29401

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2508547

11

Fecha de emisión: 2025-04-25

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 - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-04-16 - 11:59:36
Cadena Custodia	19017
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	2025-04-16	No. de Muestra	2508547
Fecha de análisis	2025-04-16	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	NA	Temperatura	10 °C
Lote (+)	16	Fecha Vencimiento (+)	15/12/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 mL	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<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 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

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2508547

Fecha de emisión: 2025-04-25

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

PROCESA:	AUTORIZA:
Gabriela Sánchez F.	Edgar Ramirez
GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA	EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

29403

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505874

Fecha de emisión: 2025-03-26

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	2025-03-18 - 10:10:25
Cadena Custodia	18444
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 piña		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-18	No. de Muestra	2505874
Fecha de análisis	2025-03-18	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	-18 °C
Lote (+)	12	Fecha Vencimiento (+)	12/11/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	1 Kg	Empaque	Propio
Área	N/A	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<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 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.

29404

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505874

Fecha de emisión: 2025-03-26

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

PROCESA:

YULY VANESA CAÑON / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

29405

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	22 de mayo de 2025	**Hora inicio:** 10:00 am	**Hora final:** 02:00 pm
Lugar	Calle 28 No. 14 – 58 Barrio Girardot – Unión Temporal NUTRIPAE 25 – Grupo No. 1		
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 18 la cual corresponde del 26 al 30 de mayo de 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: Janneth Trujillo, Fernando Matallana, Layniker Ortiz, 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 18 de ejecución y su entrega se realizará del 26 al 30 de mayo de 2025.

1. MENÚS Y LISTA DE INGREDIENTES:

Se describe a continuación los menús aprobados por el equipo de nutrición para la semana 18, en el cual no se notifica ni establece ningún cambio, para la semana del 26 al 30 de mayo de 2025, por lo cual los menús a verificar se deberán evidenciar de la siguiente manera:

1.1 Modalidad PS – Almuerzo.

COMPONENTES	LUNES 26	MARTES 27	MIERCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
	MENU No. 6	MENU No. 7	MENU No. 8	MENU No. 9	MENU No. 10
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA DE POLLO APANADA EN CUADROS	HUEVO EN PERICO	CARNE DE RES DESMECHADA	PECHUGA ASADA EN CUADROS	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA
LEGUMINOSA SECA	-	FRIJOLES GUISADOS	-	LENTEJA GUISADAS	-
CEREALES	ESPAGUETTIS EN SALA DE QUESO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURAS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	YUCA FRITA	DEDITOS DE HARIAN DE MAIZ	PURE DE PAPA	TAJADA DE MADURO CON QUESO	PAPA A LA FRANCESA
ENSALADA FRÍA O VERDURA CALIENTE	MIX DE FRUTAS	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA Y CEBOLLA	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)
BEBIDA	JUGO DE FRESA EN AGUA	JUGO DE MARACUYA EN AGUA	JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDO EN EL CEREAL		INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDA EN PORCION DE QUESO CON EL TUBERCULO	INCLUIDO EN LA BEBIDA
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

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 hartón verde • Papa sabanera • Yuca	Verduras: • Cebolla Cabezona • Cebolla Junca • Tomate • Pimenton • Repollo Blanco • Zanahoria • Pepino Cohombro • Cilantro • 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 • Limón • Papaya • Mango

1.2. Modalidad PS – JM/JT.

COMPONENTES	LUNES 26	MARTES 27	MIERCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
	MENU No. 6	MENU No. 7	MENU No. 8	MENU No. 9	MENU No. 10
BEBIDA CON LECHE	COLADA DE MAICENA	AVENA FRIA CON LECHE	CASPIROLETA DE GALLETA	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE GAYABA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES EN JULIANAS	-	HUEVO PERICO	-	PECHUGA AL PIMENTON
CEREAL ACOMPAÑANTE	MONEDAS DE PLATANO	PALITOS DE HARINA DE MAIZ CON QUESO	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

29407

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:	Proteína de origen animal:	Abarrotes:	Sazonadores:
• Guayaba Frutas enteras: • Pera • Manzana	• Pechuga de pollo • Carne de res • Huevo de gallina • Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino • Leche entera en polvo • Leche entera liquida RTP: • Platano hartón verde • Papa sabanera	• Harina de maíz blanca • Harina de trigo. • Almidón de maíz • Azúcar blanco • Aceite • Sal • Margarina esparcible • Chocolate • Panela • Avena en hojuela • Canela • Galleta	• 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 Proteína de Origen Animal:

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
PECHUGA DE POLLO	Marca: MAC POLLO Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS Lote: B00225077 FV: 18 MAR 2026 FB: 18 MAR 2025 FE: 19 MAR 2025 Lote: B00125126 FV: 06 MAY 2026 FB: 06 MAY 2025 FE: 06 M AY 2025	1.466 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas. Se adjunta Orden de compra y Análisis microbiológico	  

