Educación / Alimentos para Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

AZUCAR	Marca: Moterovira Proveedor: comercializadora ss Santander s.a.s Presentación: 500gr **Lote1:27 11 24** **FV1:27 11 26** **Lote2:23 12 24** **FV2:23 12 26** **Lote3: 24 12 24** **FV3: 24 12 26**	950 und	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	

(15)

Observaciones generales

- REMANENTES – Semana 05 de ejecución.

Aceite x 1000 cc	122 unidades
Arroz x 500 gr	211 unidades
Azúcar x500 gr	96 unidades
Panela x 500 gr	341 unidades
Chocolate x 500 gr	17 unidades
Leche en polvo x 380	69 unidades
Margarina x 125 gr	30 unidades
Harina de trigo x 500 gr	205 unidades
Harina de maíz x 500 gr	44 unidades
Frijol rojo x 500 gr	27 unidades
Avena en Hojuelas x 250 gr	59 unidades
Fideos x 250 gr	43 unidades
Lenteja x 500 gr	44 unidades
Macarrón x 125 gr	289 unidades
Fécula de Maíz x 90 gr	10 unidades
Sal x 500 gr	58 unidades
Miga de Pan x 380 gr	5 unidades
Pasta x 250 gr	95 unidades
Crema de leche x 180 gr	57 unidades
Pimienta x 10 gr	444 unidades
Polvo de hornear x 10 gr	2006 unidades
Paprika x 10 gr	4437 unidades
Queso x 1000 gr	198 Kg
Leche Liquida x 1100 ml	219 unidades
Huevos AA	500 unidades
Ajo	33 kilos

Siendo la 2:30 pm se socializa y finaliza la visita.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Pendiente envió de los microbiológicos de los productos de alto riesgo y Pulpas de frut	Jhon Jairo Mancera	21/02/2025

Educación · Alimentos para Aprender · PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

En constancia de la aprobación firman los responsables de la verificación por parte de la Entidad Territorial y del operador del programa

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Silvio C. Samper Osorio	SEB-PAE	Profesional de Apoyo Nutricionista	scsamper@bucaramanga.gov.co	
Laura Castellanos M. SEB-PAE	SEB-PAE	Profesional de Apoyo Nutricionista	licastellanos@bucaramanga.gov.co	
Giorgy Ríos.	SEB-PAE	Apoyo técnico	griosm@bucaramanga.gov.co	Giorgy Ríos
Jhon Jairo Mancera	U.T NUTRIPAE 25	Jefe de Calidad	nutripae25@gmail.com	Jhon Jairo Mancera

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 5 (17 A 21 FEBRERO 2025)								Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS			SI	NO	
12/02/2025	Aceite de soya	IDEAL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	06/02/25	07/12/2025	168	LT	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Aceite de soya	IDEAL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	31/01/25	01/12/2025	168	LT	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Aceite de soya	IDEAL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	10/12/25	11/12/2025	168	LT	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Arroz	DIANA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	LE03A	160126	117	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Arroz	DIANA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	LE10A	170126	117	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Arroz	DIANA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	LY12	180126	117	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Arroz	DIANA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	LE05A	170126	117	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Arroz	DIANA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	LE09A	160126	117	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Arroz	DIANA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	LE06A	170126	117	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Arroz	DIANA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	LE04A	160126	117	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Arroz	DIANA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	LY11	180126	117	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Arroz	DIANA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	LE03A	170126	117	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Arroz	DIANA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	LE05A	190126	117	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Arroz	DIANA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	LE04A	170126	117	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Arroz	DIANA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	LE10B	210126	117	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Arroz	DIANA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	LE05A	210126	117	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Arroz	DIANA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	LE03A	210126	117	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 5 (17 A 21 FEBRERO 2025)

VERSION 1

2/01/2025

FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		Responsable de la verificación
								ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS		SI	NO	
12/02/2025	Arroz	DIANA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	LE09B	210126	117	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
12/02/2025	Arroz	DIANA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	LE04B	210126	117	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
12/02/2025	Arroz	DIANA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	LE08A	210126	117	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
12/02/2025	Arroz	DIANA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	LE09A	210126	117	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
12/02/2025	Arroz	DIANA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	LE07A	210126	117	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
12/02/2025	Avena en Hojuelas, Precocida	FORTIAVENA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	070225	06/FEB/2026	46	250 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
12/02/2025	Azúcar blanco, granulado	INCAUCA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L241224	241226	337	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
12/02/2025	Azúcar blanco, granulado	INCAUCA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L231224	231226	338	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
12/02/2025	Harina de maíz blanco, precocida	AREPA REPA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L307	20 ENE 26	288	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	0	0	X		
12/02/2025	Harina de maíz blanco, precocida	AREPA REPA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L103	16 ENE 26	288	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	0	0	X		
12/02/2025	Harina de maíz blanco, precocida	AREPA REPA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L104	16 ENE 26	288	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	0	0	X		
12/02/2025	Harina de maíz blanco, precocida	AREPA REPA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L308	20 ENE 26	288	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	0	0	X		
12/02/2025	Harina de trigo, fortificada	SAN MIGUEL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	150394511	06 AGO 25	175	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
12/02/2025	Harina de trigo, fortificada	SAN MIGUEL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	150414511	10 AGO 25	175	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
12/02/2025	Lenteja	COMERCIAL DE GRANOS JR	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	08/01/25	08/JUL/2025	350	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	0	0	x		
12/02/2025	Margarina, esparcible	SABRINA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L6221224M3	22 JUL 25	310	125 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	0	0	x		
12/02/2025	Pasta Spaguetti	LA NIEVE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	46	16/NOV/25	14	250 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

19005

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

	FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 5 (17 A 21 FEBRERO 2025)							Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS			SI	NO	
12/02/2025	Pasta Spaguetti	LA NIEVE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	50	10/DIC/25	14	250 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Pasta Spaguetti	LA NIEVE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	24	06/ENE/26	14	250 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Pasta Spaguetti	LA NIEVE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	52	29/DIC/25	14	250 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Pasta Spaguetti	LA NIEVE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	23	06/ENE/26	16	250 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Sal	JR	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	271224	N/A	150	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Chocolate	COLOSAL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	13/01/25	13/07/26	35	LB	C	C	C	C		C	C	C	C		0	x		

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

	FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 5 (17 A 21 FEBRERO 2025)							Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS			SI	NO	
12/02/2025	Queso doble crema	QUINTALAC LACTEOS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	0039 F-O	18/03/2025	453	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Queso doble crema	QUINTALAC LACTEOS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	0039 F-O	18/03/2025	15	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Leche en Polvo Entera	FORTILECHE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	200125	190126	330	380 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Leche en Polvo Entera	FORTILECHE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	101224	091225	330	380 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Pechuga	MACPOLLO	MACPOLLO	LB00125016	16 ENE 2026	365.2	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Pechuga	MACPOLLO	MACPOLLO	LB00124306	01 NOV 2025	365.2	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Pechuga	MACPOLLO	MACPOLLO	LB00224262	18 SEP 2025	365.2	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Pechuga	MACPOLLO	MACPOLLO	LB00124324	19 NOV 2025	365.2	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
11/02/2025	Pulpa de Maracuya	NEOFRUT	NEOFRUT	JUL 2026	JUL 2026	442	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
11/02/2025	Pulpa de Banano	EMPULPATE	COMERCIALIZADORA DE FRUTOS SH	06/02/25	07/10/25	441.8	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
11/02/2025	Pulpa de Mango	EMPULPATE	COMERCIALIZADORA DE FRUTOS SH	06	25/06/25	442.68	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
11/02/2025	Pulpa de Mora	EMPULPATE	COMERCIALIZADORA DE FRUTOS SH	07/02/25	07/10/25	442.68	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
11/01/2025	Huevos	TITO	TITO	9457	16/Marzo/2025	9330	UND	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
11/01/2025	Carne de Cerdo	LA FAZENDA	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP	032	02/03/2025	175.6	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
11/01/2025	Carne de Cerdo	LA FAZENDA	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP	031	01/03/2025	175.6	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
11/01/2025	Carne de Cerdo	LA FAZENDA	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP	034	04/03/2025	175.6	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
11/01/2025	Carne de Cerdo	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP	3250210	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	10.9	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		

M007

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

	FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 5 (17 A 21 FEBRERO 2025)							Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS			SI	NO	
12/02/2025	Leche Entera Liquida	LA MEJOR	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	06JG3	16/ABR/25	270	1100 ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Leche Entera Liquida	LA MEJOR	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	03JT1	11/ABR/25	270	1100 ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Panela	CAÑA SANTA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	03/02/2025	03/08/2025	384	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
12/02/2025	Bocadillo	PRODUCTOS SAN VALENTIN	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	706	08/08/2025	10	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
13/02/2025	AJO	N/A	RIATIGUI FRUVER	N/A	N/A	45	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
13/02/2025	CEBOLLA CABEZONA	N/A	RIATIGUI FRUVER	N/A	N/A	445	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
13/02/2025	CILANTRO	N/A	RIATIGUI FRUVER	N/A	N/A	39	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
13/02/2025	TOMATE	N/A	RIATIGUI FRUVER	N/A	N/A	1193	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
13/02/2025	PIMENTON	N/A	RIATIGUI FRUVER	N/A	N/A	142	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
13/02/2025	REPOLLO	N/A	RIATIGUI FRUVER	N/A	N/A	453	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
13/02/2025	ZANAHORIA	N/A	RIATIGUI FRUVER	N/A	N/A	305	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
13/02/2025	REMOLACHA	N/A	RIATIGUI FRUVER	N/A	N/A	145	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
13/02/2025	ESPINACA	N/A	RIATIGUI FRUVER	N/A	N/A	60	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
13/02/2025	PEPINO	N/A	RIATIGUI FRUVER	N/A	N/A	161	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
13/02/2025	PAPA CRIOLLA	N/A	RIATIGUI FRUVER	N/A	N/A	743	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
13/02/2025	PAPA SABANERA	N/A	RIATIGUI FRUVER	N/A	N/A	693	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
13/02/2025	PLATANO VERDE	N/A	RIATIGUI FRUVER	N/A	N/A	823	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
13/02/2025	PLATANO MADURO	N/A	RIATIGUI FRUVER	N/A	N/A	127	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		

14008

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

	FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 5 (17 A 21 FEBRERO 2025)							Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS			SI	NO	
13/02/2025	LIMÓN	N/A	RIATIGUI FRUVER	N/A	N/A	77	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
13/02/2025	PIÑA	N/A	RIATIGUI FRUVER	N/A	N/A	172	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
13/02/2025	CEBOLLA JUNCA	N/A	RIATIGUI FRUVER	N/A	N/A	7	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		

14009

La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
LOTE: 08AP1
FECHA DE PRODUCCIÓN: 10/02/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 16/04/25

Pasteurizadora La Mejor S.A está certificada bajo la Norma ISO 9001:2015, además, su laboratorio de microbiología ha demostrado competencia mediante la participación en el ensayo de Aptitud para la medición de indicadores de Calidad microbiológica en la leche cruda 23-INM-EA-02 organizado por el INM (instituto Nacional de Metrología).

Teniendo en cuenta la certificación adquirida, se procede a certificar los siguiente parámetros microbiológicos y fisicoquímicos LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA **LOTE 08AP1** con fecha de vencimiento 16/04/25 dando como resultado:

ANALISIS MICROBIOLOGICOS		
FECHA DE SIEMBRA	**AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML**	**COLIFORMES TOTALES UFC/ML**
10/02/25	0	0

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según el decreto 616 2006.

RESULTADOS FISICOQUIMICOS								
ORGANOLEPTICO	**DENSIDAD 1,0295-1,033**	**GRASA MIN 3,0%**	**ACIDEZ 0,13-0,7% ac. Láctico**	**SOLIDOS TOTALES min. 11,20%**	**SOLIDOS NO GRASOS min. 8,20%**	**CRIOSCOPIA -0,530 0,550°H**	**PEROXIDASA neg**	**FOSFATASA neg**
Característico	1,0296	3.0	0,130	11.20	8.20	-0.550	NEG	NEG

La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros fisicoquímicos según el decreto 616 2006.

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada

Firma: _____
Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

1401

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Biol
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	104566
Empresa	**TROPICAL FRESS S.A.**
Dirección	Calle 3 # 1-35 Parque Industrial Girón
Producto	Leche En Polvo Entera Fortileche fortificada con Hierro y vitaminas A & D ref. 380 g
Lote De Producción	200125
Fecha de vencimiento:	19/01/26
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiológica
Lugar de Recolección	Planta de Leche
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	20-01-2025 Hora: 10:00
Fecha de Análisis	21-01-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	Menos de 10	Menos de 10	10.000	ufc/g	R. placa P. Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	Menos de 3	Menos de 3	11	mic/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Coliformes Fecales	Menos de 3	Menos de 3	Menos de 3	mic/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positiv	Menos de 100	Menos de 100	100	ufc/g	Rcto placa BParker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	1.000	ufc/g	Rcto en placa Mossel/ISO 7932
Mohos y levaduras	Menos de 10	Menos de 10	500	ufc/g	Rcto en placa YGC/NTC 5698
Salmonella	Negativo	Negativo	Negativo	ufc/ 25 g	XLD, cromogenico agar/ISO 16140

NOTA: RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: DECRETO 616/06

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: PRUEBA NO COMERCIAL #1

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3261717

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

CREMAX CREMAX	CERTIFICADO DE CALIDAD	Código: CC-CD-003 Versión: 0.2 Fecha: 01/01/2025 Página: 1 de 1

Producto: CREMA DE LECHE SEMIENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA

Lote: 2814C

Presentación: X 200 g

Fecha Vencimiento: 11/04/2025

Fecha Toma Muestra: 10/02/2025

Fecha Resultados: 14/02/2025

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO (UNIDADES)	VALOR DE REFERENCIA (Dec. 616/06)	RESULTADO
Crecimiento en Aerobiosis a 35°C	Ausente	Ausente
Crecimiento en Anaerobiosis a 35°C	Ausente	Ausente
Crecimiento en Aerobiosis a 55°C	Ausente	Ausente
Crecimiento en Anaerobiosis a 55°C	Ausente	Ausente

Observaciones: EL RESULTADO ES VÁLIDO ÚNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA.
Concepto: ACEPTABLE. La muestra analizada cumple con la Resolución 02310 de 1986



Fabián Andrés Cruz
Coordinador de laboratorios
Productos lácteos CREMAX en C en reorganizacion

14013

CREMAX CREMAX	CERTIFICADO DE CALIDAD	Código: CC-CD-003 Versión: 0.2 Fecha: 01/01/2025 Página: 1 de 1

Producto: CREMA DE LECHE SEMIENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
Lote: 2930C
Presentación: X 200 g
Fecha Vencimiento: 2 5 /04/2025
Fecha Toma Muestra: 11/02/2025
Fecha Resultados: 15/02/2025

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO (UNIDADES)	VALOR DE REFERENCIA (Dec. 616/06)	RESULTADO
Crecimiento en Aerobiosis a 35°C	Ausente	Ausente
Crecimiento en Anaerobiosis a 35°C	Ausente	Ausente
Crecimiento en Aerobiosis a 55°C	Ausente	Ausente
Crecimiento en Anaerobiosis a 55°C	Ausente	Ausente

Observaciones: EL RESULTADO ES VÁLIDO ÚNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA.
Concepto: ACEPTABLE. La muestra analizada cumple con la Resolución 02310 de 1986

Fabián Andrés Cruz
Coordinador de laboratorios
Productos lácteos CREMAX en C en reorganizacion

1904

DIEGO ANDRES ALONSO PORRAS
NIT.1.098.745.711-3 RESPONSABLE
Cl 3 No. 2-50 Chimita -Girón

CERTIFICADO DE CALIDAD
GESTION DE CALIDADD E INOCUIDAD

FORMATO CC-DA-001 01-01-1021

HUEVOS TITO

Descripción del producto:

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

INFORMACIÓN		GENERAL
Lote de producto:	9457 ✓	9457 ✓
Fecha de producción:	11 de Febrero del 2025 ✓	11 FEBRERO 2025 ✓
Fecha de vencimiento:	16 de Marzo del 2025 ✓	16 MARZO 2025 ✓

CLASIFICACION

Baferencio de producto	Norma de	Crifario de ocepfocion	RssvBodo
Huevo A Rojo	NTC 1240	60.0 a 66.9 gramos	Cumle

Análisis y resultado emitido en proceso en planta de clasificación

REQUISITOS SENSORIALES

kequisko ccnsoriol	Norma	Criterio de aceptación	ResuPodo
Olor	NTC 1240	Característico al producto.	Cumple
Yema	NTC 1240	De forma esférico, de contorno ligeramente definido y centrada, y de color uniforme.	Cumple
Clara o albumen	NTC 1240	Viscoso, limpia, consistente firme, de aspecto homogeneo.	Cumple

Anolisis y resul4odo emi4ido en procera en planta de closificocion

REQUISITOS ESPECIFICOS

Requisilo Especifico	Norma	Crileno de oceptoción	R•iuBodo
Cáscara	NTC 1240	Entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista)	Cumle
Cáscara	NTC 1240	Limpio (con presencia suciedad en undreo menor o igual al 25% de la superficie de la cáscara).	Cumple
Cáscara	INTERNA	Limpio 100% para producto de distribución.	Cumple
Coscara	NTC 1240	Color(color característico dependiendo de la raza)	Cumple

REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

Requisifo Microbiologico	Norma	Criteria de oceptoción	Resugodo
Detecciдn de Salmonella (anolisis al contenido interno del huevo)	NTC 1240	Ausencio.	Cumpe

Anolisis y resultado emitido en proce a en planta de clasificaciдn

REQUISITOS GENERALES

Requisitos generales	Norma	Crd•rio de oceplociбn	Roaulfodo
Empaques	INTERNA	Empaa ue nuevo, s1n doflos eskucturales.	
Trazobilidad	INTERNA	Cocligo cle rosfree legible.	
Rofulado	RK. 5109	Resolución (cuando oplique) segйn criterion establecidos par	

RssvBodo

APROBO: MVZ FERNANDO SANABRIA NARANJO MATRICULA PROFESIONAL-0f 04t

14015

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

WWW.LABALIME.COM

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	109047
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Cra 19 #13-68
Producto	CARNE DE CERDO (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	3250217
Fecha de vencimiento	19-03-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	17-02-2025 17:00:00
Fecha de Análisis	17-02-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. coli	Menos de 10	Menor a 10	400	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3327138

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col.

14016

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

WWW.LABALIME.COM

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	109048
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Cra 19 #13-68
Producto	CARNE DE RES (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	1250217
Fecha de vencimiento	19-03-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	17-02-2025 17:00:00
Fecha de Análisis	17-02-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. coli	Menos de 10	Menor a 10	400	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3327141

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700505 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

14017

PRO CALIDAD

LABORATORIO PROCALIDAD SAS
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD
CAPACITACION ASESORIA TECNICA

REPORTE DE ESTUDIOS MICROBIOLOGICOS

REGISTRO No.	CIUDAD	FECHA EMISION INFORME
F 23016	BOGOTA	2025-02-22

INFORMACION DEL CLIENTE	
CLIENTE:LACTEOS LUZ S.V.C. CANADA ZOMAC S.A.S	DIRECCION:CALLE 101# 70 C -44
RESPONSABLE:CARLOS ZORRO	
SOLICITADO:CLIENTE	

INFORMACION ITEM DE ENSAYO

*Descripcion item de ensayo:QUESO DOBLE CREMA

FECHA TOMA	HORA	*FECHA PRODUCCION	*LOTE NO.	*FECHA DE VTO.	PUNTO DE TOMA	T. TOMA. C°
2025-02-10	01:54:00	2025-02-08	0039-F-O	2025-03-23	PRODUCCION	4°C

PROVEEDOR	*MANIPULADOR	EMPAQUE	PESO	T C° LLEGADA
LACTEOS LUZ S.V.C. CANADA ZOMAC S.A.S	NO APLICA	AL VACIO	200g	5.0°C

OBSERVACIONES:ITEM DE ENSAYO TOMADO SEGUN PROGRAMACION

INFORMACION DE CONDICIONES AMBIENTALES DEL ANALISIS		
FECHA ANALISIS	TEMPERATURA	HUMEDAD RELATIVA
2025-02-19	20.9°C	58%

ANALISIS	METODO	UNIDAD	PARAMETRO	RESULTADO
RECUENTO DE E. COLI	MICROVAL 2008LR04/05 (MV0806-004LR)/MV0806-005LR	UFC/g o mL	< 10 - 100	<10
RECUENTO DE ESTAFILOCOCO COAGULASA POSITIVO	ICMSF Vol 1 Ed 2 Met 1	UFC/g o mL	< 100 - 1.000	<100
RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS	ICMSF Vol 1 Ed 2 Met 1	UFC/g o mL	100 -500	<10
DETECCION DE SALMONELLA SPP.	NF VALIDATION BRD07/11-12-/05	P/A en 25g o mL	AUSENCIA	AUSENCIA
DETECCION DE LISTERIA MONOCYTOGENES.	NF VALIDATION BRD 07/04-09/98	P/A en 25g o mL	AUSENCIA	AUSENCIA

TECNICA:AL AZAR

CONCLUSIONES:ITEM DE ENSAYO ANALIZADO BAJO LA RESOLUCION 1407/2022

RESULTADOS VALIDOS UNICAMENTE PARA EL ITEM DE ENSAYO ANALIZADO PROHIBIDA SU REPRODUCCION PARCIAL O TOTAL.
LABORATORIO PRO-CALIDAD SAS NO SE HACE RESPONSABLE POR SU USO INDEBIDO O FALSIFICACION
*INFORMACION SUMINISTRADA POR EL CLIENTE. LABORATORIO PROCALIDAD SAS NO SE HACE RESPONSABLE POR LA INFORMACION OTORGADO POR EL CLIENTE
CUALQUIER INTERPRETACION O CONCLUSION BASADA EN EL REPORTE DE RESULTADOS DEBE HACERSE BAJO LA RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DEL CLIENTE

**********FIN REPORTE**********

REVISADO Y AUTORIZADO POR

ADRIANA PULIDO RUIZ
DIRECCIÓN TÉCNICA

PRO CALIDAD

Carrera 25 No. 50-55 Of. 101 Tel.235 25 47 Cel: 310 301 22 64 Bogota D.C. E-mail: info@pro-calidad.com.co

Para verificar la validez de este certificado llamar a los numeros telefonicos mencionados anteriormente

14018

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2500824

Fecha de emisión: 2025-01-29

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	NEO FRUT SAS
Nit	890212249-6
Direccion	LUGAR CENTRO ABASTOS DE BUCARAMANGA BODEGA 12 MODULO 25 ZONA INDUSTRIAL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Genny Gualdron
Cargo	Coordinador calidad
Tel/Fax	+53165234817
E-mail	gerenciadecalidad2@neofrut.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-01-20 - 09:55:27
Cadena Custodia	17307
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de Fresa		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-01-20	**No. de Muestra**	2500824
Fecha de análisis	2025-01-20	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-10 °C
Lote (+)	L/VEN: AGO 2026	**Fecha Vencimiento (+)**	AGO 2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	Trazabilidad interna producto: 16/01/25

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	10 - 100
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25g	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el item "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2500824

Fecha de emisión: 2025-01-29

6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.15

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

14020

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2501472

Fecha de emisión: 2025-01-28

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	HERNANDEZ FERREIRA SANTIAGO// FRUTOS SH
Nit	1005371466-9
Direccion	VIA PALENQUE CAFE MADRID 44 96 BG 13 MD 5
Ciudad	GIRON
Responsable	Johanna Ferreira
C[illegible]	Gerente
[illegible]ax	+573209394557
E-mail	empulpatecolombia@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	HERNANDEZ FERREIRA SANTIAGO// FRUTOS SH
Fecha y Hora	2025-01-22 - 10:00:00
Cadena Custodia	17446
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de fruta congelada variedad piña		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-01-22	**No. de Muestra**	2501472
Fecha de análisis	2025-01-24	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	7 °C
Lote (+)	02	**Fecha Vencimiento (+)**	25/06/2025
Fecha Elaboración (+)	22/01/2025	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	30	10 - 100
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25g	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

19021

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2501472

Fecha de emisión: 2025-01-28

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.15

AUTORIZA:

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

14022

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2503020

Fecha de emisión: 2025-02-13

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	HERNANDEZ FERREIRA SANTIAGO// FRUTOS SH
Nit	1005371466-9
Direccion	VIA PALENQUE CAFE MADRID 44 96 BG 13 MD 5
Ciudad	GIRON
Responsable	Johanna Ferreira
Cargo	Gerente
Fax	+573209394557
E-mail	empulpatecolombia@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Julian Andres Leal
Fecha y Hora	2025-02-10 - 15:34:17
Cadena Custodia	17781
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de banano		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-02-10	**No. de Muestra**	2503020
Fecha de análisis	2025-02-10	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-18 °C
Lote (+)	08/02/25	**Fecha Vencimiento (+)**	07/10/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	1 Kg	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	10 - 100
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25g	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2503020

Fecha de emisión: 2025-02-13

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.15

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

14024

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2502966

Fecha de emisión: 2025-02-15

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	NEO FRUT SAS
Nit	890212249-6
Direccion	LUGAR CENTRO ABASTOS DE BUCARAMANGA BODEGA 12 MODULO 25 ZONA INDUSTRIAL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Genny Gualdrón
[illegible]	Coordinador calidad
[illegible]ax	+573165234817
E-mail	gerenciadecalidad2@neofrut.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Julian Andres Leal
Fecha y Hora	2025-02-10 - 11:53:17
Cadena Custodia	17764
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de Maracuya		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-02-10	No. de Muestra	2502966
Fecha de análisis	2025-02-10	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	-18 °C
Lote (+)	AGO 2026	Fecha Vencimiento (+)	AGO 2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 mL	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	Sin tratamiento

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	10 - 100
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25g	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L_mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

1402

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2502966

Fecha de emisión: 2025-02-15

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.15

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

14026

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2500813

Fecha de emisión: 2025-01-23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	NEO FRUT SAS
Nit	890212249-6
Direccion	LUGAR CENTRO ABASTOS DE BUCARAMANGA BODEGA 12 MODULO 25 ZONA INDUSTRIAL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Genny Gualdron
Cargo	Coordinador calidad
Tel/Fax	+53165234817
E-mail	gerenciadecalidad2@neofrut.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-01-15 - 09:40:10
Cadena Custodia	17310
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de Maracuya		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-01-15	**No. de Muestra**	2500813
Fecha de análisis	2025-01-15	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-10 °C
Lote (+)	LIVEN: JUL 2026	**Fecha Vencimiento (+)**	JUL 2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	Trazabilidad interna producto: 08/01/25

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	10 - 100
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25g	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

14027

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2500813

Fecha de emisión: 2025-01-23

6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.15

AUTORIZA:

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

19028

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2503844

Fecha de emisión: 2025-02-25

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	HERNANDEZ FERREIRA SANTIAGO// FRUTOS SH
Nit	1005371466-9
Direccion	VIA PALENQUE CAFE MADRID 44 96 BG 13 MD 5
Ciudad	GIRON
Responsable	Johanna Ferreira
Cargo	Gerente
/Fax	+573209394557
E-mail	empulpatecolombia@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Julian Andres Leal
Fecha y Hora	2025-02-19 - 15:16:59
Cadena Custodia	17951
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de guayaba		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-01-31	**No. de Muestra**	2503844
Fecha de análisis	2025-01-31	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	1.3 °C
Lote (+)	.10	**Fecha Vencimiento (+)**	06/09/2025
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	1 Kg	**Empaque**	Propio
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	Ausencia o Presencia / 25g	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	10 - 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el item "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

14029

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2503844

Fecha de emisión: 2025-02-25

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.15

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Aprender ·	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

Fecha	21 Febrero de 2025	Hora inicio: 9:00 am	Hora finalización: 02:30 p.m.
Lugar	Unión Temporal NUTRIPAE 25 Grupo No. 1 - Calle 28 número 14 - 58 Barrio Granada		
Tema	Verificación de alimentos pendientes de la modalidad complemento preparado en sitio Almuerzo y JM-JT.		

