limpio	1	Los techos de las distintas áreas (tren de cocción, moldeo, enfriamiento, empaque y almacenamiento) evidencian deficiencias de limpieza y mantenimiento.
9.5	La ventilación de la sala de proceso es adecuada	1	En las diferentes áreas de proceso se observan entretechos y aberturas que permiten la ventilación pero carentes de protección la cual no protegen contra el ingreso de plagas.
9.6	Las áreas cuentan con iluminación y ventilación adecuada (natural o artificial) y las lámparas están debidamente protegidas para evitar contaminación del alimento en caso de ruptura	1	Algunas de las áreas no cuentan con iluminación adecuada
9.7	La sala de proceso se encuentra limpia y ordenada	1	Las distintas áreas de proceso se observan con debilidades de limpieza
9.8	La sala de proceso y los equipos son utilizados exclusivamente para la elaboración de la panela para consumo humano	2	
	Numerales 9.1, 9.2, 9.3 y 9.4 *Aplicables para plan de cumplimiento*		
10.-	**MATERIAS PRIMAS E INSUMOS**		
10.1	Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas	2	
11.-	**ENVASE Y EMBALAJE**		
11.1	El envase de la panela es de material sanitario	1	No cuentan con documentos del proveedor del material de envase de manera que se pueda establecer que es apto para contacto con alimentos en cumplimiento de lo establecido en las Resoluciones 683 y 4143 de 2012
11.2	Los materiales de envase y embalaje están limpios, en perfectas condiciones y no han sido utilizados previamente para otro fin.	2	
11.3	No se observa el uso de material de embalaje como rusque, costales o de material no sanitario.	2	
11.4	Los envases y embalajes son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación	2	
11.5	La panela se envasa individual o por unidades	2	
12.-	**OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE**		
12.1*	El envasado se realiza en buenas condiciones higiénico sanitarias que evitan la contaminación de la panela	1	El área de envasado carece de protección completa de manera que proteja esta operación de la posibilidad de contaminación desde las áreas adyacentes y desde el exterior al momento de

			abrir la puerta para el despacho de producto.
12.2	El rotulado del embalaje se encuentra de conformidad con lo establecido en la Resolución 0779 de 2.006	2	
12.3	La panela que actualmente se está envasando individual o por unidades se encuentra rotulada de conformidad con lo establecido en la Resolución 0779 de 2.006.	2	Ver Anexo
13.-	**ALMACENAMIENTO DE PANELA**		
13.1	El almacenamiento se realiza en un sitio destinado para tal fin y en condiciones adecuadas	2	
13.2	El almacenamiento de la panela se realiza ordenadamente, en pilas y sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso	2	
14.-	**CONDICIONES DE TRANSPORTE**		
14.1	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de panela	1	En el momento de la visita no se encontraron vehículos para realizar esta verificación y no existen registros que indiquen que el establecimiento lo realiza.
14.2.	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso 'Transporte de Alimentos'	1	En el momento de la visita no se encontraron vehículos para realizar esta verificación y no existen registros que indiquen que el establecimiento lo realiza.
15.-	**SALUD OCUPACIONAL**		
15.1	El establecimiento dispone de botiquín con dotación adecuada	2	
15.2	El personal debe disponer de implementos de dotación personal que cumplan con la reglamentación de seguridad industrial	1	El personal no dispone de la totalidad de implementos de dotación personal que cumplan con la reglamentación de seguridad industrial
15.3	Las areas de riesgo están claramente identificadas	1	Se observan algunas áreas de riesgo claramente identificadas.

16.- EXIGENCIAS

16.1. Para ajustar el trapiche a la reglamentación sanitaria debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias (Citar numerales), las cuales **no están sujetas** al plan de cumplimiento: 1.2 – 1.7 – 3.1.1 – 3.2.1 – 3.2.2 – 3.2.3 - 3.2.4 – 3.2.5 – 5.1 – 5.2 – 6.1 – 6.2° - 7.1° - 7.2 - 8.1° - 9.5 – 9.6 – 9.7 – 11.1 – 12.1° -14.1 – 14.2 – 15.2 – 15.3 - ----------

16.2 Exigencias sanitarias **sujetas** a la presentación de Plan de Cumplimiento (Citar numerales): 1.4 – 2.2° - 8.1°-- 9.1 – 9.2 – 9.3 – 9.4 - ----------

CALIFICACIÓN: Cumple completamente: 2; Cumple parcialmente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la ley 9 de 1979 y su reglamentación y en particular la Resolución 0779 de 2006, para el cumplimiento de las anteriores exigencias se concede un plazo de **Treinta (30) días** (máximo 30 días a partir de la notificación).

Nota. Se exceptúan del cumplimiento en el plazo señalado anteriormente, aquellas exigencias asociadas a la infraestructura del trapiche panelero, las cuales para su cumplimiento y verificación serán amparadas bajo el ***Plan de Cumplimiento*** contemplado en el artículo 6° de la Resolución 4121 de 2011 y que se ve reflejado anexo 1 de la presente acta.

En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas previstas en la legislación sanitaria.

CONCEPTO:

FAVORABLE: _____ Cumple las condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias

FAVORABLE: X CON OBSERVACIONES, las cuales se consignan como exigencias en el numeral 16. y están sujetas al estricto cumplimiento de los términos y plazos del Plan de Cumplimiento acordado en el Anexo 1 de la presente Acta.

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
INVIMA	ACTA DE VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA A TRAPICHES PANELEROS			
	Código: IVC-INS-FM079	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2017-12-28	Página 6 de 8

DESFAVORABLE: ____ No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad

MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD APLICADAS No se aplican Medidas Sanitarias de seguridad.

Se informa que en el marco de la lucha contra la ilegalidad, el INVIMA habilitó la línea anticorrupción Tel: 2948725 ó 2948700 ext 3606. Los ciudadanos podrán hacer uso de esta línea para realizar denuncias frente a hechos de corrupción, y la comisión de acciones de ilegalidad sobre los productos competencia del INVIMA.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIÓN DE LOS FUNCIONARIOS DEL INVIMA

La actividad se realiza acatando los protocolos de bioseguridad, uso permanente de tapabocas y manteniendo el distanciamiento social; además del cumplimiento a lo establecido en la POLÍTICA INSTITUCIONAL DE CALIDAD DE ATENCIÓN Y TRATO DIGNO AL CIUDADANO, Código: GDI-DIE-PL007, especialmente lo descrito en los numerales 4.1, 4.1.1 y 4.1.2. Se orienta al ciudadano sobre todas las inquietudes manifestadas durante la visita.

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 25 del mes de **Julio** del año **2023**, en la ciudad de Suaita (Santander).

De la presente acta se deja copia en poder el interesado, representante legal, responsable del trapiche o quien atendió la visita.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma	Firma
Nombre María Carolina Ardila Fonseca	Nombre Javier Humberto Gonzalez Espadafor
C.C. 63.533.434	C.C. 7.222.956
Cargo Profesional Universitario	Cargo Profesional Universitario
Grupo o Dependencia Dirección de Operaciones Sanitarias – GTTCO1	Grupo o Dependencia Dirección de Operaciones Sanitarias – GTTCO1

Firma	Firma
Nombre	Nombre
C.C.	C.C.
Cargo	Cargo
Grupo o Dependencia	Grupo o Dependencia

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma	Firma
Nombre Hernando Rodríguez Pérez	Nombre
C.C. 5.552.054	C.C.
Cargo Representante Legal	Cargo

ANEXO 1.

PLAN DE CUMPLIMIENTO PRESENTADO POR EL PROPIETARIO Y AUTORIZADO POR LA AUTORIDAD SANITARIA CON EL FIN DE GARANTIZAR EL TOTAL CUMPLIMIENTO DEL ARTICULADO DE LA RESOLUCIÓN 779 DE 2006, DE ACUERDO A LO ESTIPUADO EN EL ARTÍCULO 6° DE LA RESOLUCIÓN 4121 DE 2011 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL

CARTA DE COMPROMISO.

En el municipio de Suaita (Santander), hoy 25 del mes de Julio del año 2023, yo Hernando Ramirez Pérez identificado con el No. de cédula de ciudadanía No. 5.552.054, obrando en calidad de **Representante Legal** del trapiche panelero Caña Santa SAS identificado bajo el código de inscripción No. TP-68770-21-2163, ubicado en la vereda Benjamín finca Santa Bárbara,

Acogiéndome a lo establecido en el artículo 6° de la resolución 4121 de 2011, expedido por el Ministerio de la Protección Social (hoy Ministerio de Salud y de la Protección Social) el cual establece:

> *"Artículo 6°. Modificar el artículo 19 de la resolución 779 de 2006, modificada por la Resolución 3462 de 2008, el cual quedará así:*
> *Artículo 19. Visitas de inspección a trapiches paneleros y centrales de acopio de mieles. Las visitas de inspección, vigilancia y control a trapiches paneleros y centrales de acopio de mieles, se realizarán de acuerdo al riesgo asociado que determine el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. Con tal fin el Instituto establecerá los instrumentos de vigilancia correspondientes.*
> *En desarrollo de las visitas de inspección, vigilancia y control a trapiches paneleros con base en el riesgo asociado, el INVIMA, verificará el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente.*
> *Cuando el trapiche panelero no cumpla con los requisitos sanitarios relacionados con infraestructura, equipos y utensilios señalados en el artículo 9 de la Resolución 779 de 2006 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, se permitirá su funcionamiento, caso en el cual, los propietarios deben presentar un plan de cumplimiento aprobado por el INVIMA y, siempre y cuando el propietario garantice la calidad del producto".*

Presento ante el **Invima** el plan de Cumplimiento correspondiente, que permita que mi trapiche panelero cumpla con los requisitos sanitarios establecidos en la normatividad sanitaria vigente en cuanto a los requisitos de instalaciones físicas, y me comprometo a cumplir con la a ejecución de las actividades en él descritas en los plazos y tiempos establecidos de común acuerdo con el **Invima**, quien podrá verificarlos una vez se cumplan los plazos establecidos para el cumplimiento de los mismos.

Nota aclaratoria. En caso de incumplimiento de los plazos acordados con el (los) propietario(s) del trapiche, para la ejecución de las obras establecidas en el presente Plan de cumplimiento, el Invima procederá a aplicar las medidas sanitarias a que haya lugar de acuerdo con lo establecido en el artículo 576 de la ley 09 de 1979 y el artículo 20 de la Resolución 779 de 2006, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Firma _____

Nombre Hernando Rodriguez Pérez

C.C. 5.552.054

INVIMA	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	ACTA DE VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA A TRAPICHES PANELEROS		
	Código: IVC-INS-FM079	Versión: 02	Fecha de Emisión: 28/12/2017	Página 8 de 8

ANEXO 1.

RO[illegible]RAMA DE ACTIVIDADES Y TIEMPO DE EJECUCIÓN

NUMERAL	REQUISITO SANITARIO	TIEMPO DE EJECUCIÓN EN MESES																						OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
1.3	El trapiche se encuentra separado de la vivienda																									
1.4	El trapiche presenta aislamiento y protección contra el libre acceso de animales y personas diferentes a los operarios						X																			Ver Acta
1.5	El trapiche cuenta con delimitación física entre las áreas de recepción, producción almacenamiento y servicios sanitarios																									
2.1	El trapiche debe disponer de servicios sanitarios señalizados y separados físicamente de las áreas de proceso																									
2.2	Los servicios sanitarios se encuentran en buenas condiciones de aseo y limpieza, y están dotados con agua y elementos de aseo para el personal manipulador	X																								Ver Acta
2.3	Los servicios sanitarios están conectados a un sistema de disposición de residuos líquidos																									
8.1	Las duchas con del trapiche tiene un flujo secuencial del proceso de elaboración y evita la contaminación cruzada																									
9.1	Las paredes se encuentran limpias y en buen estado						X																			Ver Acta
9.2	Los pisos de las áreas de molido, entrase y embalse son de fácil limpieza y desinfección						X																			Ver Acta
9.3	Los sótanos están equipados con rejillas que impidan el paso de plagas						X																			Ver Acta
9.4	El techo esta en buen estado y se encuentra limpio						X																			Ver Acta

a 1. Teniendo en cuenta el momento de diligenciar este formato que no todos los requisitos requieren el mismo plazo de ejecución, pero que en ningún caso el plazo otorgado podrá ser superior a 24 meses contados a partir [illegible] inspección del presente Plan de Cumplimiento

a 2. La autoridad sanitaria (INVIMA) realizara visitas para verificar del cumplimiento de la ejecución de las actividades programadas en el presente Plan de Cumplimiento una vez se cumplan los plazos acordados en este numeral

a 3. En caso de verificar incumplimiento en la ejecución de las actividades programadas, la autoridad sanitaria podrá aplicar las medidas sanitarias a que haya lugar de acuerdo con la legislación sanitaria vigente

Nombre del trapichero

Nombre Hernando Rodriguez Perez

Firma

No. de Cedula 5.557.654 de Tipacoque

Funcionarios INVIMA

Nombre María Carolina Adilia Fonseca

Firma

No. de Cedula 63.533.134

Nombre Javier Humberto Gonzalez Fonseca

Firma

No. de Cedula 7.222.386

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
Invima	PROTOCOLO PARA INSPECCIÓN DE ROTULADO GENERAL DE PANELA EN ETIQUETA DEL ENVASE Y EMBALAJE Resolución 000779 de 2006, Artículo 13			
	Código: IVC-INS-FM023	Versión: 02	Fecha de Emisión: 23/08/2021	Página 1 de 2

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha: Suaita (Santander), 2023-07-25

Nombre del Establecimiento: Caña Santa SAS

Identificación del producto: Etiqueta adhesiva para el producto Panela envasada en plástico, marca Caña Santa, en presentación de 500 G

Art.13	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1	NOMBRE COMPLETO DEL PRODUCTO	2	
2	MARCA COMERCIAL (si la posee)	2	
3	LISTA DE INGREDIENTES: deberán enunciarse todos los ingredientes por orden decreciente. Los alimentos que declaren en su rotulado que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	2	
4	NOMBRE Y UBICACIÓN DEL TRAPICHE PANELERO.	2	
5	No. DE LOTE o FECHA DE PRODUCCIÓN. (Cuando no se pueda identificar el No. de lote o fecha de producción de la panela, quién la almacene, transporte, reenvase, distribuya o comercialice debe portar la respectiva factura de compra en donde se indique el lugar la procedencia, el trapiche productor y cantidad de producto).	2	LOTE 15/072023
6	CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	2	
7	CONTENIDO NETO	2	
8	REGISTRO SANITARIO. Las panelas a las cuales durante el proceso de producción se les haya adicionado saborizantes, deben obtener el registro sanitario.	2	NSA-004396-2018

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://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.*

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.