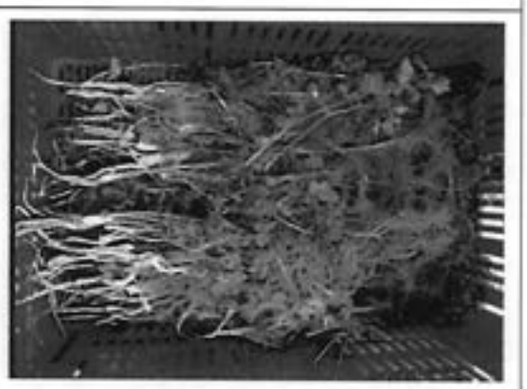
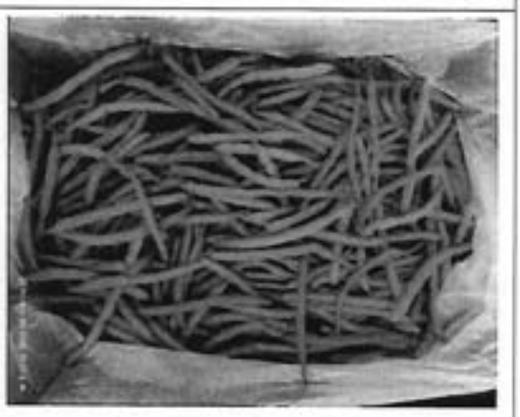
Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

QUESO DOBLE CREMA	Marca: QUINTALAC LACTEOS Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS Presentación: 1000 gramos Lote: 0137 F-R FV:18/06/25 Presentación: 500 gramos Lote: 0137 F-R FV: 18/06/25	300 kilos 20 kilos	Producto almacenado a temperatura refrigeración, en canastillas sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta Orden de compra y Pendiente análisis microbiológicos	

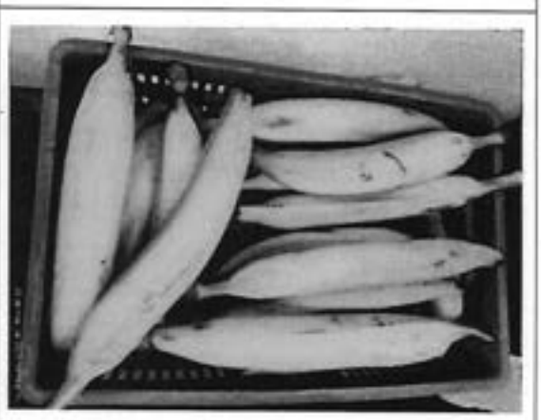
2.2. RTP, Verduras y Frutas

PRODUCTO	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTOGRAFIA DEL PRODCUTO
AJO	23 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se recibe orden de compra	
CEBOLLA CABEZONA	812 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se recibe orden 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

CEBOLLA JUNCA	87kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, Se recibe orden de compra.	
CILANTRO	12 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado. Se recibe orden de compra.	
HABICHUELA	70 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado. Se recibe orden de compra.	
PAPA SABANERA	1.543 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto sucio (tierra), seco y buen estado, tamaño variado entre mediano y grande. Se recibe orden de compra.	

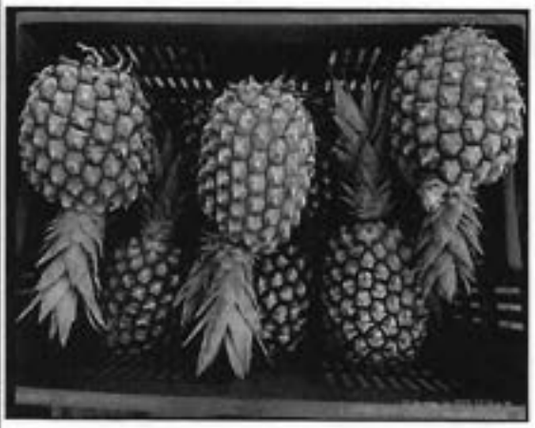
Educación / Alimentos para Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

PEPINO COHOMBRE	267 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado. Se recibe orden de compra	
PIMENTON	84 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se recibe orden de compra	
TOMATE	772 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se recibe orden de compra	
PLÁTANO HARTON	638 kilos (Hartón maduro) 106 kilos (Hartón verde)	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 recibe orden 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

REPOLLO BLANCO	209 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se recibe orden de compra.	
ZANAHORIA	529 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado. Se recibe orden de compra.	
YUCA	626 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto sucio (tierra), seco y buen estado, tamaño variado entre mediano y grande. Se recibe orden de compra.	
PAPAYA	290 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se recibe orden 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

PIÑA COMUN O OROMIEL	155 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se recibe orden de compra.	
MANGO	180 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se recibe orden de compra.	
LIMON	122 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se recibe orden de compra.	