OBJETIVO	Realizar revisión y verificación de alimentos y víveres pendientes de la semana de ejecución 6, la cual corresponde del 24 al 28 de febrero del 2025, para la modalidad Preparada en Sitio Almuerzo y JM/JT

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 9:00 am el equipo de apoyo a la supervisión del componente técnico: Yeimi Carolina Orozco, Giorgy Ríos Moreno, Laura Isabel Castellanos se disponen a iniciar la verificación de los productos pendientes de verificación de la modalidad complemento ración preparada en sitio (RPS) almuerzo y JM-JT en la bodega del Operador Unión Temporal, NUTRIPAE 25 Operador del Grupo 1, el cual se entregará en la semana seis (6) de ejecución la cual corresponde a la entrega correspondiente del 24 al 28 de febrero del 2025

1. MENÚS ARPOBADOS:

Se describe a continuación los menús aprobados por el equipo de nutrición para la semana seis (6) en el cual no se presenta solicitud de intercambio o arrastre, para la semana del 24 al 28 de febrero del 2025, por lo cual los menús a verificar se deberán evidenciar de la siguiente manera:

1.1 Modalidad RPS – Almuerzo

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA DE POLLO APANADA EN CUADROS	PECHUGA ASADAEN CUADROS	CARNE DE RES DESMECHADA	HUEVO EN PERICO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA
		LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLES GUISADOS	
CEREALES	ESPAGUETIS EN SALSA DE QUESO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURAS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	YUCA FRITA	TAJADAS DE MADURO CON QUESO	PURE DE PAPA CON QUESO	DEDITOS DE HARINA MAIZ	PAPA A LA FRANCESA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	MIX DE FRUTAS	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA Y CEBOLLA	ENSALADA MIXTA
BEBIDA	JUGO DE FRESA EN AGUA	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE MARACUYÁ EN AGUA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN PORCION DE QUESO CON EL TUBERCULO	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL RTP	INCLUIDA EN LA BEBIDA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Aprender	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

1.2 Modalidad RPS – JM/JT.

SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA CON LECHE	COLADA DE MAICENA	AVENA CON LECHE	CASPIROLETA DE GALLETA	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE RES EN JULIANAS	-	HUEVO PERICO		PECHUGA CON GUISO
CEREAL ACOMPAÑANTE	MONEDA DE PLATANO	PALITOS DE HARINA DE MAIZ	DEDITOS DE PAPA	AREPA DE MAIZ CON QUESO	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO
FRUTA		MANZANA		PERA	-
AGUA	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

2. Abarrotes:

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
PAN CALADO BLANCO	Proveedor: Comercializadora SS Santander SAS Marca: Compañía de Negocios Globales CNG S.A.S Presentación: 30 gr Lote: 19022025 FV:19042025	1260 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	 

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Aprender ·	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

GALLETA CASERA	Proveedor: Comercializadora SS Santander SAS Marca: Molienda del Pan S.A.S Presentacion:80gr Lote:05022025 FV: 07032025	130 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Documentación completa.	

OBSERVACIONES GENERALES:

- Queda pendiente por verificación para la semana de ejecución 6 en la modalidad de RPS (Almuerzo y JM/JT): Pollo.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Pendiente envió de los microbiológicos de los productos alto riesgo y pulpas	UT NUTRIPAE 25	26/02/2025
Pendiente verificación de Proteina animal - Pollo	UT NUTRIPAE 25	24/02/2025

En constancia de la aprobación firman los responsables de la verificación por parte de la Entidad Territorial y del Operador del Programa.

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Yeimi Carolina Orozco	SEB-PAE	Apoyo Técnico	ycorozcoo@bucaramanga.gov.co	
Giorgy Ríos Moreno	SEB-PAE	Apoyo Técnico	griosm@bucaramanga.gov.co	
Laura Isabel Castellanos	SEB-PAE	Apoyo Técnico	licastellanos@bucaramanga.gov.co	
Jhon Mancera	UT NUTRIPAE 25	Jefe de Calidad	nutripae25@gmail.com	

14033

Educación / Alimentos para Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

Fecha	20 de febrero de 2025	Hora inicio: 9:00am	Hora finalización: 01:00 pm
Lugar	Calle 28 #14-58 Barrio Centro- Bodega del operador UT NUTRIPAE25		
Tema	Verificación de alimentos y víveres de la modalidad complemento preparado en sitio Almuerzo y JM-JT.		

OBJETIVO	Realizar revisión y verificación de alimentos y víveres de la semana de ejecución semana 6, la cual corresponde del 24 al 28 de febrero del 2025, para la modalidad Preparada en Sitio almuerzo y JM/JT

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 9:00 am el equipo de apoyo a la supervisión del componente técnico: Clara Hernández, se dispone a iniciar la verificación de los productos de la modalidad complemento ración preparada en sitio (RPS) almuerzo y JM-JT en la bodega del Operador Unión Temporal Nutripae25, Operador del Grupo 1, el cual se entregará en la semana seis (6) de ejecución la cual corresponde su entrega del 24 al 28 de febrero del 2025.

1. **MENÚS Y LISTA DE INGREDIENTES:**

Se describe a continuación los menús aprobados por el equipo de nutrición para la semana seis (6) en el cual no se notifica ni estableces ningún cambio, para la semana del 24 al 28 de febrero del 2025, por lo cual los menús a verificar se deberán evidenciar de la siguiente manera:

1.1 **Modalidad PS – Almuerzo.**

COMPONENTES	LUNES 24	MARTES 25	MIERCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA DE POLLO APANADA EN CUADROS	PECHUGA ASADA EN CUADROS	CARNE DE RES DESMECHADA	HUEVO EN PERICO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA
LEGUMINOSA SECA		LENTEJAS GUISADA		FRIJOL GUISADO	
CEREALES	ESPAGUETIS EN SALSA DE QUESO	ARROZ BLANCO	ARROZ CONVERDURA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	YUCA FRITA	TAJADAS DE MADURO CON QUESO	PURE DE PAPA CON QUESO	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	PAPA A LA FRANCESA
ENSALADA FRÍA O VERDURA CALIENTE	MIX DE FRUTAS	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA Y CEBOLLA	ENSALADA MIXTA
BEBIDA	JUGO FRESA EN AGUA	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO MARACUYÁ EN AGUA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDA EN EL CEREAL	INCLUIDA PORCION DE QUESO EN EL TUBERCULO	INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL RTP	INCLUIDO EN LA BEBIDA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Educación / Alimentos para Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

Proteina de origen animal: • Carne de cerdo • Carne de res • Pechuga de pollo • Huevo de gallina • Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino • Leche entera en polvo • Leche entera liquida • Crema de leche RTP: • Platano maduro • Papa comun • Yuca	Verduras: • Cebolla Cabezona • Cebolla Junca • Tomate rojo • Pimenton rojo • Repollo Blanco • Zanahoria • Pepino Cohombro • Cilantro • Limon • Habichuela • Ajo	Abarrotes: • Arroz Blanco • Azucar Blanca • Sal • Aceite • Margarina • Lentejas • Frijoles rojos • Harina de maiz blanca • Harina de trigo, fortificada • Tostadas (miga de pan) • Pastas Alimenticia (spaguetis o macarrones) • Fideos Sazonadores: • Pimienta negra molida • Oregano • Paprika	Pulpa de fruta: • Banano • Maracuyá • Fresa • Piña • Guayaba Fruta Entera • Piña • Melon • Mango

1.2 Modalidad PS – JM/JT.

COMPONENTES	LUNES 24	MARTES 25	MIERCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
Bebida con leche	COLADA DE MAICENA	AVENA CON LECHE	CASPIROLETA DE GALLETA	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
Alimento proteico	CARNE DE RES EN JULIANAS	-	HUEVO PERICO	-	PECHUGA CON GUISO
Cereal acompañante	MONEDAS DE PLATANO	ROLLITO DE HARINA DE MAIZ	DEDITOS DE PAPA	AREPA DE MAIZ CON QUESO	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO
Fruta	-	MANZANA	-	PERA	-
Agua	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

14035

Educación / Alimentos para Aprender / Alcaldía de Bucaramanga / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

Complemento JM/JT

Fruta para jugo: • Guayaba Frutas enteras: • Pera • Manzana	Proteína de origen animal: • Pechuga de pollo • Carne de res • Huevo de gallina • Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino • Leche entera en polvo • Leche entera liquida RTP: • Plátano verde • Papa común • Papa criolla	Abarrotes: • Harina de maíz blanca • Harina de trigo. • Almidón de maíz • Azúcar blanco • Aceite • Sal • Margarina esparcible • Chocolate • Panela • Avena en hojuela • Canela • Galleta	Sazonadores: • Pimienta negra molida • Paprika • Orégano • Levadura o polvo de hornear. Verduras: • Ajo • Cebolla Cabezona • Cebolla Junca • Pimentón • Tomate

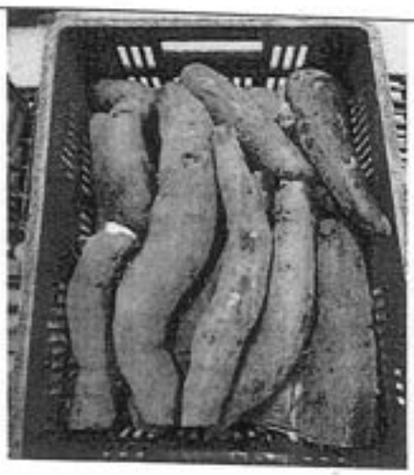
2. VERIFICACIÓN DE PRODUCTOS Y VÍVERES DE LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO.

2.1 RTP, Verduras y Frutas:

PRODUCTO	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTOGRAFIA DEL PRODCUTO
PLÁTANO MADURO (PREPARACION)	711 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, de tamaño grande estado de maduración mixta; unidades en estado óptimo de maduración. Se reciben orden de compra.	
PLÁTANO VERDE (PREPARACION)	135 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, de tamaño; unidades en estado óptimo según lo requerido. Se reciben orden de compra.	

14036

Educación / Alimentos para Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

PAPA COMUN (PREPARACIONES)	1710 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto sucio (tierra), seco y buen estado, tamaño variado entre mediano y grande. Se reciben orden de compra.	
YUCA COMUN (PREPARACION)	650 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto sucio (tierra), seco y buen estado, tamaño variado entre mediano y grande. Se reciben orden de compra.	
CEBOLLA CABEZONA	934 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben orden de compra.	

14037

Educación / Alimentos para Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

CEBOLLA JUNCA	162 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, Se reciben orden de compra.	
TOMATE ROJO	890 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben orden de compra.	
PIMENTON	130 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben orden de compra.	

Educación

Alimentos para Aprender

PAE

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA

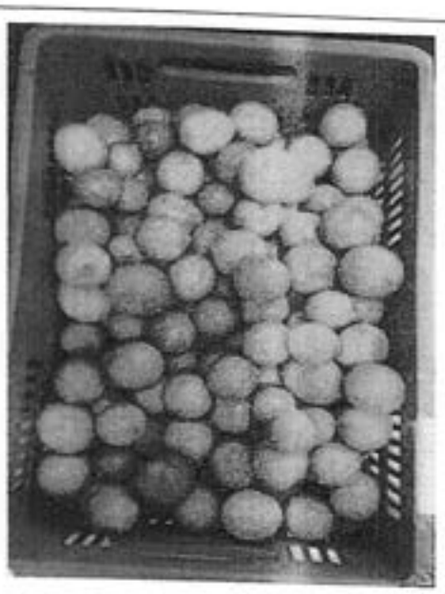
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

REPOLLO BLANCO	245 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben orden de compra.	
ZANAHORIA	575 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado. Se orden de compra.	
PEPINO COHOMBRE	255 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado. Se reciben orden de compra.	

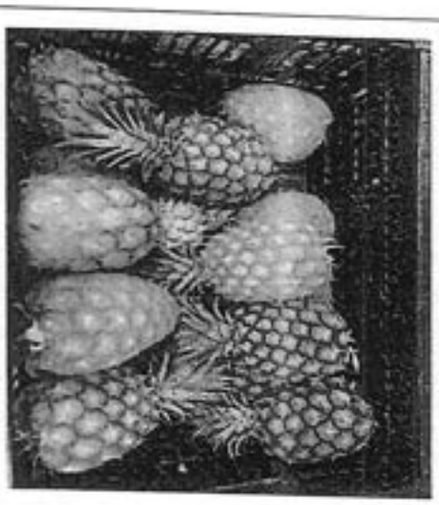
14039

Educación / Alimentos para Aprender / Alcaldía de Bucaramanga / PAE	SECRETARIA D E EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

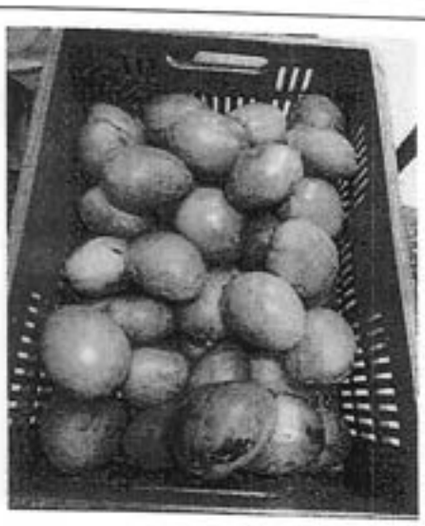
CILANTRO	13 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben orden de compra.	
LIMON	210 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño mediano y grande. Se reciben orden de compra.	
HABICHUELA	68KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, Se reciben orden de compra	

14090

Educación	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
Alimentos Aprender / PAE	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

AJO	51 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben orden de compra	
PIÑA COMUN O OROMIEL	160 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben orden de compra	
MELON	310 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben orden de compra	

Educación / Alimentos para Aprender / Alcaldía de Bucaramanga / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

MANGO	180 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben orden de compra	

- La verificación de la fruta de entrega diaria se realizará en las instituciones educativas (Solo aplica para el área urbana)
- Se evidencia pimentón grado de maduración verde.
- Se evidencia que una parte de la cebolla cabezona se encontraba húmeda se le comunico al jefe de bodega realizo el proceso de selección inmediatamente.
- No se evidencia en bodega pechuga de pollo pendiente por verificar.

Siendo las 01:00 pm se socializa y finaliza la visita.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

En constancia de la aprobación firman los responsables de la verificación por parte de la Entidad Territorial y del operador del programa

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Clara Hernández	SEB- PAE	Apoyo técnico	clhernandezm@bucaramanga.gov.co	
Jhon Jairo Mancera	U.T NUTRIPAE 25	Jefe de Calidad	nutripae25@gmail.com	

Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

Fecha	26 de febrero 2025	Hora inicio: 10.30 am	Hora finalización: 05:00pm
Lugar	Unión Temporal NUTRIPAE 25 - Grupo No. 1 - Calle 28 número 14 - 58 Barrio Granada		
Tema	Verificación de alimentos y víveres de la modalidad complemento preparado en sitio Almuerzo y JM-JT.		

OBJETIVO	Realizar revisión y verificación de alimentos y víveres de la semana de ejecución 7 la cual corresponde del 03 al 07 de marzo del 2025, para la modalidad Preparada en Sitio almuerzo y JM/JT

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 10:00 am el equipo de apoyo a la supervisión del componente técnico: Mabel Olarte, Marffa Rodríguez, Janneth Trujillo y Yeimi Orozco se disponen a iniciar la verificación de los productos de la modalidad complemento ración preparada en sitio RPS Almuerzo y JM-JT en la bodega del Operador UT NUTRIPAE 25 del Grupo 1 el cual se entregará en la semana 7 de ejecución la cual corresponde su entrega del 03 al 07 de marzo 2025.

1. MENÚS Y LISTA DE INGREDIENTES:

Se describe a continuación los menús aprobados por el equipo de nutrición para la semana 7 en el cual no se notifica ni estableces ningún cambio, por lo tanto, para la semana del 03 al 07 de marzo 2025, por lo cual los menús a verificar se deberán evidenciar de la siguiente manera:

1.1 **Modalidad PS – Almuerzo.**

COMPONENTES	LUNES 3 MENÚ No. 11	MARTES 4 MENÚ No. 12	MIERCOLES 5 MENÚ No. 13	JUEVES 6 MENÚ No. 14	VIERNES 7 MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA EN SALSA NAPOLITANA	ESTOFADO DE POLLO	TORTILLA DE HUEVO	PECHUGA GRATINADA	CARNE DE RES EN CUADROS
LEGUMINOSA SECA			LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLES GUISADOS
CEREALES	ARROZ CON FIDEOS	MACARRONES EN SALSA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PIMNETON	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	PATACONES	PAPA EN CASQUITOS	PURE DE PAPA CON QUESO	MADURO ACARAMELADO	AREPA DE MAIZ CON QUESO
ENSALADA FRÍA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA TIERNA	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA TRICOLOR	PIQUE (CEBOLLA, TOMATE)	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
BEBIDA	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO CON LECHE	LIMONADA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	PORCIÓN DE QUESO	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN RPT	INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA AREPA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Complemento Almuerzo

Proteína de origen animal: • Carne de cerdo • Carne de res • Pechuga de pollo • Huevo de gallina • Queso fresco • Leche entera en polvo • Leche entera liquida • Crema de leche RTP: • Plátano maduro • Plátano verde • Papa común	Verduras: • Cebolla Cabezona • Cebolla Junca • Tomate rojo • Pimentón rojo • Repollo • Zanahoria • Pepino Cohombro • Cilantro • Limón • Lechuga • Maíz tierno • Perejil • Ajo	Abarrotes: • Arroz • Ajo • Azúcar Blanca • Sal • Aceite • Margarina • Panela • Lentejas • Frijoles rojos • Harina de maíz blanca • Pastas • Macarrones Sazonadores: • Pimienta negra molida • Orégano Paprika	Pulpa de fruta: • Mora • Mango • Maracuyá • Lulo • Fruta Entera • Piña

1.2 Modalidad PS – JM/JT.

COMPONENTES	LUNES 3 MENÚ No. 11	MARTES 4 MENÚ No. 12	MIERCOLES 5 MENÚ No. 13	JUEVES 6 MENÚ No. 14	VIERNES 7 MENÚ No. 15
Bebida con leche	COLADA DE MAICENA	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	CASPIROLETA DE GALLETA	JUGO DE MANGO CON LECHE
Alimento proteico	HUEVO PERICO CON PAPA Y QUESO	-	PECHUGA A LA PLANCHA HAWAIANA	-	CARNE A LA PLANCHA CON PICO DE GALLO
Cereal acompañante	CASQUITOS DE PAPA AMARILLA	AREPA RELLENA DE QUESO	PATACON	AREPA DE TRIGO	DEDITOS DE YUCA
Fruta	-	PERA	-	MANDARINA	-
Agua	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

Educación / Alimentos Aprender	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

Complemento JM/JT

Fruta para jugo: • Tomate de árbol • Mango Frutas enteras: • Pera • Mandarina • Piña •	Proteína de origen animal: • Pechuga de pollo • Carne de cerdo • Carne de res • Huevo de gallina • Queso fresco • Leche entera en polvo • Leche entera liquida RTP: • Plátano verde • Papa común • Papa criolla Yuca	Abarrotes: • Harina de maíz blanca • Harina de trigo. • Almidón de maíz • Azúcar blanco • Aceite • Sal • Margarina esparcible • Chocolate • Panela • Levadura biológica • Galleta	Sazonadores: • Pimienta negra molida • Paprika • Orégano • Tomillo molido • Canela Verduras: • Ajo • Cebolla Cabezona • Tomate rojo • Cilantro • Pimentón

2. VERIFICACIÓN DE PRODUCTOS Y VÍVERES DE LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO.

2.1 Proteína de origen animal:

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
CARNE DE CERDO	Proveedor: LA CARNICERÍA BUTCHER SHOP SAS Lote:3250224 Fv:26/03/2025 FB: 04/02/2025 FE: 24/02/2025	544,5 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas. Se adjunta factura Pendiente los microbiológicos	
CARNE DE RES	Proveedor: LA CARNICERÍA BUTCHER SHOP SAS Lote:1250224 Fv:26/03/2025 FB:14/02/2025 FE: 25/02/2025	612, 13 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas. Se adjunta factura y certificado de calidad Pendiente los microbiológicos	

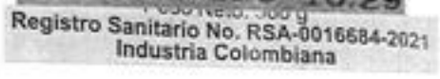
Educación | PAE | Alimentos para Aprender

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

QUESO DOBLE CREMA	Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S Marca: QUINTALAC LACTEOS Presentación: 1000 gramos Lote: 0058 F-O FV: 31/03/25 Presentación: 500 gramos Lote: 0058 F-O FV: 31/03/25	670 kilos 20 libras	Producto almacenado a temperatura refrigeración, en canastillas sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta orden de compras Pendiente los microbiológicos	
PECHUGA DE POLLO	Proveedor: MAC POLLO Marca: MAC POLLO Lote: LB00125017 FV:17/ENE/2026 FB:17/ENE/2024 FE:19/ENE/2025 Lote: LB00225036 FV:05/FEB/2026 FB:17/ENE/2025 FE:05/FEB/2025 Lote: LB00124340 FV:05/DIC/2025 FB:05/DIC/2024 FE:06/DIC/2024 Lote: LB00225038 FV:07/FEB/2026 FB:07/FEB/2025 FE:08/FEB/2025	361,5 kilos 361,5 kilos 361,5 kilos 361,5 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas. Se adjunta orden de compras y los microbiológicos de los 4 lotes	
HUEVO DE GALLINA AA X30	Proveedor: TITTO Marca: TITO Lote:9470 Fv:29/MAR/2025	8.400 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cartones de huevo, sobre estibas. Se adjunta orden de compras y certificado de calidad	

Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

CREMA DE LECHE	Proveedor: DISTRIBUCIONES ITALSAN Marca: COLFRANCE Presentación: 180 gramos Lote: L04901 Fv: 19/05/2025	67 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta orden de compras Pendiente los microbiológicos	 
LECHE ENTERA EN POLVO	Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S Marca: FORTILECHE Presentación: 380 gramos Lote:120225 Fv: 110226	480 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta orden de compras Pendiente los microbiológicos	 
LECHE ENTERA UHT	Proveedor: UNION TEMPORAL NUTRIAE 25 Marca: La Mejor Presentación: 1100 ml Lote: L18JG Fv:25 ABR 2025	100 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta orden de compras y microbiológicos	 

Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

2.2 Pulpa de frutas

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
PULPA DE MARACUYA	Proveedor: NEOFRUT Marca: NEOFRUT Presentación: 250 gramos 2 kilos y 1 kilo Lote/vence: JUNIO2026 Lote/vence: JULIO 2026 Lote/vence: AGOSTO 2026	432 kilos	Producto e n buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta factura Pendiente los microbiológicos	
PULPA DE LULO	Proveedor: NEOFRUT Marca: NEOFRUT Presentación: 1kilo Lote/vence: AGOSTO 2026 2kilo Lote/vence: AGOSTO 2026	436 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta factura Pendiente los microbiológicos	

Educación | Alimentos Aprender | PAE

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

PULPA DE TOMATE DE ARBOL	Proveedor: NEOFRUT Marca: NEOFRUT Presentación: 1kilo Lote/vence: AGOSTO 2026	42 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta factura Pendiente los microbiológicos	
PULPA DE LIMON	Proveedor: COMERCIO FRUTOS SH Marca: EMPULPATE Presentación: 1000 gramos Lote: 07 vence: 25/06/25	221,6 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta factura Pendiente los microbiológicos	
PULPA DE MANGO	Proveedor: COMERCIO FRUTOS SH Marca: EMPULPATE Presentación: 1000 gramos Lote: 06 vence: 25/06/25	518,8 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta factura Pendiente los microbiológicos	
PULPA DE MORA	Proveedor: COMERCIO FRUTOS SH Marca: EMPULPATE Presentación: 1000 gramos Lote: 07/02/25 vence: 07/10/25	431,5 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta factura Pendiente los microbiológicos	

Educación | Alimentos Aprender | PAE

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

2.3 Abarrotes:

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
LENTEJA	Marca: MARITZA Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTNDER S.A.S Presentación: 500gr Lote:25402 FV: DIC 2025	325 libras	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	
CHOCOLATE	Marca: COLOSAL TRADICIONAL Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTNDER S.A.S Presentacion:250 gramos Lote:13/01/25 FV: 13/07/26	30 libras	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	
MARGARINA	Marca: CHEFF Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTNDER S.A.S Presentacion:125 gramos Lote:011178 FV: 08/07/2025 A Lote:001071 FV: 09/07/2025 B	150 unidades x 125	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

FIDEOS	Marca: LA NIEVE Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTNDER S.A.S Presentación: 250 gramos Lote: 49 FV:02/DIC/25 Lote: 49 FV:07/DIC/25	216 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condicione s de calidad	
MACARRON GRUESO	Marca: LA NIEVE Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTNDER S.A.S Presentación: 250 gramos Lote: 3 FV:17/ENE/26 Lote: 5 FV:31/ENE/26	1.056 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	
HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO	Marca: AREPA LA NIEVE Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTNDER S.A.S Presentación: 500gr Lote: L290125 FV: 29 ENE 26	984 libras	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	
FECULA DE MAIZ	Marca: DEL MAIZ Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTNDER S.A.S Presentación: 90 gramos Lote:1902 FV: 24/MAY/26 Lote:2672 FV: 02/AGO/26	117 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	

Educación | Alimentos Aprender | PAE

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

HARINA DE TRIGO	Marca: LA NIEVE Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTNDER S.A.S Presentación: 500 gramos Lote: L290126 FV: 29/NOV/25	70 libras	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condición es de calidad	
ACEITE VEGETAL DE SOYA	Marca: IDEAL Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTNDER S.A.S Presentación: 1000 ml Lote:09/02/2025 FV: 09/12/2025	516 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	
SAL	Marca: JR Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTNDER S.A.S Presentación: 500 gramos Lote:180125	225 libras	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condicione s de calidad.	