6544

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	PROTOCOLO PARA INSPECCIÓN DE ROTULADO GENERAL DE PANELA EN ETIQUETA DEL ENVASE Y EMBALAJE Resolución 000779 de 2006, Artículo 13			
	Código: IVC-INS-FM023	Versión: 02	Fecha de Emisión: 23/08/2021	Página 2 de 2

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma _____

Nombre María Carolina Ardila Fonseca

C.C. 63.533.434

Cargo Profesional Universitario

Grupo o Dependencia Dirección de Operaciones Sanitarias – GTTCO1

Firma _____

Nombre Javier Humberto González Espadafor

C.C. 7.222.956

Cargo Profesional Universitario

Grupo o Dependencia Dirección de Operaciones Sanitarias – GTTCO1

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma _____

Nombre Hernando RODRIGUEZ

C.C. 5552054

Cargo Representante Legal

Firma _____

Nombre _____

C.C. _____

Cargo _____

6505

La Nieve	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **PASTAS ALIMENTICIAS**	VERSIÓN 15 2021-03-15

1. NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S
2. NUMERO DE NIT	802.001.105-9
3. NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	La Nieve, Éxito, Albertini Food, Sabrosoni, Medalla de oro, La Insuperable
4. NUMERO DEL REGISTRO SANITARIO	PSA-0002468-2020
5. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Productos preparados a través de un proceso de secado de las diferentes figuras, formadas a partir de una masa compuesta por harina, sémola y aditivos. Variedades: Spaghetti, Fideo, cabello de ángel, macarrón corto, macarrón grueso, caracoles, tornillos, canelones, estrellas, letras, coditos, conchas, conchitas)
6. NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Harina de trigo y/o sémola de trigo (Cereal que contiene gluten): los cuales se encuentran fortificados por los siguientes micro nutrientes: Niacina, Hierro, Tiamina (Vitamina B1), Riboflavina (Vitamina B2), Ácido Fólico y agua

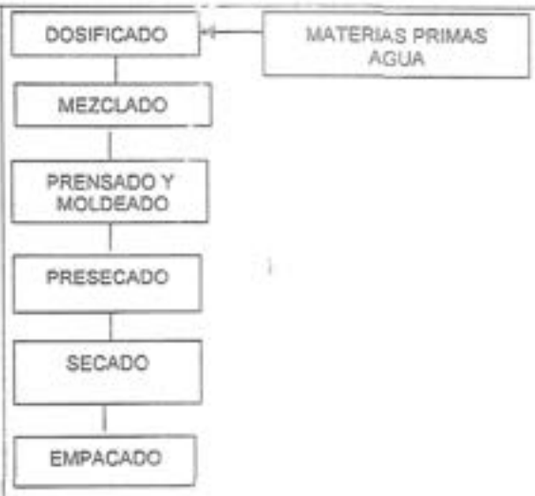
	MICROORGANISMO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 1055-5[a]**
7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento de Escherichia coli UFC/g	< 10
	Recuento de staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC /g	100-200
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	4000-5000
	Recuento de Bacillus cereus UFC/g	10-100
	Recuento de aerobios mesofilos	800.000-1.000.000
	NMP coliformes totales/g	43-150
	NMP coliformes fecales/g	< 3

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 1055**	**METODO**
8. COMPOSICIÓN QUÍMICA	Humedad	MÁXIMO 13.0	Secado 130°C –NTC 529
	Cenizas en % fracción en masa en base seca	MAXIMO 1.0	Calcinación 900°C NTC 3806
	Cenizas en % fracción en base húmeda	MAXIMO 0.8	Calcinación 900°C NTC 3806
	Proteína (N x 5.70), fracción de masa en base seca, en porcentaje	MINIMO 10.5	Kjeldahl – ISO 1871
	Acidez Expresada como Acido Láctico, %	MÁXIMO 0.45	Titulometrico ISO 7305

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PASTAS ALIMENTICIAS	VERSIÓN 15 2021-03-15

9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE LA MATERIA PRIMA PARA PASTAS	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
	Niacina	Min 55.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Hierro	Min 44.0	Absorción atomiza AOAC 985.35
	Vitamina B1	Min 6.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Vitamina B 2	Min. 4.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Ácido fólico	Min 1.54	1.56 HPLC
10. METALES PESADOS	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
	Plomo	Max. 0.2	Absorción Atómica
	Cadmio	Max. 0.10	Absorción Atómica
11. MICOTOXINAS	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA µg/Kg**	**METODO**
	Deoxinivalenol - DON	Máx. 450	HPLC
	Suma de Aflatoxinas B1,B2, G1,G2	Máx. 4	HPLC
	Ocratoxina A	Máx. 3	HPLC
	Zearalenona	Máx. 20	HPLC

12. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	El material utilizado para el empacado de las pastas es: • **Presentaciones 90, 125, 200, 250, 500 y 1000 g:** Se utiliza el BOPP (polipropileno biorientado) + cast. • **Para los Fardos:** Se utiliza el Polietileno de baja densidad Termoencogible.

13. PROCESO DE ELABORACIÓN	
14. VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	Las pastas alimenticias tienen un tiempo de vida útil de un (1) año, se debe tener en cuenta que las Pastas con fecha de producción más reciente sean utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.
15. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados debido a que la pasta es propensa al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Además, es importante considerar para el almacenamiento de la pasta que la disposición de los arrumes sea con un espacio mínimo de 60 cm. con respecto a las paredes y con una distancia de por lo menos 15 cm. respecto al piso para facilitar la aireación de los mismos. No se debe comprimir la pasta, por lo que se debe evitar forzar los arrumes, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra rompimiento. El almacenamiento de la pasta debe realizarse teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: • Formatos pasta corta (Cabello de ángel y fideo): Los arrumes se conforman con 15 fardos en alto. • Formatos pasta corta (macarrón corto, macarrón grueso, conchitas, letras, etc.)

Molinos del Atlántico S.A.S La Nieve	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **PASTAS ALIMENTICIAS**	VERSIÓN 15 2021-03-15

	Además, debe considerarse subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión. No colocar las bolsas de pasta en el suelo. Se deben usar estibas con altura mínima de 15 centímetros del piso para permitir la limpieza adecuada y fumigación a intervalos regulares.
16. CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Manténgase alejado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación.
17. DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfono: 3443088 Ext. 114
18. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA	Resolución 4393 de 1991, Decreto 1944 de 1996 (Fortificación harina de trigo), Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 4506 de 2013, NTC 1055 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 16379 de 2003 y Resolución 719 de 2015

APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD
NOMBRE: YENNY PAOLA AMAYA Yenny Amaya

REVISADO POR: COORDINADOR DE SISTEMAS DE GESTION
NOMBRE: ANDRIS LOPEZ Andris Lopez

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
13	2020-09-04	18	Se adiciona la resolución 683 y 4143 de 2012, Decreto 1944 de 1996
14	2020-09-28	12 5	Se aclara para todas las referencias, el material de empaque es BOPP + cast. Se especifican todas las variedades de las pastas.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

invima | Te Acompaña

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

RESOLUCION No. 2023025384 DE 8 de Junio de 2023
Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

EXPEDIENTE: 20179448 **RADICACIÓN:** 20231034707 **FECHA:** 17/02/2023
REGISTRO SANITARIO: PSA-0002468-2020 **VIGENCIA** 04/05/2027

ANTECEDENTES

Mediante Resolución N° 2020014721 del 4 de mayo de 2020, el Invima concedió PERMISO SANITARIO No. PSA-0002468-2020 VIGENTE HASTA: 2027/05/04 EXPEDIENTE: 20179448 RADICACION: 20201081570 MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER, PRODUCTO: PASTAS ALIMENTICIAS. VARIEDADES: PASTA LARGA (ESPAGUETTI, MACARRON LARGO Y TALLARIN) Y PASTA CORTA (FIDEO, CABELLO DE ANGEL, MACARRON CORTO, MACARRON GRUESO, CARACOLES, TORNILLOS, CANELONES, ESTRELLAS, LETRAS, CODITOS, CONCHAS, CONCHITAS) MARCA: LA NIEVE, ALBERTINI FOOD, ÉXITO, SABROSONI, MEDALLA DE ORO, LA INSUPERABLE, PRESENTACION COMERCIAL: 90 g, 125 g, 200 g, 250 g, 500 g, 1000 g, TITULAR(ES): MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S. con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO, FABRICANTE(S): MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S. con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO.

Mediante Resolución Nº 2020035210 de 16 de Octubre de 2020 el INVIMA concedió Modificación, en el sentido que se autorizó: 1. Adición de las presentaciones comerciales: 6 Kg, 12.5 Kg.

Mediante Resolución Nº 2022005761 de 30 de Marzo de 2022 el INVIMA concedió Modificación, en el sentido que se autorizó: 1. Adición de marca comercial quedando: LA NIEVE, ALBERTINI FOOD, ÉXITO, SABROSONI, MEDALLA DE ORO, LA INSUPERABLE, CAPRISSIMA.

Mediante Resolución No. 2022018999 de 24 de junio de 2022, el INVIMA autorizó 1. Cambio en el nombre del producto quedando en adelante: Pastas alimenticias. Variedades: Pasta larga (Spaghetti, macarrón largo tallarin y Linguine) y Pasta corta (Fideo, cabello de ángel, macarrón corto, macarrón grueso, caracoles, tornillos, canelones, estrellas, letras, coditos, conchas, conchitas) 2. Adición en la composición del producto por inclusión de variedad

Mediante Resolución No. 2022038050 del 15 de Noviembre de 2022 , el Invima autorizó Adición de presentación comercial. Incluyendo las siguientes: Paca o paquete 90 g x 25 unidades, Paca o paquete 90 g x 50 unidades, Paca o paquete 125 g x 20 unidades, Paca o paquete 125 g x 25 unidades, Paca o paquete 125 g x 50 unidades, Paca o paquete 200 g x 24 unidades, Paca o paquete 250 g x 24 unidades, Paca o paquete 500 g x 24 unidades, Paca o paquete 1000 g x 12 unidades.

Que mediante escrito número 20231034707 radicado el 17/02/2023, el Señor Alberto Guarín Hernández, actuando en calidad de Representante legal, presentó solicitud de autorización de Agotamiento de etiquetas, en lo referente que en las etiquetas actuales del producto PASTAS ALIMENTICIAS. VARIEDADES: PASTA LARGA (SPAGHETTI) Y PASTA CORTA (FIDEO, CABELLO DE ÁNGEL, MACARRÓN CORTO, MACARRÓN GRUESO, TORNILLOS, ESTRELLAS, LETRAS, CONCHAS, CONCHITAS), en presentaciones de 90 g, 125 g, 200 g, 250 g500 g. 1000 g marca(s) LA NIEVE, ALBERTINI FOOD, LA INSUPERABLE, presentan falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado en lo referente a por ajuste de la información nutricional por cambio normativo a la Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022.

CONSIDERANDO

Que una vez evaluada la petición allegada, se pudo constatar que esta no contraviene lo dispuesto en la Resolución 2016028087 de fecha 26/07/2016, "Por la cual se establecen los lineamientos para la autorización de agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos en alimentos", Resolución 810 de 2021 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

invima | Te Acompaña

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

RESOLUCION No. 2023025384 DE 8 de Junio de 2023
Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano" y Artículo 6 de la 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, mediante el cual se fijan las pautas sobre las etiquetas, empaques y rótulos, el uso de adhesivo y autorización de agotamiento de empaques y Resolución 254 de 2023 "Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022 modificatoria de la Resolución 810 de 2021".

Que el interesado allega la respectiva documentación técnico/legal, para acceder a lo solicitado y en consecuencia este Instituto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: AUTORIZAR a MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S. con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO el agotamiento de etiquetas del producto PASTAS ALIMENTICIAS. VARIEDADES: PASTA LARGA (SPAGHETTI) Y PASTA CORTA (FIDEO, CABELLO DE ÁNGEL, MACARRÓN CORTO, MACARRÓN GRUESO, TORNILLOS, ESTRELLAS, LETRAS, CONCHAS, CONCHITAS), en presentaciones de 90 g, 125 g, 200 g, 250 g, 500 g. 1000 g marca(s) LA NIEVE, ALBERTINI FOOD, LA INSUPERABLE, por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado establecida en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023, otorgándole un término hasta el **14 de junio de 2024.**

ARTICULO SEGUNDO: El término citado en el Artículo Primero de la presente resolución, hace referencia al tiempo durante el cual el producto puede ser comercializado con la etiqueta suministrada al momento de la solicitud para agotamiento radicada con el número 20231034707 de fecha 17/02/2023. Por tal razón, una vez se agote el plazo concedido, las etiquetas con las que se comercialice el producto deben cumplir cabalmente con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 expedidas por el Ministerio de la Protección Social, o los reglamentos que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

ARTICULO TERCERO: Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR TECNICO 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 CUARTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 8 de Junio de 2023
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Proyectó: profesional especializado Nohora Elena Maldonado Arce
VoBo legal Iván Salazar, coordinador Angela Rueda, reviso Nubia Martinez

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023/06/08 16:44:06 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(60)(1) 742 2121 - Bogotá

www.invima.gov.co
@Invimacolombia

6551

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	Q - R - 23 N.R: 0 10 - 08 - 2015

NOMBRE DEL PRODUCTO: PASTAS ALIMENTICIAS

VARIEDAD: SPAGHETTI

MARCA COMERCIAL: MARYPAS



PRESENTACIÓN COMERCIAL: 90 - 100 - 125 - 200 - 250 - 500 - 1000 Gramos

DESCRIPCIÓN FISICA DEL PRODUCTO: Producto obtenido mediante desecación de la mezcla no fermentada de Semolato de trigo *(Triticum)* fortificado y agua potable. Su color es amarillo caracteristico de forma plano, sabor caracteristico a la harina de trigo, diámetro externo de 1,4 a 1,45 mm. Largo de 24.5 cm a 25.5 cm.

PROCESO DE PRODUCCIÓN: AMASADO → EXTRUSION → SECADO → EMPACADO

EMPAQUE:

PRESENTACIÓN:	90 g	100 g	125 g	200 g	250 g	500g	1000 g
TIPO EMPAQUE:	AUTOMATICO						
MATERIAL PRIMARIO:	Polipropileno Biorentado - Laminado Cast/Cast						
CUMPLIMIENTO RESOLUCIÓN: 683 y 4143 de 2012.							

Polipropileno: Esta materia prima destinada a entrar en contacto con alimentos y bebidas se encuentran en las listas positivas, dependiendo de su país de origen (FDA (Food and Drug Administration), CE (Unión Europea o Estados Miembro de la Unión Europea) o MERCOSUR). Dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución 683-2012 capitulo II art 13 item 1. No contiene ingredientes alergénicos como nueces de árbol, productos de maní, productos de soya, productos de huevo, productos lácteos, pescado, concha de pescado, productos de trigo, semillas de amapola, semillas de sésamo o sulfitos.

Los aditivos y pigmentos: utilizados para la fabricación de este producto destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas se encuentran en las listas positivas, dependiendo de su país de origen (FDA (Food and Drug Administration), CE (Unión Europea o Estados Miembro de la Unión Europea) o MERCOSUR). Dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución 4143-2012 capitulo I articulo 04.

Las tintas: estan diseñadas para ser aplicadas sobre películas con tratamiento de superficie como polietileno de baja densidad, polietileno de alta densidad y polipropileno en la que se refiere a materiales plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, otorgando buena solidez al agua, refrigerado y congelado, gran resistencia al frote y no presenta olor residual. Dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución 4143-2012 capitulo I

EMBALAJE:

REFERENCIA	CODIGO DE BARRAS	CANT. UNIDADES EMBALAJE	MATERIAL DE REEMPAQUE
90 g	7707047400574	Paca x 100 unidades	Lamina Polietileno
100 g	7707047400109	Paca x 100 unidades	Lamina Polietileno
125 g	7707047400161	Paca x 100 unidades	Lamina Polietileno
200 g	7707047400123	Paquete x 24 unidades	Lamina Polietileno
250 g	7707047400147	Paquete x 24 unidades	Lamina Polietileno
500 g	7707047484765	Paquete x 12 unidades	Lamina Polietileno
1000 g	7707047400116	Paquete x 12 unidades	Lamina Polietileno

VIDA UTIL: 14 Meses a partir de su producción

CODIFICACION:

LOTE/FECHA DE VENCIMIENTO

L/VEN: XX XXXX
- XXXX → Año de vencimiento
- XX → Mes de vencimiento

TRAZABILIDAD

T: XXX XXX XX:XX X
- X → Codigo Maquina Empacadora
- XX:XX → Hora de empaque
- XXX → Dia Calendario del año
- XXX → Semana del año
- T → Abreviatura de trazabilidad

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Ingredientes: Semolato de trigo (Fortificado con Niacina, Hierro, Vitamina B1, Vitamina B2 y Ácido Folico) y Agua. Cereal que contiene gluten.