OBSERVACIONES GENERALES:

3. La verificación de la fruta de entrega diaria se realizará en las instituciones educativas (Solo aplica para el área urbana)
4. Queda pendiente el análisis microbiológico del queso doble crema de la marca Quintalac Lácteos
5. Se verificar que se anexaron los documentos y soportes por parte del coordinador de la UT Nutripae 25, frente a proveedor y cantidad; nos permitimos resaltar que la información de cantidades se recibió bajo el principio de la buena Fe consagrado en el en el artículo 83 de la Constitución Política de Colombia, tomando cada uno de dichos documentos como auténticos y verdaderos

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Pendiente entrega de los microbiológicos de los alimentos de alto riesgo: Queso doble crema	UT NUTRIPAE 25	24 de mayo 2025

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

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
Janneth Trujillo	SEB-PAE	Apoyo Técnico	jtrujillo@bucaramanga.gov.co	
Fernando Matallana	SEB-PAE	Profesional Apoyo Técnico	Kfmatallanad@bucaramanga.gov.co	
Layniker Ortiz	SEB-PAE	Profesional Apoyo Técnico	lortiz@bucaramanga.gov.co	
Yarley Ramírez	UT NUTRIPAE 25	Coordinadora	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 18 (26 al 30 DE MAYO 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
	G1	G2	G3	G4	Cobertura Total												SI	NO	
	687	3977	2078	1142	7884	ALMUERZO													
	78	972	_____	_____	1050	COMPLEMENTO JIMJT													
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				
21/05/2025	Queso Doble Crema	QUINTALAC LACTEOS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	0137 F-R	18/06/25	300	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
21/05/2025	Queso Doble Crema	QUINTALAC LACTEOS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	0137 F-R	18/06/25	20	lb	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
21/05/2025	Pechuga de Pollo	MACPOLLO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	B00225077	18 MAR 2026	33	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
21/05/2025	Pechuga de Pollo	MACPOLLO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	B00125128	06 MAY 2026	1433	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	AJO	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	23	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	CEBOLLA CABEZONA	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	612	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	CEBOLLA JUNCA TALLOS	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	87	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	CILANTRO	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	12	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	HABICHUELA	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	70	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	PAPA SABANERA	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	1.543	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	PEPINO COHOMBRO	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	267	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	PIMENTÓN	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	84	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	PLÁTANO HARTÓN, MADURO	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	638	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	PLÁTANO HARTÓN, VERDE	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	106	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	REPOLLO BLANCO	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	209	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	TOMATE	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	772	KG	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 18 (26 al 30 DE MAYO 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
	G1	G2	G3	G4	Cobertura Total														Responsable de la verificación
	687	3977	2078	1142	7884	ALMUERZO													
	78	972	_____	_____	1050	COMPLEMENTO JM/JT													
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
22/05/2025	YUCA	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	626 √	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	ZANAHORIA	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	529 /	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	LIMÓN	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	122 /	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	PIÑA	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	155 /	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	MANGO	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	180 /	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	PAPAYA	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	290 /	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

2941

LABORATORIO MICROBIOLÓGICO
AVSA S.A.

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

DISTRIBUIDORA:	**GIRÓN**
PRODUCTO:	**PECHUGA CONGELADA X2 UNA CTA**
FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	19/03/2025
FECHA DE EMISIÓN CERTIFICADO:	21/04/2025

Tabla de Resultados

CÓDIGO DE MUESTRA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	*Petrifilm E. coli*	*Staphylococcus aureus Coag(+) Ufc/g*	*Salmonella spp en 25 grs*	*Campylobacter jejuni*	*Esporas clostridium sulfito reductor*
678	18 de mar de 26	B00225077	10	<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
AVSA S.A.	A granel	Azar

Ana María Arboleda O.
Jefe de Laboratorio Microbiológico

KM 1 Vía Café Madrid - Palenque Teléfono: 6076496802 E-mail: auxcalidadadmonlabmicro@avsasa.com

29417

LABORATORIO MICROBIOLÓGICO
AVSA S.A.

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

DISTRIBUIDORA:	GIRÓN
PRODUCTO:	PECHUGA CONGELADA
FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	07/05/2025
FECHA DE EMISIÓN CERTIFICADO:	14/05/2025

Tabla de Resultados

CÓDIGO DE MUESTRA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	*Petrifilm E. coli*	*Staphylococcus aureus Coag(+) Ufc/g*	*Salmonella spp en 25 grs*	*Campylobacter jejuni*	*Esporas clostridium sulfito reductor*
360	6 de may de 26	B00125126	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
AVSA S.A.	A granel	Azar

Ana María Arboleda O.
Jefe de Laboratorio Microbiológico

KM 1 Vía Café Madrid - Palenque Teléfono: 6076496802 E-mail: auxcalidadadmonlabmicro@avsasa.com

27418

PRO CALIDAD

LABORATORIO DE ANALISIS DE ALIMENTOS Y AGUA ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD CAPACITACION ASESORIA TECNICA

REPORTE DE ESTUDIOS MICROBIOLOGICOS

REGISTRO No.	CIUDAD	FECHA EMISION INFORME
F 23878	BOGOTA	2025-05-24

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. CÂ°
2025-05-19	7:45:00	2025-05-17	0137FR	2025-06-16	REFRIGERACION	4°C

PROVEEDOR	*MANIPULADOR	EMPAQUE	PESO	T CÂ° LLEGADA
LACTEOS LUZ S.V.C. CANADA ZOMAC S.A.S	NO APLICA	AL VACIO	300 g	5.0°C

OBSERVACIONES:ITEM DE ENSAYO TOMADO SEGUN PROGRAMACION

INFORMACION DE CONDICIONES AMBIENTALES DEL ANALISIS

FECHA ANALISIS	TEMPERATURA	HUMEDAD RELATIVA
2025-05-19	20°C	50%

ANALISIS	METODO	UNIDAD	PARAMETRO	RESULTADO
RECUENTO DE E. COLI	MICROVAL 2008LR04/05 (MV0805-004LR)/MV0805-005LR	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 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 LOS RESULTADOS DESCRITOS EN EL PRESENTE DOCUMENTO SE APLICAN AL ITEM TAL COMO SE RECIBIO