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

FRIJOL ROJO	Marca: JR Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTNDER S.A.S Presentación: 500gr Lote:10/02/25 FV:10 AGO 2025	300 libras	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	
ARROZ	Marca: SABROSO Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTNDER S.A.S Presentación: 500gramos Lote:022025 FV: FEB 2026	2.725 libras	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	
AZUCAR	Marca: INCAUCA Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTNDER S.A.S Presentación: 500gr Lote:02/09/24 Vence: 02/09/26 Lote:03/09/24 Vence: 03/09/26	800 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	
GALLETA CASERA	Marca. MOLIENDA DEL PAN S.A.S Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTNDER S.A.S Presentación: 40 gramos Lote:22022025 Vence: 24/03/2025	270 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	

Educación / Alimentos para Aprender / PAE	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

MAIZ DULCE TIERNO CONGELADO	Marca. SUNNY FOOD Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTNDER S.A.S Presentación: 40 gramos Lote:21266 Vence: 15/12/25	202 libras	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas.	

OBSERVACIONES GENERALES:

Se recibe documentación de ficha técnica, resolución INVIMA del frijol Zaragoza, maíz dulce congelado y margarina marca cheff, lenteja marca Maritza.

Queda pendiente los Microbiológicos de los alimentos de alto riesgo (carne de cerdo, carne de res, leche en polvo, queso doble crema) y las pulpas de frutas

Queda pendiente por verificación FRUVER. panela y los sazonadores

Siendo la 5:00 pm se socializa y finaliza la visita.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Pendientes microbiológicos alimentos de alto riesgo	UT NUTRIPAE 25	03 de marzo 2025

En constancia de la aprobación firman los responsables de la verificación por parte de la Entidad Territorial y del operador del programa

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Marffa Rodríguez	SEB-PAE	Profesional Apoyo Nutricional	merodriguez@bucaramanga.gov.co	
Yeimi Orozco	SEB-PAE	Profesional Apoyo Técnico	ycorozcoo@bucaramanga.gov.co	
Janneth Trujillo	SEB-PAE	Apoyo Técnico	jtrujillo@bucaramanga.gov.co	
Mabel Olarte	SEB-PAE	Apoyo Técnico	mrolarte@bucaramanga.gov.co	
Jhon Jairo Mancera Rodríguez	UT NUTRIPAE 25	Jefe de Calidad	nutripae25@gmail.com	

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

	FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 6 (24 A 28 FEBRERO 2025)							Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS			SI	NO	
18/02/2025	Aceite de soya	IDEAL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	10/02/2025	11/12/2025	124	LT	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
18/02/2025	Aceite de soya	IDEAL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	09/02/2025	09/12/2025	124	LT	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
18/02/2025	Aceite de soya	IDEAL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	17/01/2025	17/11/2025	124	LT	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
18/02/2025	Arroz	CASANARE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	11 02 2025	11 02 2026	1400	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
18/02/2025	Arroz	CASANARE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	03 02 2025	03 02 2026	1400	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
18/02/2025	Azúcar blanco, granulado	INCAUCA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L241224	241226	208	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
18/02/2025	Azúcar blanco, granulado	INCAUCA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L271124	271126	208	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
18/02/2025	Azucar blanco, granulado	INCAUCA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L231224	231226	209	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
18/02/2025	Harina de maíz blanco, precocida	AREPA REPA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L108	02 NOV 25	124	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	0		0	X		
18/02/2025	Harina de maíz blanco, precocida	AREPA REPA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L207	02 NOV 25	124	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	0		0	X		
18/02/2025	Harina de maíz blanco, precocida	AREPA REPA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L208	02 NOV 25	124	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	0		0	X		
18/02/2025	Harina de maíz blanco, precocida	AREPA REPA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L305	22 OCT 25	124	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	0		0	X		
18/02/2025	Harina de maíz blanco, precocida	AREPA REPA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L306	22 OCT 25	124	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	0		0	X		
18/02/2025	Harina de maíz blanco, precocida	AREPA REPA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L107	02 NOV 25	124	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	0		0	X		
18/02/2025	Harina de maíz blanco, precocida	AREPA REPA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L307	20 ENE 26	124	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	0		0	X		
18/02/2025	Harina de maíz blanco, precocida	AREPA REPA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L308	20 ENE 26	124	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	0		0	X		
18/02/2025	Harina de maíz blanco, precocida	AREPA REPA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L104	16 ENE 26	124	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	0		0	X		

19055

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

	FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 6 (24 A 28 FEBRERO 2025)							Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS			SI	NO	
18/02/2025	Harina de maíz blanco, precocida	AREPA REPA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L103	16 ENE 26	132	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	0	0	X		
18/02/2025	Harina de trigo, fortificada	SAN MIGUEL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	150464511	15 AGO 25	275	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
18/02/2025	Fecula de Maiz	DE LA ABUELA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	35481	FEB 2026	120	90 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
18/02/2025	Lenteja	COMERCIAL DE GRANOS JR	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	06/01/25	06/JUL/2025	175	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	0	0	x		
18/02/2025	Lenteja	COMERCIAL DE GRANOS JR	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	12/02/25	12/AGO/2025	175	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	0	0	x		
18/02/2025	Frijol Radical	COMERCIAL DE GRANOS JR	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	29/01/25	29/JUL/2025	325	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	0	0	x		
18/02/2025	Margarina, esparcible	SABRINA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L6050225M3	05 SEP 25	155	125 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	0	0	x		
18/02/2025	Margarina, esparcible	SABRINA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L6221224M3	22 JUL 25	155	125 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	0	0	x		
18/02/2025	Pasta Spaguetti	LA NIEVE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	43	23/ENE/26	660	250 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
18/02/2025	Pasta Spaguetti	LA NIEVE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	44	23/ENE/26	660	250 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
18/02/2025	Fideos	LA NIEVE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	44	23/ENE/26	72	250 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
18/02/2025	Fideos	LA NIEVE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	45	23/ENE/26	72	250 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
18/02/2025	Fideos	LA NIEVE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	45	22/ENE/26	72	250 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
18/02/2025	Sal	JR	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	180125	N/A	75	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

19056

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

	FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 6 (24 A 28 FEBRERO 2025)							Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS			SI	NO	
18/02/2025	Leche Entera Liquida	LA MEJOR	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	08AP1	16/ABR/2025	100	LT	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
18/02/2025	Leche en Polvo Entera	FORTILECHE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	200125	190126	690	380 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
18/02/2025	Crema de Leche	CREMAX	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L2930C	250425	67	180 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
18/02/2025	Crema de Leche	CREMAX	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L2814C	110425	67	180 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
18/02/2025	Huevos	TITO	TITO	9463	22/Marzo/2025	10020	UND	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
18/02/2025	Chocolate	COLOSAL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	13/01/25	13/07/26	20	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
18/02/2025	Pulpa de Maracuya	NEOFRUT	NEOFRUT	JUL 2026	JUL 2026	225	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
18/02/2025	Pulpa de Maracuya	NEOFRUT	NEOFRUT	AGO 2026	AGO 2026	225	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
18/02/2025	Pulpa de Fresa	NEOFRUT	NEOFRUT	AGO 2026	AGO 2026	411	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
18/02/2025	Pulpa de Banano	EMPULPATE	COMERCIO FRUTOS SH	08/02/25	07/10/25	450	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
18/02/2025	Pulpa de Guayaba	EMPULPATE	COMERCIO FRUTOS SH	10	06/09/25	258	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
18/02/2025	Pulpa de Guayaba	EMPULPATE	COMERCIO FRUTOS SH	04	28/06/25	259	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
18/02/2025	Pulpa de Piña	EMPULPATE	COMERCIO FRUTOS SH	02	25/06/25	403	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
18/02/2025	Carne de Cerdo	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP	3250217	19/03/2025	529	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
18/02/2025	Carne de Res	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP	1250217	19/03/2025	624.7	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
18/02/2025	Queso doble crema	QUINTALAC LACTEOS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	0039 F-O	23/03/2025	380	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
18/02/2025	Queso doble crema	QUINTALAC LACTEOS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	0039 F-O	23/03/2025	20	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		

19057

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

	FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 6 (24 A 28 FEBRERO 2025)							Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS			SI	NO	
19/02/2025	Avena en Hojuelas	FORTIAVENA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	070225	06/FEB/2026	48	250 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
19/02/2025	Sal	JR	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	050125	N/A	40	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
19/02/2025	Crema de Leche	CREMAX	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L192	230525	13	180 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
20/02/2025	AJO	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS	N/A	N/A	51	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
20/02/2025	CEBOLLA CABEZONA	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS	N/A	N/A	934	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
20/02/2025	CEBOLLA JUNCA	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS	N/A	N/A	162	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
20/02/2025	CILANTRO	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS	N/A	N/A	13	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
20/02/2025	HABICHUELA	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS	N/A	N/A	68	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
20/02/2025	PAPA SABANERA	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS	N/A	N/A	1710	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
20/02/2025	PEPINO	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS	N/A	N/A	255	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
20/02/2025	PIMENTON	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS	N/A	N/A	130	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
20/02/2025	PLATANO MADURO	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS	N/A	N/A	711	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
20/02/2025	PLATANO VERDE	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS	N/A	N/A	135	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
20/02/2025	REPOLLO BLANCO	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS	N/A	N/A	245	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
20/02/2025	TOMATE	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS	N/A	N/A	890	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
20/02/2025	YUCA	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS	N/A	N/A	650	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
20/02/2025	ZANAHORIA	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS	N/A	N/A	575	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
20/02/2025	LIMÓN	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS	N/A	N/A	210	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
20/02/2025	MANGO	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS	N/A	N/A	180	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
20/02/2025	MELON	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS	N/A	N/A	310	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
20/02/2025	PIÑA	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS	N/A	N/A	160	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		

14058

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	109237
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Cra 19 #13-68
Producto	CARNE DE CERDO (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	3250224
Fecha de vencimiento	26-03-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	24-02-2025 16:20:00
Fecha de Análisis	24-02-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. coli	Menos de 10	Menor a 10	400	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3327708

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

14059

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	109238
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Cra 19 #13-68
Producto	CARNE DE RES (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	1250224
Fecha de vencimiento	26-03-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	24-02-2025 16:20:00
Fecha de Análisis	24-02-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. coli	Menos de 10	Menor a 10	400	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3327711

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

14060

PRO CALIDAD

LABORATORIO PROCALIDAD SAS
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD
CAPACITACION ASESORIA TECNICA

REPORTE DE ESTUDIOS MICROBIOLOGICOS

REGISTRO No.	CIUDAD	FECHA EMISION INFORME
F 23117	BOGOTA	2025-03-04

INFORMACION DEL CLIENTE	
CLIENTE:LACTEOS LUZ S.V.C. CANADA ZOMAC S.A.S	DIRECCION:CALLE 101# 70 C -44
RESPONSABLE:CARLOS ZORRO	
SOLICITADO:CLIENTE	

INFORMACION ITEM DE ENSAYO

*Descripcion item de ensayo:QUESO DOBLE CREMA

FECHA TOMA	HORA	*FECHA PRODUCCION	*LOTE NO.	*FECHA DE VTO.	PUNTO DE TOMA	T. TOMA. C°
2025-02-21	01:00:00	2025-02-24	0058 F-O	2025-03-31	PROCESO	NO REGISTRA

PROVEEDOR	*MANIPULADOR	EMPAQUE	PESO	T C° LLEGADA
LACTEOS LUZ SVC CANADA ZOMAC SAS	NO APLICA	AL VACIO	200g	8.0°C

OBSERVACIONES:ITEM DE ENSAYO TOMADO SEGUN PROGRAMACION

INFORMACION DE CONDICIONES AMBIENTALES DEL ANALISIS

FECHA ANALISIS	TEMPERATURA	HUMEDAD RELATIVA
2025-02-26	21.6°C	60%

ANALISIS	METODO	UNIDAD	PARAMETRO	RESULTADO
RECUENTO DE E. COLI	MICROVAL 2008LR04/05 (MV0806-004LR)/MV0806-005LR	UFC/g o mL	< 10 - 100	<10
RECUENTO DE ESTAFILOCOCO COAGULASA POSITIVO	ICMSF Vol 1 Ed 2 Met 1	UFC/g o mL	< 100 - 1.000	<100
RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS	ICMSF Vol 1 Ed 2 Met 1	UFC/g o mL	100 -500	<10
DETECCION DE SALMONELLA SPP.	NF VALIDATION BRD07/11-12-/05	P/A en 25g o mL	AUSENCIA	AUSENCIA
DETECCION DE LISTERIA MONOCYTOGENES.	NF VALIDATION BRD 07/04-09/98	P/A en 25g o mL	AUSENCIA	AUSENCIA

TECNICA:AL AZAR

CONCLUSIONES:ITEM DE ENSAYO ANALIZADO BAJO RESOLUCION 1407/2022.

RESULTADOS VALIDOS UNICAMENTE PARA EL ITEM DE ENSAYO ANALIZADO PROHIBIDA SU REPRODUCCION PARCIAL O TOTAL.
LABORATORIO PRO-CALIDAD SAS NO SE HACE RESPONSABLE POR SU USO INDEBIDO O FALSIFICACION
*INFORMACION SUMINISTRADA POR EL CLIENTE. LABORATORIO PROCALIDAD SAS NO SE HACE RESPONSABLE POR LA INFORMACION OTORGADO POR EL CLIENTE
CUALQUIER INTERPRETACION O CONCLUSION BASADA EN EL REPORTE DE RESULTADOS DEBE HACERSE BAJO LA RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DEL CLIENTE

**********FIN REPORTE**********

REVISADO Y AUTORIZADO POR

ADRIANA PULIDO RUIZ
DIRECCION TECNICA

PRO CALIDAD

Carrera 25 No. 50-55 Of. 101 Tel.235 25 47 Cel: 310 301 22 64 Bogota D.C. E-mail: info@pro-calidad.com.co

Para verificar la validez de este certificado llamar a los numeros telefonicos mencionados anteriormente

14061

LABORATORIO
AVIDESA MAC POLLO S.A

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

STRIBUIDORA:	GIRÓN
ODUCTO:	PECHUGA ESPECIAL CONGELADA
CHA TOMA DE LA JESTRA:	25/01/2025
CHA DE EMISIÓN RTIFICADO:	04/02/2025

Tabla de Resultados

ÓDIGO DE JESTRA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	*Petrifilm E. coli*	*Staphylococcus aureus Coag(+) Ufc/g*	*Salmonella spp en 25 grs*	*Campylobacter jejuni*	*Esporas clostridium sulfito reductor*
353	17 de ene de 26	B00125017	20	<10	NEGATIVO	NEGATIVO	<100

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS ESTABLECIDOS PARA LA MUESTRA

Resolución	n	m	M	C	n	m	M	C	Ausente	Concepto	n	m	M	C
402	3	500	1100	1	3	100	1000	1	en 25g	Negativo	3	100	1000	1

OBSERVACIONES: MUESTRA TOMADA EN PLANTA Y TRAIDA AL LABORATORIO
METODOS DE ANALISIS UTILIZADOS : FAO,FDA,INVIMA,ICMSF,MERCK,DIFCO,BBL,API
NOTA: MENOR DE 1 Ufc EN DILUCION 10'
Ufc/g = UNIDAD FORMADORA DE COLONIAS POR GRAMO

RESULTADOS VALIDOS UNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA
PROHIBIDA TODA REPRODUCCION PARCIAL O TOTAL DE ESTE INFORME SIN AUTORIZACION
DEL LABORATORIO

INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS

PROVEEDOR	PRESENTACIÓN	TIPO DE MUESTRA
Avidesa Mac Pollo S.A	A granel	Azar

Ana María Arboleda O.
Jefe de Laboratorio Microbiológico

14062

LABORATORIO
AVIDESA MAC POLLO S.A

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

STRIBUIDORA:	GIRÓN
ODUCTO:	PECHUGA ESPECIAL CONGELADA
CHA TOMA DE LA ESTRA:	27/01/2025
CHA DE EMISIÓN RTIFICADO:	06/02/2025

Tabla de Resultados

ÓDIGO DE ESTRA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	*Petrifilm E. coli*	*Staphylococcus aureus Coag(+) Ufc/g*	*Salmonella spp en 25 grs*	*Campylobacter jejuni*	*Esporas clostridium sulfito reductor*
678	05 de feb de 26	B00225036	20	<10	NEGATIVO	NEGATIVO	<100

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS ESTABLECIDOS PARA LA MUESTRA

Resolución	n	m	M	C	n	m	M	C						
402	3	500	1100	1	3	100	1000	1	Ausente en 25g	Concepto Negativo	3	100	1000	1

OBSERVACIONES: MUESTRA TOMADA EN PLANTA Y TRAIDA AL LABORATORIO
METODOS DE ANALISIS UTILIZADOS : FAO,FDA,INVIMA,ICMSF,MERCK,DIFCO,BBL,API
NOTA: MENOR DE 1 Ufc EN DILUCION 10'
Ufc/g = UNIDAD FORMADORA DE COLONIAS POR GRAMO

RESULTADOS VALIDOS UNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA
PROHIBIDA TODA REPRODUCCION PARCIAL O TOTAL DE ESTE INFORME SIN AUTORIZACION DEL LABORATORIO

INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS

PROVEEDOR	PRESENTACIÓN	TIPO DE MUESTRA
Avidesa Mac Pollo S.A	A granel	Azar

Ana María Arboleda O.
Jefe de Laboratorio Microbiológico

KM 1 Vía Café Madrid - Palenque Teléfono: 6076496802 E-mail: laboratoriocalidad@macpollo.com

A063

LABORATORIO
AVIDESA MAC POLLO S.A

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

STRIBUIDORA:	GIRÓN
RODUCTO:	PECHUGA ESPECIAL CONGELADA
ECHA TOMA DE LA UESTRA:	25/01/2025
ECHA DE EMISIÓN ERTIFICADO:	04/02/2025

Tabla de Resultados

ÓDIGO DE UESTRA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	*Petrifilm E. coli*	*Staphylococcus aureus Coag(+) Ufc/g*	*Salmonella spp en 25 grs*	*Campylobacter jejuni*	*Esporas clostridium sulfito reductor*
353	05 de dic de 25	B00124340	20	<10	NEGATIVO	NEGATIVO	<100

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS ESTABLECIDOS PARA LA MUESTRA

Resolución	n	m	M	C	n	m	M	C	Ausente	Concepto	n	m	M	C
402	3	500	1100	1	3	100	1000	1	en 25g	Negativo	3	100	1000	1

OBSERVACIONES: MUESTRA TOMADA EN PLANTA Y TRAIDA AL LABORATORIO
METODOS DE ANALISIS UTILIZADOS : FAO,FDA,INVIMA,ICMSF,MERCK,DIFCO,BBL,API
NOTA: MENOR DE 1 Ufc EN DILUCION 10¹
Ufc/g = UNIDAD FORMADORA DE COLONIAS POR GRAMO

RESULTADOS VALIDOS UNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA
PROHIBIDA TODA REPRODUCCION PARCIAL O TOTAL DE ESTE INFORME SIN AUTORIZACION DEL LABORATORIO

INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS

PROVEEDOR	PRESENTACIÓN	TIPO DE MUESTRA
Avidesa Mac Pollo S.A	A granel	Azar

Ana María Arboleda O.
Jefe de Laboratorio Microbiológico

KM 1 Vía Café Madrid - Palenque Teléfono: 6076496802 E-mail: laboratoriocalidad@macpollo.com

14069

LABORATORIO
AVIDESA MAC POLLO S.A

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

ITRIBUIDORA:	GIRÓN
ODUCTO:	PECHUGA ESPECIAL CONGELADA
CHA TOMA DE LA ESTRA:	27/01/2025
CHA DE EMISIÓN RTIFICADO:	06/02/2025

Tabla de Resultados

ODIGO DE ESTRA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	*Petrifilm E. coli*	*Staphylococcus aureus Coag(+) Ufc/g*	*Salmonella spp en 25 grs*	*Campylobacter jejuni*	*Esporas clostridium sulfito reductor*
678	07 de feb de 26	B00225038	20	<10	NEGATIVO	NEGATIVO	<100

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS ESTABLECIDOS PARA LA MUESTRA

Resolución	n	m	M	C	n	m	M	C	Ausente	Concepto	n	m	M	C
402	3	500	1100	1	3	100	1000	1	en 25g	Negativo	3	100	1000	1

OBSERVACIONES: MUESTRA TOMADA EN PLANTA Y TRAIDA AL LABORATORIO
METODOS DE ANALISIS UTILIZADOS : FAO,FDA,INVIMA,ICMSF,MERCK,DIFCO,BBL,API
NOTA: MENOR DE 1 Ufc EN DILUCION 10'
Ufc/g = UNIDAD FORMADORA DE COLONIAS POR GRAMO

RESULTADOS VALIDOS UNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA
PROHIBIDA TODA REPRODUCCION PARCIAL O TOTAL DE ESTE INFORME SIN AUTORIZACION DEL LABORATORIO

INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS

PROVEEDOR	PRESENTACIÓN	TIPO DE MUESTRA
Avidesa Mac Pollo S.A	A granel	Azar

Ana María Arboleda O.
Jefe de Laboratorio Microbiológico

KM 1 Via Café Madrid - Palenque Teléfono: 6076496802 E-mail: laboratoriocalidad@macpollo.com

19065

CERTIFICADO DE CALIDAD
GESTION DE CALIDADD E INOCUIDAD

FORMATO CC-DA-001 01-01-1021

HUEVOS TITO

Descripción del producto:

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

INFORMACIÓN		GENERAL
Lote de producto:	9470	9470
Fecha de producción:	25 de Febrero del 2025	25 FEBRERO 2025
Fecha de vencimiento:	29 de Marzo del 2025	29 MARZO 2025

CLASIFICACION

Baferencio de producto	Norma de	Crifario de oceplocion	RasvBodo
Huevo A Rojo	NTC 1240	60.0 a 66.9 gramos	Cumle

Análisis y resultado emitido en proceso en planta de clasificación

REQUISITOS SENSORIALES

kequlskoccnsoricl	Norma	Criterio de aceptación	ResuPodo
Olor	NTC 1240	Caracteristico al producto.	Cumple
Yema	NTC 1240	Deforma esférico, de contorno ligeramente definido y centrada, y de color uniforme.	Cumple
Clara o albumen	NTC 1240	Viscoso, limpia, consistente firme, de aspecto homogeneo.	Cumple

Anolisis y resul4odo emi4ido en procera en planta de closificocion

REQUISITOS ESPECIFICOS

Requisilo Especifico	Norma	Criterio de oceptocién	R•leBodo
Cáscara	NTC 1240	Entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista)	Cumle
Cáscara	NTC 1240	Limpio (con presencia suciedad en undreo menor o igual al 25% de la superficie de la cáscara).	Cumpic
Cáscara	INTERNA	Limpio 100% para producto de distribución.	Cumple
Coscara	NTC 1240	Color (color correcto (Xcodependiendo de la procedencia)	Cumple

REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

Requisilo Microbiologico	Norma	Criteria de oceptocién	Resugodo
Deteccidn de Salmonella (anolisis al contenido interno del huevo)	NTC 1240	Ausencio.	Cumpe

Analisis y resultado emitido en proce a en planta de clasificacidn

REQUISITOS GENERALES

Reqvisilos generales	Norma	Crd•rio de oceplocién	Roaulfodo
Empaques	INTERNA	Empaa ue nuevo, s1n dollos eskucturales.	
Trazobilidad	INTERNA	Codigo cle rosfrea legible.	
Rofulado	RK 5109	Resultado (cuando aplique) segl'n criterion establecidos par	1240

RasvBodo

APROBO: MVZ FERNANDO SANABRIA NARANJO MATRICULA PROFESIONAL•Of 04t

DIEGO ANDRES ALONSO PORRAS
NIT.1.098.745.711-3 RESPONSABLE
Cl 3 No. 2-50 Chimita -Girón
3124509 642 - 3004478 774

14066

Colfrance	**CERTIFICADO DE CALIDAD**	Código: CC-CD-003 Versión: 0.2 Fecha: 01/01/2023 Página: 1 de 1

Producto: CREMA DE LECHE SEMIENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
Lote: 04901
Presentación: X 200 g
Fecha Vencimiento: 19/05/2025
Fecha Toma Muestra: 17/02/2025
Fecha Resultados: 21/02/2025

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO (UNIDADES)	VALOR DE REFERENCIA (Dec. 616/06)	RESULTADO
Crecimiento en Aerobiosis a 35°C	Ausente	Ausente
Crecimiento en Anaerobiosis a 35°C	Ausente	Ausente
Crecimiento en Aerobiosis a 55°C	Ausente	Ausente
Crecimiento en Anaerobiosis a 55°C	Ausente	Ausente

Observaciones: EL RESULTADO ES VALIDO ÚNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA.
Concepto: ACEPTABLE. La muestra analizada cumple con la Resolución 02310 de 1986

Yolima Rosayle Florez
Jefe de gestión de laboratorios
Productos lácteos Colfrance C.P.S en C

FIN DE COMUNICADO

14067

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Afines
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	104570
Empresa	**TROPICAL FRESS S.A.**
Dirección	Calle 3 # 1-35 Parque Industrial Girón
Producto	Leche En Polvo Entera Fortileche fortificada con Hierro y vitaminas A & D ref. 380 g
Lote De Producción	120225
Fecha de vencimiento:	11/02/26
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiológica
Lugar de Recolección	Planta de Leche
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	20-02-2025 Hora: 10:00
Fecha de Análisis	21-02-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	Menos de 10	Menos de 10	10.000	ufc/g	R. placa P. Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	Menos de 3	Menos de 3	11	mic/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Coliformes Fecales	Menos de 3	Menos de 3	Menos de 3	mic/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positiv	Menos de 100	Menos de 100	100	ufc/g	Rcto placa BParker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	1.000	ufc/g	Rcto en placa Mossel/ISO 7932
Mohos y levaduras	Menos de 10	Menos de 10	500	ufc/g	Rcto en placa YGC/NTC 5698
Salmonella	Negativo	Negativo	Negativo	ufc/ 25 g	XLD, cromogenico agar/ISO 16140

NOTA: RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: DECRETO 616/06

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: PRUEBA NO COMERCIAL #1

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3261722

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

14068

	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
LOTE: L18JG
FECHA DE PRODUCCIÓN: 10/02/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 25/04/25

Pasteurizadora La Mejor S.A está certificada bajo la Norma ISO 9001:2015, además, su laboratorio de microbiología ha demostrado competencia mediante la participación en el ensayo de Aptitud para la medición de indicadores de Calidad microbiológica en la leche cruda 23-INM-EA-02 organizado por el INM (instituto Nacional de Metrología).