PERMISO SANITARIO INVIMA:
- N° PSA-001739-2018
- N° Expediente: 20153467
- Código de Inscripción planta: 8902004089-1
- Fecha de Vencimiento del Permiso Sanitario: 2025-12-03

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS:

CARACTERISTICA	MIN	MAX
% Humedad	--	13
Cenizas (Expresada en base seca %)	--	0,8
Proteina (Expresada en base seca %)	10,5	--
Acidez (Expresada en Acido Lactico %)	--	0,45
NTC 1055 de 2014		
Grasa Total (%)	0,4	--
Res. 4393 de 1991		

6552

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:

MICROORGANISMO	UNIDAD	VALOR MAXIMO
Recuento de Escherichia Coli	UFC/g	< 10
Recuento de Staphylococcus Aureus Coagulasa Positiva	UFC/g	100
Recuento de Mohos y Levaduras	UFC/g	4000
Recuento de Bacillus Cereus	UFC/g	< 100
NTC 1055 de 2014		
Recuento Total de Aerobios Mesofilos	UFC/g	800,000
NMP De Coliformes Totales	UFC/g	43
NMP De Coliformes Fecales	UFC/g	< 3
Res. 4383 de 1991		

MICOTOXINAS /CONTAMINANTES:

MICOTOXINAS	LIMITE MAXIMO ug/Kg
Deoxinivalenol - DON	750
Suma de Aflatoxinas B1,B2,G1,G2	4
Ocratoxina A	3
Zearalenona	20
Plomo	0,2
Cadmio	0,2
NTC 1055 de 2014 - RESOLUCION 4506/2013	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL: TABLA NUTRICIONAL (para Presentación 250 g)

Información nutricional (100 g): Calorías 351, Grasa total 0 g, Sodio 6.1 mg, Carbohidratos totales 78 g, Fibra dietaria 2.2 g, Azucares añadidos 0 g, Proteína 12 g, Hierro 4.6 mg y Zinc 1.2 mg.

Información nutricional (Porción): Tamaño por porción: 2 Onzas (64 g), Número de porciones por envase: Aprox. 4, Calorías 225, Grasa total 0 g, Sodio 0 mg, Carbohidratos totales 50 g, Fibra dietaria 1.4g, Azucares añadidos 0 g, Proteína 7.7 g, Hierro 2.9 mg y Zinc 0.7 mg. No es fuente significativa de Grasa Saturada, Grasa Trans, Vitamina A, Vitamina D y Calcio.

**Tabla Nutricional determinada por análisis bromatológico: Resolución 0810 de 2021*

SELLO POSITIVO



Fuente: Resolución 0810 de 2021: Artículo 33 - 33.1: Tabla 15: Contenidos Máximos para sodio, Azúcares añadidos y grasas saturadas:

Nutriente	Sólidos (100g)	Líquidos (100mL)
Sodio (mg)	<= 80	<= 40
Azúcares añadidos (g)	<= 2.0	<= 1.0
Grasas saturadas (g)	<= 2.0	<= 1.0

Fuente: Laboratorio de Alimentos CICTA (Julio 28 de 2021):Resultados analisis bromatologico: Para determinar sodio, Azúcares añadidos y grasas saturadas:

Nutriente	Sólidos (100g)	Líquidos (100mL)
Sodio (mg)	<= 80	<= 40
Azúcares añadidos (g)	<= 2.0	<= 1.0
Grasas saturadas (g)	<= 2.0	<= 2.0

TAMAÑO POR PORCIÓN RECOMENDADA

Pastas cortas y largas (como plato único): Cantidad de Referencia: 64g
Pasta para sopa: Cantidad de Referencia: 15g
Fuente: Resolución 0810 de 2021: Artículo 12: Tamaño y Caracteristicas de las Porciones: Tabla N° 6: Cantidades de Referencia para Alimentos en General(Mayores de 4 Años)

REQUISITOS NORMATIVOS

Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 Para Buenas Practicas de Manufactura - Resolución 4383 de 1991 Pastas Alimenticias - Resolución 5109 de 2005 Etiquetado y Rotulado - Resolución 0810 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. - Norma Técnica Colombiana NTC 1055 Pastas Alimenticias y Resolución 0719 de 2015 Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública - resolución 4506 de 2013 por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Almacenar el producto en un lugar fresco, ventilado, limpio, seco, sobre estibas y retirado de la pared. Se debe proteger del calor y de la humedad. No almacenar junto a sustancias químicas y/o productos de limpieza y desinfección y olores fuertes.

CONDICIONES DE TRANSPORTE:	El producto PASTAS ALIMENTICIAS se debe transportar en vehículos herméticos, limpios, libres de contaminates físicos y químicos; como olores extraños, líquidos u otros que pongan el riesgo el producto. Se debe garantizar que el vehículo esta libre de plagas y vectores como insectos y gorpos. El vehículo debe contar la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" en sus laterales; así mismo debe contar con el Concepto Sanitario Para Transporte de Alimentos. En el mismo vehículo se PROHIBE cargar sustancias toxicas, plaguicidas, insecticidas u otras. En el vehículo se prohibe cargar en conjunto alimentos de RIESGO ALTO EN SALUD PÚBLICA o Alimentos de RIESGO MEDIO y RIESGO BAJO que comprometa la calidad e inocuidad de los productos.
PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS:	ALÉRGENOS: Producto elaborado en una planta que procesa trigo (Cereal que contiene gluten).
LÍMITE DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS:	Las Pastas Alimenticias se exceptúan del cumplimiento de la Resolución 2906 de 2007. Dentro del campo de aplicación de la normatividad referencia: *Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplican en todo el territorio nacional a los alimentos para consumo humano establecidos en la Tabla No. 1. y a los piensos y forrajes previstos en la Tabla No. 2, señaladas en los artículos 3º y 4º de la presente resolución.* En la tabla N°1 referenciada NO se menciona las PASTAS ALIMENTICIAS como objeto de análisis de plaguicidas.
USO PREVISTO	El producto está orientado hacia el público en general, ya sea en el ámbito doméstico o institucional. No está especificamente procesado para ser consumido por poblaciones de alto riesgo (niños, ancianos, sistema inmunológico comprometido). Contiene Gluten (Para población NO tolerante al gluten; NO consumir).
INSTRUCCIONES DE USO Y PREPARACIÓN:	Cocine la pasta en abundante agua hirviendo con sal al gusto (1 litro de agua por cada 100 g de pasta), revuelva contsntemente, pruebe y retire caundo esté al dente o como la prefiera. Escurrir, condimentar al gusto con la salsa que desee y servir. Tiempo de Cocción de 10 a 12 minutos.
DATOS DE FABRICANTE:	Fabricado por GAVASSA Y CIA LTDA. Bucaramanga, Santander, Colombia, Calle 20 # 12-50 Barrio Galtán. Tel: (607)6711459. Linea Gratuita de servicio al cliente: 018000187696 - www.gavassa.com
FECHA ACTUALIZACIÓN:	martes, 25 de enero de 2022
Elaboro: Auxiliar de Calidad:	**Geney Paola Gualdron**
Aprobó: Supervisor de Calidad	**Orlando Caicedo Osorio**

6554

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	Q - R - 23
		N.R: 0
		10 - 08 - 2015

NOMBRE DEL PRODUCTO: PASTAS ALIMENTICIAS **MARCA:** MARYPAS

VARIEDAD: MACARRÓN CORTO

PRESENTACIÓN COMERCIAL: 100 - 125 - 200 - 250 - 1000 Gramos

DESCRIPCIÓN FISICA DEL PRODUCTO: Producto obtenido mediante de secación de la mezcla no fermencada de semolato de trigo fortificado y agua potable. Su color es amarillo caracteristico, inodoro, textura acanalada, sabor característico a la harina de trigo, de forma tubular irregular, acanalado en su cara exterior, diámetro externo de 11 mm, pared interna de 1.3 mm Largo de 28 a 32 mm.

PROCESO DE PRODUCCIÓN: AMASADO → EXTRUSION → SECADO → EMPACADO

EMPAQUE:

PRESENTACIÓN:	100 g	125 g	200 g	250 g	1000 g
TIPO EMPAQUE:	AUTOMATICO				
MATERIAL PRIMARIO:	Polipropileno Biorentado - Laminado Cast/Cast				

EMBALAJE:

REFERENCIA	CODIGO DE BARRAS	CANT. UNIDADES EMBALAJE	MATERIAL DE REEMPAQUE
100 g	7707047400352	Paca x 100 unidades	Lamina Polietileno
125 g	7707047400482	Paca x 100 unidades	Lamina Polietileno
200 g	7707047400376	Paquete x 24 unidades	Lamina Polietileno
250 g	7707047400383	Paquete x 24 unidades	Lamina Polietileno
1000 g	7707047400369	Paquete x 6 unidades	Lamina Polietileno

VIDA UTIL: 14 Meses a partir de su producción

CODIFICACION:

FECHA DE VENCIMIENTO

VENCE: XX XXX XXXX
- XXXX → Año de vencimiento
- XXX → Mes de vencimiento
- XX → Dia de Vencimiento

LOTE

LOTE: XXX XX:XX X
- X → Codigo Maquina Empacadora
- XX:XX → Hora de empaque
- XXX → Dia Calendario del año

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Ingredientes: Semolato de trigo (Fortificada con Niacina, Hierro, Vitamina B1, Vitamina B2 y Ácido Folico) y Agua. Cereal que contiene gluten.

PERMISO SANITARIO: PSA-001739-2018 INVIMA

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS:

CARACTERISTICA	MIN	MAX
% Humedad	--	13
Cenizas (Expresada en base seca %)	--	0,8
Proteina (Expresada en base seca %)	10,5	--
Acidez (Expresada en Acido Lactico %)	--	0,45
NTC 1055 de 2014		
Grasa Total (%)	0,4	--
Res. 4393 de 1991		

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:

MICROORGANISMO	UNIDAD	VALOR MAXIMO
Recuento de Escherichia Coli	UFC/g	< 10
Recuento de Staphylococcus Aureus Coagulasa Positiva	UFC/g	100
Recuento de Mohos y Levaduras	UFC/g	4000
Recuento de Bacillus Cereus	UFC/g	< 100
NTC 1055 de 2014		
Recuento Total de Aerobios Mesofilos	UFC/g	800,000
NMP De Coliformes Totales	UFC/g	43
NMP De Coliformes Fecales	UFC/g	< 3
Res. 4393 de 1991		

6555

MICOTOXINAS:

MICOTOXINAS	UMITE MAXIMO µg/Kg
Deoxinivalenol - DON	750
Suma de Aflatoxinas B1,B2,G1,G2	4
Ocratoxina A	3
Zearalenona	20
NTC 1055 de 2014 - RESOLUCION 4506/2013	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL: TABLA NUTRICIONAL (para Presentación 250 g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Tamaño por porción	1/3 De Paquete (80 g)	
Porciones por envase	Aprox. 3	
Cantidad por porción		
Calorías	**300 Kcal**	
	Calorías de Grasa	**0 Kcal**
		% Valor Diario*
Grasa Total	0 g	0%
Grasa Saturada	0 g	0%
Grasa Trans	0 g	
Colesterol	0 mg	0%
Sodio	15 mg	1%
Carbohidrato Total	62 g	21%
Fibra Dietaria	4 g	16%
Azucares	2 g	
Proteina	10 g	20%
Vitamina A	0%	Vitamina C 0%
Calcio	0%	Hierro 40%

* El porcentaje de Valor Diario está basado en una dieta de 2.000 calorías. Su Valor Diario puede ser más alto o más bajo dependiendo de sus necesidades Calóricas.

	Calorías	2.000	2.500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Saturada	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidratos Totales	Menos de	300 g	375 g
Fibra Dietaria	Menos de	25 g	30 g

Calorías por gramo:

Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteina 4

*Tabla Nutricional diligenciada por analista fisicoquímica

Resolución 333 de 2011

REQUISITOS NORMATIVOS

Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 Para Buenas Practicas de Manufactura - Resolución 4393 de 1991 Pastas Alimenticias - Resolucion 5109 de 2005 Etiquetado y Rotulado - Resolución 333 de 2011 Rotulado Nutricional - Norma Técnica Colombiana NTC 1055 Pastas Alimenticias y Resolucion 0719 de 2015 Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública - resolución 4506 de 2013 por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

La temperatura ideal de almacenamiento esta entre 15 y 27 °C. Almacenar el producto en un lugar fresco, ventilado, limpio, seco, sobre estibas y retirado de la pared. Se debe proteger del calor y de la humedad. No almacenar junto a sustancias químicas y/o productos de limpieza y desinfección y olores fuertes.

USO PREVISTO

El producto está orientado hacia el público en general, ya sea en el ámbito doméstico o institucional. No está especificamente procesado para ser consumido por poblaciones de alto riesgo (niños, ancianos, sistema inmunológico comprometido). Contiene Gluten (Para población NO tolerante al gluten; NO consumir).

INSTRUCCIONES DE USO Y PREPARACIÓN:

Cocine la pasta en abundante agua hirviendo con sal al gusto (1 litro de agua por cada 100 g de pasta), revuelva constantemente, pruebe y retire cuando esté al dente o como la prefiera. Escurrir, condimentar al gusto con la salsa que desee y servir. Tiempo de Cocción de 12 a 14 Minutos

DATOS DE FABRICANTE:

Fabricado por GAVASSA Y CIA LTDA. Bucaramanga, Santander, Colombia, Calle 20 # 12-50 Barrio Gaitán. Tel: (7)6711459. Linea Gratuita de servicio al cliente: 018000187696 - www.gavassa.com

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**lunes, 13 de enero de 2020**
Elaboro: Auxiliar de Calidad:	**Genny Paola Gualdron**
Aprobo: Supervisor de Calidad:	**Orlando Caicedo Osorio**

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	Q - R - 23 N.R: 0 10 - 08 - 2015

NOMBRE DEL PRODUCTO: PASTAS ALIMENTICIAS **MARCA:** MARYPAS

VARIEDAD: FIDEOS

PRESENTACIÓN COMERCIAL: 125 - 200 - 250 - 1000 Gramos

DESCRIPCIÓN FISICA DEL PRODUCTO: Producto obtenido mediante desecación de la mezcla no fermentada de semolato de trigo fortificado y agua potable. Su color es amarillo característico, inodoro, textura lisa, sabor característico a la harina de trigo, de forma alargada irregular de sección circular, diámetro externo de 1.5 mm textura lisa.