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

REVISADO Y AUTORIZADO POR

ADRIANA PULIDO RUIZ
DIRECCIÓN TÉCNICA

PRO CALIDAD

Carrera 25 No. 50-55 Of. 101 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

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 de mayo de 2025	Hora inicio: 10:00 am	Hora finalización: 4:30 pm
Lugar	Calle 28 No. 14 – 58 Unión Temporal Nutripae 25 – Grupo 1		
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 19 de ejecución la cual corresponde del 03 al 06 de junio 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: Yeimi Carolina Orozco, Mabel Rocío Olarte, Carlos Alberto Reátiga Parra, 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 Grupo 1, el cual se entregará en la semana 19 de ejecución y su entrega se realizará del 03 al 06 de junio de 2025.

1. **MENÚS Y LISTA DE INGREDIENTES:**

Se describe a continuación los menús aprobados por el equipo de nutrición para la semana 3 siendo los menús para verificar y los cuales se deberán evidenciar de la siguiente manera:

Modalidad PS – Almuerzo.

COMPONENTES	LUNES 02 MENU 11 FESTIVO	MARTES 03 MENU 12	MIERCOLES 04 MENU 13	JUEVES 05 MENU 14	VIERNES 06 MENU 15
ALIMENTO PROTEICO	FESTIVO	ESTOFADO DE POLLO	TORTILLA DE HUEVO	PECHUGA GRATINADA	CARNE DE RES EN CUADROS
LEGUMENOSA SECA		-	LENTEJA GUISADA	-	FRIJOLES GUISADOS
CEREALES		MACARRONES EN SALSA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL		PAPA EN CASQUITOS	PURE DE PAPA CON QUESO	MADURO ACARAMELADO	AREPA DE MAIZ CON QUESO
ENSALADA FRIA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA CON PINA	ENSALADA TRICOLOR	PIQUE (CEBOLLA-TOMATE)	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
BEBIDA		JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO CON LECHE	LIMONADA
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS		INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA AREPA
AGUA		AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Proteína de origen animal: • Pechuga de pollo • Queso fresco • Leche entera en polvo • Leche entera liquida • Crema de leche	Abarrotes: • Arroz • Azúcar Blanca • Sal • Aceite • Lentejas • Frijoles rojos • Harina de maíz blanca • Fideos	Pulpa de fruta: • Banano • Maracuyá • Guayaba • Piña

1.2.1. Modalidad PS – JM/JT.

COMPONENTES	LUNES 02	MARTES 03	MIERCOLES 04	JUEVES 05	VIERNES 06
	MENÚ No. 11 FESTIVO	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
Bebida con leche	FESTIVO	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	CASPIROLETA DE GALLETA	JUGO DE MANGO CON LECHE
Alimento proteico		-	PECHUGA A LA PLANCHA EN SALSA DE PINA	-	CARNE EN CUADRITOS GUISADA
Cereal acompañante		AREPA DE MAIZ CON QUESO	YUCA FRITA	AREPA DE TRIGO	ROSQUITAS DE HARINA DE MAIZ
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

Complemento JM/JT

Fruta para jugo: • Tomate de Árbol • Mango	Proteína de origen animal: • Pechuga de pollo • Queso fresco • Huevo • Leche entera en polvo • Leche entera liquida	Abarrotes: • Harina de maíz blanca • Harina de Trigo • Pasta macarrón • Azúcar blanco • Aceite • Sal • Chocolate

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

2.1. Abarrotes:

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTOGRAFIA DEL ROTULADO
ARROZ	**Marca:** SABROSO **Proveedor:** COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S **Presentación:** 500 gr **Lote:** 05 2025 **FV:** MAY 2026	2250 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura	
ACEITE DE SOYA	**Marca:** IDEAL **Proveedor:** COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S **Presentación:** 1000 ml **Lote:** 19/05/25 22/05/2025 **Vence:** 19/03/2026 22/03/2026	468 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura.	
AZUCAR BLANCO	**Marca:** COMERCIALIZADORA DE GRANOS JR **Proveedor:** COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S **Presentación:** 500 gr **Lote:** 27/05/25 **Vence:** 27/MAY/2026	725 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura	

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

MACARRON GRUESO	**Marca:** La Nieve **Proveedor:** COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS **Presentación:** 250 gr **Lote:** 125 144 144 193 **Vence:** 21/MAR/26 02/ABR/26 03/ABR/26 08/MAY/26	1392 Unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura	
FRIJOL RADICAL	**Marca:** MARITZA **Proveedor:** COMERCIALIZADORA DE SANTANDER S.A.S **Presentación:** 500 gr **Lote:** 15556 17528 **Vence:** OCT 2026	350 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura.	
HARINA DE MAIZ BLANCO PRECOCIDA	**Marca:** LA NIEVE **Proveedor:** COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S **Presentación:** 500 gr **Lote:** 190525 200525 **Vence:** 19/mayo/26 20/mayo/26	936 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura.	