Teniendo en cuenta la certificación adquirida, se procede a certificar los siguiente parámetros microbiológicos y fisicoquímicos LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA **LOTE L18JG** con fecha de vencimiento 25/05/25 dando como resultado:

ANALISIS MICROBIOLOGICOS		
FECHA DE SIEMBRA	**AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML**	**COLIFORMES TOTALES UFC/ML**
11/02/25	0	0

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según el decreto 616 2006.

RESULTADOS FISICOQUIMICOS								
ORGANOLEPTICO	**DENSIDAD 1,0295-1,033**	**GRASA MIN 3,0%**	**ACIDEZ 0,13-0,7% ac. Láctico**	**SOLIDOS TOTALES min. 11,20%**	**SOLIDOS NO GRASOS min. 8,20%**	**CRIOSCOPIA -0,530 0,550°H**	**PEROXIDASA neg**	**FOSFATASA neg**
Característico	1,0296	3.0	0,130	11.20	8.20	-0.550	NEG	NEG

19069

La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros fisicoquímicos según el decreto 616 2006.

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada

Firma: _____
Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

A070

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2500813

Fecha de emisión: 2025-01-23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	NEO FRUT SAS
Nit	890212249-6
Direccion	LUGAR CENTRO ABASTOS DE BUCARAMANGA BODEGA 12 MODULO 25 ZONA INDUSTRIAL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Genny Gualdron
Cargo	Coordinador calidad
Tel/Fax	+53165234817
E-mail	gerenciadecalidad2@neofrut.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-01-15 - 09:40:10
Cadena Custodia	17310
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (*)	Pulpa de Maracuya		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-01-15	**No. de Muestra**	2500813
Fecha de análisis	2025-01-15	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-10 °C
Lote (*)	L/VEN: JUL 2026	**Fecha Vencimiento (*)**	JUL 2026
Fecha Elaboración (*)	N/A	**Proveedor (*)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	Trazabilidad interna producto: 08/01/25

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	10 - 100
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25g	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

14071

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2500813

Fecha de emisión: 2025-01-23

6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.15

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

19072

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2500815

Fecha de emisión: 2025-01-26

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	NEO FRUT SAS
Nit	890212249-6
Direccion	LUGAR CENTRO ABASTOS DE BUCARAMANGA BODEGA 12 MODULO 25 ZONA INDUSTRIAL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Genny Gualdron
Cargo	Coordinador calidad
Tel/Fax	+53165234817
E-mail	gerenciadecalidad2@neofrut.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-01-26 - 10:40:10
Cadena Custodia	17312
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de Maracuya		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-01-14	**No. de Muestra**	2500815
Fecha de análisis	2025-01-14	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-10 °C
Lote (+)	L/VEN: JUN 2026	**Fecha Vencimiento (+)**	JUN 2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	Trazabilidad interna producto: 08/01/25

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	10 - 100
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25g	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

14073

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2500815

Fecha de emisión: 2025-01-26

6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.15

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

14079

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2502966

Fecha de emisión: 2025-02-15

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	NEO FRUT SAS
Nit	890212249-6
Direccion	LUGAR CENTRO ABASTOS DE BUCARAMANGA BODEGA 12 MODULO 25 ZONA INDUSTRIAL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Genny Gualdrón
rgo	Coordinador calidad
l/Fax	+573165234817
E-mail	gerenciadecalidad2@neofrut.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Julian Andres Leal
Fecha y Hora	2025-02-10 - 11:53:17
Cadena Custodia	17764
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de Maracuya		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-02-10	No. de Muestra	2502966
Fecha de análisis	2025-02-10	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	-18 °C
Lote (+)	AGO 2026	Fecha Vencimiento (+)	AGO 2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 mL	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	Sin tratamiento

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	10 - 100
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25g	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el item "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

19075

INOQUALAB
ANALISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2502966

Fecha de emisión: 2025-02-15

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.15

AUTORIZA:

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

14076

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2502976

Fecha de emisión: 2025-02-15

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	NEO FRUT SAS
Nit	890212249-6
Direccion	LUGAR CENTRO ABASTOS DE BUCARAMANGA BODEGA 12 MODULO 25 ZONA INDUSTRIAL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Genny Gualdrón
Cargo	Coordinador calidad
Tel/Fax	+573165234817
E-mail	gerenciadecalidad2@neofrut.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Julian Andres Leal
Fecha y Hora	2025-02-10 - 11:53:17
Cadena Custodia	17764
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de Lulo		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-02-10	No. de Muestra	2502976
Fecha de análisis	2025-02-10	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	-18 °C
Lote (+)	AGO 2026	Fecha Vencimiento (+)	AGO 2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 mL	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	Con tratamiento

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/mL	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	70	1000 - 3000
E. coli*	UFC/mL	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	< 10
Mohos y Levaduras*	UFC/mL	AOAC performance tested 100401(Compact Dry)	1	<10 mohos, 1 levadura	100 - 200

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

14077

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2502976

Fecha de emisión: 2025-02-15

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.2

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

14078

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2502964

Fecha de emisión: 2025-02-15

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	NEO FRUT SAS
Nit	890212249-6
Direccion	LUGAR CENTRO ABASTOS DE BUCARAMANGA BODEGA 12 MODULO 25 ZONA INDUSTRIAL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Genny Gualdrón
Cargo	Coordinador calidad
Fax	+573165234817
E-mail	gerenciadecalidad2@neofrut.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Julian Andres Leal
Fecha y Hora	2025-02-10 - 11:53:17
Cadena Custodia	17764
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de tomate de árbol		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-02-10	No. de Muestra	2502964
Fecha de análisis	2025-02-10	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	-18 °C
Lote (+)	AGO 2026	Fecha Vencimiento (+)	AGO 2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 mL	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	Con tratamiento

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/mL	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	70	1000 - 3000
E. coli*	UFC/mL	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	< 10
Mohos y Levaduras*	UFC/mL	AOAC performance tested 100401(Compact Dry)	1	<10 mohos, 1 levadura	100 - 200

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

INOQUALAB
ANALISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2502964

Fecha de emisión: 2025-02-15

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.2

AUTORIZA:

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

19080

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2501933

Fecha de emisión: 2025-02-03

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	HERNANDEZ FERREIRA SANTIAGO// FRUTOS SH
Nit	1005371466-9
Direccion	VIA PALENQUE CAFE MADRID 44 96 BG 13 MD 5
Ciudad	GIRON
Responsable	Johanna Ferreira
Cargo	Gerente
Tel/Fax	+573209394557
E-m	empulpatecolombia@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	
Fecha y Hora	2025-01-28 - 15:22:13
Cadena Custodia	17556
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de limón		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-01-28	No. de Muestra	2501933
Fecha de análisis	2025-01-28	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	5 °C
Lote (+)	07	Fecha Vencimiento (+)	25/06/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	10 - 100
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25g	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el item "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el simbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.15

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2501933

Fecha de emisión: 2025-02-03

AUTORIZA:

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

14082

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2501931

Fecha de emisión: 2025-02-03

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	HERNANDEZ FERREIRA SANTIAGO// FRUTOS SH
Nit	1005371466-9
Direccion	VIA PALENQUE CAFE MADRID 44 96 BG 13 MD 5
Ciudad	GIRON
Responsable	Johanna Ferreira
Cargo	Gerente
Tel/Fax	+573209394557
Mail	empulpatecolombia@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	
Fecha y Hora	2025-01-28 - 15:22:13
Cadena Custodia	17556
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de mango		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-01-28	**No. de Muestra**	2501931
Fecha de análisis	2025-01-28	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	5 °C
Lote (+)	06	**Fecha Vencimiento (+)**	25/06/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	10 - 100
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25g	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L_mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:

Resolución 1407/2022 - 5.15

14083

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2501931

Fecha de emisión: 2025-02-03

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

14084

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2503019

Fecha de emisión: 2025-02-13

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	HERNANDEZ FERREIRA SANTIAGO// FRUTOS SH
Nit	1005371466-9
Direccion	VIA PALENQUE CAFE MADRID 44 96 BG 13 MD 5
Ciudad	GIRON
Responsable	Johanna Ferreira
Cargo	Gerente
Fax	+573209394557
E-mail	empulpatecolombia@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Julian Andres Leal
Fecha y Hora	2025-02-10 - 15:34:17
Cadena Custodia	17781
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de Mora		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-02-10	**No. de Muestra**	2503019
Fecha de análisis	2025-02-10	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-18 °C
Lote (+)	07/02/25	**Fecha Vencimiento (+)**	07/10/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	1 Kg	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	10 - 100
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25g	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

14085

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2503019

Fecha de emisión: 2025-02-13

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.15

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

14086

Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

Fecha	27/02/2025	Hora inicio: 10:40 am	Hora finalización: 2:00 pm
Lugar	Unión Temporal NUTRIPAE 25 - Grupo No. 1 - Calle 28 número 14 - 58 Barrio Granada		
Tema	Verificación de alimentos y víveres pendientes de la modalidad complemento preparado en sitio Almuerzo y JM-JT.		

OBJETIVO	Realizar revisión y verificación de alimentos y víveres pendiente de la semana de ejecución 7 la cual corresponde del 03 al 07 de marzo del 2025, para la modalidad Preparada en Sitio almuerzo y JM/JT

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 10:40 am el equipo de apoyo a la supervisión del componente técnico: Carlos Alberto Reátiga Parra y Mabel Rocío Olarte se disponen a iniciar la verificación de los productos de la modalidad complemento ración preparada en sitio RPS Almuerzo y JM-JT en la bodega del Operador UT NUTRIPAE 25 del Grupo 1 l cual se entregará en la semana 7 de ejecución la cual corresponde su entrega del 03 al 07 de marzo 2025.

1. **MENÚS Y LISTA DE INGREDIENTES:**

Se describen a continuación los menús aprobados por el equipo de nutrición para la semana 7 en el cual no se notifica ni establece ningún cambio para la semana del 03 al 07 de marzo 2025, por lo cual los menús a verificar se deberán evidenciar de la siguiente manera:

1.1 **Modalidad PS – Almuerzo.**

COMPONENTES	LUNES 3 MENÚ No. 11	MARTES 4 MENÚ No. 12	MIERCOLES 5 MENÚ No. 13	JUEVES 6 MENÚ No. 14	VIERNES 7 MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA EN SALSA NAPOLITANA	ESTOFADO DE POLLO	TORTILLA DE HUEVO	PECHUGA GRATINADA	CARNE DE RES EN CUADROS
LEGUMINOSA SECA			LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLES GUISADOS
CEREALES	ARROZ CON FIDEOS	MACARRONES EN SALSA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PIMNETON	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	PATACONES	PAPA EN CASQUITOS	PURE DE PAPA CON QUESO	MADURO ACARAMELADO	AREPA DE MAIZ CON QUESO
ENSALADA FRÍA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA TIERNA	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA TRICOLOR	PIQUE (CEBOLLA, TOMATE)	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
BEBIDA	JUGO DE MARACUYÀ	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO CON LECHE	LIMONADA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	PORCIÓN DE QUESO	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN RPT	INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA AREPA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Educación / Alimentos Aprender	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

Complemento Almuerzo

Proteína de origen animal: • Carne de cerdo • Carne de res • Pechuga de pollo • Huevo de gallina • Queso fresco • Leche entera en polvo • Leche entera liquida • Crema de leche RTP: • Plátano maduro • Plátano verde • Papa común	Verduras: • Cebolla Cabezona • Cebolla Junca • Tomate rojo • Pimentón rojo • Repollo blanco • Repollo morado • Zanahoria • Pepino Cohombro • Cilantro • Limón • Lechuga comun • Ajo	Abarrotes: • Arroz • Ajo • Azúcar Blanca • Sal • Aceite • Margarina • Panela • Lentejas • Frijoles rojos • Harina de maíz blanca • Pastas • Macarrones Sazonadores: • Pimienta negra molida • Orégano Paprika	Pulpa de fruta: • Mora • Mango • Maracuyá • Lulo Fruta Entera • Piña

1.2 Modalidad PS – JM/JT.

COMPONENTES	LUNES 3 MENÚ No. 11	MARTES 4 MENÚ No. 12	MIERCOLES 5 MENÚ No. 13	JUEVES 6 MENÚ No. 14	VIERNES 7 MENÚ No. 15
Bebida con leche	COLADA DE MAICENA	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	CASPIROLETA DE GALLETA	JUGO DE MANGO CON LECHE
Alimento proteico	HUEVO PERICO CON PAPA Y QUESO	-	PECHUGA A LA PLANCHA HAWAIANA	-	CARNE A LA PLANCHA CON PICO DE GALLO
Cereal acompañante	CASQUITOS DE PAPA AMARILLA	AREPA RELLENA DE QUESO	PATACON	AREPA DE TRIGO	DEDITOS DE YUCA
Fruta	-	PERA	-	MANDARINA	-
Agua	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

Educación Alimentos Aprender	PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
		ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

Complemento JM/JT

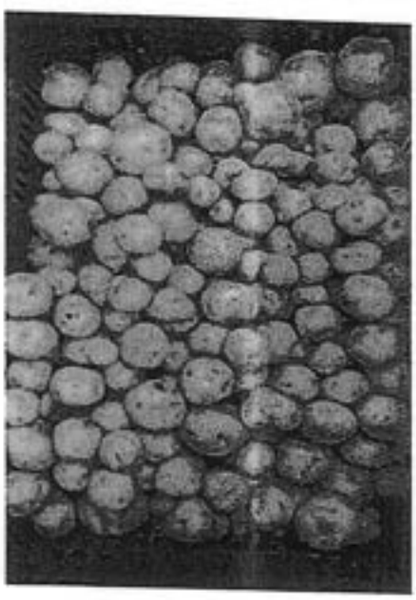
Fruta para jugo: • Tomate de árbol • Mango Frutas enteras: • Pera • Mandarina • Piña	Proteína de origen animal: • Pechuga de pollo • Carne de cerdo • Carne de res • Huevo de gallina • Queso fresco • Leche entera en polvo • Leche entera liquida RTP: • Plátano verde • Papa común • Papa criolla • Yuca	Abarrotes: • Harina de maíz blanca • Harina de trigo. • Almidón de maíz • Azúcar blanco • Aceite • Sal • Margarina esparcible • Chocolate • Panela • Levadura biológica • Galleta	Sazonadores: • Pimienta negra molida • Paprika • Orégano • Tomillo molido • Canela Verduras: • Ajo • Cebolla Cabezona • Tomate rojo • Cilantro • Pimentón

2. VERIFICACIÓN DE PRODUCTOS Y VÍVERES DE LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO.

2.1 RTP, Verduras y Frutas:

PRODUCTO	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTOGRAFIA DEL PRODCUTO
PLÁTANO MADURO (PREPARACION)	740 KI	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, de tamaño; unidades en estado óptimo según lo requerido. Se reciben facturas de compra	
PLÁTANO VERDE (PREPARACION)	730 KI	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, de tamaño; unidades en estado óptimo según lo requerido. Se reciben facturas de compra.	

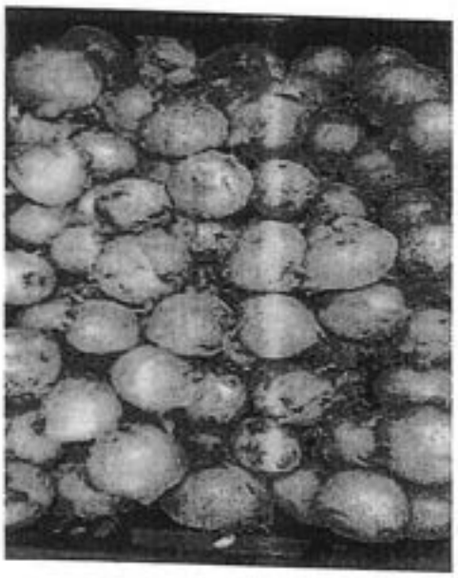
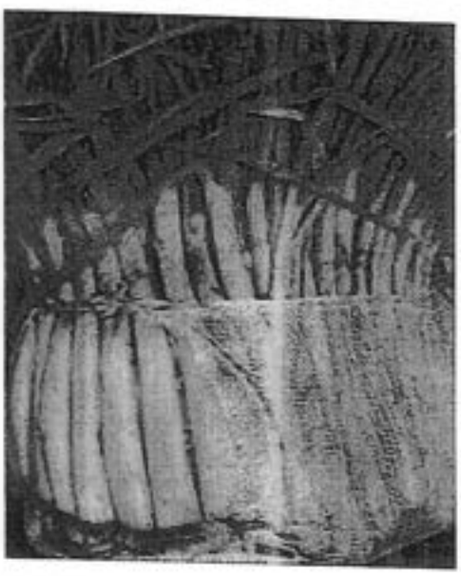
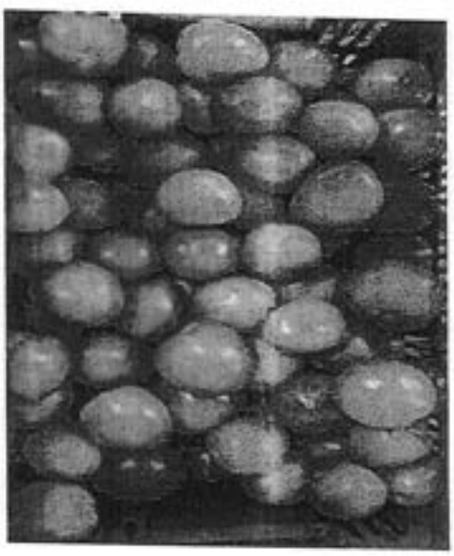
Educación / Alimentos Aprender	PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
		ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

PAPA COMUN (PREPARACIONES)	1455 Kl	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto sucio (tierra), seco y buen estado, tamaño variado entre mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	
PAPA CRIOLLA	62 Kl	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto sucio (tierra), seco y buen estado, tamaño variado entre mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	
YUCA COMUN (PREPARACION)	78 Kl	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto sucio (tierra), seco y buen estado, tamaño variado entre mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	

Educación | Alimentos Aprender | PAE

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

CEBOLLA CABEZONA	670 Kl	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	
CEBOLLA JUNCA	80 Kl	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, Se reciben facturas de compra.	
TOMATE ROJO	1008 Kl	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	

Educación

Alimentos para Aprender

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

PIMENTON ROJO	133 Kl	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	
REPOLLO BLANCO	405 Kkl	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	
REPOLLO MORADO	142 Kl	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	

Educación Alimentos para Aprender	PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
		ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

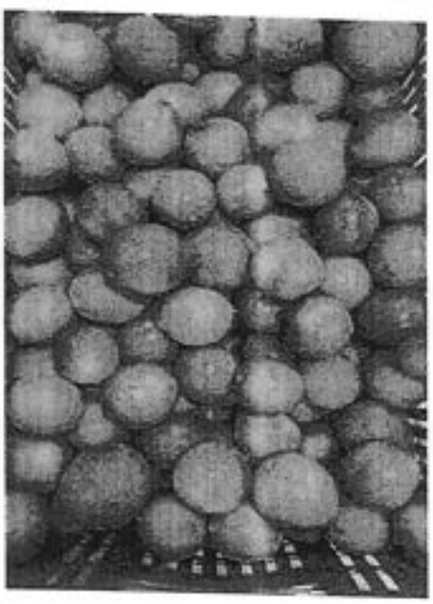
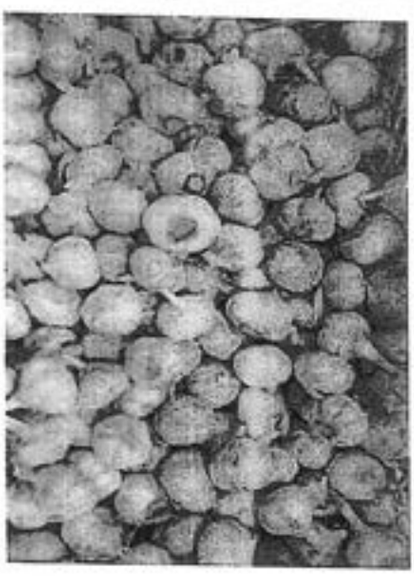
LECHUGA COMUN	188 Kl	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	
ZANAHORIA	298 Kl	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado. Se reciben facturas de compra.	
PEPINO COHOMBRE	347 Kl	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado. Se reciben facturas de compra.	

Educación

Alimentos Aprender

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

CILANTRO	10 Kl	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben facturas de compra.	
LIMON	122 Kl	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben facturas de compra.	
AJO	16 Kl	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben facturas de compra	

19099

Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

PIÑA	185 KI	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben facturas de compra	

PRODCUTOS	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTOGRAFIA DEL PRODCUTO

OBSERVACIONES GENERALES:

Se realiza la verificación y aprobación del plátano verde (para la preparación de maduro acaramelado para el menú No.14 de RPS -Almuerzo) y pimentón verde para las preparaciones de los alimentos de la semana; con la salvedad que en el caso que se requiera realizar reposiciones de algunos de estos productos por no maduración de los mismos; el operador se compromete a realizarlos en el menor tiempo posible, así mismo; en el caso que se requiera un intercambio, pedir la respectiva autorización a la ETC.

La panela panela fue liberada con antelación y se encuentra en stock en la Bodega, los sazonadores no fueron verificados en la bodega del operador porque estos productos se encuentran como remanentes en las áreas de almacenamiento de las IE, según me comunicó el jefe de la bodega el señor Cesar Carrillo. Previamente se realizó un comité del equipo PAE y los operadores donde se acordó que en el caso de haber remanentes que cubrieran el total de lo que se requiere para las preparaciones como en este caso, no se verificarían en bodega si no en cada una de las IE, en las visitas técnicas de supervisión realizadas por el equipo PAE.

Siendo la 2:00 pm se socializa y finaliza la visita.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Pendiente relación de remanentes de la panela y sazonadores en cada una de las IE.	UT NUTRIPAE 25	03 de marzo 2025

En constancia de la aprobación firman los responsables de la verificación por parte de la Entidad Territorial y del operador del programa

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Carlos Alberto Reátiga Parra	SEB	Apoyo Técnico	carlos.reatiga@bucaramanga.gov.co	Carlos A. Reátiga
Mabel Rocío Olarte	SEB	Apoyo Técnico	mabel.olarte@bucaramanga.gov.co	Mabel Rocío Olarte
Jhon Jairo Mancera Rodríguez	UT NUTRIPAE 25	Jefe de Calidad	nutripae25@gmail.com	Jhon Jairo Mancera Rodríguez

14095

Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

Fecha	28/02/2025	Hora inicio:9.00 am	Hora finalización: 3:00 pm
Lugar	Unión Temporal NUTRIIPAE 25 - Grupo No. 1 - Calle 28 número 14 - 58 Barrio Granada		
Tema	Verificación de alimentos y víveres pendientes de la modalidad complemento preparado en sitio Almuerzo y JM-JT.		