PROCESO DE PRODUCCIÓN: AMASADO → EXTRUSION → SECADO → EMPACADO

EMPAQUE:

PRESENTACIÓN:	125 g	200 g	250 g	1000 g
TIPO EMPAQUE:	AUTOMATICO			
MATERIAL PRIMARIO:	Monocapa - Laminado Cast/Cast - Polipropileno Biorientado			

EMBALAJE:

REFERENCIA	CODIGO DE BARRAS	CANT. UNIDADES EMBALAJE	MATERIAL DE REEMPAQUE
125 g	7707047400499	Paca x 100 unidades	Lamina Polietileno
200 g	7707047400451	Paca x 100 unidades	Lamina Polietileno
250 g	7707047400468	Paquete x 24 unidades	Lamina Polietileno
1000 g	7707047400444	Paquete x 12 unidades	Lamina Polietileno

VIDA UTIL: 14 Meses a partir de su producción

CODIFICACION:

FECHA DE VENCIMIENTO

VENCE: XX XXX XXXX

- XXXX → Año de vencimiento
- XXX → Mes de vencimiento
- XX → Dia de Vencimiento

LOTE

LOTE: XXX XXXX X

- X → Codigo Maquina Empacadora
- XXXX → Hora de empaque
- XXX → Dia Calendario del año

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Ingredientes: Semolato de trigo (Fortificada con Niacina, Hierro, Vitamina B1, Vitamina B2 y Ácido Folico) y Agua. Cereal que contiene gluten.

PERMISO SANITARIO: PSA-001739-2018

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS:

CARACTERISTICA	MIN	MAX
% Humedad	--	13
Cenizas (Expresada en base seca %)	--	0,8
Proteina (Expresada en base seca %)	10,5	--
Acidez (Expresada en Acido Lactico %)	--	0,45
NTC 1055 de 2014		
Grasa Total (%)	0,4	--
Res. 4393 de 1991		

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:

MICROORGANISMO	UNIDAD	VALOR MAXIMO
Recuento de Escherichia Coli	UFC/g	< 10
Recuento de Staphylococcus Aureus Coagulasa Positiva	UFC/g	100
Recuento de Mohos y Levaduras	UFC/g	4000
Recuento de Bacillus Cereus	UFC/g	< 100
NTC 1055 de 2014		
Recuento Total de Aerobios Mesofilos	UFC/g	800,000
NMP De Coliformes Totales	UFC/g	43
NMP De Coliformes Fecales	UFC/g	< 3
Res. 4393 de 1991		

6557

MICOTOXINAS:

MICOTOXINAS	LIMITE MAXIMO µg/Kg
Deosinivalenol - DON	750
Suma de Aflatoxinas B1,B2,G1,G2	4
Ocratoxina A	3
Zearalenona	20
NTC 1055 de 2014 - RESOLUCION 4506/2013	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL: TABLA NUTRICIONAL (para Presentación 250 g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño por porción 1/17 De Paquete (15 g)
Porciones por envase Aprox. 17

Cantidad por porción

Calorías 60 Kcal — Calorías de Grasa 0 Kcal

		% Valor Diario*
Grasa Total	0 g	0%
Grasa Saturada	0 g	0%
Grasa Trans	0 g	
Colesterol	0 mg	0%
Sodio	0 mg	0%
Carbohidrato Total	12 g	4%
Fibra Dietaria	<1 g	3%
Azucares	0 g	
Proteina	2 g	4%

Vitamina A	0%	Vitamina C	0%
Calcio	0%	Hierro	8%

* El porcentaje de Valor Diario está basado en una dieta de 2.000 calorias. Su Valor Diario puede ser más alto o más bajo dependiendo de sus necesidades Calóricas.

	Calorias	2.000	2.500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Saturada	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidratos Totales	Menos de	300 g	375 g
Fibra Dietaria	Menos de	25 g	30 g

Calorias por gramo:
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteina 4

*Tabla Nutricional determinada por analisis bromatológico.
Resolución 333 de 2011

REQUISITOS NORMATIVOS

Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 Para Buenas Practicas de Manufactura - Resolución 4393 de 1991 Pastas Alimenticias - Resolución 5109 de 2005 Etiquetado y Rotulado - Resolución 333 de 2011 *Rotulado Nutricional - Norma Técnica Colombiana NTC* 1055 Pastas Alimenticias y Resolución 0719 de 2015 Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública - resolución 4506 de 2013 por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

La temperatura ideal de almacenamiento esta entre 15 y 27 °C. Almacenar el producto en un lugar fresco, ventilado, limpio, seco, sobre estibas y retirado de la pared. Se debe proteger del calor y de la humedad. No almacenar junto a sustancias químicas y/o productos de limpieza y desinfección y olores fuertes.

USO PREVISTO

El producto está orientado hacia el público en general, ya sea en el ámbito doméstico o institucional. No está especificamente procesado para ser consumido por poblaciones de alto riesgo (niños, ancianos, sistema inmunológico comprometido). Contiene Gluten (Para población NO tolerante al gluten; NO consumir).

INSTRUCCIONES DE USO Y PREPARACIÓN:

Cocine la pasta en abundante agua hirviendo con sal al gusto (1 litro de agua por cada 100 g de pasta), revuelva constantemente, pruebe y retire cuando esté al dente o como la prefiera. Escurrir, condimentar al gusto con la salsa que desee y servir; Usados especialmente para sopas.

DATOS DE FABRICANTE:

Fabricado por GAVASSA Y CIA LTDA. Bucaramanga, Santander, Colombia, Calle 20 # 12-50 Barrio Gaitán, Tel: (7)6711459. Linea Gratuita de servicio al cliente: 018000187696 - www.gavassa.com

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**lunes, 13 de enero de 2020**
Elaboro: Auxiliar de Calidad:	**Genny Paola Gualdron**
Aprobó: Supervisor de Calidad:	**Orlando Caicedo Osorio**

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

invima | Te Acompaña

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

RESOLUCION No. 2023038870 DE 23 de Agosto de 2023
Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

EXPEDIENTE: 20153467 **RADICACIÓN:** 20231024686 **FECHA:** 07/02/2023
REGISTRO SANITARIO: PSA-001739-2018 **VIGENCIA** 03/12/2025

ANTECEDENTES

Mediante Resolución No. 2018049858 del 16 de noviembre de 2018, el INVIMA concedió PERMISO SANITARIO; MODALIDAD:FABRICAR Y VENDER; al PRODUCTO:PASTAS ALIMENTICIAS VARIEDADES: PASTA LARGA: SPAGUETTI GRUESO, SPAGUETTI DELGADO, SPAGHETTI EXPRESS, MACARRON LARGO, TALLARINES, BUCATTINI; PASTA MEDIA: CARACOLES, CONCHAS, CODOS, FIDEO, FIDEO CABELLO DE ANGEL, FIDEO TOSTADO, LASAGNE, RIGATONI, MACARRON CORTO, MACARRONCITO; PASTA CORTA: CORBATAS, ESTRELLAS, LETRAS, TORNILLOS, SPAGHETTI, SPAGUETTI, FIDEO MADEJA, CONCHITAS, PENNE RIGATE, ARGOLLAS, FIDEOS TOSTADITOS, FUSILLI; MARCA (S):PASTAS EXTRAFINAS LA ITALIANA GAVASSA, GAVASSA, GAVASSA INTEGRAL, MARYPAS, +MAS DELI, COORATIENDAS, PASTITALICA., MINOTTO, COLSUBSIDIO, MEDALLA DE ORO, COMFAMILIAR, NURIA, MERCAMIO, OR, VAQUITA, ALMIN, SURTIFAMILIAR, MARYSOL, ALKOSTO, OLIMPICA; PRESENTACIONES COMERCIALES:90, 100, 120, 125, 200, 250, 500, 1000 GRAMOS, 12,5 KILOS y hasta 40kg; TITULAR (ES):GAVASSA & CIA LTDA con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER.

Mediante Resolución No. 2019000022 del 2 de enero de 2019, el INVIMA autorizó la adición de la marca comercial EMPAQUETADOS EL TRECE, FRESCAMPO, GRANDEZZA, EKONO, ÉXITO.

Mediante Resolución 2019044344 del 4 de octubre de 2019, el INVIMA modificó el registro sanitario PSA-001739-2018. En el sentido de autorizar: 1. Adición de marcas: CAPRISSIMA, RICURAS DEL CAMPO, MERCALDAS, MIDÍA, DON PRECIO
Mediante RESOLUCION Nro. 2020045737 de 24 de diciembre de 2020, el Invima autorizó 1. Adición de marcas comerciales.

Que mediante Resolución No. 2021021608 de fecha 1 de junio de 2021 el Invima autorizó 1. Adición de marca comercial, lo autorizado más: CALI´DAD.

Mediante Resolución Nro. 2021037519 del 31 de agosto de 2021, el Invima Modificó La Resolución que concedió Permiso Sanitario No. PSA-001739-2018. En el sentido de autorizar: 1. Cambio de nombre por adición de variedad quedando autorizado: PASTAS ALIMENTICIAS VARIEDADES: PASTA LARGA: SPAGUETTI GRUESO, SPAGUETTI DELGADO, SPAGHETTI EXPRESS, MACARRON LARGO, TALLARINES, BUCATTINI; PASTA MEDIA: CARACOLES, CONCHAS, CODOS, FIDEO, FIDEO CABELLO DE ANGEL, FIDEO TOSTADO, LASAGNE, RIGATONI, MACARRON CORTO, MACARRONCITO; PASTA CORTA: CORBATAS, ESTRELLAS, LETRAS, TORNILLOS, SPAGHETTI, SPAGUETTI, FIDEO MADEJA, CONCHITAS, PENNE RIGATE, ARGOLLAS, FIDEOS TOSTADITOS, FUSILLI, MADEJA, FULMINANTE, GUARGÜERONES. En consecuencia, se adiciona la composición de las nuevas variedades.

Mediante Resolución Nro. 2022005523 del 28 de marzo de 2022, el Invima Modificó La Resolución que concedió Permiso Sanitario No. PSA-001739-2018. En el sentido de autorizar: 1. Adición de Marcas Comerciales lo autorizado más: LA SOBERANA, PERLE DE ORO, MERCADO COLSUBSIDIO. FIDEOS DORADOS. 2.Adición en el Nombre del Producto por

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

RESOLUCION No. 2023038870 DE 23 de Agosto de 2023
Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario
El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

inclusión de variedades: ARGOLLITAS, FETTUCCINE, PLUMAS, FIDEOS DORADOS. 3.Adición en la composición del Producto para: PASTA ALIMENTICIA ARGOLLITAS, PASTA ALIMENTICIA FETTUCCINE, PASTA ALIMENTICIA PLUMAS, PASTA ALIMENTICIA FIDEOS DORADOS.

Mediante Resolución No 2022021677 de 12 de Julio de 2022 autoriza Modificación por adición de marca comercial. Quedando en adelante las expresiones marcarias autorizadas en el Permiso Sanitario más la expresión FUSIÓN. Modificación del nombre del producto por adición de variedad. Quedando en adelante las denominaciones aprobadas más la variedad MACARRON. Modificación en la composición del producto. En consecuencia, de la adición de variedad se incluye: PASTAS ALIMENTICIAS: MACARRÓN:

Que mediante escrito número 20231024686 radicado el 07/02/2023, el Señor JORGE ANTONIO GAVASSA MORANTES actuando en calidad de representante legal, presentó solicitud de autorización de agotamiento de etiquetas del producto PASTAS ALIMENTICIAS VARIEDADES: FIDEOS, SPAGHETTI, x 200 g marca P ' AHORRAR, MARYPAS, x 250 g, 1000 g marca ALMIN, CARACOLES , TORNILLOS, x 250 g marca PASTAS EXTRAFINAS LA ITALIANA GAVASSA, ALMIN, MARYSOL, SPAGHETTI x 125 g, 250 g SPAGUETTI DELGADO x 500 g marca GAVASSA, FIDEO CABELLO DE ANGEL x 200 g marca +MAS DELI x 250 marca COLSUBSIDIO, ALMIN , MARYSOL , LETRAS x 250 g marca ALMIN, FIDEO x 125 g , 250 g, SPAGUETTI x 125 g, 250 g marca RICURAS DEL CAMPO, CONCHAS X 250 g marca MARYSOL, x 200 g marca MARYPAS, por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado por ajuste de la información nutricional por cambio normativo a la Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022.

Mediante auto No 2023003408 del 8 de mayo de 2023, el Invima requirió al interesado en los siguientes términos:

1. Allegue la etiqueta (escala 1:1) o arte final, legible y visible por presentación comercial y por variedad que presentan las falencias de conformidad con lo establecido en el numeral 5 del artículo 3 de la resolución 2016028087 de 2016, toda vez que lo aportado no cumple con esta condición y no permite la evaluación de manera integral.

Mediante escrito No 20231130607 del 17 de mayo de 2023, el Señor JORGE ANTONIO GAVASSA MORANTES actuando en calidad de representante legal, dio respuesta al requerimiento en el sentido de enviar en físico las artes finales de las 23 etiquetas de material de empaque para evaluación correspondiente en escala 1:1.

CONSIDERANDO

Que una vez evaluada la petición allegada, se pudo constatar que esta no contraviene lo dispuesto en la Resolución 2016028087 de fecha 26/07/2016, "Por la cual se establecen los lineamientos para la autorización de agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos en 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"* y Artículo 6 de la 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, mediante el cual se fijan las pautas sobre las etiquetas, empaques y rótulos, el uso de*

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

invima | Te Acompaña

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

RESOLUCION No. 2023038870 DE 23 de Agosto de 2023
Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

adhesivo y autorización de agotamiento de empaques y Resolución 254 de 2023 *"Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022 modificatoria de la Resolución 810 de 2021"*.

Que el interesado allega la respectiva documentación técnico/legal, para acceder a lo solicitado y en consecuencia este Instituto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: **AUTORIZAR** a GAVASSA & CIA LTDA con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER el agotamiento de etiquetas del producto PASTAS ALIMENTICIAS VARIEDADES: FIDEOS, SPAGHETTI, x 200 g marca P ' AHORRAR, MARYPAS, x 250 g, 1000 g marca ALMIN, CARACOLES , TORNILLOS, x 250 g marca PASTAS EXTRAFINAS LA ITALIANA GAVASSA, ALMIN, MARYSOL, SPAGHETTI x 125 g, 250 g SPAGUETTI DELGADO x 500 g marca GAVASSA, FIDEO CABELLO DE ANGEL x 200 g marca +MAS DELI x 250 marca COLSUBSIDIO, ALMIN , MARYSOL , LETRAS x 250 g marca ALMIN, FIDEO x 125 g , 250 g, SPAGUETTI x 125 g, 250 g marca RICURAS DEL CAMPO, CONCHAS X 250 g marca MARYSOL, x 200 g marca MARYPAS, por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado en lo establecida en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023, otorgándole un término hasta el 14 de junio de 2024.

ARTICULO SEGUNDO: El término citado en el Artículo Primero de la presente resolución, hace referencia al tiempo durante el cual el producto puede ser comercializado con la etiqueta suministrada al momento de la solicitud para agotamiento radicada con el número 20231024686 de fecha 07/02/2023. Por tal razón, una vez se agote el plazo concedido, las etiquetas con las que se comercialice el producto deben cumplir cabalmente con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 expedidas por el Ministerio de la Protección Social, o los reglamentos que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

ARTICULO TERCERO: Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR TECNICO 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 CUARTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 23 de Agosto de 2023
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023/08/23 20:46:05 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Proyectó: Ing. SOsorioa, Legal: Claudia Escobar L.

6561

CÓDIGO: UESPT004 Versión: 08 Fecha: 10/02/2020	SAL REFINADA APTA PARA CONSUMO HUMANO ORIGEN MINA ALIMENTOS	Brinsa

FICHA TÉCNICA

NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	SAL YODADA
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	SAL REFISAL
PAIS	PUERTO RICO
ORIGEN	ORIGEN MINA
REGISTRO SANITARIO	N/A
DESCRIPCIÓN FISICA	Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica a Vacuum Pan de salmas terrestres. Es un sólido cristalino, blanco, higroscópico y altamente soluble en agua.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato d potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535).