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 TRADICIONAL	**Marca:** LA NIEVE **Proveedor:** COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S **Presentación:** 500 gr **Lote:** 14 05 25 **Vence:** 14/MAR 26	50 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura.	
LENTEJA	**Marca:** MARITZA **Proveedor:** COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S **Presentación:** 500 gr **Lote:** 14539 09573 **Vence:** 0CT 2026	350 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura.	
SAL	**Marca:** JR **Proveedor:** COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S **Presentación:** 500 gr **Lote:** 200525 **Vence:** NA	200 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura	
CHOCOLATE	**Marca:** COLOSAL **Proveedor:** COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S **Presentación:** 500 gr **Lote:** 03/04/25 **Vence:** 03/10/26	18 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura	

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

MARGARINA	**Marca:** CHEFF **Proveedor:** COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S **Presentación:** 125 gr **Lote:** 08/12/2025 A **Vence:** 08/12/2025	315 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura	
LECHE ENTERA	**Marca:** ALQUERIA **Proveedor:** FRESCALECHE **Presentación:** 1100 ml **Lote:** 0111/13 B2 011113 B3 **Vence:** JUL 2025	140 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura	
LECHE EN POLVO	**Marca:** FORTILECHE **Proveedor:** COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S **Presentación:** 380 gr **Lote:** 190525 **Vence:** 18/MAY/2026	430 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura	

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

2.2. Productos de alto riesgo:

LACTEOS

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
QUESO	**Marca:** QUINTALAC **Proveedor:** COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S **Lote:** 0143 E-R **Vence:** 23/06/2025 **Presentación:** 500 gr	22 unidades	Producto almacenado en condiciones de refrigeración, en canastillas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura Pendiente los microbiológicos	
QUESO	**Marca:** UINTALAC **Proveedor:** COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S **Lote:** 0143 E-R **Vence:** 23/05/25 **Presentación:** 1000 gr	165 Unidades	Producto almacenado en condiciones de refrigeración, en canastillas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura Pendiente los microbiológicos	

PULPA DE FRUTA

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
TOMATE DE ARBOL	**Marca:** NEOFRUT **Proveedor:** NEOFRUT SAS **Presentación:**1000 -250 gr **L/Ven:** JUL 2026 **L/Ven:** SEP 2026	63 **kg**	Producto almacenado en condiciones de refrigeración, en canastillas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura	

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

MANGO	**Marca:** NEOFRUT **Proveedor:** NEOFRUT SAS **Presentación:**1000 gr **Lote:** SEP 2026 **Vence:** SEP 2026	**59 kg**	Producto almacenado en condiciones de refrigeración, en canastillas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura	
PIÑA	**Marca:** NEOFRUT **Proveedor:** NEOFRUT SAS **Presentación:**1000 gr **Lote:** SEP 2026 **Vence:** SEP 2026	70 kg	Producto almacenado en condiciones de refrigeración, en canastillas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura	
BANANO	**Marca:** NEOFRUT **Proveedor:** NEOFRUT SAS **Presentación:**1000 gr **Lote:** SEP 2026 **Vence:** SEP 2026	70 gr	Producto almacenado en condiciones de refrigeración, en canastillas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura	
MORA	**Marca:** NEOFRUT **Proveedor:** NEOFRUT SAS **Presentación:**1000 gr **Lote:** SEP 2026 **Vence:** SEP 2026	473,10 kg	Producto almacenado en condiciones de refrigeración, en canastillas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura	

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

				
LULO	**Marca:** NEOFRUT **Proveedor:** NEOFRUT SAS **Presentación:** 1000 gr **Lote:** SEP 2026 **Vence:** SEP 2026	473,10 kg	Producto almacenado en condiciones de refrigeración, en canastillas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura	
LIMON	**Marca:** NEOFRUT **Proveedor:** NEOFRUT SAS **Presentación:** 1000 gr **Lote:** SEP 2026 **Vence:** SEP 2026	32 kg	Producto almacenado en condiciones de refrigeración, en canastillas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura	

3. VERIFICACIÓN DE PRODUCTOS MODALIDAD JM-JT

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
GALLETA CASERA	**Marca:** MOL PAN **Proveedor:** COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S **Presentación:** 60 GR **Lote:** 24/05/2025 **Vence:** 23/06/2025		Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura	

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

HUEVOS DOBLE AA	Marca: TITO Proveedor: TITO Presentación: Cartón X 30 Lote: 5-9563 Vence: 30/junio/2025	8310 Unidades		

- Se entrega por parte del operador consolidado de productos en inventario – remanentes, a continuación, se relacionan los productos en almacenamiento en remanentes:

REMANENTES

FECHA DE INVENTARIO	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD REMANENTES	UNIDAD DE MEDIDA	ESTADO DE LA CAJA	NO CUMPLE CON LA FICHA TECNICA	FALTA INFORMACION	PESO	CONTENIDO	EMPAQUE	EMPAQUE GENERAL	CONTAMINACION	No. De Productos No Conformes	Revisión Cantidad Unidades Medida Conforme		Responsable de la verificación
																	SI	NO	
30/05/2025	Cereal Dulce	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X		
30/05/2025	Chocolate Polvo	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X		
30/05/2025	Frijoles	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X		
30/05/2025	Fríjoles Rojos	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X		
30/05/2025	Pollo Entero Fresco	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X		
30/05/2025	Fruit Festival	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X		
30/05/2025	Sal	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X		
30/05/2025	Arroz	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X		
30/05/2025	[illegible]	LA NEVE	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X		
30/05/2025	[illegible]	LA NEVE	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X		
30/05/2025	[illegible]	LA NEVE	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X		
30/05/2025	[illegible]	LA NEVE	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X		
30/05/2025	[illegible]	LA NEVE	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X		
30/05/2025	[illegible]	LA NEVE	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X		
30/05/2025	[illegible]	LA NEVE	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X		
30/05/2025	[illegible]	LA NEVE	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X		
30/05/2025	[illegible]	LA NEVE	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X		

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 DE RECEPCION	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD REMANENTE EN BODEGA	UNIDAD DE MEDIDA	Parametros de Calidad a evaluar. Marque C= Cumple NC= No cumple N/A= No aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con lo establecido en el Cronograma		Observaciones de la verificación
								ESTADO DE LA EMPAQUE	REGISTRO SANITARIO	ROTULO VENCIMIENTO	TEMPERATURA PRODUCTO	PESO	ALMACENAMIENTO	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	OTROS CUALES?			SI	NO	
22/04/2025	Margarina, Mantequilla	CHEFF	COMERCIALIZADORA EQ SANTANDER S.A.S	QR1/22/2024	QR1/22/2024	14	125 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	X		
22/04/2025	Chocolate	COLICAO	COMERCIALIZADORA EQ SANTANDER S.A.S	12455/25	12/07/25	2	8	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	X		
13/05/2025	Panela	CAÑA SANTA	MESON TEMPORAL NUTRIPAE 25	05/07/2015	07/04/2025	440	25	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	X		
13/05/2025	Arveja en Hojuela	FORTALEZA	COMERCIALIZADORA EQ SANTANDER S.A.S	250521	4/04/2025	3	250 gr	C	C	C	C	C	C	C	E	C		0	X		
20/05/2025	Pasta de Tomate	DE LA ABUELA	COMERCIALIZADORA EQ SANTANDER S.A.S	03/25	AGO 2025	3	80 gr	C	C	C	C	C	C	C	E	C		0	X		
20/05/2025	Crema de Leche	COLFRANCE	COMERCIALIZADORA EQ SANTANDER S.A.S	10/80	10/07/25	1	250 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	X		
21/05/2025	Arroz	IDEAL	COMERCIALIZADORA EQ SANTANDER S.A.S	10/05/2025	10/07/25	4	1000 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	X		
13/05/2025	Arroz	IDEAL	COMERCIALIZADORA EQ SANTANDER S.A.S	07/05/25	07/05/25	11	5	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	X		
20/05/2025	Lenteja en Polvo	FORTALECHE	COMERCIALIZADORA EQ SANTANDER S.A.S	025/25	01/04/25	18	250 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	X		
21/05/2025	Huevos	DOG	TATO	1P/25	23/junio/2025	14	Unidad	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	X		
22/05/2025	Leche Cruda Entera	ALQUERIA	PROGANALGEME	1/25	23/JULIO/25	130	1100 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	X		
21/05/2025	Queso Doble Crema	SANTALACTEOS	COMERCIALIZADORA EQ SANTANDER S.A.S	01 DF P/A	06/05/25	75	Kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	X		
21/05/2025	Pechuga de Pollo	MADPOLLO	COMERCIALIZADORA EQ SANTANDER S.A.S	5/05/25/27	19 MAY/ 2025	16	Kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	X		
21/05/2025	Pechuga de Pollo	MADPOLLO	COMERCIALIZADORA EQ SANTANDER S.A.S	05/05/25-09	06 MAY 2025	15	Kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	X		
23/05/2025	Pulpa de Mango	NEGFRUT	NEGFRUT	05/P 2025	05/P 2025	12	Kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	X		

VERSIÓN 1

OBSERVACIONES GENERALES:

- Se encuentra pendiente la verificación de los siguientes alimentos: Pechuga de pollo, y carne de res.
- Los alimentos verificados en bodega y relacionados en el acta se evidenciaron en estado óptimo de calidad, los alimentos de alto riesgo refrigerados y congelados como queso doble crema y pupas de fruta se evidenciaron en condiciones de conservación adecuadas – refrigeración.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Pendiente entrega de los análisis microbiológicos de los alimentos de alto riesgo y panificado Comunicación de ingreso de materias primas pendientes	UT NUTRIPAE	30 de mayo 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
Mabel Rocío Olarte	SEB	Apoyo Técnico	Molarte@bucaramanga.gov.co	
Carlos Reatiga	SEB	Apoyo Técnico	creatiga@bucaramanga.gov.co	
Yelmi Carolina Orozco	SEB	Apoyo Técnico	Ycorozcoo@bucaramanga.gov.co	
Yarley Ramírez	U.T NUTRIPAE 25	Coordinadora	Nutripae25@gmail.com	