OBJETIVO	Realizar revisión y verificación de alimentos y víveres pendiente de la semana de ejecución 7 la cual corresponde del 03 al 07 de marzo del 2025, para la modalidad Preparada en Sitio almuerzo.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 10:00 am el equipo de apoyo a la supervisión del componente técnico: Carlos Reátiga, Mabel Rocío Olarte, Giorgy Ríos Moreno, se disponen a iniciar la verificación de los productos de la modalidad complemento ración preparada en sitio RPS Almuerzo en la bodega del Operador UT NUTRIPAE 25 del Grupo 1 el cual se entregará en la semana 7 de ejecución la cual corresponde su entrega del 03 al 07 de marzo 2025.

1. **MENÚS Y LISTA DE INGREDIENTES:**

Se describe a continuación los menús aprobados por el equipo de nutrición para la semana 7 en el cual no se notifica ni estableces ningún cambio, por lo tanto, para la semana del 03 al 07 de marzo 2025, por lo cual los menús a verificar se deberán evidenciar de la siguiente manera:

1.1 **Modalidad PS – Almuerzo.**

COMPONENTES	LUNES 3	MARTES 4	MIERCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA EN SALSA NAPOLITANA	ESTOFADO DE POLLO	TORTILLA DE HUEVO	PECHUGA GRATINADA	CARNE DE RES EN CUADROS
LEGUMINOSA SECA			LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLES GUISADOS
CEREALES	ARROZ CON FIDEOS	MACARRONES EN SALSA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PIMNETON	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	PATACONES	PAPA EN CASQUITOS	PURE DE PAPA CON QUESO	MADURO ACARAMELADO	AREPA DE MAIZ CON QUESO
ENSALADA FRÍA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA TIERNA	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA TRICOLOR	PIQUE (CEBOLLA TOMATE)	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
BEBIDA	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO CON LECHE	LIMONADA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	PORCIÓN DE QUESO	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN RPT	INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA AREPA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

Complemento Almuerzo

Proteína de origen animal:	Verduras:	Abarrotes:	Pulpa de fruta:
• Carne de cerdo • Carne de res • Pechuga de pollo • Huevo de gallina • Queso fresco • Leche entera en polvo • Leche entera liquida • Crema de leche RTP: • Plátano maduro • Plátano verde • Papa común	• Cebolla Cabezona • Cebolla Junca • Tomate rojo • Pimentón rojo • Repollo • Zanahoria • Pepino Cohombro • Cilantro • Limón • Lechuga • Maíz tierno • Perejil • Ajo	• Arroz • Ajo • Azúcar Blanca • Sal • Aceite • Margarina • Panela • Lentejas • Frijoles rojos • Harina de maíz blanca • Pastas • Macarrones Sazonadores: • Pimienta negra molida • Orégano Paprika	• Mora • Mango • Maracuyá • Lulo • Fruta Entera • Piña

MACARRONES GRUESOS

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA RSA-0023229-2023
			

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
MACARRÓN GRUESO	MOLINOS DEL ATLANTICO SAS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	49	04122025	250 GR	168unidades	CUMPLE

14097

Educación / Alimentos para Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

En constancia de la aprobación firman los responsables de la verificación por parte de la Entidad Territorial y del operador del programa

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Giorgy Rios Moreno	SEB PAE	APOYO TECNICO	griosm@bucaramanga.gov.co	
Carlos Alberto Reátiga Parra	SEB PAE	APOYO TECNICO	c.reatiga@bucaramanga.gov.co	
Mabel Rocio Olarte	SEB PAE	APOYO TECNICO	m.olarte@bucaramanga.gov.co	
Jhon Jairo Mancera Rodríguez	UT NUTRIPAE 25	Jefe de Calidad	nutripae25@gmail.com	

14098

Educación

INFORME No.2 FEBRERO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

ACTA DE VERIFIACIÒN MODALIDAD RACIÒN INDUSTRIALIZADA

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

14099

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Alimentos para Aprender	**SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA** **PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE**
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

Fecha	08-02-2025	**Hora inicio:** 10:00 am	**Hora final:** 2:00 pm
Lugar	Calle 28 #14-58 Barrio Centro- Bodega del operador UT NUTRIPAE25		
Tema	Verificación de los productos de la Modalidad Ración industrializada		

OBJETIVO	Realizar la verificación y revisión de los productos (lácteos, panificados, dulces/postres) de la modalidad ración industrializada establecidos en el ciclo de menús a entregar en la semana de ejecución 4 la cual corresponde del 10 al 14 de febrero del 2025

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 10:00 am el equipo técnico de apoyo a la supervisión: Fernando Matallana y Silvio Samper, se disponen a iniciar la verificación de los productos Ración Industrializada en la bodega del UT NUTRIPAE25-GRUPO-1, la cual se entregará en la semana 4 de ejecución la cual corresponde su entrega del 10 al 14 de febrero del 2025

La verificación de los productos se realiza de acuerdo con el ciclo de menús aprobado por el componente nutricional quedando de la siguiente manera, para el suministro a los beneficiarios:

Nota: Se aprobó intercambio de pan de queso por el roscón de arequipe

1. **MENÚS**

COMPONENTES	Lunes 10	Martes 11	Miércoles 12	Jueves 13	Viernes 14
	MENÚ No. 16	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	AVENA UAT - (UHT)	LECHE UAT (UHT)	YOGURT
DERIVADO DE CEREAL	PAN DE MAIZ	MANTECADA	GALLETA RIZADA BLANCA	PAN DE QUESO	ROSQUITAS
FRUTA		MANZANA COMÚN	MANDARINA / CIRUELA	DURAZNO	
AZÚCARES Y DULCES	PANELITA CON LECHE CON COCO (COCADA)				LECHE CONDENSADA AZUCARADA

A continuación, se describen los productos verificados por menú según aprobación previa por el componente nutricional.

COPIA CONTROLADA

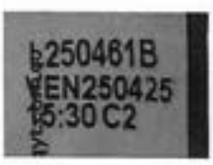
19100

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Alimentos para Aprender	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

MENÚ # 16



BEBIDA LACTEA

ROTULO (REMANENTE)	LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		RSA-0022870-2022 

CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)
CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UHT	QUICK AND TASTY	QUICK AND TASTY	250461B	250525	200 ML	6040und	CUMPLE

14101

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-0022870-2022  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UHT	QUICK AND TASTY	QUICK AND TASTY	250611A	040525	200 ML	7700und	CUMPLE

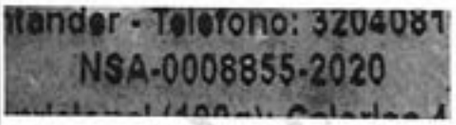
ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-0022870-2022  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UHT	QUICK AND TASTY	QUICK AND TASTY	250611A	040525	200 ML	9270und	CUMPLE

14102

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Alimentos para Aprender	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

GALLETA / PANIFICADO

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-008855-2020  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
PAN MAIZ	LA MOLIENDA DEL PAN S. A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	01022025	08/02/2025	40gr	1120und	CUMPLE
					60gr	5225und	CUMPLE
					80gr	2085und	CUMPLE
					100gr	605und	CUMPLE

DULCE / POSTRE

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			 CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
COCADA	RICOLAC	CNG	25004	24 ABR 25	15gr	9035und	CUMPLE

COPIA CONTROLADA

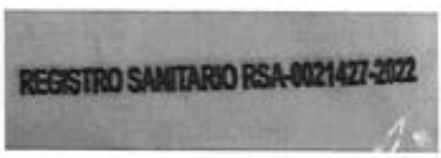
14103

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Alimentos para Aprender	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

MENÚ # 17



BEBIDA LACTEA

ROTULO	LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
	L250451B VEN240425 11:55 C1	RSA-0008533-2019 
		CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE SABORIZADA	QUICK AND TASTY	QUICK AND TASTY	250451 B	240425	200 ML	6300und	CUMPLE

14109

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

ROTULO (REMANENTE)		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		L250431B VEN220425 16:56 C1	RSA-0021427-2022
			REGISTRO SANITARIO RSA-0021427-2022
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)
			CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE SABORIZADA	QUICK AND TASTY	QUICK AND TASTY	250451 B	240425	200 ML	700und	CUMPLE

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		L250511A VEN270425 15:01 C3	RSA-0021427-2022
			REGISTRO SANITARIO RSA-0021427-2022
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)
			CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE SABORIZADA	QUICK AND TASTY	QUICK AND TASTY	250511 A	270425	200 ML	2703und	CUMPLE

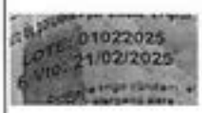
CONTROLADA

14105

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

GALLETA / PANIFICADO

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0011406-2021
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)
			CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
MANTECADA	LA MOLIENDA DEL PAN	COMERCIALIZARORA SS SANTANDER	01022025	21/02/2025	40gr	1120und	CUMPLE
					60gr	4745und	CUMPLE
					80gr	2085und	CUMPLE
					100gr	605und	CUMPLE

MENU #18



14106

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

BEBIDA LACTEA

ROTULO (REMANENTE)		LOTE / FV		REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA RSA-0022870-2022  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UHT	QUICK AND TASTY	QUICK AND TASTY	250461B	250525	200 ML	6040und	CUMPLE

ROTULO		LOTE / FV		REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA RSA-0022870-2022  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UHT	QUICK AND TASTY	QUICK AND TASTY	250611A	040525	200 ML	7700und	CUMPLE

14107

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Aprender	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-0022870-2022  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UHT	QUICK AND TASTY	QUICK AND TASTY	250611A	040525	200 ML	9270und	CUMPLE

GALLETA / PANIFICADO

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0011098-2021  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
GALLETA BLANCA RIZADA	CNG	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	024	07/03/2025	40gr	1120und	CUMPLE
					60gr	5225und	CUMPLE
					80gr	2085und	CUMPLE
					100gr	605und	CUMPLE

CONTROLADA

14108

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

MENÚ #19



BEBIDA LACTEA

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSIAE02M54795
			[redacted]
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)
			CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE ENTERA	PRODUCTOS DE LA SABANA	FRESKALECHE	01-10	16 MAR 2025	200 ML	9060und	CUMPLE

19109

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Alimentos para Aprender	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

ROTULO (REMANETEN)		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-0022870-2022  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE ENTERA	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	01-10	16 MAR 2025	200 ML	880und	CUMPLE

GALLETA / PANIFICADO

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-008855-2020  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
PAN DE QUESO	LA MOLIENDA DEL PAN	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	01022025	21/02/2025	40gr	1120und	CUMPLE
					60gr	5225und	CUMPLE
					80gr	2085und	CUMPLE
					100gr	605und	CUMPLE

COPIA CONTROLADA

14110

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Aprender	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

OBSERVACIONES GENERALES:

Siendo las 2:00 pm se finaliza el acta de verificación y se socializa

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

En constancia de la aprobación firman los responsables de la verificación por parte de la Entidad Territorial y del operador del programa

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
Silvio Samper	SEB	Profesional de Apoyo	scsamper@bucaramanga.gov.co	
Fernando Matallana	SEB	Profesional de Apoyo	kfmatallana@bucaramanga.gov.co	
Jhon Jairo Mancera	U.T NUTRIPAE 25	Coordinador	nutripae25@gmail.com	

COPIA CONTROLADA

14111

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTOS RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 3 (3 A 7 FEBRERO 2025)

VERSION 1

2/01/2025

FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		Responsable de la verificación
								ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS		SI	NO	
30/01/2025	YOGURT	MR PIPPO	MR PIPPO	003	05/marz/25	9418	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
30/01/2025	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT)	MR PIPPO	MR PIPPO	LE001	29/marz/25	9417	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
30/01/2025	MUFFIN VAINILLA * 40 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48029	18/03/25	950	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
30/01/2025	MUFFIN VAINILLA * 60 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48029	18/03/25	5060	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
30/01/2025	MUFFIN VAINILLA * 80 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48029	18/03/25	2360	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
30/01/2025	MUFFIN VAINILLA * 100 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48029	18/03/25	930	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
30/01/2025	PAN CHOCOLATE * 40 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	28012025	17/02/2025	920	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	0	0	x		
30/01/2025	PAN CHOCOLATE * 60 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	28012025	17/02/2025	4990	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
30/01/2025	PAN CHOCOLATE * 80 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	28012025	17/02/2025	2530	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	0	0	x		
30/01/2025	PAN CHOCOLATE * 100 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	28012025	17/02/2025	980	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
30/01/2025	DULCE GUAYABA	SAN VALENTIN	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	703	10/10/25	9390	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
30/01/2025	PANELITA	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25001	14/07/25	9390	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
31/01/2025	GALLETA CASERA * 40 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	24012025	23/03/2025	920	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

-1911 2

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTOS RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 3 (3 A 7 FEBRERO 2025)

VERSION 1

2/01/2025

FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		Responsable de la verificación
								ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS		SI	NO	
31/01/2025	GALLETA CASERA * 60 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	24012025	23/02/2025	4990	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
31/01/2025	GALLETA CASERA * 80 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	24012025	23/02/2025	2530	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
31/01/2025	GALLETA CASERA * 100 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	24012025	23/02/2025	980	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
31/01/2025	AVENA UAT - (UHT)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	250461-A	25/04/2025	7460	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
31/01/2025	AVENA UAT - (UHT)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	250461-B	25/04/2025	9720	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
31/01/2025	AVENA UAT - (UHT)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	250332-A	15/04/2025	1613	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
31/01/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA UAT - (UHT)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	250431-B	22/04/2025	9403	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
31/01/2025	GALLETA CHIP DE CHOCOLATE X 40 GR	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	16	26/02/2025	920	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
31/01/2025	GALLETA CHIP DE CHOCOLATE X 60 GR	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	16	26/02/2025	4990	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
31/01/2025	GALLETA CHIP DE CHOCOLATE X 80 GR	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	16	26/02/2025	2530	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
31/01/2025	GALLETA CHIP DE CHOCOLATE X 100 GR	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	16	26/02/2025	980	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
31/01/2025	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE X 40 GR	DEL CERRO S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	303125	20/FEB/2025	5980	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x			

14113

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

	FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTOS RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 3 (3 A 7 FEBRERO 2025)							Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS		SI	NO	
31/01/2025	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE X 60 GR	DEL CERRO S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	303125	20/FEB/2025	4990	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
31/01/2025	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE X 50 GR	DEL CERRO S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	303125	20/FEB/2025	1960	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

14119

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Avena Natural UHT Hr Quick x 200ml 13504618	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	25/01/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	25/04/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	19616	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	25/01/2025	Fecha de informe	28/01/2025
Fecha de análisis	28/01/2025	Ordenado por	Yerlin Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN
Olor	Característica	Característica
Color	Normal	Normal
Sabor	Característica	Característica
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v	% m/v	0,06	0,08-0,12
pH	----	6,60	6,5 - 6,8
Densidad g/ml	g/ml	1,045	1,040 - 1,055
% Grasa	%	1,5	min 1,5
° Brix	%	12,3	11 a 13
Fosfatasa	----	Negativa	Negativa
Peroxidasa	----	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	# PARAMETROS	#	RESULTADOS	ESPECIFICACION	
				C	m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra analizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
#: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminiscencia microbiana ALS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de estabilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano despues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquímicos y Microbiologicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L. Coordinadora de Calidad	Caroline Guerrero Caroline Mishel Guerrero C. Microbiologa.

14115

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Avena Natural UHT Mr Quick x 200ml L250611A	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	3/02/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	4/05/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	19652	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	28/01/2025	Fecha de informe	31/01/2025
Fecha de análisis	29/01/2025	Ordenado por	Yeris Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v	% m/v	0,07	0,06-0,12
pH	-----	6,57	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,058	1,040 - 1,055
% Grasa	%	1,6	min 1,5
° Brix	%	12,8	11 a 15
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION	
				C	m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra análizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana NLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L.
Coordinadora de Calidad

Caroline Guerrero

Caroline Mishel Guerrero C.
Microbiologa.

14116

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Avena Natural UHT Mr Quick x 200ml L2506118	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	3/02/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	4/05/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	19652	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	28/01/2025	Fecha de informe	31/01/2025
Fecha de análisis	29/01/2025	Ordenado por	Yertis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v	% m/v	0,07	0,06-0,12
pH	-----	6,57	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,058	1,040 - 1,055
% Grasa	%	1,6	min 1,5
° Brix	%	12,8	11 a 15
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION	
				C	m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra analizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L.
Coordinadora de Calidad

Caroline Guerrero

Caroline Mishel Guerrero C.
Microbiologa.

14117

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0089-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-febrero-01
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-febrero-03
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-febrero-03
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-febrero-08
Descripción de la muestra	Pan maíz	Lote: 01022025; FF: 01/02/2025	
Muestra No	AE-MB0089	FV: 21/02/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	30	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M
Director Técnico

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

CODIGO:	FECHA:	VERSION:
IF-F-002	2025-02-10	01

API ALIANZA PARA LA INOCUIDAD

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-1549-25-0

FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-03-14

DATOS GENERALES DEL CLIENTE

CLIENTE	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.	CONTACTO	GONZALO ACOSTA
NIT	800.064.536-2-5	TELEFONO	8245772
DIRECCIÓN	CRA. 3 No 5-35/5-39	CARGO	GERENTE
CIUDAD	SUBACHOQUE	E-MAIL	controldecalidad@ricolac.com, coordinacioncalidad@ricolac.com

INFORMACIÓN DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO

LUGAR DE TOMA DE ITEM	PLANTA ALIMENTOS RICOLAC SAS	FECHA DE TOMA DE ÍTEM	2025-02-03	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-02-03	HORA	14:48:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-02-03		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO

N° ÍTEM DE ENSAYO	API-1549-25	FECHA PRODUCCIÓN (+)	10-MAR-25
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: PANELITA DE LECHE - (COCADA)	FECHA VENCIMIENTO (+)	24-ABR-25
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)	ALIMENTOS RICOLAC SAS	LOTE (+)	25004
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMBIENTE
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	20.2°C

OBSERVACIONES

RESULTADOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN c	m	M
Recuento de Enterobacterias	ISO 21528-2:2017 *	1	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2	10	100
		2	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		3	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		4	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		5	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22st Ed. 2023 *	1	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2	<10	300
		2	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		3	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		4	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		5	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
Búsqueda de Salmonella spp.	PCR en tiempo real / AOAC 2017.06 22st Ed. 2023 *	1	Ausente/	NO APLICA	/25 g o mL	0	Ausente	-
		2	Ausente/	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		3	Ausente/	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		4	Ausente/	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		5	Ausente/	NO APLICA	/25 g o mL	0		

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resol. 1407/22. Numeral 6.2 -Caramelo blando-"

Observaciones

*ANÁLISIS SUBCONTRATADO

- ALIANZA PARA LA INOCUIDAD S.A.S. cuenta con certificado de acreditación con el código 23-LAB-051 otorgado por ONAC y vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.
- El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el símbolo (+).
- Este informe de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de API LABORATORIO. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.
- Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.
- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.
- n = Número de unidades que componen la muestra a analizar
- c = Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendido entre "m" y "M" para que el alimento sea de nivel aceptable de calidad.
- m = límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
- M = concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable.
- U = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.
- La regla de decisión aplicada por API LABORATORIO para establecer la conformidad de un resultado en comparación con una norma de referencia, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019. Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4,1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50% para los casos en que éste se encuentre en el límite establecido por la norma de referencia.
- * Parámetro no requerido en especificación
- ** Parámetro no solicitado por el cliente
- Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
- Los métodos de ensayo marcados con * no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

APROBADO POR:

ELABORADO POR: Director Técnico
APROBADO POR: Gerente

API LABORATORIO
Zipaquirá, La Paz - Carrera 36 # 8 - 460. Oficina 203. Terminal logístico y empresarial. - www.apilaboratorio.com

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

—FIN DEL INFORME—

API LABORATORIO
Zipaquirá, La Paz - Carrera 36 # 8 - 460. Oficina 203. Terminal logistico y empresarial. - www.apilaboratorio.com

19120

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Leche Entera UHT con Sabor a Chocolate x 200ml L2504518	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	20/01/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	24/04/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	19697	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	21/01/2025	Fecha de informe	01/02/2025
Fecha de análisis	22/01/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Caracteristico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Caracteristico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v	% m/v	0,12	0,12-0,16
pH	-----	6,76	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,053	1,030 - 1,080
% Grasa	%	3,2	min 3
Brix	%	13,0	13 a 19
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION		
				C	m	M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra analizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C)

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros Fisicoquimicos y organolepticos establecidos por la Resolucion 2310 de 1986 y microbiologicos según resolucion 1407 de 2022.

Maria Alejandra Quintero Lopez.
Coordinadora de Calidad.

Caroline Guerrero

Caroline Mishel Guerrero Castro.
Microbiologa.

14121

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Leche Entera UHT con Sabor a Chocolate x 200ml L2504318	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	20/01/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	22/04/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	19698	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	23/01/2025	Fecha de informe	02/02/2025
Fecha de análisis	23/01/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v	% m/v	0,12	0,12-0,16
pH	-----	6,76	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,053	1,030 - 1,060
% Grasa	%	3,2	min 3
Brix	%	13,0	13 a 19
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION		
				C	m	M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra analizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C)

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros Fisicoquímicos y organolepticos establecidos por la Resolucion 2310 de 1986 y microbiologicos según resolucion 1407 de 2022.

Maria Alejandra Quintero Lopez.
Coordinadora de Calidad.

Caroline Guerrero

Caroline Mishel Guerrero Castro.
Microbiologa.

14122

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Leche Entera UHT con Sabor a Chocolate x 200ml L250511A	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	22/01/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	27/04/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	19699	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	24/01/2025	Fecha de informe	02/02/2025
Fecha de análisis	24/01/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v	% m/v	0,12	0,12-0,16
pH	------	6,76	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,053	1,030 - 1,060
% Grasa	%	3,2	min 3
Brix	%	13,0	13 a 19
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION		
				C	m	M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra analizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C)

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros Fisicoquimicos y organolepticos establecidos por la Resolucion 2310 de 1986 y microbiologicos según resolucion 1407 de 2022.

Maria Alejandra Quintero Lopez.
Coordinadora de Calidad.

Caroline Guerrero

Caroline Mishel Guerrero Castro.
Microbiologa.

14123

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0091-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-febrero-01
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-febrero-03
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-febrero-03
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-febrero-08
Descripción de la muestra	Mantecada	Lote: 01022025; FF: 01/02/2025	
Muestra No	AE-MB0091	FV: 21/02/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	50	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M
Director Técnico

19124

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSIÓN 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Avena Natural UHT sin Quick x 200ml L250611A	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	3/02/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	4/05/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	19652	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	28/01/2025	Fecha de informe	31/01/2025
Fecha de análisis	29/01/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v	% m/v	0,07	0,06-0,12
pH	-----	6,57	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,058	1,040 - 1,055
% Grasa	%	1,6	min 1,5
° Brix	%	12,8	11 a 15
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION	
				C	m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35 °C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35 °C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55 °C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55 °C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra analizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 | No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L. Coordinadora de Calidad	Caroline Guerrero Caroline Mishel Guerrero C. Microbiologa.

14125

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Avena Natural UHT Mr Quick x 200ml L2504618	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	5/02/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	25/05/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	19660	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	28/01/2025	Fecha de informe	31/01/2025
Fecha de análisis	29/01/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Caracteristico	Caracteristico
Color	Normal	Normal
Sabor	Caracteristico	Caracteristico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v	% m/v	0,07	0,06-0,12
pH	-----	6,57	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,058	1,040 - 1,055
% Grasa	%	1,6	min 1,5
° Brix	%	12,8	11 a 15
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION	
				C	m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra analizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicencia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de Incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L. Coordinadora de Calidad	Caroline Guerrero Caroline Mishel Guerrero C. Microbiologa.

14126

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSIÓN 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Avena Natural UHT Mr Quick x 200ml L2506118	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	3/02/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	4/05/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	19652	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	28/01/2025	Fecha de informe	31/01/2025
Fecha de análisis	29/01/2025	Ordenado por	Yeris Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v	% m/v	0,07	0,06-0,12
pH	----	6,57	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,058	1,040 - 1,055
% Grasa	%	1,6	min 1,5
° Brix	%	12,8	11 a 15
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION	
				C	m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35 °C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35 °C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55 °C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55 °C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra analizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
M: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L. Coordinadora de Calidad	Caroline Guerrero Caroline Mishel Guerrero C. Microbiologa.