ESPECIFICACIONES DE CONTROL

Caracteristicas Fisicoquímicas

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN Mínimo	ESPECIFICACIÓN Máximo	UNIDADES	TECNICA DE ENSAYO
Cloruro Sódico (base seca - excluido anticompactante)	97	-	%-m/m NaCl	Cálculo
Yoduro	-	100	mg I-/kg	Ion Selective
Fluoruro	-	15	mg F-/kg	Ion Selective
Calcio	N/A	N/A	mg Ca++/kg	Absorción Atómica
Magnesio	N/A	N/A	mg Mg++/kg	Absorción Atómica
Humedad	N/A	N/A	%-m/m	Gravimetría
Otros insolubles en agua	N/A	N/A	%-m/m	Gravimetría
Anticompactante (E-535)	-	10	Fe(CN)6-mg/kg	Espectrofotometría
Sulfatos	N/A	N/A	mg SO4 --/kg	Espectrofotometría
Granulometría M-10	N/A	N/A	%-m/m paso	Gravimetría
Granulometría M-60	N/A	N/A	%-m/m paso	Gravimetría
Granulometría M-70	N/A	N/A	%-m/m paso	Gravimetría
Granulometría M-80	N/A	N/A	%-m/m paso	Gravimetría

Metales Pesados

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN Mínimo	ESPECIFICACIÓN Máximo	UNIDADES	TECNICA DE MEDICIÓN
Arsénico	-	0,5	mg As/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Cobre	-	2	mg Cu/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Plomo	-	2	mg Pb/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Cadmio	-	0,5	mg Cd/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Mercurio	-	0,1	mg Hg/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma

Los parámetros de contenido de Yodo y Flúor en la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano deben cumplir con la norma obligatoria vigente para el país de destino del producto. En los casos donde el cliente requiera una especificación diferente, se debe tener permiso de la autoridad competente y portar dicho(s) requisito(s) a través de modificación del contrato.

Recuentos Microbiológicos

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN Mínimo	ESPECIFICACIÓN Máximo	UNIDADES	TECNICA DE MEDICIÓN
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Caracteristicas Sensoriales

Apariencia	Sólido cristalino y blanco.
Aroma	Inodoro, sin aromas extraños.
Sabor	Salado. Característico a sal.

VALOR NUTRICIONAL

TAMAÑO DE RACIÓN: ¼ DE CUCHARADITA (1.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN:

NUTRIENTE	CANTIDAD	UNIDADES	% VALOR DIARIO
Calorías	0	kcal	0
Grasa Total	0	mg	0
Sodio	590	mg	25
Carbohidrato Total	0	g	0
Proteína	0	g	0

No es una fuente significativa de Calorías de la grasa, grasa saturada, Grasas Trans, Colesterol, Azúcares, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.

Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus consumos calóricos.

CONTENIDO DE ALERGENOS	No contiene

EMPAQUE Y PRESENTACIONES

CANTIDAD EMPACADA	MATERIAL DEL EMPAQUE Primario	MATERIAL DEL EMPAQUE Secundario	PRESENTACIÓN
870 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
850 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
500 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
50 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco
50 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco
25 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco
25 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco
3 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 6
2 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 10
1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 20
1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 21
500 g	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 25
950 g	Polietileno	Caja corrugado	Caja x 24
350 g	Polietileno	Caja corrugado	Caja x 24
125 g	Salera en Polietileno	Caja corrugado	Caja x 24
750 g	Salera en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 12
650 g	Salera en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 24
1 g	Sobre	Caja de cartón/ caja corrugado	Caja de 12 cajas x 100 sobres

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	Interpretación del código del lote: El código del lote corresponde a la fecha de Empaque de sal en bolsa y no nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día/Turno-N° De Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 5320951235 corresponde a la fecha de Empaque es de Octubre de 2015, en el turno de trabajo es, en la máquina envasadora número 23 y su destino es Puerto Rico. Para el Empaque de sal en saco nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día (hora militar- N° de Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 5320951535 13 5 corresponde a la fecha de Empaque es de Octubre de 2015, a las 15:35, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Puerto Rico. Para el Empaque de sal en saco producida en turno 3 después de las 00:00h (hora militar), el código de lote tiene doble renglón de acuerdo con: Renglón 1: Año-Mes-Día/Turno – N° de Máquina-País. Renglón 2: Año-Mes-Día- Hora militar del empaquetado. Por ejemplo si el número de lote es: Renglón 1 (L:9052231320853, Renglón 2 (9052318 1413), entonces corresponde a la fecha de producción del 23 de Septiembre de 2019, en el turno 3, maquina 208, país destino Puerto Rico, y su empaquetado corresponde al 28 de Septiembre de 2019, a las 14:13.
VIDA UTIL	Según CODEX STAN 1 - 1985 Numeral 4.7.1, VI y Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Numeral 5.8. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.8.3 (ii); no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento ylo de duración mínima para: sal apta para consumo / sal de calidad alimentaria.
REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS APLICABLES	Cumple con la norma CX STAN 150 - Adoptado en 1985. Revisión 1997; 2011; Enmendado en 19 99; 2001; 2006 Cumple con el Code of Federal Regulations. Title 21, Volume 2. Cite: 21CFR200.255. Salt and iodized salt. Revisión de enero de 2017.
INSTRUCCIONES DE USO	Para alimentos sólidos esparcir homogéneamente sobre la superficie, para alimentos líquidos disolver y homogenizar la mezcla. Use antes, durante o después de la preparación de los alimentos.
CLIENTES POTENCIALES	Institucional y Consumo masivo.
CLIENTES VULNERABLES	Personas hipertensas.
USOS NO ESPERADOS DEL PRODUCTO	Industria química.
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN	Terrestre, marítima por contenedores.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	La sal consumo humano, se almacena sobre estibas en una bodega cubierta y seca, alejada de cualquier foco de contaminación e insalubridad, protegida del ambiente exterior. El lugar deberá estar destinado al almacenamiento exclusivo de sal consumo humano, de manera tal que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la calidad, inocuidad, funcionalidad e integridad del mismo.
CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE	La manipulación del producto en cargue, trasvase, descargue, disolución, mezcla y toma de muestra no presenta riesgo. Es conveniente el uso de protección respiratoria cuando se presente formación de polvo en gran cantidad. Los vehículos utilizados para el transporte deberán tener bien barrido el piso y limpios los parales y barandas. Además estarán dotados de carpas para proteger la carga de la lluvia y polvo durante el viaje. No se deben cargar en vehículos que en el último viaje hayan transportado harina de pescado, gasolina, jabones, abonos, cueros, insecticidas, herbicidas y derivados del petróleo u otro producto que genere olores fuertes o persistentes que puedan ser absorbidos por el producto, deteriorándose el sabor y la buena calidad del mismo.
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	El uso final del producto es de responsabilidad absoluta y aceptada por el cliente. La información se ha consignado a título ilustrativo y no sustituye los potenciales licencias sobre el uso del producto. EVITE FALSIFICACIONES. Destruya el material de empaque cuando termine su contenido.
INFORMACIÓN ADICIONAL	Servicio al cliente Pijo: 018939810 Línea Nacional: 018000139955 Cel: 3101588104 Mail: atencionalcliente@brinsa.com.co **Centro de Producción y Exportaciones** Betania Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá Tel.: (57) (1) 883 3111 Fax.: (57) (1) 883 3111 **Bogotá: Ventas y Mercados Nacional** Calle 98 # 9a - 46 Piso 5 Tel.: (57) (1) 883 3111 Fax.: (57) (1) 883 3111 Ext.1301 **Medellín:** Cra 35 #7-42 Piso 1 y 3 Tel.: (57) (1) 321 5960 Fax.: (57) (1) 321 5960 Ext.2220 **Brinsa Dominicana:** Carretera Higüa Km 20, Higüa – San Cristóbal Tel.: (809)957 2923 **Brinsa Costa Rica BCR S.A.** Oficinas Centrales: San José - La Uruca Tel.: (506)2296 8686 Fax.: (506)2231 2122 **Brinsa S.A.** Nit: 800-222-389-1 A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América

LA IMPRESIÓN DE ESTE DOCUMENTO ES COPIA NO CONTROLADA DEL SISTEMA DE CALIDAD

6563

CÓDIGO: UESFT004 Versión: 18 Fecha: 01/01/2020	SAL REFINADA APTA PARA CONSUMO HUMANO ORIGEN MINA ALIMENTOS	Brinsa

FICHA TÉCNICA

NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	SAL REFINADA
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	SAL REFISAL
PAÍS	REPÚBLICA DOMINICANA
ORIGEN	ORIGEN MINA
REGISTRO SANITARIO	0683(9)
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, blanco, higroscópico y altamente soluble en agua.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535).

ESPECIFICACIONES DE CONTROL

Características Físicoquímicas

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN Mínimo	ESPECIFICACIÓN Máximo	UNIDADES	TÉCNICA DE ENSAYO
Cloruro Sódico (base seca - excluido anticompactante)	98,0	-	% m/m NaCl	Cálculo
Yoduro	30	100	mg I-/kg	Ión Selectivo
Fluoruro	100	250	mg F-/kg	Ión Selectivo
Calcio	-	1000	mg Ca++/kg	Absorción Atómica
Magnesio	-	800	mg Mg++/kg	Absorción Atómica
Humedad	-	0,1	% m/m	Gravimetría
Otros insolubles en agua	-	0,2	% m/m	Gravimetría
Anticompactante (E-535)	-	20	Fe[CN]6 mg/kg	Espectrofotometría
Sulfatos	-	5000	mg SO_4 = /kg	Espectrofotometría
Granulometría M-20	100	-	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-60	25	-	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-70	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-80	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría

Metales Pesados

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN Mínimo	ESPECIFICACIÓN Máximo	UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN
Arsénico	-	0,5	mg As/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Cobre	-	2	mg Cu/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Plomo	-	2	mg Pb/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Cadmio	-	0,5	mg Cd/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Mercurio	-	0,1	mg Hg/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma

Los parámetros de contenido de Yodo y Flúor en la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano deben cumplir con la norma obligatoria vigente para el país de destino del producto. En los casos donde el cliente requiera una especificación diferente, se debe tener permiso de la autoridad competente y pactar dicho(s) requisito(s) a través de modificación del contrato.

Recuentos Microbiológicos

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN Mínimo	ESPECIFICACIÓN Máximo	UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Características Sensoriales

Apariencia	Sólido cristalino y blanco.
Aroma	Inodoro, sin aromas extraños.
Sabor	Salado. Característico a sal.

VALOR NUTRICIONAL

TAMAÑO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (1.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN:

NUTRIENTE	CANTIDAD	UNIDADES	% VALOR DIARIO
Calorías	0	kcal	0
Grasa Total	0	mg	0
Sodio	590	mg	25
Carbohidrato Total	0	g	0
Proteína	0	g	0

No es una fuente significativa de Calorías de la grasa, grasa saturada, Grasas Trans, Colesterol, Azúcares, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.

Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus consumos calóricos.

CONTENIDO DE ALERGENOS	No contiene

EMPAQUE Y PRESENTACIONES

CANTIDAD EMPACADA	MATERIAL DEL EMPAQUE Primario	MATERIAL DEL EMPAQUE Secundario	PRESENTACIÓN
830 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
850 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
500 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
50 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco
80 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco
25 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco
25 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco
5 kg	Polietileno	Funda en polietileno	Paca x 6
2 kg	Polietileno	Funda en polietileno	Paca x 10
1 kg	Polietileno	Funda en polietileno	Paca x 20
1 kg	Polietileno	Funda en polietileno	Paca x 20
500 g	Polietileno	Funda en polietileno	Paca x 25
250 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
150 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
125 g	Sobre en Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
750 g	Sobre en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogible	Caja x 12
850 g	Sobre en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogible	Caja x 24
1 g	Sobre	Caja de cartón/ caja corrugada	Caja con 12 cajas o una sobrini

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	Interpretación del código del lote: El código del lote corresponde a la fecha de Empaque de sal en bolsa y sabemos la información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día/Turno-Nº De Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 5100571234 corresponde a la fecha de Empaque es el 05 de Octubre de 2015, en el turno de trabajo 01, en la máquina envasadora número 13 y su destino es República Dominicana. Para el Empaque de sal en saco nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día / hor. militar- Nº de Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 5100571535 13 4 corresponde a la fecha de Empaque es el 05 de Octubre de 2015, a las 15:35, en la máquina envasadora número 13 y su destino es República Dominicana. Para el Empaque de sal en saco producida en turno 3 después de las 00:00h (hora militar), el código de lote tiene doble renglón de acuerdo con: Renglón 1: Año-Mes-Día/Turno – Nº de Máquina-País. Renglón 2: Año-Mes-Día- Hora militar del empaquetado. Por ejemplo si el número del lote es: Renglón 1 (L3 -9103732084), Renglón 2 (190328 14 03), entonces corresponde a la fecha de producción del 27 de Septiembre de 2019, en el turno 3, maquina 208, país destino República Dominicana, y su empaquetado corresponde al 28 de Septiembre de 2019, a las 14:03.
VIDA UTIL	Según CODEX STAN 1 - 1985 Numeral 4.2.1, VI y Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias prima de alimentos para consumo humano. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g), no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento sin de duración mínima para: sal apta para consumo / sal de calidad alimentaria.
REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS APLICABLES	Basado en la norma NORDOM 24, Sal de calidad alimentaria (Especificaciones 3ra revisión 2001 y en el decreto Nº 528-01 que aprueba el reglamento general para control de riesgos en alimentos y bebidas en la República Dominicana. Cumple con la norma CX STAN 150 - Adoptado en 1985 Revisión 1993; 2001; Enmendada en 1999, 2001, 2006
INSTRUCCIONES DE USO	Para alimentos sólidos esparcir homogéneamente sobre la superficie, para alimentos líquidos disolver y homogenizar la mezcla. Use antes, durante o después de la preparación de los alimentos.
CLIENTES POTENCIALES	Institucional y Consumo masivo.
CLIENTES VULNERABLES	Personas hipertensas.
USOS NO ESPERADOS DEL PRODUCTO	Industria química.
METODOS DE DISTRIBUCIÓN	Terrestre, marítimo por contenedores.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	La sal consumo humano, se almacena sobre estibas en una bodega cubierta y seca, alejada de cualquier foco de contaminación e insalubridad; protegida del ambiente exterior. El lugar deberá estar destinado al almacenamiento exclusivo de sal consumo humano, de manera tal que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la calidad, inocuidad, funcionalidad e integridad del mismo.
CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE	La manipulación del producto en cargue, transporte, descargue, disolución, mezcla y toma de muestra no presenta riesgo. Es conveniente el uso de protección respiratoria cuando se presente formación de polvo en gran cantidad. Los vehículos utilizados para el transporte deberán tener bien barrido el piso y limpios los parales y barandas. Además estarán dotados de cargas para proteger la carga de la lluvia y polvo durante el viaje. No se deben cargar en vehículos que en el último viaje hayan transportado harina de pescado, cianuro, jabones, abonos, cueros, insecticidas, herbicidas y derivados del petróleo u otro producto que genere olores fuertes o persistentes que puedan ser absorbidos por el producto, deteriorándose el sabor y la buena calidad del mismo.
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	El uso final del producto es de responsabilidad absoluta y aceptada por el cliente. La información se ha consignado a título ilustrativo y no constituye los patentes o licencias sobre el uso del producto. EVITE FALSIFICACIONES. Destruya el material de empaque cuando termine su contenido.
INFORMACIÓN ADICIONAL	**Servicio al cliente** Fijo: (+87)7362 Línea Nacional: 018000278955 Cel: 3107339194 Mail: atencionalcliente@brinsa.com.co **Centro de Producción y Exportaciones** Betania Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá Tel.: (571-01) 883-3555 Fax.: (571-01) 883-3555 **Bogotá: Ventas y Mercados Nacional** Calle 98 # 9a - 46 Piso 5 Tel.: (571-01) 883-3055 Fax.: (571-01) 883 3555 Ext.1501 **Medellín:** Cra.33 #7-42 Piso 2 y 3 Tel.: (574-) 267 335 5060 Fax.: (574-) 267 335 5060 Ext.1110 **Brinsa Dominicana:** Carretera Nigua Km 20, Nigua - San Cristóbal Tel.: (809)957 2923 **Brinsa Costa Rica RCR S.A.** Oficinas Centrales: San José - La Uruca Tel.: (506)2105 8686 Fax.: (506)2232 0222 **Brinsa S.A.** NIT: 800-222-389-2 A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20279413	Nombre producto	SAL REFINADA, YODA[illegible]A Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO.				
Registro Sanitario	RSA-0031356-2024	Vencimiento	2029/05/16	Modalidad	FABRICAR, ENVASAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NLB002217892						
Marcas	REFISAL, AL NATURAL, BALLENA AZUL, KOSHER, SAL SOL, SAL PRIMA, CA[illegible]ULLA VIVERO,, MERQUEFACIL, ÉXITO, YAESTA, M&K, ARO, MAREBLUE, SUPERMAXI, AKI, COLSUBSIDIO, REFISAL, PICN[illegible], DOÑA BLANCA, MIMESA, LEADER PRICE, LAMOUNT, EXONO, ALKOSTO, OLIMPICA "O", PURASAL, GRUMMAN, VENI[illegible]S, DIAMANTE, SARU, SOLAR, DON PERFECTO, SUPER INTER, GUARE, REFISAL ALTA P[illegible]UREZA						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Bolsa de 100g a 5000g Doypack: de 100g a 3000g Bolsa/sachet: 0.5g a 100g Salero/Pote/Envase: de 10g a 1000g Salero vidrio: de 10 g a 500g Salero campana: de 100g a 130g Saco: de 1 kg a 50kg Jumbo bag: de 250kg a 1000kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
ENVASADOR	BRINSA S.A.	KM6 Via Cajicá-Zipaquirá	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	CAJICA	eidy.villagran@brinsa.com.co
ENVASADOR	INDES S.A.S.	CALLE 65A No. 93 - 28.	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	info@indes.com.co
FABRICANTE	INDES S.A.S.	PARCELACIÓN INDUSTRIAL ARROYOHONDO KM 4 BGA 8 BLOQUE 8	COLOMBIA	VALLE	YUMBO	
FABRICANTE	BRINSA S.A.	KM6 Via Cajicá-Zipaquirá	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	CAJICA	eidy.villagran@brinsa.com.co
TITULAR REGISTRO SANITARIO	BRINSA S.A.	KM6 Via Cajicá-Zipaquirá	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	CAJICA	eidy.villagran@brinsa.com.co