29430

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

		FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 19 (03 al 06 DE JUNIO 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
		G1	G2	G3	G4	Cobertura Total															2/01/2025
		688	3977	2073	1147	7885	ALMUERZO														
		78	971	_____	_____	1049	COMPLEMENTO JM/JT														
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	Responsable de la verificación
27/05/2025	Harina de maíz blanco, precocida	LA NIEVE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	19/05/25	19MAY26	468	lb	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/05/2025	Harina de maíz blanco, precocida	LA NIEVE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	20/05/25	20MAY26	468	lb	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/05/2025	Harina de trigo, fortificada	LA NIEVE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	14 05 25	14MAR26	50	lb	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/05/2025	Macarron Grueso	LA NIEVE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	125	21MAR26	348	250 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/05/2025	Macarron Grueso	LA NIEVE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	144	03ABR26	348	250 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/05/2025	Macarron Grueso	LA NIEVE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	144	02ABR26	348	250 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/05/2025	Macarron Grueso	LA NIEVE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	193	08MAY26	348	250 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/05/2025	Crema de Leche	COLFRANCE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	13901	17/06/2025	180	200 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/05/2025	Arroz	SABROSO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	05 2025	MAY 2026	2250	lb	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/05/2025	Margarina, esparcible	CHEFF	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	09/12/2025A	09/12/2025A	315	125 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/05/2025	Leche en Polvo	FORTILECHE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	190525	18MAY/206	430	380 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/05/2025	Pulpa de Mora	NEOFRUT	NEOFRUT	SEP 2026	SEP 2026	473,10	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	-	
27/05/2025	Pulpa de Tomate de Arbol	NEOFRUT	NEOFRUT	SEP 2026	SEP 2026	60	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/05/2025	Pulpa de Tomate de Arbol	NEOFRUT	NEOFRUT	JUL 2026	JUL 2026	3	250 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/05/2025	Pulpa de Lulo	NEOFRUT	NEOFRUT	SEP 2026	SEP 2026	473,10	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/05/2025	Queso Doble Crema	QUINTALAC LACTEOS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	0143 E-R	23/06/2025	165	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/05/2025	Queso Doble Crema	QUINTALAC LACTEOS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	0143 E-R	23/06/2025	22	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 19 (03 al 06 DE JUNIO 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
	G1	G2	G3	G4	Cobertura Total														2/01/2025
	688	3977	2073	1147	7885	ALMUERZO													
	78	971	_____	_____	1049	COMPLEMENTO JM/JT													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	
27/05/2025	Chocolate	COLOSAL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	03/04/25	03/10/26	28	lb	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/05/2025	Frijol Radical	MARITZA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	17528	OCT 2026	175	lb	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/05/2025	Frijol Radical	MARITZA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	15556	OCT 2026	175	lb	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/05/2025	Lenteja	MARITZA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	09573	OCT 2026	175	lb	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/05/2025	Lenteja	MARITZA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	14539	OCT 2026	175	lb	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/05/2025	Azucar	COMERCIALIZADORA DE GRANOS JR	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	27/05/25	27/MAY/26	725	lb	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
27/05/2025	Sal	COMERCIALIZADORA DE GRANOS JR	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	200525	N/A	200	lb	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
28/05/2025	Leche Liquida Entera	ALQUERIA	FRESKALECHE	011113	28/JUL2025	70	1100ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
28/05/2025	Leche Liquida Entera	ALQUERIA	FRESKALECHE	0111/13	28/JUL2025	70	1100ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
28/05/2025	Aceite	IDEAL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	19/05/25	19/03/26	234	1000 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
28/05/2025	Aceite	IDEAL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	22/05/2025	22/03/2026	234	1000 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
28/05/2025	Pulpa de Limon	NEOFRUT	NEOFRUT	SEP 2026	SEP 2026	32	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
28/05/2025	Pulpa de Mango	NEOFRUT	NEOFRUT	SEP 2026	SEP 2026	59	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
28/05/2025	Pulpa de Piña	NEOFRUT	NEOFRUT	SEP 2026	SEP 2026	70	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
28/05/2025	Pulpa de Banano	NEOFRUT	NEOFRUT	SEP 2026	SEP 2026	70	kg	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 19 (03 al 06 DE JUNIO 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
		G1	G2	G3	G4	Cobertura Total												SI	NO	
		688	3977	2073	1547	7885	ALMUERZO													
		78	971	_____	_____	1049	COMPLEMENTO JM/JT													
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				
28/05/2025	Galleta Casera	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	24/05/2025	23/06/2025	180	Unidad	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
28/05/2025	Huevos	TITO	TITO	5-9563	30/junio/2025	8310	Unidad	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

29433

Línea gratuita nacional:
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad
Subproceso: Gestión de Laboratorios
Formato: Certificado de calidad leche UHT

Código: PRAC-F28
Versión: 02

Producto	LECHE UHT ENTERA ALQ INSTITUCIONAL
Referencia	1100ml
Fecha de producción	20/05/2025
Fecha de analisis	20/05/2025
Fecha de vencimiento	28/07/2025
Lote	L 0111/13 B1 B2 B3

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE EN EL PROCESO

%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	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Característico)	Concepto
3,6	0,14	6,69	1,0312	12,26	8,66	-0,520	Característico	Liberado
3,6	0,14	6,70	1,0320	12,46	8,86	-0,515	Característico	Liberado

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

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO LECHE UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO TOTAL % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO	pH	INDICE CRIOSCOPIC	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR)
3,2	11,78	8,58	Negativa	Negativa	1,0312	0,15	6,66	-0,521	Característico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	26/05/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml

*Soportado bajo plan de muestreo interno.