14127

ALISCCA®

• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 11 de Febrero de 2025

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-42719
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Olianhivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2025-02-04
Hora toma de muestras	09:32:00
Fecha recepcion de muestras	2025-02-04
Hora recepcion de muestras	09:45:00
Causa del analisis	Control de calidad
Responsable toma de muestras	Juan Colorado
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-315-25
Nombre	Galleta rizada
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	25.6 °C
Temperatura de ingreso	25.7 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	024
Fecha de vencimiento	2025-03-07
Fecha de analisis o siembra	2025-02-04

Análisis	Resultado	Conformidad	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 202
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	Conforme	NTC 4458:2018	<10 UFC/g
*Rto de Mohos	<10 UFC/g	Conforme	ISO 21527/ 2/ 2008	200 UFC/g

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de los microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Alscca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA, E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera T

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología
Pag. 1 de 1
Fin de informe

14128

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad	Código: FRAC-740 Versión: 01

producto	LECHE ENTERA UHT ALQUERIA
Referencia	200 ML
Fecha de producción	20-ene-25
Fecha de vencimiento	16-mar-25
Lote	01 - 10

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE LA LECHE CRUDA UTILIZADA EN EL PROCESO INFORME ANALISIS 31/01/2025

%Grasa (min 3,0) Mét.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Mét.Volumetria	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometria	Densidad (1,0295-1,0330) Met.Gravimétrico	% E.S.T: (min 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D: (min 8,2) Mes. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Mét. Crioscopia Decreto 616	Análisis Sensorial (color,olor,saber:Caracteristico)	Concepto
3,8	0,130	6,79	1,0331	12,98	9,17	-0,524	CARACTERISTICO	LIBERADO

RESULTADOS CONTAMINANTES *

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo, cadmio, arsenico,mercurio	< 0.0005 mg/kg	< 2.5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
No Detectado	No Detectado	No Detectado	No Detectado	No Detectado

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO LECHE ENTERA UHT INFORME ANALISIS 31/01/2025

FISICO QUIMICOS Y SENSORIALES

MATERIA GRASA % m/m	SOLIDOS GRASOS NO LACTEOS %m/m	DENSIDAD	PEROXIDASA	FOSFATASA	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO	pH	VISCOSIDAD	SENSORIAL (COLOR,OLOR,SABOR)
1,9	13,52	1,052	NEGATIVA	NEGATIVA	0,088	6,68	906	CARACTERISTICO

MICROBIOLOGICOS INFORME ANALISIS 31/01/2025

ESTERILIDAD COMERCIAL EN 10 DIAS A 35-55°C	SATISFACTORIO

* Se realiza Por cronograma del plan HACCP
VALIDO UNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA

ESPECIALISTA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

Aryli Paba Rincón

COORDINADORA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

Enedy Guarín Lizarazo

14129

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0090-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-febrero-01
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-febrero-03
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-febrero-03
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-febrero-08
Descripción de la muestra	Pan de queso	Lote: 01022025; FF: 01/02/2025	
Muestra No	AE-MB0090	FV: 21/02/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	30	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M
Director Técnico

14130

PIPPO	CERTIFICADO ANALISIS DE CALIDAD	Código: CC-CE-001
		Fecha: 07 de Septiembre 2024
	ALIMENTOS PIPPO S.A.S. NIT: 900031833-6 – TELEFONO: (1) 6498970 VEREDA FLORES PARQUE AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUNDINAMARCA	Versión: 4
		Página: 1 de 1

PRODUCTO	Codigo No:
YOGURT ENTERO, CON DULCE, CON FRUTA SABOR A MARACUYA POR 200 mL	007

LOTE	FECHA DE PRODUCIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO
007	30-ene-25	15-mar-25

EMPAQUE: EMPAQUE FLEXIBLE DE POLIETILENO, COEXTRUIDO DE BAJA DENSIDAD.			
NOMBRE LABORATORIO: LABORATORIO DE ANÁLISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLÓGICO ALIMENTOS PIPPO S.A.S.			
DIRECCIÓN LABORATORIO: VEREDA FLORES PARQUE AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUNDINAMARCA			
DIRECCIÓN TOMA DE MUESTRA: VEREDA FLORES PARQUE AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUNDINAMARCA			
RESPONSABLE TOMA DE MUESTRA: CRISTIAN BAQUERO		TELEFONO: (601) 6498970	
NUMERO DE MUESTRAS: 6 UNIDADES * 200 ml		TEMPERATURA MUESTRA: 3,5ºC	
FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	30-ene-25	FECHA RECEPCION DE LA MUESTRA:	30/01/2025
FECHA DE ANÁLISIS:	30-ene-25	FECHA DE INFORME:	3/02/2025
HORA:	4:17:07 p. m.		

ANALISIS MICROBIOLOGICO

ANALISIS	METODO DE REFERENCIA	ESPECIFICACIÓNES Min. Salud.	RESULTADOS
Recuento de Hongos y levaduras UFC/g o ml	ISO 21527-1:2008	200-500	M<10 L<10
Recuento de Coliformes totales UFC/g o ml	NTC 4458 2018	10-100	<10
Recuento de Escherichia coli (1)	NTC 4458 2018	<10	<10

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANALISIS	METODO DE REFERENCIA	ESPECIFICACIÓN	RESULTADOS
Grasa	AOAC 2000.18 (Gerber)	Min. 2.5	2,7
Sólidos Lácteos No Grasos (%m/m)	Cálculos por Diferencia	Min. 7.0	15,68
Acidez Titulable Total (Ácido láctico g/100g)	AOAC 947.05.Ed 19.2012	0.60 – 1.20	0,70
Fosfatasa alcalina (sin unidades)	P-LT-028 METODO DE ENSAYO: ANÁLISI CUALITATIVO Revisión03 (CUALITATIVO (P-NITROFENIL FOSFATO)	Negativa	Negativa
Densidad (g/mL)	AOAC 925.22 Ed 20:2016 (Picnómetria)	1.050-1.070	1,060

CONCLUSIONES – CONCEPTO

La muestra recibida y analizada en el laboratorio según Resolución 1407 de 2022 tiene concepto Microbiológico	*ACEPTABLE*
La muestra recibida y analizada en el laboratorio según Resolución 02310 de 1986 tiene concepto Fisicoquímico	*ACEPTABLE*

OBSERVACIONES:
PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DE ESTE DOCUMENTO SIN AUTORIZACION

Cristian Fernando Baquero Duarte
Director de Calidad
Alimentos Pippo S.A.S.

14131

ALISCCA®

• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 10 de Febrero de 2025

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-42717
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-54 detras de Olarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2025-02-03
Hora toma de muestras	09:32:00
Fecha recepcion de muestras	2025-02-03
Hora recepcion de muestras	09:45:00
Causa del analisis	Control de calidad
Responsable toma de muestras	Juan Colorado
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-312-25
Nombre	Rosquitas
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	25.6 °C
Temperatura de ingreso	25.7 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	015
Fecha de vencimiento	2025-11-03
Fecha de analisis o siembra	2025-02-03

Análisis	Resultado	Conformidad	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 202
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	Conforme	NTC 4458:2018	<10 UFC/g
*Rto de Mohos	<10 UFC/g	Conforme	ISO 21527/ 2/ 2008	200 UFC/g

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de los microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquímico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Alisoca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera T.

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología
Pag. 1 de 1
Fin de informe

14132

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

CODIGO:	FECHA:	VERSION:
IF-F-002	2025-01-24	01

ONAC ACREDITADO ISO/IEC 17025:2017 23-LAB-051

API ALIANZA PARA LA INOCUIDAD

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-0086-25-0

FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-01-18

DATOS GENERALES DEL CLIENTE

CLIENTE	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.	CONTACTO	GONZALO ACOSTA
NIT	800.064.536-2-5	TELEFONO	8245772
DIRECCIÓN	CRA. 3 No 5-35/5-39	CARGO	GERENTE
CIUDAD	SUBACHOQUE	E-MAIL	controldecalidad@ricolac.com

INFORMACIÓN DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO

LUGAR DE TOMA DE ITEM	PLANTA ALIMENTOS RICOLAC SAS	FECHA DE TOMA DE ÍTEM	2025-01-16	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-01-16	HORA	12:00:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-01-16		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO

N° ÍTEM DE ENSAYO	API-0086-25	FECHA PRODUCCIÓN (+)	15-ENE-25
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: LECHE CONDENSADA	FECHA VENCIMIENTO (+)	14-ABR-25
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)	ALIMENTOS RICOLAC SAS	LOTE (+)	25001
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMBIENTE
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	18.8°C

OBSERVACIONES

RESULTADOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN c	m	M
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22st Ed. 2023 *	1	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2	10	100
		2	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		3	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		4	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		5	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021 *	1	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	0	<100	-
		2	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	0		
		3	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	0		
		4	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	0		
		5	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	0		
Recuento de Coliformes	ISO 4832:2006 Acreditado.	1	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2	<10	-
		2	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		3	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		4	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		5	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resol. 1407/22. Numeral 1.10 -Leche condensada azucarada-"

Observaciones

- ALIANZA PARA LA INOCUIDAD S.A.S. cuenta con certificado de acreditación con el código 23-LAB-051 otorgado por ONAC y vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.
- El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de items de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el simbolo (+).
- Este informe de análisis solo puede ser reproducido integramente y con autorización escrita de API LABORATORIO. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.
- Los resultados son válidos únicamente para el item analizado.
- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al item tal como se recibió.
- n = Número de unidades que componen la muestra a analizar
- c = Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendido entre "m" y "M" para que el alimento sea de nivel aceptable de calidad.
- m = Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
- M = Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable.
- U = Incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.
- La regla de decisión aplicada por API LABORATORIO para establecer la conformidad de un resultado en comparación con una norma de referencia, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019. Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50% para los casos en que éste se encuentre en el límite establecido por la norma de referencia.
- * Parámetro no requerido en especificación
- ** Parámetro no solicitado por el cliente
- Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
- Los métodos de ensayo marcados con * no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

APROBADO POR:

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

—FIN DEL INFORME—

14134

Educación / Alcaldía de Bucaramanga / Alimentos para Aprender / PAE	SECRETARIA D E EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGR/AMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

Fecha	14 de febrero de 2025	**Hora inicio:** 09:00 a.m.	**Hora final:** 2:00 pm
Lugar	U.T Nutripae 25		
Tema	Verificación de los productos de la Modalidad Ración industrializada		

OBJETIVO	Realizar la verificación y revisión de los productos (lácteos, panificados, dulces/postres) de la modalidad ración industrializada establecidos en el ciclo de menús a entregar en la semana de ejecución 5 la cual corresponde del 17 al 21 de febrero del 2025

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 09:00 AM el equipo técnico de apoyo a la supervisión: Fernando Matallana, Yeimi Orozco, Clara Hernandez, se disponen a iniciar la verificación de los productos Ración Industrializada en la bodega del ...edor UT NUTRIPAE25 - OPERADOR DEL GRUPO 1, la cual se entregará en la semana 5 de ejecución la cual corresponde su entrega del 17 al 21 de febrero del 2025.

La verificación de los productos se realiza de acuerdo con el ciclo de menús aprobado por el componente nutricional quedando de la siguiente manera, para el suministro a los beneficiarios:

1. **MENÚS**

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	Avena UAT (UHT)	Leche Entera Saborizada	Avena UAT (UHT)	Yogurt	Leche (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	Pan de Queso	Torta con Sabor a Naranja	Galleta Alfajor	Galleta Cuca	Galleta Combinada
FRUTA		Pera	Banano	Mandarina	
AZÚCARES Y DULCES	Dulce con leche				Leche condensada

...tinuación, se describen los productos verificados por menú según aprobación previa por el componente nutricional.

MENÚ # 1



14135

Educación | Alcaldía de Bucaramanga | Alimentos para Aprender | PAE

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

COMPONENTE LÁCTEO

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-0022870-2022 

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) Cumple		
					GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
Avena UHT	Quick and Tasty (rápidos y sabrosos)	Quick and Tasty (rápidos y sabrosos)	L25065 1B	080525	200 ml	19800	C

REMANENTE

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-0022870-2022 

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) Cumple		
					GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
Avena UHT	Quick and Tasty (rápidos y sabrosos)	Quick and Tasty (rápidos y sabrosos)	L250611B	040525	200 ml		C

14136

Educación

Alimentos para Aprender

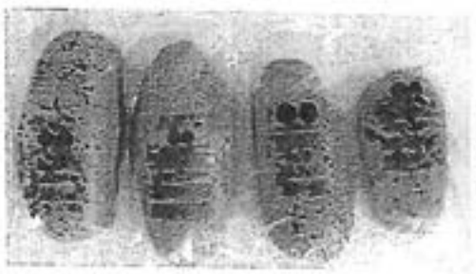
Alcaldía de Bucaramanga

PAE

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

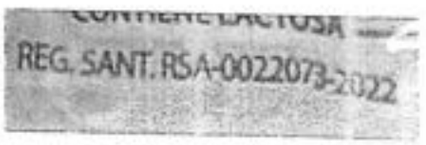
ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

GALLETA / PANIFICADO

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0008855-2020 

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) Cumple		
					GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
PAN DE QUESO	CNG	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	110220251	03-03-2025	40 g	1190	C
					60 g	5390	C
					80 g	2305	C
					100 g	730	C

DULCE / POSTRE

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-0022073-2022 

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE (cuante con aprobación de cambio de etiqueta)		
					GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO
DULCE DE LECHE (ROLLITO)	ACOSTA RIVERA SA	RICOLAC	25001	12 ABR 2025	15	9600	C

14137

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

MENÚ # [redacted]



EL MENU INCLUYE FRUTA PERA, LA CUAL SERA VERIFICADAEN LAS INSTITUCIINES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SIPERVISDON PAE

BEBIDA LACTEA

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		 	RSA-0021427-2022 

CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)
Cumple

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE ENTERA SABORIZADA (UHT)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA	250621 A	050529	200 ml	3240	C
			250621 B	050525		6360	C

14138

Educación | Alcaldía de Bucaramanga | Alimentos para Aprender | PAE

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

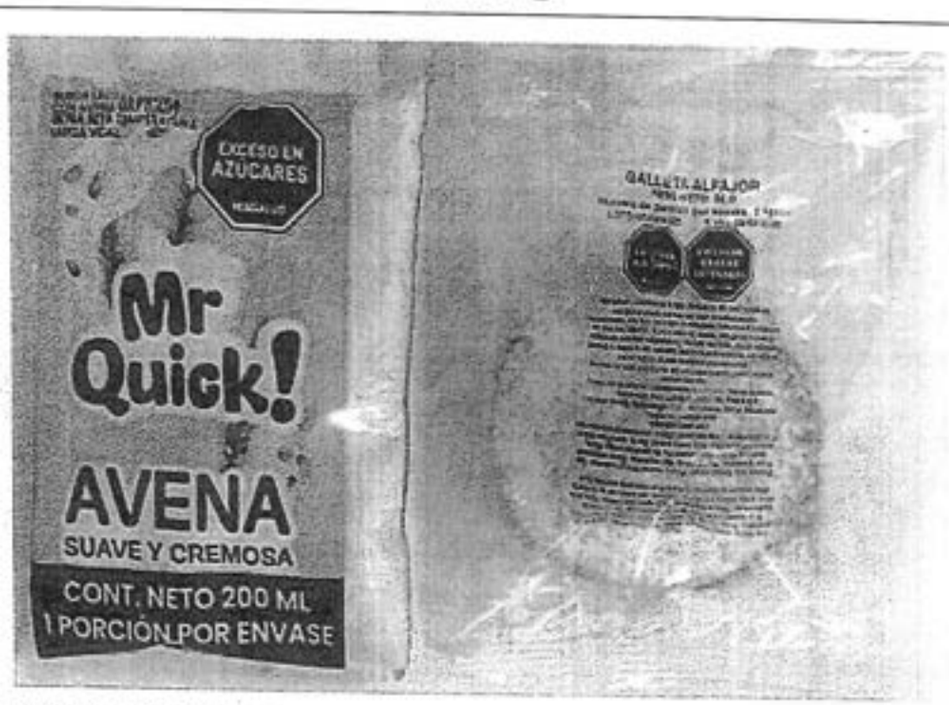
	SA	SA					

GALLETA / PANIFICADO

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0011115-2021 
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
TORTA SABOR NARANJA	CNG	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	A48012	04-02-2025	40 g	1190	C
					60 g	5390	C
					80 g	2305	C
					100 g	730	C

MENU #3



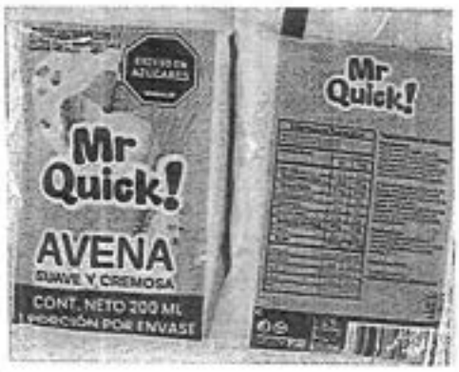
EL MENU INCLUYE FRUTA BANANO, LA CUAL SERA VERIFICADAEN LAS INSTITUCIINES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SIPERVISDON PAE

Educación | Alcaldía de Bucaramanga | Alimentos para Aprender | PAE

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

BEBIDA LACTEA

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-0022870-2022  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
Avena UHT	Quick and Tasty (rápidos y sabrosos)	Quick and Tasty (rápidos y sabrosos)	L250651B	080525	200 ml	19800	C

REMANENTE

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-0022870-2022  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
Avena UHT	Quick and Tasty (rápidos y sabrosos)	Quick and Tasty (rápidos y sabrosos)	L250611B	040525	200 ml	8871	C

14140

Educación

Alimentos para Aprender

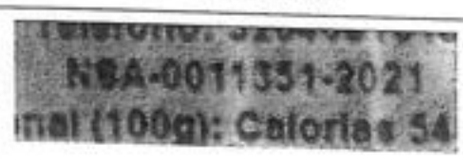
Alcaldía de Bucaramanga

PAE

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

GALLETA / PANIFICADO

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0011351-2021 
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)
			CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
GALLETA ALFAJOR	MOLPAN	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	07022025	09-03-2025	40 g	6580	C
					60 g	3035	C

14141

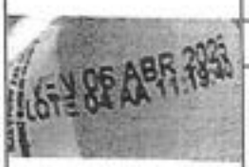
Educación / Alcaldía de Bucaramanga / Alimentos para Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

MENÚ #



EL MENU INCLUYE FRUTA MANDARINA, LA CUAL SERA VERIFICADAEN LAS INSTITUCIINES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SIPERVISDON PAE

RIDA LACTEA

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-0022194-2022 
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
YOGURT MELOCOTON	PASTEURIZADORA LA MEJOR	LA MEJOR	04 AA	06ABR-2025	200 ml	9600	C

Educación | Alcaldía de Bucaramanga | Alimentos para Aprender | PAE

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

REMANENTE

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-0008533-2019 
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)
			CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
YOGURT	PIPPO	PIPPO	007	15-03-2025	200 ml	170	C

GALLETA / PANIFICADO

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0011351-2021 
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)
			CUMPLE

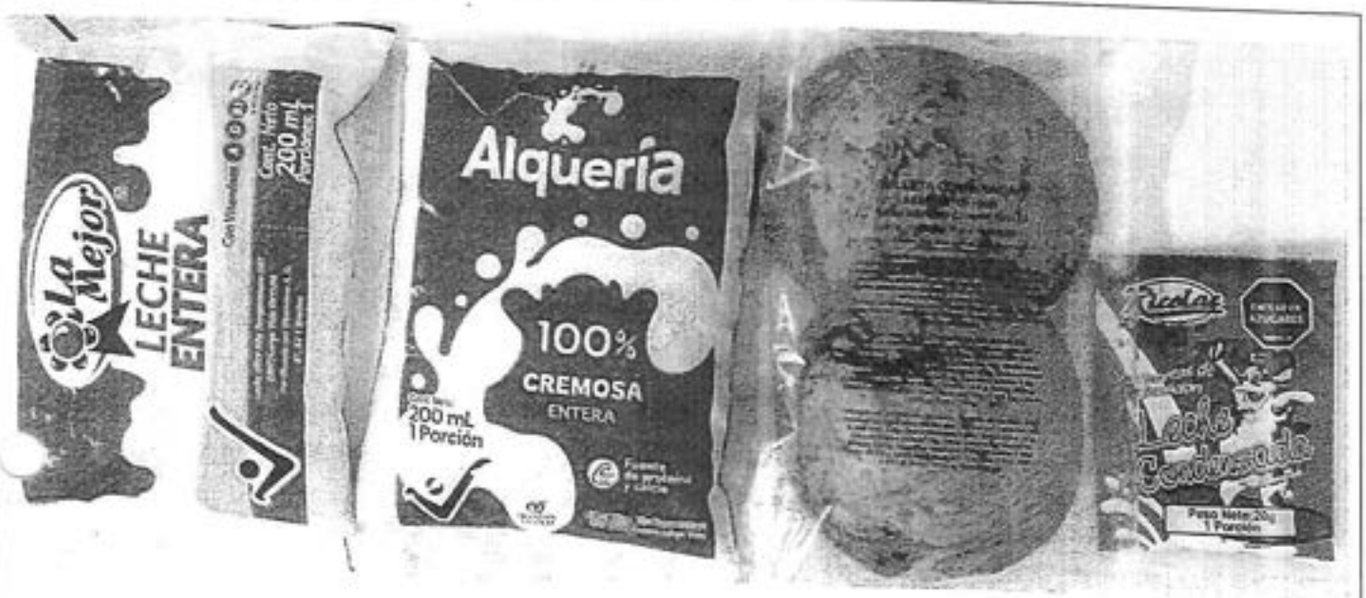
PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
GALLETA CUCA	MOLPAN	COEMRCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	100220257	12-03-2025	40 g	1190	C
					60 g	5390	C
					80 g	2305	C
					100 g	730	C

14143

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

MENÚ #5



BEBIDA LACTEA

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		 	RSA-0008617-2019 

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE		
					GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE ENTERA	LA MEJOR	LA MEJOR	29 04	02-MAR-25 12-ABR-25	200 ml	14 9596	C

14144

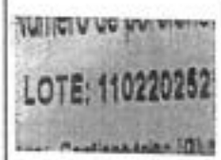
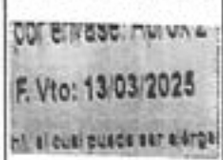
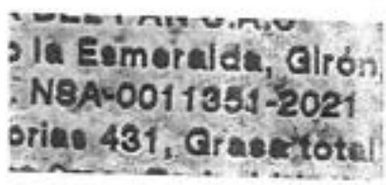
Educación / Alimentos para Aprender / Alcaldía de Bucaramanga / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

REMANENTE

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
	 		RSIAE02M54795 

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE		
					GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE ENTERA UHT	FRESKALECHE	FRESKALECHE	01-10	16-MAR-2025	200 ml	940	C

GALLETA / PANIFICADO

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		 	NSA-0011351-2021 

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE		
					GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
GALLETA COMBINADA	MOLPAN	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	110220252	13-03-2025	40 g	1190	C
					60 g	5390	C
					80 g	2305	C
					100 g	730	C

14195

Educación / Alcaldía de Bucaramanga / Alimentos para Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

DULCE / POSTRE

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSAE02I33605 

					CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)		
					CUMPLE		
PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO
LECHE CONDENSADA	RICOLAC SAS	RICOLAC SAS	25001	14-ABR-25	20 g	9568	C

OBSERVACIONES GENERALES:

- Se evidencian los productos en buenas condiciones de calidad, en la prueba de caracterización organoléptica no se evidencias novedades. Almacenado en cajas sobre estibas a temperatura ambiente.
- La fruta de los menús No.2 (Pera), No.3 (Banano) y No.4 (Mandarina), no se evidenciaron en bodega, queda pendiente por parte del operador UT NUTRIPAE25 el envio del formato de verificación de fruta diligenciado, un día antes de la entrega.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Envío de microbiológicos pendientes de panificados y dulces.	UT NUTRIPAE 25	19-02-2025

En constancia de la aprobación firman los responsables de la verificación por parte de la Entidad Territorial y del operador del programa

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
Clara L. Hernandez	SEB	Prof. Apoyo Técnico	clhernandezm@bucaramanga.gov.co	
Yeimi C. Orozco	SEB	Prof. Apoyo Técnico	ycorozcoo@bucaramanga.gov.co	
Fernando Matallana	SEB	Prof. Apoyo Técnico	kfmatallanad@bucaramanga.gov.co	
Jhon Mancera	UT NITRIPAE 25	Jefe de Calidad	Nutripae25@gmail.com	

14146

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	**RESULTADO DE ANALISIS**	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Avena Natural UHT Nv Quick x 200ml L250651B	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	7/02/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	8/05/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	19675	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	7/02/2025	Fecha de informe	10/02/2025
Fecha de análisis	10/02/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Caracteristico	Caracteristico
Color	Normal	Normal
Sabor	Caracteristico	Caracteristico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v	% m/v	0,06	0,08-0,12
pH	-----	6,64	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,050	1,040 - 1,055
% Grasa	%	1,6	min 1,5
° Brix	%	13,9	11 a 15
Fosfatasa	-----	Negativa	Negativa
Peroxidasa	-----	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION	
				C	m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra analizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana NLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de Incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L.
Coordinadora de Calidad

Caroline Guerrero

Caroline Mishel Guerrero C.
Microbiologa.

14147

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Avena Natural UHT Mr Quick x 200ml L2506118	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	3/02/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	4/05/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	19652	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	28/01/2025	Fecha de informe	31/01/2025
Fecha de análisis	29/01/2025	Ordenado por	Yeris Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v	% m/v	0,07	0,06-0,12
pH	-----	6,57	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,058	1,040 - 1,055
% Grasa	%	1,6	min 1,5
° Brix	%	12,8	11 a 15
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION	
				C	m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra analizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L. Coordinadora de Calidad	Caroline Guerrero Caroline Mishel Guerrero C. Microbiologa.

14198

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0131-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-febrero-11
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-febrero-12
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-febrero-12
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-febrero-17
Descripción de la muestra	Pan de queso	Lote: 110220251; FF: 11/02/2025	
Muestra No	AE-MB0131	FV: 03/03/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	40	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M
Director Técnico

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

CODIGO:	FECHA:	VERSION:
IF-F-002	2025-01-22	01

API ALIANZA PARA LA INOCUIDAD

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-0058-25-0

FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-01-16

DATOS GENERALES DEL CLIENTE

CLIENTE	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.	CONTACTO	GONZALO ACOSTA
NIT	800.064.536-2-5	TELEFONO	8245772
DIRECCIÓN	CRA. 3 No 5-35/5-39	CARGO	GERENTE
CIUDAD	SUBACHOQUE	E-MAIL	controldecalidad@ricolac.com

INFORMACIÓN DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO

LUGAR DE TOMA DE ITEM	PLANTA ALIMENTOS RICOLAC SAS	FECHA DE TOMA DE ÍTEM	2025-01-15	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-01-15	HORA	13:45:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-01-16		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO

N° ÍTEM DE ENSAYO	API-0058-25	FECHA PRODUCCIÓN (+)	13-ENE-25
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: ROLLITO DE LECHE	FECHA VENCIMIENTO (+)	12-ABR-25
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)	ALIMENTOS RICOLAC SAS	LOTE (+)	25001
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMBIENTE
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	19.6°C

OBSERVACIONES

RESULTADOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN c	ESPECIFICACIÓN m	ESPECIFICACIÓN M
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22st Ed. 2023 *	1	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2	10	100
		2	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		3	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		4	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		5	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021 *	1	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0	<100	-
		2	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		3	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		4	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		5	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resol. 1437/22. Numeral 1.1 -Arequipe y manjar blanco-"

Observaciones

- ALIANZA PARA LA INOCUIDAD S.A.S. cuenta con certificado de acreditación con el código 23-LAB-051 otorgado por ONAC y vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.
- El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el símbolo (+).
- Este informe de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de API LABORATORIO. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.
- Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.
- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.
- n = Número de unidades que componen la muestra a analizar
- c = Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendido entre "m" y "M" para que el alimento sea de nivel aceptable de calidad.
- m = Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
- M = Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable.
- U = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.
- La regla de decisión aplicada por API LABORATORIO para establecer la conformidad de un resultado en comparación con una norma de referencia, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019. Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50% r[illegible] los casos en que éste se encuentre en el límite establecido por la norma de referencia.