<< Atras

FICHA TÉCNICA
SAL PARA CONSUMO HUMANO

NOMBRE DEL PRODUCTO	SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO.
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	SAL PARA CONSUMO HUMANO
MARCAS	JR, COMERSAL,UNISAL.
REGISTRO SANITARIO INVIMA	RSA-0007107-2018
COMPOSICIÓN	CLORURO DE SODIO, FLORURO DE POTASIO, YODURO/YODATO DE POTASIO, ANTICOMPACTANTE (FERROCIANURO DE POTASIO).
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Tamaño de la porción en 1/4 cucharaditas (1.5 g) Porciones por envase 333 Aprox
	Cantidad por porción Calorías 0
	% Valor Diario* Grasa Total 0 g 0% Sodio 590 mg 25% Carbohidratos total 0 g 0% Proteína 0 g 0 %
	COLOMBIA: Yodo 50% flúor 10%
	No es una fuente significativa de grasa, grasa saturada, grasa trans, colesterol, azucares, fibra dietaria, vitamina A, Vitamina C, Hierro y Calcio.
REQUISITOS ESPECÍFICOS	**CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**

REQUISITOS	LIMITES	
	MINIMO	MAXIMO
CONTENIDO DE CLORURO DE SODIO, EXPRESADO COMO NACL % M/M, EN BASE SECA	99	
CONTENID DE HUMEDAD ENTRE 100°C Y 110°C , % M/M		0.20
CONTENIDO DE FLUOR, EXPRESADO COMO FLUORURO, MG/KG	180	220
CONTENIDO DE YODO, EXPRESADO COMO YODURO, MG/KG	50	100
CONTENIDO DE SULFATOS, EXPRESADOS COMO SO4, MG/KG		2800
CONTENIDO DE MG, EXPRESADO COMO MG+2 , MG/KG		800
CONTENIDO DE CA, COMO CA+2, MG/KG		1000

FICHA TÉCNICA
SAL PARA CONSUMO HUMANO

	OTROS INSOLUBLES EN AGUA, MG/KG: 1600 CONTAMINANTES REQUISITOS / LIMITES: MINIMO / MAXIMO PLOMO, EXPRESADO COMO PB, MG/KG: MAXIMO 1 ARSENICO, EXPRESADO COMO AS, MG/KG: MINIMO 80, MAXIMO 1 GRANULOMETRIA % PASA MALLA 20: MAXIMO 80 PASA MALLA 70: MAXIMO 20
REQUISITOS GENERALES	CARACTERÍSTICAS / ESPECIFICACIÓN COLOR: BLANCO UNIFORME APARIENCIA: CRISTALINO HIGROSCOPICO TEXTURA: GRANULADA OLOR: CARACTERÍSTICO. LIBRE DE OLORES, EXTRAÑOS. SABOR: SALINO CARACTERISTICO LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS E INFESTACIÓN
EMPAQUE Y ROTULADO	POLIETILENO Y/O POLIPROPILENO CUMPLE CON DECRETO 547/1996, LA RESOLUCIÓN NO. 5109 DE 2005, ROTULADO Y ETIQUETADO DE PRODUCTOS TERMINADOS, MATERIA PRIMAS Y LA RESOLUCIÓN 333 DE 2011 DE ROTULADO Y ETIQUETADO NUTRICIONAL.
PRESENTACIONES COMERCIALES	450 g (paca x 25 y 40 unidades), x 500 g (paca x 25y 40 unidades), x 900 g (paca x 20 unidades), x 1000 g (paca x 20 unidades), x 3000 g (paca x 8 unidades).
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	ALMACENAR EN LUGARES SECOS, VENTILADOS Y PROTEGIDOS DE INFESTACIÓN POR INSECTOS Y ROEDORES. EVITAR EL CONTACTO CON JABONES, DETERGENTES, PERFUMES, ACPM, GASOLINA Y EN GENERAL CON OLORES PENETRANTES QUE PUEDAN ALTERAR SUS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS. ES UN PRODUCTO NO PERECEDERO ALTAMENTE HIGROSCOPICO, PUEDE ABSORBER OLORES Y HUMEDAD DEL AMBIENTE EN EL QUE ES ALMACENADO. EL ALMACENAMIENTO SE DEBE REALIZAR ORDENADAMENTE EN ÁREAS INDEPENDIENTES, DEBIDAMENTE IDENTIFICADAS, ORGANIZADAS, SEÑALIZADAS Y AIREADAS EN ESTIBAS CON SEPARACIÓN MÍNIMA DE 60 CM. CON RESPECTO A LAS PAREDES, A POR LO MENOS 15 CM DE ALTURA DEL PISO, DE MANERA QUE SE PERMITA LA

FICHA TÉCNICA
SAL PARA CONSUMO HUMANO

	INSPECCIÓN, LIMPIEZA Y FUMIGACIÓN, SI ES EL CASO. (RESOLUCIÓN 2674/ 2013)
TRANSPORTE	LOS VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DEBEN ESTAR EN ADECUADAS CONDICIONES SANITARIAS, CONTAR CON ESTIBAS, EN DONDE SE PROHÍBE TRANSPORTAR CONJUNTAMENTE CON SUSTANCIAS PELIGROSAS QUE REPRESENTEN RIESGO DE CONTAMINACIÓN DEL ALIMENTO O LA MATERIA PRIMA. LOS VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS LLEVAN EN SU EXTERIOR LA LEYENDA: TRANSPORTE DE ALIMENTOS. EL TRANSPORTE DEBE CONTAR CON ACTA DE INSPECCIÓN EMITIDA POR LAS AUTORIDADES SANITARIAS. TANTO VEHÍCULO COMO OPERARIOS TRANSPORTADORES Y AUXILIARES DEBEN CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 2674/2013.
VIDA ÚTIL	12 MESES DE ACUERDO A CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, DADAS DESPUÉS DE LA PRODUCCIÓN; ESTE PERIODO DE TIEMPO PUEDE SER MAYOR.
FORMA DE USO O CONSUMO	CANTIDAD DE REFERENCIA
PORCIÓN RECOMENDADA	¼ CUCHARADITA
TIPO DE PROCESO	ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA- EMPAQUE PRESENTACIONES COMERCIALES- EMPAQUETADO-ALMACENAMIENTO – DISTRIBUCIÓN.
NORMATIVIDAD APLICABLE	DECRETO 547/1996 NTC 1254 RESOLUCION 719/2015 RESOLUCIÓN 2674/ 2013. RESOLUCIÓN 5109/2005 RESOLUCIÓN 333 DE 2011.
GRUPO POBLACIONAL	A TODA LA POBLACIÓN EN GENERAL

REVISO: NUBIA AMAYA GUTIÉRREZ
BACTERIÓLOGA Y LAB CLÍNICA

APROBO: JULIO ALIRIO RAMIREZ
REPRESENTANTE LEGAL

Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20155446	Nombre producto	SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO; SAL MARINA REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO				
Registro Sanitario	RSA-0007107-2018	Vencimiento	2028/09/06	Modalidad	EMPACAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	COMERSAL; UNISAL; CAJASAN; MONTEROVIRA; (+X-) MAS POR MENOS, DISTRICOSTOS; COMERCIAL DE GRANOS JR						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservacion	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
110 GRAMOS A 50 KILOGRAMOS

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
EMPACADOR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A.S.	BG 14 LC 5 CENTROABASTOS	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A.S.	BG 14 LC 5 CENTROABASTOS	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	

Imprimir Atras

6570

	FECHA DE ACTUALIZACION 22/07/2023	Pagina N°: 1 de 2

FICHA TECNICA DE CANELA MOLIDA DOÑA JULIA

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO:

CANELA MOLIDA

NOTIFICACION SANITARIA :

NSA000948-2016

MARCA COMERCIAL

DOÑA JULIA

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN ORDEN DESCENDENTE:

CANELA MOLIDA PURA - AZUCAR

EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES

La canela molida se empaca en bolsa de polipropileno, contemplado la resolución 5109 del 2005 sobre el rotulado o etiquetado que debe cumplir los alimentos envasado y materias primas para el consumo humano.

Se empaca en presentaciones de 8g, 10g y 2500g, las unidades de 8g se sobre empaca en paquetes de 200g, las unidades de 10g se sobre empaca paquetes de 250g y las unidades de 2.500g se embalaje en cajas de 25kg.

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES PONTENCIALES

Avenas, coladas, repostería.

.CIONES DE ALMACENIMIENTO

El producto es almacenado en áreas establecidas, manteniendo las condiciones de humedad y temperaturas necesarias para la conservación del mismo hasta el despacho.

CONDICIONES Y MANEJO DE CONSERVACION

Conservase en lugar limpio, seco y fresco, mantener lejos de olores fuertes, no dejar directamente sobre el piso, no

VIDA UTIL ESTIMADA

2 años a patir de la fecha de fabricacion

CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLOGICA

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE	UNIDAD	TECNICA
Coliformes fecales	*Menos de 3*	*Menos de 3*	*40*	*mlc/g*	*NMP*
Bacillus cereus	*Menos de 100*	*Menos de 100*	*10000*	*ufc/g*	*Rcto en placa mossel*
Esporas sulfito reductor	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*1000*	*ufc/g*	*Recuento en tubo*
Mohos y Levaduras	*100*	*100*	*5000*	*ufc/g*	*Rcto en placa YGC*

FIRMA DE FICHA TÉCNICA **Nombre: Leidy Trespalacios** **Firma : Leidy Trespalacios**

Jefe de Producción: Leidy Trespalacios

	FECHA DE ACTUALIZACION 22/07/2023	Pagina N°: 2 de 2

INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño de porción: 1 cucharadita (5 g)

Numero de porciones por envase: Aprox 2

	Por 100 g	Por porción
Calorías (Kcal)	**306**	**15**
Grasa total	1,1 g	0 g
Grasa saturada	**0 g**	**0 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	72 g	3,6 g
Fibra dietaria	11 g	0,6 g
Azucares totales	18 g	0,9 g
Azucares añadidos	**18 g**	**0,9 g**
Proteína	7,6 g	0,4 g
Sodio	**8 mg**	**0,4 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Calcio	23 mg	1,15 mg
Hierro	2,5 mg	0,12 mg
Vitamina D	0 µg	0 µg
Zinc	0,5 mg	0,02 mg

Fuente: Tablas de composición de alimentos ICBF y USDA

SELLO DE ADVERTENCIA



6571

	FECHA DE ACTUALIZACION 05/12/2023	Pagina N°: 1 de 2

FICHA TECNICA DE POLVO DE HORNEAR DOÑA JULIA

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO:

POLVO DE HONEAR

NOTIFICACION SANITARIA :

NSA000948-2016

MARCA COMERCIAL

DOÑA JULIA

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN ORDEN DESCENDENTE:

BICARBONATO DE SODIO, FECULA DE MAIZ

EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES

El polvo de honear se empaca en bolsa de polipropileno, contemplado la resolución 5109 del 2005 sobre el rotulado o etiquetado que debe cumplir los alimentos envasado y materias primas para el consumo humano.

Se empaca en presentaciones de 10g, 15g y 200g, las unidades de 10g se sobre empaca en paquetes de 250g, las unidades de 15g se sobre empaca paquetes de 375g y las unidades de 200g se embalaje en cajas de 5kg.

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES PONTENCIALES

	ALTURA SOBRE NIVEL DE MAR	DOSIFICACION SOBRE EL PESO DE LA HARINA
PASTELERIA	0 m a 1,000m	3% a 6 %
	1,000 m o más	0,5% a 3%

CONDICIONES DE ALMACENIMIENTO

El producto es almacenado en áreas establecidas, manteniendo las condiciones de humedad y temperaturas necesarias para la conservación del mismo hasta el despacho.

CONDICIONES Y MANEJO DE CONSERVACION

Conservase en lugar limpio, seco y fresco, mantener lejos de olores fuertes, no dejar directamente sobre el piso, no dejar directamente en exposición solar.