[illegible]ámetro no requerido en especificación

- ** Parámetro no solicitado por el cliente
- Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
- Los métodos de ensayo marcados con * no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

APROBADO POR:

ELABORADO POR: Director Técnico
APROBADO POR: Gerente

API LABORATORIO
Zipaquirá, La Paz - Carrera 36 # 8 - 460. Oficina 203. Terminal logístico y empresarial. - www.apilaboratorio.com

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

—FIN DEL INFORME—

14151

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápido y Sabroso
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Leche Entera UHT con Sabor a Chocolate x 200ml L250621A	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	4/02/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	5/05/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	19659	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	4/02/2025	Fecha de informe	7/02/2025
Fecha de análisis	7/02/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO		
ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO			
ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v	% m/v	0,12	0,12-0,16
pH	-----	6,67	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,054	1,030 - 1,060
% Grasa	%	3,0	min 3
Brix	%	14,8	13 a 19
Fosfatasa	-----	Negativa	Negativa
Peroxidasa	-----	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS*	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION		
				C	m	M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra analizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de Incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de Incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de Incubacion a 55°C)

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros Fisicoquimicos establecidos por la Resolucion 2310 de 1986 y microbiologicos establecidos por la resolucion 1407/2022.

Maria Alejandra Quintero Lopez.
Coordinadora de Calidad.

Caroline Guerrero
Caroline Mishel Guerrero Castro.
Microbiologa.

14152

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Leche Entera UHT con Sabor a Chocolate x 200ml L2506218	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	4/02/2025	Lugar de muestreo	Línea UHT
Fecha de Vencimiento	5/05/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	19660	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	4/02/2025	Fecha de informe	7/02/2025
Fecha de análisis	7/02/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v	% m/v	0,12	0,12-0,16
pH	.....	6,67	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,054	1,030 - 1,060
% Grasa	%	3,0	min 3
Brix	%	14,8	13 a 19
Fosfatasa	.....	Negativa	Negativa
Peroxidasa	.....	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION		
				C	m	M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EH NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra analizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminiscencia Microbiana MLS ® : Resultados luego de 48 - 72 horas de incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano despues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C)

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros Fisicoquímicos establecidos por la Resolucion 2310 de 1986 y microbiologicos establecidos por la resolucion 1407/2022.

María Alejandra Quintero Lopez.
Coordinadora de Calidad.

Caroline Guerrero

Caroline Mishel Guerrero Castro.
Microbiologa.

14153

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2503175

Fecha de emisión: 2025-02-17

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS
Nit	901099345-1
Direccion	CL 44 33 24 BRR PARAISO BAJO
Ciudad	GIRON
Responsable	Sonia Correa
Cargo	Gerente
Tel/Fax	+57573233205790
E-mail	gerenciabuenasiembra@gmail.com,calidadbuenasiembra@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Julian Andres Leal
Fecha y Hora	2025-02-12 - 09:58:59
Cadena Custodia	17817
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Torta con sabor a naranja		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-02-12	No. de Muestra	2503175
Fecha de análisis	2025-02-12	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	28 °C
Lote (+)	A48012	Fecha Vencimiento (+)	04/03/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Bolsa plástica
Área	N/A	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	< 10
Mohos*	UFC/g	AOAC performance tested 100401(Compact Dry)	1	<10	100 - 200

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2503175

Fecha de emisión: 2025-02-17

6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 8.2

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

19155

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	**RESULTADO DE ANALISIS**	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Avena Natural UHT Nr Quick x 200ml L2506518	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	7/02/2025	Lugar de muestreo	Línea UHT
Fecha de Vencimiento	8/06/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	19675	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	7/02/2025	Fecha de Informe	10/02/2025
Fecha de análisis	10/02/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v	% m/v	0,06	0,06-0,12
pH	----	6,64	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,050	1,040 - 1,055
% Grasa	%	1,6	min 1,5
° Brix	%	13,9	11 a 15
Fosfatasa	----	Negativa	Negativa
Peroxidasa	----	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	UNIDAD	RESULTADOS	C	ESPECIFICACION m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra analizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de Incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de Incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de Incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L. Coordinadora de Calidad	Caroline Guerrero Caroline Mishel Guerrero C. Microbiologa.

14156

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Avena Natural UHT Mr Quick x 200ml L2506118	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	3/02/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	4/05/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	19652	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	28/01/2025	Fecha de informe	31/01/2025
Fecha de análisis	29/01/2025	Ordenado por	Yenlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v	% m/v	0,07	0,06-0,12
pH	----	6,57	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,058	1,040 - 1,065
% Grasa	%	1,6	min 1,5
° Brix	%	12,8	11 a 15
Fosfatasa	----	Negativa	Negativa
Peroxidasa	----	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION	
				C	m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra analizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicencia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L. Coordinadora de Calidad	Caroline Guerrero Caroline Mishel Guerrero C. Microbiologa.

19157

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0128-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-febrero-07
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-febrero-08
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-febrero-08
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-febrero-17
Descripción de la muestra	Galleta alfajor	Lote: 07022025; FF: 07/02/2025	
Muestra No	AE-MB0128	FV: 09/03/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	20	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M
Director Técnico

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: YOGURT PRÓBIOTICO
MELOCOTÓN.
LOTE: 04AAB1
FECHA DE PRODUCCIÓN: 07/02/24
FECHA DE VENCIMIENTO: 06/04/25

El presente informe para dar a conocer resultados microbiológicos YOGURT PROBIOTICO MELOCOTÓN Lote 04AAB1 con fecha de vencimiento 06-04-24 muestra tomada el dia 10/02/2025 dando como resultado:

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS			
MUESTRA	**COLIFORMES TOTALES <93 NMP/g**	**COLIFORMES FECALES <3 NMP/g**	**MOHOS Y LEVADURAS <500 UFC/g**
INICIO	<3	<3	<10
MITAD	<3	<3	<10
FINAL	<3	<3	<10

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de YOGURT PROBIOTICO MORA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según El producto cumplía con los parámetros establecidos por la resolución 2310 del 1986.

14159

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

RESULTADOS FISICOQUIMICOS					
ORGANOLEPTICO	**DENSIDAD MIN 1.035**	**% SOLIDOS NO GRASOS (Min. 7.64)**	**FOSFATASA (NEG)**	**%ACIDEZ (0,70-0.90 ácido láctico)**	**% GRASA MIN 2.8**
Característico	1.039	10.19	NEG	0,738	2.8

El producto cumplía con los parámetros establecidos por la resolución 2310 del 1986.

Firma: _____

Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

14160

PIPPO	CERTIFICADO ANALISIS DE CALIDAD	Código: CC-CE-001	
		Fecha: 07 de Septiembre 2024	
	ALIMENTOS PIPPO S.A.S. NIT: 900031833-6 – TELEFONO: (1) 6498970 VEREDA FLORES PARQUE AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUNDINAMARCA	Versión: 4	
		Página: 1 de 1	

PRODUCTO	Codigo No:
YOGURT ENTERO, CON DULCE, CON FRUTA SABOR A MARACUYA POR 200 mL	007

LOTE	FECHA DE PRODUCIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO
007	30-ene-25	15-mar-25

EMPAQUE: EMPAQUE FLEXIBLE DE POLIETILENO, COEXTRUIDO DE BAJA DENSIDAD.

NOMBRE LABORATORIO: LABORATORIO DE ANÁLISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLÓGICO ALIMENTOS PIPPO S.A.S.

DIRECCIÓN LABORATORIO: VEREDA FLORES PARQUE AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUNDINAMARCA

DIRECCIÓN TOMA DE MUESTRA: VEREDA FLORES PARQUE AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUNDINAMARCA

RESPONSABLE TOMA DE MUESTRA: CRISTIAN BAQUERO		TELEFONO: (601) 6498970	
NUMERO DE MUESTRAS: 6 UNIDADES * 200 ml		TEMPERATURA MUESTRA: 3,5ºC	
FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	30-ene-25	FECHA RECEPCION DE LA MUESTRA:	30/01/2025
FECHA DE ANÁLISIS:	30-ene-25	FECHA DE INFORME:	3/02/2025
HORA:	4:17:07 p. m.		

ANALISIS MICROBIOLOGICO

ANALISIS	METODO DE REFERENCIA	ESPECIFICACIÓNES Min. Salud.	RESULTADOS
Recuento de Hongos y levaduras UFC/g o ml	ISO 21527-1:2008	200-500	M<10 L<10
Recuento de Coliformes totales UFC/g o ml	NTC 4458 2018	10-100	<10
Recuento de Escherichia coli (1)	NTC 4458 2018	<10	<10

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANALISIS	METODO DE REFERENCIA	ESPECIFICACIÓN	RESULTADOS
Grasa	AOAC 2000.18 (Gerber)	Min. 2.5	2,7
Sólidos Lácteos No Grasos (%m/m)	Cálculos por Diferencia	Min. 7.0	15,68
Acidez Titulable Total (Ácido láctico g/100g)	AOAC 947.05.Ed 19.2012	0.60 – 1.20	0,70
Fosfatasa alcalina (sin unidades)	P-LT-028 METODO DE ENSAYO: ANÁLISI CUALITATIVO Revisión03 (CUALITATIVO (P-NITROFENIL FOSFATO)	Negativa	Negativa
Densidad (g/mL)	AOAC 925.22 Ed 20:2016 (Picnómetria)	1.050-1.070	1,060

CONCLUSIONES – CONCEPTO

La muestra recibida y analizada en el laboratorio según Resolución 1407 de 2022 tiene concepto Microbiológico	*ACEPTABLE*
La muestra recibida y analizada en el laboratorio según Resolución 02310 de 1986 tiene concepto Fisicoquímico	*ACEPTABLE*

OBSERVACIONES:

PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DE ESTE DOCUMENTO SIN AUTORIZACION

Cristian Fernando Baquero Duarte
Director de Calidad
Alimentos Pippo S.A.S.

14161

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0129-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-febrero-10
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-febrero-11
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-febrero-11
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-febrero-17
Descripción de la muestra	Galleta cuca	Lote: 100220257; FF: 10/02/2025	
Muestra No	AE-MB0129	FV: 12/03/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	<10	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M
Director Técnico

La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
LOTE: 29CE
FECHA DE PRODUCCIÓN: 11/02/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 02/03/25

Pasteurizadora La Mejor S.A está certificada bajo la Norma ISO 9001:2015, además, su laboratorio de microbiología ha demostrado competencia mediante la participación en el ensayo de Aptitud para la medición de indicadores de Calidad microbiológica en la leche cruda 23-INM-EA-02 organizado por el INM (instituto Nacional de Metrología).

Teniendo en cuenta la certificación adquirida, se procede a certificar los siguiente parámetros microbiológicos y fisicoquímicos LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA **LOTE 29CE** con fecha de vencimiento 02/03/25 dando como resultado:

ANALISIS MICROBIOLOGICOS		
FECHA DE SIEMBRA	**AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML**	**COLIFORMES TOTALES UFC/ML**
12/02/25	0	0

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según el decreto 616 2006.

RESULTADOS FISICOQUIMICOS								
ORGANOLEPTICO	**DENSIDAD 1,0295-1,033**	**GRASA MIN 3,0%**	**ACIDEZ 0,13-0,7% ac. Láctico**	**SOLIDOS TOTALES min. 11,20%**	**SOLIDOS NO GRASOS min. 8,20%**	**CRIOSCOPIA -0,530 0,550°H**	**PEROXIDASA neg**	**FOSFATASA neg**
Característico	1,0296	3.0	0,130	11.20	8.20	-0.550	NEG	NEG

14163

La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros fisicoquímicos según el decreto 616 2006.

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada

Firma: _____
Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

14169

	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
LOTE: 04
FECHA DE PRODUCCIÓN: 60/02/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 12/04/25

Pasteurizadora La Mejor S.A está certificada bajo la Norma ISO 9001:2015, además, su laboratorio de microbiología ha demostrado competencia mediante la participación en el ensayo de Aptitud para la medición de indicadores de Calidad microbiológica en la leche cruda 23-INM-EA-02 organizado por el INM (instituto Nacional de Metrología).

Teniendo en cuenta la certificación adquirida, se procede a certificar los siguiente parámetros microbiológicos y fisicoquímicos LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA **LOTE 04** con fecha de vencimiento 12/04/25 dando como resultado:

ANALISIS MICROBIOLOGICOS		
FECHA DE SIEMBRA	**AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML**	**COLIFORMES TOTALES UFC/ML**
07/02/25	0	0

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según el decreto 616 2006.

RESULTADOS FISICOQUIMICOS								
ORGANOLEPTICO	**DENSIDAD 1,0295-1,033**	**GRASA MIN 3,0%**	**ACIDEZ 0,13-0,7% ac. Láctico**	**SOLIDOS TOTALES min. 11,20%**	**SOLIDOS NO GRASOS min. 8,20%**	**CRIOSCOPIA -0,530 0,550°H**	**PEROXIDASA neg**	**FOSFATASA neg**
Característico	1,0296	3.0	0,130	11.20	8.20	-0.550	NEG	NEG

14165

La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros fisicoquímicos según el decreto 616 2006.

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada

Firma: _____
Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

14166

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad	Código: FRAC-740 Versión: 01

producto	LECHE ENTERA UHT ALQUERIA
Referencia	200 ML
Fecha de producción	20-ene-25
Fecha de vencimiento	16-mar-25
Lote	01 - 10

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE LA LECHE CRUDA UTILIZADA EN EL PROCESO INFORME ANALISIS 31/01/2025

%Grasa (min 3,0) Mét.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Mét.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0295-1,0330) Met.Gravimétrico	% E.S.T: (min 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D: (min 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Mét. Crioscopia Decreto 616	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Caracteristico)	Concepto
3,8	0,130	6,79	1,0331	12,98	9,17	-0,524	CARACTERISTICO	LIBERADO

RESULTADOS CONTAMINANTES *

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo, cadmio, arsenico,mercurio	< 0.0005 mg/kg	< 2.5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
No Detectado	No Detectado	No Detectado	No Detectado	No Detectado

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO LECHE ENTERA UHT INFORME ANALISIS 31/01/2025

FISICO QUIMICOS Y SENSORIALES

MATERIA GRASA % m/m	SOLIDOS GRASOS NO LACTEOS %m/m	DENSIDAD	PEROXIDASA	FOSFATASA	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO	pH	VISCOSIDAD	SENSORIAL (COLOR,OLOR,SABOR)
1,9	13,52	1,052	NEGATIVA	NEGATIVA	0,088	6,68	906	CARACTERISTICO

MICROBIOLOGICOS INFORME ANALISIS 31/01/2025

ESTERILIDAD COMERCIAL EN 10 DIAS A 35-55°C	SATISFACTORIO

* Se realiza Por cronograma del plan HACCP
VALIDO UNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA

ESPECIALISTA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

Aryli Paba Rincón

COORDINADORA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

Enedy Guarín Lizarazo

14167

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0130-25

Nombre	PRODUCTOS MOLPAN		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-febrero-11
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-febrero-12
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-febrero-12
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-febrero-17
Descripción de la muestra	Galleta combinada	Lote: 110220252; FF: 11/02/2025	
Muestra No	AE-MB0130	FV: 13/03/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	<10	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M
Director Técnico

14168

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

CODIGO:	FECHA:	VERSION:
IF-F-002	2024-04-22	01

ONAC ACREDITADO — API ALIANZA PARA LA INOCUIDAD
ISO/IEC 17025:2017
23-LAB-051

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-0086-25-0			
FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-01-18			
DATOS GENERALES DEL CLIENTE			
CLIENTE	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.	CONTACTO	GONZALO ACOSTA
NIT	900.064.536-2-5	TELEFONO	8245772
DIRECCIÓN	CRA. 3 No 5-35/5-39	CARGO	GERENTE
CIUDAD	SUSACHOQUE	E-MAIL	controldecalidad@ricolac.com

INFORMACIÓN DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO					
LUGAR DE TOMA DE ITEM	PLANTA ALIMENTOS RICOLAC SAS	FECHA DE TOMA DE ÍTEM	2025-01-16	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-01-16	HORA	12:00:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-01-16		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO			
N° ÍTEM DE ENSAYO	API-0086-25	FECHA PRODUCCIÓN (*)	15-ENE-25
IDENTIFICACIÓN (*)	PRODUCTO TERMINADO: LECHE CONDENSADA	FECHA VENCIMIENTO (*)	14-ABR-25
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (*)	ALIMENTOS RICOLAC SAS	LOTE (*)	25001
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (*)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMBIENTE
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	18.8°C
OBSERVACIONES			

RESULTADOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN c	m	M
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22nd Ed. 2023 *	1	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2	10	100
		2	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		3	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		4	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		5	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021 *	1	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	0	<100	-
		2	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	0		
		3	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	0		
		4	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	0		
		5	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	0		
Recuento de Coliformes	ISO 4832:2006 Acreditado.	1	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2	<10	-
		2	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		3	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		4	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		5	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		

INTERPRETACION DE RESULTADO

EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resol. 1407/22. Numeral 1.10 -Leche condensada azucarada-

Observaciones

- ALIANZA PARA LA INOCUIDAD S.A.S. cuenta con certificado de acreditación con el código 23-LAB-051 otorgado por ONAC y vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.
- El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el símbolo (*).
- Este informe de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de API LABORATORIO. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.
- Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.
- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.
- n = Número de unidades que componen la muestra a analizar
- c = Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendido entre "m" y "M" para que el alimento sea de nivel aceptable de calidad.
- m = límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
- M = concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable.
- U = Incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.
- La regla de decisión aplicada por API LABORATORIO para establecer la conformidad de un resultado en comparación con una norma de referencia, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019, Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50% para los casos en que éste se encuentre en el límite establecido por la norma de referencia.
- * Parámetro no requerido en especificación
- ** Parámetro no solicitado por el cliente
- Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
- Los métodos de ensayo marcados con * no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

APROBADO POR:

ELABORADO POR: Director Técnico
APROBADO POR: Gerente

API LABORATORIO
Zipaquirá, La Paz - Carrera 36 # 8 - 460. Oficina 203. Terminal logistico y empresarial. - www.apilaboratorio.com

14169

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

CODIGO:	FECHA:	VERSION:
IF-F-002	2025-01-24	01

ISO/IEC 17025:2017
23-LAB-051

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-0086-25-0					
FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-01-18					
DATOS GENERALES DEL CLIENTE					
CLIENTE	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.	CONTACTO	GONZALO ACOSTA		
NIT	800.064.536-2-5	TELEFONO	8245772		
DIRECCIÓN	CRA. 3 No 5-35/5-39	CARGO	GERENTE		
CIUDAD	SUBACHOQUE	E-MAIL	controldecalidad@ricolac.com		
INFORMACIÓN DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO					
LUGAR DE TOMA DE ITEM	PLANTA ALIMENTOS RICOLAC SAS	FECHA DE TOMA DE ÍTEM	2025-01-16	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-01-16	HORA	12:00:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-01-16		
IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO					
Nº ÍTEM DE ENSAYO	API-0086-25	FECHA PRODUCCIÓN (*)	15-ENE-25		
IDENTIFICACIÓN (*)	PRODUCTO TERMINADO: LECHE CONDENSADA	FECHA VENCIMIENTO (*)	14-ABR-25		
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (*)	ALIMENTOS RICOLAC SAS	LOTE (*)	25301		
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (*)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMBIENTE		
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	18.8°C		
OBSERVACIONES					

RESULTADOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN c	m	M
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22st Ed. 2023 ^	1	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2	10	100
		2	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		3	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		4	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		5	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021 ^	1	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	0	<100	-
		2	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	0		
		3	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	0		
		4	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	0		
		5	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	0		
Recuento de Coliformes	ISO 4832:2006 Acreditado.	1	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2	<10	-
		2	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		3	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		4	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		5	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resol. 1407/22. Numeral 1.10 -Leche condensada azucarada-"

Observaciones

- ALIANZA PARA LA INOCUIDAD S.A.S. cuenta con certificado de acreditación con el código 23-LAB-051 otorgado por ONAC y vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.
- El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el símbolo (*).
- Este informe de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de API LABORATORIO. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.
- Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.
- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.
- n = Número de unidades que componen la muestra a analizar
- c = Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendido entre "m" y "M" para que el alimento sea de nivel aceptable de calidad.
- m = Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
- M = Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable.
- U = Incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.
- La regla de decisión aplicada por API LABORATORIO para establecer la conformidad de un resultado en comparación con una norma de referencia, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019. Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50% para los casos en que éste se encuentre en el límite establecido por la norma de referencia.
- * Parámetro no requerido en especificación
- ** Parámetro no solicitado por el cliente
- Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
- Los métodos de ensayo marcados con ^ no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

APROBADO POR:

ELABORADO POR: Director Técnico
APROBADO POR: Gerente

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

—FIN DEL INFORME—

14171

Educación / Alimentos para Aprender / Alcaldía de Bucaramanga / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

Fecha	21 de febrero de 2025	**Hora inicio:** 09:00 a.m.	**Hora final:** 02: 30 p.m
Lugar	U.T Nutripae 25		
Tema	Verificación de los productos de la Modalidad Ración industrializada		

OBJETIVO	Realizar la verificación y revisión de los productos (lácteos, panificados, dulces/postres) de la modalidad ración industrializada establecidos en el ciclo de menús a entregar en la semana de ejecución 6 la cual corresponde del 24 al 28 de febrero del 2025

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 09:00 AM el equipo técnico de apoyo a la supervisión: Yeimi Orozco, Giorgy Ríos, Laura Castellanos, se disponen a iniciar la verificación de los productos Ración Industrializada en la bodega del perador UT NUTRIPAE25 - OPERADOR DEL GRUPO 1, la cual se entregará en la semana 6 de ejecución la cual corresponde su entrega del 24 al 28 de febrero del 2025.

La verificación de los productos se realiza de acuerdo con el ciclo de menús aprobado por el componente nutricional quedando de la siguiente manera, para el suministro a los beneficiarios:

1. MENÚS

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	Avena UAT (UHT)	Yogurt	Leche Entera (UHT)	Avena UAT (UHT)	Leche Entera Saborizada (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	Pan Sabor a Coco	Granola con coco y pasas	Brownie	Ponqué Combinado	Galleta Arcoíris
FRUTA		Manzana Común	Durazno	Pera / Ciruela	
AZÚCARES Y DULCES	Arequipe				Maní

A continuación, se describen los productos verificados por menú según aprobación previa por el componente nutricional.