VIDA UTIL ESTIMADA

2 años a patir de la fecha de fabricacion

FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Leidy Trespalacios

Jefe de Producción: Leidy Trespalacios

Gerente: Pedro Gómez Anaya

INFORMACION NUTRICIONAL		
Tamaño de porción: 1 cucharadita (5 g) Numero de porciones por envase: 2		
	Por 100 g	Por porción
Calorías (Kcal)	**180**	9
Grasa total	0 g	0 g
Grasa saturada	**0 g**	0 g
Grasa trans	**0 mg**	0 mg
Carbohidratos totales	45 g	2.2 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azucares totales	0 g	0 g
Azucares añadidos	**0 g**	0 g
Proteína	0 g	0 g
Sodio	**13964 mg**	698 mg
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Calcio	1 mg	0,05 mg
Hierro	0.2 mg	0,01 mg
Vitamina D	0 µg	0 µg
Zinc	0 mg	0 mg

Fuente: Tablas de composición de alimentos ICBF y USDA

SELLO DE ADVERTENCIA



6573

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20108654	Nombre producto	CONDIMENTO VARIEDAD: COLOR, CONDIMENTO CON COMINO, ABLANDA CARNE, CONDIMENTO CON AJO, ADOBO COMPLETO,CONDIMENTO CON PIMIENTA, CONDIMENTO VEGETARIANO, CONDIMENTO COMPLETO, CONDIMENTO CON LAUREL, CONDIMENTO CON TOMILLO, CONDIMENTO CON OREGANO, CURRY, CONDIMENTO CON FINAS HIERVAS, ADOBO PARA POLLO, CONDIMENTO CON ALBAHACA, COLOR AZAFRAN, PAPRIKA, CURCUMA, CANELA MOLIDA				
Registro Sanitario	NSA-000948-2016	Vencimiento	2026/06/08	Modalidad	FABRICAR, ENVASAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NIL912007497						
Marcas	DOÑA JULIA						

Datos de Interés

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
1 g A 1000 g.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
ENVASADOR	PEDRO GOMEZ ANAYA PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PRODUCTOS PEGO	AVDA 7N NO 17A-58	COLOMBIA	SANTANDER	PIEDECUESTA	
FABRICANTE	PEDRO GOMEZ ANAYA PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PRODUCTOS PEGO	AVDA 7N NO 17A-58	COLOMBIA	SANTANDER	PIEDECUESTA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PEDRO GOMEZ ANAYA PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PRODUCTOS PEGO	AVDA 7N NO 17A-58	COLOMBIA	SANTANDER	PIEDECUESTA	

Imprimir << Atras

6574

	FECHA DE ACTUALIZACION 05/12/2023	Pagina N°: 1 de 2

FICHA TECNICA DE PAPRIKA MOLIDA DOÑA JULIA

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO:

PAPRIKA MOLIDA

NOTIFICACION SANITARIA :

NSA000948-2016

MARCA COMERCIAL

ÑA JULIA

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN ORDEN DESCENDENTE:

Harina de maiz y/o harina de arroz,sal (cloruro de sodio), paprika molida pura, pimienta cayena molida pura .

EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES

La curcuma molida se empaca en bolsa de polipropileno, contemplado la resolución 5109 del 2005 sobre el rotulado o etiquetado que debe cumplir los alimentos envasado y materias primas para el consumo humano.

Se empaca en presentaciones de 10g, 15g y 2500g, las unidades de 10g se sobre empaca en paquetes de 250g, las unidades de 15g se sobre empaca paquetes de 375g y las unidades de 2.500g se embalaje en cajas de 25kg.

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES PONTENCIALES

Carnes rojas. Pizzas,sopas en general para la preparación de diferentes recetas de cocina.

CONDICIONES DE ALMACENIMIENTO

El producto es almacenado en áreas establecidas, manteniendo las condiciones de humedad y temperaturas necesarias para la conservación del mismo hasta el despacho.

CONDICIONES Y MANEJO DE CONSERVACION

iservase en lugar limpio, seco y fresco, mantener lejos de olores fuertes. no dejar directamente sobre el piso,

VIDA UTIL ESTIMADA

2 años a patir de la fecha de fabricacion

FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Leidy Trespalacios.

Jefe de Producción: Leidy Trespalacios

Gerente: Pedro Gómez Anaya

	FECHA DE ACTUALIZACION 05/12/2023	Pagina N°: 2 de 2

INFORMACION NUTRICIONAL		
Tamaño de porción: 1 cucharadita (5 g) Numero de porciones por envase: 2		
	Por 100 g	Por porción
Calorías (Kcal)	**270**	13
Grasa total	6 g	0.3 g
Grasa saturada	**0 g**	0 g
Grasa trans	**0 mg**	0 mg
Carbohidratos totales	49 g	2,5 g
Fibra dietaria	*10 g*	*0,5 g*
Azucares totales	0 g	0 g
Azucares añadidos	**0 g**	0 g
Proteína	10 g	0,5 g
Sodio	**7062 mg**	**353 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Calcio	63 mg	3,1 mg
Hierro	8,8 mg	0,44 mg
Vitamina D	0 µg	0 µg
Zinc	0,6 mg	0,03 mg

Fuente: Tablas de composición de alimentos ICBF y USDA

SELLO DE ADVERTENCIA



	FECHA DE ACTUALIZACIÓN 21/02/2024	Pagina N°: 1 de 2

FICHA TECNICA DE OREGANO MOLIDO DOÑA JULIA

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO:

OREGANO MOLIDO

NOTIFICACION SANITARIA :

NSA000948-2016

MARCA COMERCIAL

DOÑA JULIA

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN ORDEN DESCENDENTE:

Harina de maíz y/o harina de arroz, orégano molido puro.

EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES

El orégano molido se empaca en bolsa de polipropileno, contemplado en la resolución 2492 del 2022 sobre el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas para el consumo humano.

Se empaca en presentaciones de 10g, 15g y 2500g, las unidades de 10g se sobre empacan en paquetes de 250g, las unidades de 15g se sobre empaca paquetes de 375g y las unidades de 2.500g se embalajan en cajas de 25kg.

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES PONTENCIALES

Carnes rojas, carnes blancas,guisos, sopas en general para la preparación de diferentes recetas de cocina.

CONDICIONES DE ALMACENIMIENTO

El producto es almacenado en áreas establecidas, manteniendo las condiciones de humedad y temperaturas necesarias para la conservación del mismo hasta el despacho.

CONDICIONES Y MANEJO DE CONSERVACION

Consérvese en lugar limpio, seco y fresco, mantener lejos de olores fuertes, no dejar directamente sobre el piso, no dejar directamente en exposición solar.

VIDA UTIL ESTIMADA

2 años a patir de la fecha de fabricación

FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Representante legal: Pedro Gómez Anaya Jefe de Producción: Leidy Trespalacios

	FECHA DE ACTUALIZACIÓN 21/02/2024	Pagina N°: 2 de 2

TABLA NUTRICIONAL ORÉGANO MOLIDO X 10g

Informacion Nutricional	Calorías	Por 100 g	Por porción
		322 kcal	18 kcal
	Grasa total	3,9 g	0,2 g
	Grasa saturada	0,5 g	0 g
	Grasa Trans	0 mg	0 mg
Tamaño de porción: 1 cucharadita (5 g)	**Sodio**	9 mg	0,5 mg
	Carbohidratos totales	72 g	4 g
Numero de porciones por envase: 2	Fibra dietaria	10 g	1 g
	Azucares totales	1,6 g	0,1 g
	Azucares añadidos	0 g	0 g
	Proteina	9,1 g	0,5 g
	Vitamina A	567 ug ER	28 ug ER
	Vitamina D	0 µg	0 µg
	Hierro	14 mg	0,70 mg
	Calcio	535 mg	27 mg
	Zinc	1,8 mg	0,09 mg

Fuente: Tabla de composicion de alimentos ICBF y USDA

6178

	FECHA DE ACTUALIZACIÓN 21/02/2024	Pagina N°: 1 de 2

FICHA TECNICA DE TOMILLO MOLIDO DOÑA JULIA

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO:

TOMILLO MOLIDO

NOTIFICACION SANITARIA :

NSA000948-2016

MARCA COMERCIAL

DOÑA JULIA

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN ORDEN DESCENDENTE:

Harina de maíz y/o harina de arroz, tomillo molido puro.

EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES

El tomillo molido se empaca en bolsa de polipropileno, contemplado en la resolución 2492 del 2022 sobre el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas para el consumo humano.

Se empaca en presentaciones de 10g, 15g y 2500g, las unidades de 10g se sobre empacan en paquetes de 250g, las unidades de 15g se sobre empaca paquetes de 375g y las unidades de 2.500g se embalajan en cajas de 25kg.

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES PONTENCIALES

Carnes rojas, carnes blancas,guisos, sopas en general para la preparación de diferentes recetas de cocina.

CONDICIONES DE ALMACENIMIENTO

El producto es almacenado en áreas establecidas, manteniendo las condiciones de humedad y temperaturas necesarias para la conservación del mismo hasta el despacho.

CONDICIONES Y MANEJO DE CONSERVACION

Consérvese en lugar limpio, seco y fresco, mantener lejos de olores fuertes, no dejar directamente sobre el piso, no dejar directamente en exposición solar.

VIDA UTIL ESTIMADA

2 años a patir de la fecha de fabricación

FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Representante legal: Pedro Gómez Anaya Jefe de Producción: Leidy Trespalacios

6579

	FECHA DE ACTUALIZACIÓN 21/02/2024	Pagina N°: 2 de 2

TABLA NUTRICIONAL TOMILLO MOLIDO X 10g

Informacion Nutricional	Calorías	Por 100 g	Por porción
		322 kcal	18 kcal
	Grasa total	3.9 g	0.2 g
	Grasa saturada	0.5 g	0 g
	Grasa Trans	0 mg	0 mg
Tamaño de porción: 1 cucharadita (5 g)	**Sodio**	9 mg	0.5 mg
	Carbohidratos totales	72 g	4 g
Numero de porciones por envase: 2	Fibra dietaria	19 g	1 g
	Azucares totales	1.6 g	0.1 g
	Azucares añadidos	0 g	0 g
	Proteína	9.1 g	0.5 g
	Vitamina A	567 µg ER	28 µg ER
	Vitamina D	0 µg	0 µg
	Hierro	14 mg	0.70 mg
	Calcio	535 mg	27 mg
	Zinc	1.8 mg	0.09 mg

Fuente: Tablas de composición de alimentos ICBF y USDA

FICHA TÉCNICA BOCADILLO DE GUAYABA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
Nombre Legal	Bocadillo de guayaba.	
Nombre comercial	Bocadillo de guayaba	
Fabricante	PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S NIT: 901.244.635-2	
Notificación sanitaria	NSA-002056-2016	
Descripción del producto.		Pasta sólida resultante de la mezcla y cocción de pulpa de guayaba y azúcar. Con olor y sabor característico a guayaba.
Ingredientes	Pulpa de guayaba (60%) y azúcar (40%)	
Presentación	Desde 10 g – Hasta 12.500 g	
Vida útil	6 meses siguiendo las especificaciones de almacenamiento.	

REQUISITOS SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN INVIMA
Color	El color del bocadillo es rojo uniforme, característico del producto	Visual	Resolución 3929 de 2013
Olor	Guayaba	Olfativo	
Sabor	Dulce y característico de la guayaba	Gustativo	
Consistencia	Firme	Táctil	
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento	Visual	

REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

REQUISITOS	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	LEGISLACIÓN INVIMA
Solidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	°Brix	75	--	Resolución 3929 de 2013
pH	--	3.4	--	

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	UND.	n	M	M	c	LEGISLACIÓN INVIMA
Recuento de mohos y levaduras	UFC/g	3	1000	2000	1	Resolución 3929 de 2013

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra lote, este código está conformado por seis números, los primeros dos corresponden al día, los siguientes dos al mes, y posteriormente el año de producción del alimento:

Ejemplo: LOTE 16 07 09 (16 de julio de 2009)

FORMA DE CONSUMO

Producto listo para consumo. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos.

EMPAQUE Y ROTULADO

El envase primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 ,Resolucion 5109 de 2015 , 288 de 2008 , la resolucion 333 de 2011 y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. El envase es acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las caracteristicas de resistencia, permeabilidad al oxigeno y a la humedad, el sellado mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.

TIPO DE ENVASE	*MATERIAL*	*CALIBRE*	*NÚMERO DE TINTAS*
Envase primario	Polipropileno	20 µm	3 tintas
Envase secundario	Caja plegadiza cartulina	14	4 tintas
	Polipropileno	20 µm	1 tinta
Envase terciario	Cartón corrugado	Tipo crack C720	1 tinta

LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 2674/13, resolución 333/11, resolución 5109/05, resolución 16379/03, resolución 3929 de 2013. Y demás normas que modifique, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

6583

	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	PR-S-06-31
		Versión 02
	FICHA TÉCNICA DEL BOCADILLO DE GUAYABA	Emisión: 01/11/19
		Página 4 de 4

Porción recomendada por Grupo poblacional	De acuerdo al menú y el grupo etario. Producto para el para el publico en general . personas que no toleren la lactosa (componente natural de la leche) y/o personas alergicas a la leche y gluten se considera un grupo de consumidores vulnerables .

GABRIEL LEYTON

Elaborado por:
GABRIELLEYTON
Ingeniero de Alimentos
T.P. 25254-240964CND
PROYECTAL SAS

La salud es de todos | Minsalud

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

RESOLUCION Nro. 2020008478

Por la cual se Modifica una Resolucion

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

EXPEDIENTE: 20118481 **RADICACION:** 20201044871 **FECHA:** 2020/03/02

REGISTRO No.: NSA-002056-2016 **VIGENCIA:** 2026/12/02

ANTECEDENTES

Mediante resolución Nº 2016046576 de 8 de Noviembre de 2016 el INVIMA concedió Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)Nº NSA-002056-2016 para FABRICAR Y VENDER el producto: BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA EN VARIEDADES: BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA TRADICIONAL; BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO; BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA CON GALLETA WAFER; BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA CON DULCE DE CAFÉ; BOCADILLO VELEÑO DE GUAYABA CON DULCE DE FRUTAS (MORA, LULO, MANGO, COCO, FEIJOA, PIÑA, GUANABANA, FRESA, MARACUYA, PITAYA, NARANJA, FRESA, DURAZNO) marca: PRODUCTOS LA SABOSURA VELEZ, ASOVELEÑOS, BOCATELLO, BOCARICO presentación comercial: Rangos: de 10 a 5000 g, de 50 a 1000 g, de 1000 a 12500 g, titular: FREDDY ANTONIO PERDOMO PINZON PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PRODUCTOS LA SABROSURA VÉLEZ con domicilio en BARBOSA - SANTANDER fabricante: FREDDY ANTONIO PERDOMO PINZON PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PRODUCTOS LA SABROSURA VÉLEZ con domicilio en BARBOSA - SANTANDER

Mediante resolucion No. 2018055200 DE 18 de Diciembre de 2018 el invima autorizo 1. Adición de marca comercial; 2.Cambio de nombre por adición de variedad; 3.Composición de las nuevas variedades. 4.Adición de presentación comercial

Que mediante radicado No. 20201044871 de fecha 2020/03/02 el Señor(a) Freddy Antonio Perdomo Pinzon actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

En el sentido de autorizar:

1.Cambio del Titular.

2. Cambio dell Fabricante,

3. Adicion de marcas comerciales.

4. Adicion de presentaciones comerciales.

CONSIDERACIONES

una vez evaluada la solicitud, no es procedente por este despacho conceder las nuevas variedades toda vez que en la composicion indica que tiene como ingrediente Propionato de calcio aditivo que no esta autorizado utilizarse en el majar de leche segun la resolucion 2310 de 1986 .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-002056-2016 , a favor de TITULAR(ES): PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S con domicilio en BARBOSA - SANTANDER,

En el sentido de autorizar:

1.Cambio del Titular a: PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S con Direccion KM 5 VÍA BARBOSA - VÉLEZ VEREDA BUENAVISTA. Barbosa - Santander

2. Cambio dell Fabricante a: PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S con Direccion KM 5 VÍA BARBOSA - VÉLEZ VEREDA BUENAVISTA. Barbosa - Santander.

3. Adicion de las marcas comerciales: PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S, LACKY LUCK COMPANY S.A.S, BOCADILLOS EL ÁGUILA, PRODUCTOS CRISTIAN EL NARANJITO.

4. Adicion de las presentaciones comerciales: 1 UNIDAD A 50.000 UNIDADES

La salud es de todos | Minsalud

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

ARTICULO SEGUNDO: NEGAR la solicitud de modificacion en lo relacionado a la adicion de las bnuevas variedades, por las razones expuestas en la parte considerativa de este proveído

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. El 4 de Marzo de 2020

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: 2020/03/04 17:04:29 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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 AREQUIPELECHE 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 AREQUIPELECHE 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
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

6586

RELACION DE PRODUCTOS RACION INDUSTRIALIZADA

COMPONETE	PRODUCTO	PROVEEDOR	FABRICANTE	RESOLUCION - NOTIFICACION - PERMISO SANITARIO	VIGENCIA
LACTEO	YOGURT CON SABOR A, MELOCOTÓN, MORA Y MARACUYA	FRESKALECHE S.A.S.	FRESKALECHE S.A.S.	RSAJ02I8704	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
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

RELACION DE PRODUCTOS RACION INDUSTRIALIZADA

COMPONETE	PRODUCTO	PROVEEDOR	FABRICANTE	RESOLUCION - NOTIFICACION - PERMISO SANITARIO	VIGENCIA
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	RSAD11I67315	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
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

RELACION DE PRODUCTOS RACION INDUSTRIALIZADA

COMPONETE	PRODUCTO	PROVEEDOR	FABRICANTE	RESOLUCION - NOTIFICACION - PERMISO SANITARIO	VIGENCIA
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
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

6589

RELACION DE PRODUCTOS RACION INDUSTRIALIZADA

COMPONETE	PRODUCTO	PROVEEDOR	FABRICANTE	RESOLUCION - NOTIFICACION - PERMISO SANITARIO	VIGENCIA
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
FRUTA	BANANO	MAURICIO RIATIGUI	MAURICIO RIATIGUI	N/A	N/A
FRUTA	BANANO	CLAUDIA JIMENA RUEDA	CLAUDIA JIMENA RUEDA	N/A	N/A
FRUTA	CIRUELA	MAURICIO RIATIGUI	MAURICIO RIATIGUI	N/A	N/A
FRUTA	CIRUELA	CLAUDIA JIMENA RUEDA	CLAUDIA JIMENA RUEDA	N/A	N/A
FRUTA	DURAZNO	MAURICIO RIATIGUI	MAURICIO RIATIGUI	N/A	N/A
FRUTA	DURAZNO	CLAUDIA JIMENA RUEDA	CLAUDIA JIMENA RUEDA	N/A	N/A
FRUTA	GRANADILLA	MAURICIO RIATIGUI	MAURICIO RIATIGUI	N/A	N/A
FRUTA	GRANADILLA	CLAUDIA JIMENA RUEDA	CLAUDIA JIMENA RUEDA	N/A	N/A
FRUTA	MANDARINA	MAURICIO RIATIGUI	MAURICIO RIATIGUI	N/A	N/A
FRUTA	MANDARINA	CLAUDIA JIMENA RUEDA	CLAUDIA JIMENA RUEDA	N/A	N/A
FRUTA	MANGO	MAURICIO RIATIGUI	MAURICIO RIATIGUI	N/A	N/A
FRUTA	MANGO	CLAUDIA JIMENA RUEDA	CLAUDIA JIMENA RUEDA	N/A	N/A
FRUTA	MANZANA	MAURICIO RIATIGUI	MAURICIO RIATIGUI	N/A	N/A
FRUTA	MANZANA	CLAUDIA JIMENA RUEDA	CLAUDIA JIMENA RUEDA	N/A	N/A
FRUTA	PERA	MAURICIO RIATIGUI	MAURICIO RIATIGUI	N/A	N/A
FRUTA	PERA	CLAUDIA JIMENA RUEDA	CLAUDIA JIMENA RUEDA	N/A	N/A

6590

6591



PRODUCTOS LACTEOS

6592

ES-PLP-141	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RÁPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSIÓN 7	ESPECIFICACIONES LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA SABOR AREQUIPE (BOLSA FLEXIBLE)	
14-08-2022		

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO / GRUPO DE PRODUCTO

Leche Entera Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga vida con sabor a Arequipe – Línea UHT.

2. COMPOSICION

Leche entera, azúcar, sabor artificial arequipe, color natural caramelo, estabilizantes permitidos (tripolifosfato de sodio, citrato de sodio), emulsificante permitido (carragenina).

3. MÉTODO DE TRATAMIENTO

Es el producto obtenido mediante un proceso térmico en flujo continuo, aplicado a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos con el fin de que llegue a la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, además garantice la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento y envasado aséptico en envases estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento y comercialización a temperatura ambiente.

4. ORIGEN

El origen de la leche cruda que se procesa en la planta, según la resolución 017 de 2012 del ministerio de agricultura y desarrollo rural, es la región lechera 1: Que comprende los departamentos de Cundinamarca, Boyacá, Antioquia, Quindío, Risaralda, Caldas, Nariño, Cauca y Valle del Cauca. El origen del Tripolifosfato de sodio es de Israel o China, Sal de Perú, Agua, Azúcar, Estabilizantes y sabor artificial son colombianos

5. INFORMACION ALERGENICA

Leche (Lactosa como componente natural)

6. OGM

No contiene.

ELABORÓ:	REVISÓ:	APROBÓ:
COORDINADOR DE ASUNTOS REGULATORIOS.	JEFE DE PLANTA	DIRECTOR DE GESTIÓN INTEGRAL

7. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional		
Tamaño de porción: 1 Vaso (200ml) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100ml	Por porción
	83	170
Grasa total	3.1 g	6.2 g
Grasa saturada	**2.0 g**	**3.9 g**
Grasa trans	**0 mg**	**26 mg**
Carbohidratos totales	11 g	23 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	9.7 g	19 g
Azúcares añadidos	**4.1 g**	**8.2 g**
Proteína	2.8 g	5.6 g
Sodio	**74 mg**	**147 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	1.2 µg	2.3 µg
Hierro	0 mg	0.21 mg
Calcio	115 mg	229 mg
Zinc	0.31 mg	0.62 mg

***Resultado bromatológico del** INFORME DE ANALISIS No. F-22-58202-0

Referencia (ml)	No de Porciones por envase
200	1

8. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: característico.
- Olor: lácteo con nota de Arequipe característico del producto.
- Sabor: lácteo a Arequipe, característico del producto.
- Textura: líquido sin grumos
- Apariencia: liquido fluido, homogéneo

9.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS

Prueba de esterilidad comercial (Método NTC 4433): Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano en aerobiosis, anaerobiosis a temperaturas de 55° C y 35° C. **Parámetros establecidos según decreto 616 del 28/02/2006.**

ANALISIS	PARAMETRO
Acidez (% Ácido Láctico)	0,12 - 0,16
*Brix	13 - 19
pH	6,3 – 6,8
*Viscosidad	5,3 - 25 Cp
% m/m Grasa mínimo	3.0
% m/m Sólidos Lácteos No Grasos mínimo	7.0
Prueba de fosfatasa	Negativa
Prueba de peroxidasa	Negativa
Densidad 20°C g/ml	1.030 - 1.055

***Parámetros internos**

10. USO PREVISTO

Producto listo para consumir de forma directa o para diversas preparaciones. Consérvese en un lugar fresco y seco. Después de abierto conservar en refrigeración en su empaque original y consumir en el menor tiempo posible.

Producto para el público en general. Se recomienda consumir a partir del primer año de vida.

Personas que no toleren la lactosa (componente natural de la leche) y/o personas alérgicas a la leche se considera como grupo de consumidores vulnerables.

11. EMPAQUE Y ROTULADO

Este producto es empacado en lamina coextruida de alta barrera apta para contacto con alimentos (impresión sobre empaque). El lote y la fecha de vencimiento son impresos según Resolución 5109/2005 y Resolución 810 del 2021 del ministerio de salud de la República de Colombia.

ES-PLP-141	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RÁPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSIÓN 7	ESPECIFICACIONES LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA SABOR AREQUIPE (BOLSA FLEXIBLE)	
14-08-2022		

12. PRESENTACIÓN Y EMBALAJE

Presentación de 200 ml. Embalado en canastillas plásticas o en caja corrugada según número de unidades individuales o en paquetes.

13. VIDA ÚTIL

90 días a temperatura ambiente.

14. CONDICIONES ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Almacenar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar directa. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible o de lo contrario, ser refrigerado.

Transportarse en vehículos no refrigerados cumpliendo lo dispuesto en la resolución 2674/ 2013 (Evite el transporte mezclado con sustancias que sean toxicas, corrosivas o que impartan olores).

15. REQUISITOS LEGALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Decreto 616 de 2006 (Requisitos que debe cumplir la Leche para el consumo humano).
- Resolución 2310 de 1986 (Procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos).
- NTC 1419 Leche líquida saborizada.
- Resolución 683/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamiento destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano).
- Resolución 4143/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamientos plásticos y elastómericos y sus aditivos, destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional).
- Resolución 4506/2013 (Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano).
- Resolución 719 del 2015 (Clasificación de alimentos para el consumo humado de acuerdo al riesgo en salud pública)

16. REGISTRO SANITARIO

RSA-0021427-2022

17. FABRICADO POR

QUICK AND TASTY (Rápidos y Sabrosos) de Colombia S.A.

Kilómetro 12, Vía Cali – Candelaria, CAVASA, Bodega 5.

Candelaria - Valle del Cauca - Colombia.

Tel +57 (2) 6410908

Email: servicioalcliente@qyt.com.co

6197

ES-PLP-142	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RÁPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSIÓN 006	Leche Entera Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida con sabor a Chocolate (Flexible)	
02-10-23		

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO / GRUPO DE PRODUCTO

Leche Entera Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida con sabor a Chocolate - Línea UHT

2. COMPOSICION

Leche entera, azúcar, cocoa alcalina, sabor artificial a chocolate, estabilizantes permitidos (tripolifosfato de sodio, citrato de sodio), emulsificante permitido (carragenina).

3. MÉTODO DE TRATAMIENTO

Es el producto obtenido mediante un proceso térmico en flujo continuo, aplicado a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos con el fin de que llegue a la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, además garantice la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento y envasado aséptico en envases estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento y comercialización a temperatura ambiente.

4. ORIGEN

El origen de la leche cruda que se procesa en la planta, según la resolución 017 de 2012 del ministerio de agricultura y desarrollo rural, es la región lechera 1: Que comprende los departamentos de Cundinamarca, Boyacá, Antioquia, Quindío, Risaralda, Caldas, Nariño, Cauca y Valle del Cauca. Esto de acuerdo a sus características y punto de vista productivo.

5. INFORMACION ALERGENICA

Leche (Lactosa como componente natural)

6. OGM

No contiene

ELABORÓ:	REVISÓ:	APROBÓ:
JEFE DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO	JEFE DE PLANTA	DIRECTOR DE PLANTA

ES-PLP-142	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RÁPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSIÓN 006	Leche Entera Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida con sabor a Chocolate (Flexible)	
02-10-23		

7. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional

Tamaño por porción: 1 Vaso (200 ml)
Porciones por envase 1

Cantidad por porción	
Calorías 150	**Calorías de Grasa 50**

	Valor Diario*
Grasa Total 6 g	9%
Grasa Saturada 4 g	20%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 20 mg	7%
Sodio 160 mg	7%
Carbohidrato Total 20 g	7%
Fibra Dietaria 1 g	4%
Azúcares 18 g	
Proteína 5 g	10%

Vitamina A 4 %	**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	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

Calorías por gramo:		
Grasa 9	Carbohidratos 4	Proteína 4

Referencia de análisis bromatológico : 150321690

8. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: café característico.
- Olor: Lácteo con nota de leche achocolatada característico del producto.
- Sabor: lácteo a chocolate, característico del producto.
- Textura: Líquido de consistencia poco denso.
- Apariencia: liquido fluido homogéneo

9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FISICOQUIMICAS

Prueba de esterilidad comercial (Método NTC 4433): Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano en aerobiosis, anaerobiosis

a temperaturas de 55° C y 35° C. Parámetros establecidos según decreto 616 del 28/02/2006.

ANALISIS	PARAMETRO
Acidez (% Ácido Láctico)	0,12 - 0,16
*Brix	13 - 19
pH	6,3 - 6,8
*Viscosidad	5,3 - 25 Cp
% m/m Grasa mínimo	3.0
% m/m Sólidos Lácteos No Grasos mínimo	7.0
Prueba de fosfatasa	Negativa
Prueba de peroxidasa	Negativa
Densidad 20°C g/ml	1.030 - 1.055

***Parámetros internos**

10. USO PREVISTO

Producto listo para consumir de forma directa o para diversas preparaciones. Consérvese en un lugar fresco y seco. Después de abierto conservar en refrigeración en su empaque original y consumir en el menor tiempo posible.

Producto para el público en general. Se recomienda consumir a partir del primer año de vida.Personas que no toleren la lactosa (componente natural de la leche) y/o personas alérgicas a la leche se considera como grupo de consumidores vulnerables.

11. EMPAQUE Y ROTULADO

Este producto es empacado en lamina coextruida de alta barrera apta para contacto con alimentos (impresión sobre empaque). El lote y la fecha de vencimiento son impresos según Resolución 5109/2005 y Resolución 333/2011 del ministerio de salud de la Republica de Colombia.

12. PRESENTACIÓN Y EMBALAJE

Presentación de 200 ml. Embalado en canastillas plásticas o en caja corrugada según número de unidades individuales o en paquetes.

13. VIDA ÚTIL

90 días a temperatura ambiente.

14. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Almacenar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar directa. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible o de lo contrario, ser refrigerado. Transportarse en vehículos no refrigerados cumpliendo lo dispuesto en la resolución 2674/ 2013 (Evite el transporte mezclado con sustancias que sean toxicas, corrosivas o que impartan olores).

15. REQUISITOS LEGALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Decreto 616 de 2006 (Requisitos que debe cumplir la Leche para el consumo humano).
- Resolución 2310 de 1986 (Procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos).
- NTC 1419 Leche líquida saborizada.
- Resolución 683/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamiento destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano).
- Resolución 4143/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamientos plásticos y elastómericos y sus aditivos, destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional).
- Resolución 4506/2013 (Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano).
- Resolución 719 del 2015 (Clasificación de alimentos para el consumo humado de acuerdo al riesgo en salud pública)

16. REGISTRO SANITARIO

RSAV02I35512 Reclasificado Según Riesgo (Expediente actual: 20236059 Estado: Vigente)

RSA-0021427-2022 (Expediente 20236059), este registro corresponde a la nueva codificación establecida por el INVIMA. En el ARTICULO CUARTO se define: AUTORIZAR el agotamiento de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAV02I35512. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado

-

17. FABRICADO POR

QUICK AND TASTY (Rápidos y Sabrosos) de Colombia S.A.
Kilómetro 12, Vía Cali – Candelaria, CAVASA, Bodega 5.
Candelaria - Valle del Cauca - Colombia.
Tel +57 (2) 6410908
Email: servicioalcliente@qyt.com.co
www.qyt.com.co