MENÚ # 6



14172

Educación / Alimentos para Aprender / Alcaldía de Bucaramanga / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

COMPONENTE LÁCTEO

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-0022870-2022  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) Cumple

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
Avena UHT	Quick and Tasty (rápidos y sabrosos)	Quick and Tasty (rápidos y sabrosos)	L250761B	16/05/2025	200 ml	11340	C

REMANENTE

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-0022870-2022  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) Cumple

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
Avena UHT	Quick and Tasty (rápidos y sabrosos)	Quick and Tasty (rápidos y sabrosos)	L250651B	08/05/2025	200 ml	9465	C

14173

Educación

Alimentos para Aprender

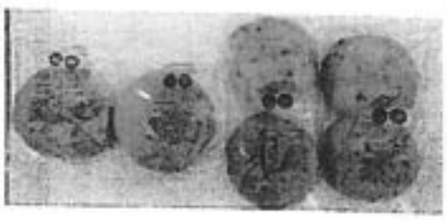
Alcaldía de Bucaramanga

PAE

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

DERIVADO DEL CEREAL

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0008855-2020 
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)
			Cumple

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
PAN COCO	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	170220255	09/03/2025	40 g	1215	C
					60 g	5716	C
					80 g	2430	C
					100 g	745	C

DULCE / POSTRE

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSAE02I30504 
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)
			CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO
AREQUIPE	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25002	01/05/2025	20 g	10120	C

Educación

Alimentos para Aprender

PAE

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

MENÚ # 7







EL MENU INCLUYE FRUTA MANZANA, LA CUAL SERA VERIFICADA
EN LAS INSTITUCIINES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SIPERVISIÓN PAE

COMPONENTE LÁCTEO

ROTULO				LOTE / FV 	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA RSA-0022194-2022 REGISTRO SANITARIO RSA-0022194-2022 CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) Cumple		
PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
Yogurt entero con dulce con probióticos sabor a mora	Pasteurizadora La Mejor S.A.S	La Mejor	06AAB1	06/ABR/2026	200 ml	9950	C

14175

Educación / Alimentos para Aprender / Alcaldía de Bucaramanga / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

REMANENTES

ROTULO		LOTE / FV 	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA RSA-0022194-2022  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) Cumple			
PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
Yogurt entero con dulce con probióticos sabor a melocotón	Pasteurizadora La Mejor S.A.S	La Mejor	04AAB1	06/ABR/25	200 ml	160	C

ROTULO		LOTE / FV 	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA RSA-0008533-2019  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) Cumple			
PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
Yogurt entero con dulce con fruta sabor maracuyá	Alimentos Pippo S.A.S	MR PIPPO	007	15/MAR/2025	200 ml	30	C

14176

Educación / Alimentos para Aprender / Alcaldía de Bucaramanga / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

DERIVADO DEL CEREAL

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0015197-2023 

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
GRANOLA CON COCO Y PASAS	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S	COMERCIALIZADORA DE SANTANDER S.A.S	35	12/11/2025	20 g	1220	C
					25 g	5720	C
					35 g	3175	C

CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)

MENU # 8



EL MENU INCLUYE FRUTA DURAZNO, LA CUAL SERA VERIFICADA EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE

Educación

Alimentos para Aprender

Alcaldía de Bucaramanga

PAE

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

COMPONENTE LÁCTEO

ROTULO



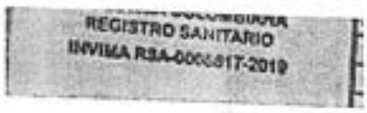
LOTE / FV





REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA

RSA-0008617-2019



CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)

Cumple

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE ENTERA UHT	Pasteurizadora La Mejor S.A.S	La Mejor	28	03/ABR/25	200 ml	4590	C
LECHE ENTERA UHT	Pasteurizadora La Mejor S.A.S	La Mejor	04	12/ABR/25	200 ml	4590	C

REMANENTES

ROTULO



LOTE / FV



REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA

RSA-0022194-2022



CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)

Cumple

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE ENTERA UHT	Pasteurizadora La Mejor S.A.S	La Mejor	04	12/ABR/25	200 ml	1910	C

Educación

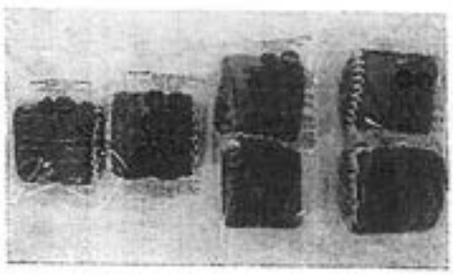
Alimentos para Aprender

PAE

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

DERIVADO DEL CEREAL

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0011406-2021 

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)		
							Cumple
					GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
BROWNIE DE CHOCOLATEE SPECIAL	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	COMERCIALIZADORA DE SANTANDER S.A.S	170220256	09/03/2025	40 g	1215	C
					60 g	5716	C
					80 g	2430	C
					100 g	745	C

MENU # 9



EL MENU INCLUYE FRUTA PERA /CIRUELA, LA CUAL SERA VERIFICADA EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE

14179

Educación / Alcaldía de Bucaramanga / Alimentos para Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

COMPONENTE LÁCTEO

ROTULO	LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		RSA-0022870-2022 

CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)
Cumple

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
Avena UHT	Quick and Tasty (rápidos y sabrosos)	Quick and Tasty (rápidos y sabrosos)	L25076 1B	16/05/2025	200 ml	11340	C

REMANENTE

ROTULO	LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		RSA-0022870-2022 

CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)
Cumple

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
Avena UHT	Quick and Tasty (rápidos y sabrosos)	Quick and Tasty (rápidos y sabrosos)	L250651B	08/05/2025	200 ml	9465	C

14180

Educación / Alimentos para Aprender / Alcaldía de Bucaramanga / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

DERIVADO DEL CEREAL

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0011115-2021 

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE		
					GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
PONQUE COMBINADO	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA S.A.S	COMERCIALIZADORA DE SANTANDER S.A.S	A48019	11/03/25	40 g	1215	C
					60 g	5716	C
					80 g	2430	C
					100 g	750	C

MENU # 10







14181

Educación / Alimentos para Aprender / Alcaldía de Bucaramanga / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

COMPONENTE LÁCTEO

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-00221427-2022  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) Cumple

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
Leche entera saborizada UHT arequipe	Quick and Tasty (rápidos y sabrosos)	Quick and Tasty (rápidos y sabrosos)	250732	17/05/2025	200 ml	8270	Cumple

REMANENTES

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
	 		RSA-00221427-2022  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) Cumple

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
Leche entera saborizada UHT Chocolate	Quick and Tasty (rápidos y sabrosos)	Quick and Tasty (rápidos y sabrosos)	250621 A	05/052025	200 ml	1910	Cumple

14182

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

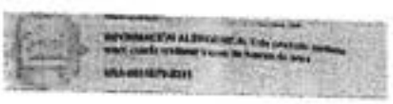
ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

DERIVADO DEL CEREAL

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0011351-2021 
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)
			CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
GALLETA ARCOIRIS	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	COMERCIALIZADORA DE SANTANDER S.A.S	170220254	19/03/2025	40 g	858	C
					60 g	5696	C
					80 g	2153	C
					100 g	625	C

DULCE / POSTRE

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0014879-2023 
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)
			CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO
MANÍ CON SAL	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	36	15/10/2025	15 g	10100	CUMPLE

14183

Educación / Alimentos para Aprender / Alcaldía de Bucaramanga / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

OBSERVACIONES GENERALES:

- Se evidencian los productos en buenas condiciones de calidad, en la prueba de caracterización organoléptica no se evidencias novedades. Se evidencia almacenamiento sobre estibas, producto embalado en cajas reutilizadas, se solicita adelantar plan de mejoramiento.
- La fruta de los menús No.7 (Manzana), No.8 (Durazno) y No.9 (Pera/Ciruela), no se evidenciaron en bodega, queda pendiente por parte del operador UT NUTRIPAE25 el envío del formato de verificación de fruta diligenciado, un día antes de la entrega, la verificación se realizará en las Instituciones Educativas por el equipo Técnico de Supervisión.
- Se solicita al operador la presentación de los resultados microbiológicos de la totalidad de productos derivados del cereal y postre maní lo cuales no fueron entregados durante la visita.
- Se solicita realizar seguimiento a la calidad de los productos almacenados y verificar las condiciones de los alimentos verificados durante la semana, en caso de requerirse algún ajuste a los menús solicitar al equipo de nutrición la respectiva solicitud de aprobación.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Envío de análisis microbiológicos de la totalidad de los productos derivados de cereal y maní.	UT NUTRIPAE 25	26-02-2025

En constancia de la aprobación firman los responsables de la verificación por parte de la Entidad Territorial y del operador del programa

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
Giorgy Rios	SEB	Prof. Apoyo Técnico	griosm@bucaramanga.gov.co	GIORGY RIOS M
Yeimi Carolina Orozco	SEB	Prof. Apoyo Técnico	ycorozcoo@bucaramanga.gov.co	Yeimi Orozco
Laura Castellanos	SEB	Prof. Apoyo Técnico	licastellanos@bucaramanga.gov.co	
Jhon Mancera	UT NITRIPAE 25	Jefe de Calidad	Nutripae25@gmail.com	JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ

14184

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTOS RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 5 (17 A 21 FEBRERO 2025)

								Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	ESTADO DE LA CARGA	REQUISITO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO FABCA	NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS			SI	NO	
11/02/2025	YOGURT MELOCOTON	LA MEJOR	LA MEJOR	04AA	06/04/25	9600	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
7/02/2025	YOGURT	MR PIPPO	MR PIPPO	007	15/03/2025	Remanente 170	ML		C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
11/02/2025	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT)	LA MEJOR	LA MEJOR	04	12/04/25	9596	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
11/02/2025	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT)	LA MEJOR	LA MEJOR	29	02/03/25	14	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
7/02/2025	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT)	FRESKALECHE	FRESKALECHE	01-10	16/03/2025	Remanente 940	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
11/02/2025	AVENA UAT - (UHT)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	250651B	08/05/25	19800	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
7/02/2025	AVENA UAT - (UHT)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	250611B	4/05/2025	Remanente 8871	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
11/02/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA CHOCOLATE UAT - (UHT)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	250621A	05/05/25	3240	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
11/02/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA CHOCOLATE UAT - (UHT)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	250621B	05/05/25	6360	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
7/02/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA AREQUIPE UAT - (UHT)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	250451B	24/04/2025	Remanente 1850	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
11/02/2025	DULCE DE LECHE (ROLLITO)	RICOLAC	RICOLAC	25001	12/04/2025	9600	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
7/02/2025	LECHE CONDENSADA	RICOLAC	RICOLAC	25001	14/04/2025	Remanente 9568	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
13/02/2025	TORTA SABOR A NARANJA * 40 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48012	04/03/25	1190	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		

14185

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

	FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTOS RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 5 (17 A 21 FEBRERO 2025)							Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS		SI	NO	
13/02/2025	TORTA SABOR A NARANJA * 60 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48012	04/03/25	5390	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	0	0	x		
13/02/2025	TORTA SABOR A NARANJA * 80 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48012	04/03/25	2305	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
13/02/2025	TORTA SABOR A NARANJA * 100 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48012	04/03/25	730	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
13/02/2025	PAN SABOR QUESO * 40 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	110220251	3/03/2025	1190	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
13/02/2025	PAN SABOR QUESO * 60 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	110220251	3/03/2025	5390	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0			
13/02/2025	PAN SABOR QUESO * 80 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	110220251	3/03/2025	2305	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0			
13/02/2025	PAN SABOR QUESO * 100 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	110220251	3/03/2025	730	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
13/02/2025	GALLETA CUCA * 40 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	100220257	12/03/2025	1190	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
13/02/2025	GALLETA CUCA * 60 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	100220257	12/03/2025	5390	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
13/02/2025	GALLETA CUCA * 80 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	100220257	12/03/2025	2305	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
13/02/2025	GALLETA CUCA * 100 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	100220257	12/03/2025	730	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
13/02/2025	GALLETA ALFAJOR * 40 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	7022025	09/03/2025	6580	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
13/02/2025	GALLETA ALFAJOR * 60 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	7022025	09/03/2025	3035	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

19186

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

	FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTOS RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 5 (17 A 21 FEBRERO 2025)							Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS		SI	NO	
14/02/2025	GALLETA COMBINADA X 40 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	110220252	13/03/2025	1190	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
14/02/2025	GALLETA COMBINADA X 60 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	110220252	13/03/2025	5390	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
14/02/2025	GALLETA COMBINADA X 80 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	110220252	13/03/2025	2305	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
14/02/2025	GALLETA COMBINADA X 100 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	110220252	13/03/2025	730	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

14187

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Avena Natural UHT Mr Quicko200ml L2507618	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	12/02/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	16/05/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	19695	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	12/02/2025	Fecha de informe	15/02/2025
Fecha de análisis	15/02/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctica % m/v	% m/v	0,17	0,12-0,16
pH	-----	6,7	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,053	1,050 - 1,060
% Grasa	%	3,2	min 3
Brix	%	13,0	13 a 19
Fosfatasa	------	Negativo	Negativa
Peroxidasa	------	Negativo	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION C	ESPECIFICACION m	ESPECIFICACION M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		

Nota: Los anteriores resultados son validos únicamente para la muestra analizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
M: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicencia Microbiana MLS S.: Resultados luego de 48 - 72 horas de incubacion a 30°C - 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano dopues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C)

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros Fisicoquímicos y organolepticos establecidos por la Resolucion 2310 de 1986 y microbiologicos segun resolucion 1407 de 2022.

María Alejandra Quintero Lopez.
Coordinadora de Calidad.

Caroline Guerrero
Caroline Mishel Guerrero Castro.
Microbiologa.

14188

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Avena Natural UHT Mr Quick x 200ml L2506518	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	7/02/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	8/05/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	19675	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	7/02/2025	Fecha de informe	10/02/2025
Fecha de análisis	10/02/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v	% m/v	0,08	0,06-0,12
pH	-----	6,64	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,050	1,040 - 1,055
% Grasa	%	1,6	min 1,5
° Brix	%	13,9	11 a 15
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION	
				C	m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra analizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicencia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de Incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L.
Coordinadora de Calidad

Caroline Guerrero

Caroline Mishel Guerrero C.
Microbiologa.

14189

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0147-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-febrero-17
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-febrero-18
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-febrero-18
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-febrero-24
Descripción de la muestra	Pan coco	Lote: 170220255; FF: 17/02/2025	
Muestra No	AE-MB0147	FV: 09/03/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	30	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M
Director Técnico

14196

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

CODIGO:	FECHA:	VERSION:
IF-F-002	2025-02-17	01

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-0572-25-0			
FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-02-03			
DATOS GENERALES DEL CLIENTE			
CLIENTE	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.	CONTACTO	GONZALO ACOSTA
NIT	800.064.536-2-5	TELEFONO	8245772
DIRECCIÓN	CRA. 3 No 5-35/5-39	CARGO	GERENTE
CIUDAD	SUBACHOQUE	E-MAIL	controldecalidad@ricolac.com

INFORMACIÓN DE TOMA DE ÍTEM DE ENSAYO					
LUGAR DE TOMA DE ÍTEM	PLANTA ALIMENTOS RICOLAC SAS	FECHA DE TOMA DE ÍTEM	2025-02-01	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ÍTEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-02-01	HORA	09:33:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-02-01		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO			
N° ÍTEM DE ENSAYO	API-0572-25	FECHA PRODUCCIÓN (+)	1-FEB-25
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: AREQUIPE	FECHA VENCIMIENTO (+)	1-MAY-25
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)	ALIMENTOS RICOLAC SAS	LOTE (+)	25002
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMBIENTE
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	19°C
OBSERVACIONES			

RESULTADOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN		
						c	m	M
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22st Ed. 2023 *	1	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2	10	100
		2	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		3	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		4	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		5	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021 *	1	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0	<100	-
		2	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		3	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		4	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		5	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resol. 1407/22. Numeral 1.1 -Arequipe y manjar blanco-"

Observaciones

- ALIANZA PARA LA INOCUIDAD S.A.S. cuenta con certificado de acreditación con el código 23-LAB-661 otorgado por ONAC y vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.
- El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el símbolo (+).
- Este informe de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de API LABORATORIO. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.
- Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.
- ' os resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.
  = Número de unidades que componen la muestra a analizar
- c = Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendido entre "m" y "M" para que el alimento sea de nivel aceptable de calidad.
- m = Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
- M = Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable.
- U = Incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.
- La regla de decisión aplicada por API LABORATORIO para establecer la conformidad de un resultado en comparación con una norma de referencia, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019. Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50% para los casos en que éste se encuentre en el límite establecido por la norma de referencia.
- * Parámetro no requerido en especificación
- ** Parámetro no solicitado por el cliente

- Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
- Los métodos de ensayo marcados con * no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

APROBADO POR:

ELABORADO POR: Director Técnico
APROBADO POR: Gerente

API LABORATORIO
Zipaquirá, La Paz - Carrera 36 # 8 - 460. Oficina 203. Terminal logístico y empresarial. - www.apilaboratorio.com

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

—FIN DEL INFORME—

ELABORADO POR: Director Técnico
APROBADO POR: Gerente

API LABORATORIO
Zipaquirá, La Paz - Carrera 36 # 8 - 460. Oficina 203. Terminal logístico y empresarial. - www.apilaboratorio.com

14192

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: YOGURT PRÓBIOTICO MORA.
LOTE: 06AAB1
FECHA DE PRODUCCIÓN: 13/02/24
FECHA DE VENCIMIENTO: 06/04/25

El presente informe para dar a conocer resultados microbiológicos YOGURT PROBIOTICO MORA Lote 06AAB1 con fecha de vencimiento 06-04-24 muestra tomada el dia 14/02/2025 dando como resultado:

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS			
MUESTRA	COLIFORMES TOTALES <93 NMP/g	COLIFORMES FECALES <3 NMP/g	MOHOS Y LEVADURAS <500 UFC/g
INICIO	<3	<3	<10
MITAD	<3	<3	<10
FINAL	<3	<3	<10

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de YOGURT PROBIOTICO MORA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según El producto cumplía con los parámetros establecidos por la resolución 2310 del 1986.

14193

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

RESULTADOS FISICOQUIMICOS					
ORGANOLEPTICO	DENSIDAD MIN 1.035	% SOLIDOS NO GRASOS (Min. 7.64)	FOSFATASA (NEG)	%ACIDEZ (0,70-0.90 ácido láctico)	% GRASA MIN 2.8
Característico	1.039	10.19	NEG	0,738	2.8

El producto cumplía con los parámetros establecidos por la resolución 2310 del 1986.

Firma: _____

Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

14199

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: YOGURT PRÓBIOTICO
MELOCOTÓN.
LOTE: 04AAB1
FECHA DE PRODUCCIÓN: 07/02/24
FECHA DE VENCIMIENTO: 06/04/25

El presente informe para dar a conocer resultados microbiológicos YOGURT PROBIOTICO MELOCOTÓN Lote 04AAB1 con fecha de vencimiento 06-04-24 muestra tomada el dia 10/02/2025 dando como resultado:

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS			
MUESTRA	**COLIFORMES TOTALES <93 NMP/g**	**COLIFORMES FECALES <3 NMP/g**	**MOHOS Y LEVADURAS <500 UFC/g**
INICIO	<3	<3	<10
MITAD	<3	<3	<10
FINAL	<3	<3	<10

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de YOGURT PROBIOTICO MORA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según El producto cumplía con los parámetros establecidos por la resolución 2310 del 1986.

14195

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

RESULTADOS FISICOQUIMICOS					
ORGANOLEPTICO	**DENSIDAD MIN 1.035**	**% SOLIDOS NO GRASOS (Min. 7.64)**	**FOSFATASA (NEG)**	**%ACIDEZ (0,70-0.90 ácido láctico)**	**% GRASA MIN 2.8**
Característico	1.039	10.19	NEG	0,738	2.8

El producto cumplía con los parámetros establecidos por la resolución 2310 del 1986.

Firma: _____

Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

14196

PIPPO	CERTIFICADO ANALISIS DE CALIDAD	Código: CC-CE-001
		Fecha: 07 de Septiembre 2024
	ALIMENTOS PIPPO S.A.S. NIT: 900031833-6 – TELEFONO: (1) 6498970 VEREDA FLORES PARQUE AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUNDINAMARCA	Versión: 4
		Página: 1 de 1

PRODUCTO			Codigo No:
YOGURT ENTERO, CON DULCE, CON FRUTA SABOR A MARACUYA POR 200 mL			007
LOTE	FECHA DE PRODUCIÓN		FECHA DE VENCIMIENTO
007	30-ene-25		15-mar-25
EMPAQUE: EMPAQUE FLEXIBLE DE POLIETILENO, COEXTRUIDO DE BAJA DENSIDAD.			
NOMBRE LABORATORIO: LABORATORIO DE ANÁLISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLÓGICO ALIMENTOS PIPPO S.A.S.			
DIRECCIÓN LABORATORIO: VEREDA FLORES PARQUE AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUNDINAMARCA			
DIRECCIÓN TOMA DE MUESTRA: VEREDA FLORES PARQUE AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUNDINAMARCA			
RESPONSABLE TOMA DE MUESTRA: CRISTIAN BAQUERO		TELEFONO: (601) 6498970	
NUMERO DE MUESTRAS: 6 UNIDADES * 200 ml		TEMPERATURA MUESTRA: 3,5ºC	
FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	30-ene-25	FECHA RECEPCION DE LA MUESTRA:	30/01/2025
FECHA DE ANÁLISIS:	30-ene-25	FECHA DE INFORME:	3/02/2025
HORA:	4:17:07 p. m.		

ANALISIS MICROBIOLOGICO

ANALISIS	METODO DE REFERENCIA	ESPECIFICACIÓNES Min. Salud.	RESULTADOS
Recuento de Hongos y levaduras UFC/g o ml	ISO 21527-1:2008	200-500	M<10 I<10
Recuento de Coliformes totales UFC/g o ml	NTC 4458 2018	10-100	<10
Recuento de Escherichia coli (1)	NTC 4458 2018	<10	<10

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANALISIS	METODO DE REFERENCIA	ESPECIFICACIÓN	RESULTADOS
Grasa	AOAC 2000.18 (Gerber)	Min. 2.5	2,7
Sólidos Lácteos No Grasos (%m/m)	Cálculos por Diferencia	Min. 7.0	15,68
Acidez Titulable Total (Ácido láctico g/100g)	AOAC 947.05.Ed 19.2012	0.60 – 1.20	0,70
Fosfatasa alcalina (sin unidades)	P-LT-028 METODO DE ENSAYO: ANÁLISI CUALITATIVO Revisión03 (CUALITATIVO (P-NITROFENIL FOSFATO)	Negativa	Negativa
Densidad (g/mL)	AOAC 925.22 Ed 20:2016 (Picnómetria)	1.050-1.070	1,060

CONCLUSIONES – CONCEPTO

La muestra recibida y analizada en el laboratorio según Resolución 1407 de 2022 tiene concepto Microbiológico	*ACEPTABLE*
La muestra recibida y analizada en el laboratorio según Resolución 02310 de 1986 tiene concepto Fisicoquímico	*ACEPTABLE*

OBSERVACIONES:
PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DE ESTE DOCUMENTO SIN AUTORIZACION

Cristian Fernando Baquero Duarte
Director de Calidad
Alimentos Pippo S.A.S.

14197

ALISCCA
• Laboratorio de calidad •

ONAC ACREDITADO

ilac-MRA

ISO/IEC 17025:2017
14-LAB-016

Informe emitido el: 25 de Febrero de 2025

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-42895
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900683055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2025-02-17
Hora toma de muestras	09:00:00
Fecha recepcion de muestras	2025-02-17
Hora recepcion de muestras	12:18:00
Causa del analisis	Control de calidad
Responsable toma de muestras	Adriana Hincapie
Procedencia	Bodegas Belmonte Planta De Produccion
Codigo de muestra	MC-827-25
Nombre	Granola con coco y papas
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	25.3 °C
Temperatura de ingreso	27.8 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	035
Fecha de vencimiento	2025-11-12
Fecha de analisis o siembra	2025-02-17

Análisis	Resultado	Incertidumbre	Conforme	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
*Rto de mohos y levaduras	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	Conforme	ISO 21527/ 2/ 2008	1000 UFC/g
Salmonella en 25g	Ausencia UFC/g	+/- N.R UFC/g	Conforme	Metodo para aislamiento e identificacion de Salmonella spp M PR MA 1005	Ausencia UFC/g
*Enterobacterias	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	Conforme	ISO 21528 1 2017 05	100 UFC/g

La incertidumbre aqui reportada corresponde a una incertidumbre expandida, la cual se obtuvo al multiplicar la incertidumbre estandar combinada por un factor de cobertura de 2, suministrando un nivel de confianza mayor al 95%. Regla de decision binaria con zona de seguridad igual a U. El criterio de evaluacion cuando se aplica esta basado en resultados de ensayo tanto dentro como fuera del alcance de la acreditacion. En el laboratorio Alscca S.A.S, contamos con acreditacion ONAC, vigente a la fecha, con codigo de acreditacion 14-LAB-016 bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Las actividades de evaluacion de la conformidad marcadas con * no estan incluidas en el certificado de acreditacion. La conclusion se basa en actividades de evaluacion de la conformidad tanto incluidas como no incluidas en el alcance de acreditacion.

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de los microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquímico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Alscca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera T

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología
Pag. 1 de 1
Fin de informe

14198

	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
LOTE: 28
FECHA DE PRODUCCIÓN: 12/02/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 03/04/25

Pasteurizadora La Mejor S.A está certificada bajo la Norma ISO 9001:2015, además, su laboratorio de microbiología ha demostrado competencia mediante la participación en el ensayo de Aptitud para la medición de indicadores de Calidad microbiológica en la leche cruda 23-INM-EA-02 organizado por el INM (instituto Nacional de Metrología).

Teniendo en cuenta la certificación adquirida, se procede a certificar los siguiente parámetros microbiológicos y fisicoquímicos LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA **LOTE 28** con fecha de vencimiento 03/04/25 dando como resultado:

ANALISIS MICROBIOLOGICOS		
FECHA DE SIEMBRA	**AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML**	**COLIFORMES TOTALES UFC/ML**
13/02/25	0	0

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según el decreto 616 2006.

RESULTADOS FISICOQUIMICOS								
ORGANOLEPTICO	**DENSIDAD 1,0295-1,033**	**GRASA MIN 3,0%**	**ACIDEZ 0,13-0,7% ac. Láctico**	**SOLIDOS TOTALES min. 11,20%**	**SOLIDOS NO GRASOS min. 8,20%**	**CRIOSCOPIA -0,530 0,550°H**	**PEROXIDASA neg**	**FOSFATASA neg**
Característico	1,0296	3.0	0,130	11.20	8.20	-0.550	NEG	NEG

14199

La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros fisicoquímicos según el decreto 616 2006.

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada

Firma: _____
Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

14200

	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
LOTE: 04
FECHA DE PRODUCCIÓN: 06/02/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 12/04/25

Pasteurizadora La Mejor S.A está certificada bajo la Norma ISO 9001:2015, además, su laboratorio de microbiologia ha demostrado competencia mediante la participación en el ensayo de Aptitud para la medición de indicadores de Calidad microbiológica en la leche cruda 23-INM-EA-02 organizado por el INM (instituto Nacional de Metrologia).

Teniendo en cuenta la certificación adquirida, se procede a certificar los siguiente parámetros microbiológicos y fisicoquímicos LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA **LOTE 04** con fecha de vencimiento 12/04/25 dando como resultado:

ANALISIS MICROBIOLOGICOS		
FECHA DE SIEMBRA	**AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML**	**COLIFORMES TOTALES UFC/ML**
07/02/25	0	0

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según el decreto 616 2006.

RESULTADOS FISICOQUIMICOS								
ORGANOLEPTICO	**DENSIDAD 1,0295-1,033**	**GRASA MIN 3,0%**	**ACIDEZ 0,13-0,7% ac. Láctico**	**SOLIDOS TOTALES min. 11,20%**	**SOLIDOS NO GRASOS min. 8,20%**	**CRIOSCOPIA -0,530 0,550°H**	**PEROXIDASA neg**	**FOSFATASA neg**
Característico	1,0296	3.0	0,130	11.20	8.20	-0.550	NEG	NEG