Aryli Paba Rincón
Especialista Aseg.Calidad

Edwin Alexis Navarro Angulo
Coordinador Aseg.Calidad

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	111801
Empresa	TROPICAL FRESS S.A.
Dirección	Calle 3 # 1-35 Parque Industrial Giron
Producto	LECHE EN POLVO ENTERA- FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINAS A y D
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	190525
Fecha de vencimiento	18-05-2026
Lugar de Recolección	Planta
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	23-05-2025 09:30:00
Fecha de Análisis	23-05-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	30	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	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25g	NTC 4574/ISO 6579-1

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

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3335400

Fecha de emisión: 30-05-2025

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

29435

PRO CALIDAD

LABORATORIO DE ANALISIS DE ALIMENTOS Y AGUA ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD CAPACITACION ASESORIA TECNICA

REPORTE DE ESTUDIOS MICROBIOLOGICOS

REGISTRO No.	CIUDAD	FECHA EMISION INFORME
F 23908	BOGOTA	2025-05-31

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. CÂ°
2025-05-24	7:58:00	2025-05-23	0143 ER	2025-06-23	REFRIGERACION	4°C

PROVEEDOR	*MANIPULADOR	EMPAQUE	PESO	T CÂ° LLEGADA
LACTEOS LUZ S.V.C. CANADA ZOMAC S.A.S	NO APLICA	AL VACIO	300 g	4.3°C

OBSERVACIONES:ITEM DE ENSAYO TOMADO SEGUN PROGRAMACION

INFORMACION DE CONDICIONES AMBIENTALES DEL ANALISIS

FECHA ANALISIS	TEMPERATURA	HUMEDAD RELATIVA
2025-05-24	20.5°C	50%

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 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 LOS RESULTADOS DESCRITOS EN EL PRESENTE DOCUMENTO SE APLICAN AL ITEM TAL COMO SE RECIBIO

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

REVISADO Y AUTORIZADO POR

ADRIANA PULIDO RUIZ
DIRECCIÓN TÉCNICA

PRO CALIDAD

Carrera 25 No. 50-55 Of. 101 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

29436

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2500824

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 Gualdrón
Cargo	Coordinador calidad
el/Fax	+573165234817
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	17306
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	2025-01-15	**No. de Muestra**	2500822
Fecha de análisis	2025-01-15	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-10 °C
Lote (+)	JUL 2026	**Fecha Vencimiento (+)**	JUL 2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/mL	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	<10	1000 – 3000
E. coli*	UFC/mL	AOAC performace tested 110402(compact dry)	1	<10	<10
Mohos y Levaduras*	UFC/mL	AOAC performace tested 110402(compact dry)	1	<10 mohos, <10 levaduras	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.

29437

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2500824

Fecha de emisión: 2025-01-23

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

PROCESA:	AUTORIZA:
YULY VANESA CAÑÓN / ANALISTA MICROBIOLOGÍA	EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

Edgar Ramirez

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505564

Fecha de emisión: 2025-03-20

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
Email	gerenciadecalidad2@neofrut.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-03-13 - 11:04:30
Cadena Custodia	18361
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	2025-03-13	No. de Muestra	2505564
Fecha de análisis	2025-03-13	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	-18 °C
Lote (+)	SEP2026	Fecha Vencimiento (+)	SEP2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<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 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.

214357

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505564

Fecha de emisión: 2025-03-20

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

PROCESA:

AUTORIZA:

YULY VANESA CAÑON / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505562

Fecha de emisión: 2025-03-20

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
el/Fax	+573165234817
nail	gerenciadecalidad2@neofrut.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-03-13 - 11:04:30
Cadena Custodia	18361
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 piña		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-13	**No. de Muestra**	2505562
Fecha de análisis	2025-03-13	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-18 °C
Lote (+)	SEP2026	**Fecha Vencimiento (+)**	SEP2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<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 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

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505562

Fecha de emisión: 2025-03-20

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

PROCESA:

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

YULY VANESA CAÑÓN / ANALISTA MICROBIOLOGIA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505570

Fecha de emisión: 2025-03-20

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 - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-03-13 - 11:04:30
Cadena Custodia	18361
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	2025-03-13	**No. de Muestra**	2505570
Fecha de análisis	2025-03-13	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-18 °C
Lote (+)	SEP2026	**Fecha Vencimiento (+)**	SEP2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<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 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

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505570

Fecha de emisión: 2025-03-20

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

PROCESA: **AUTORIZA:**

YULY VANESA CAÑON / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

29444

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505567

Fecha de emisión: 2025-03-20

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
el/Fax	+573165234817
ail	gerenciadecalidad2@neofrut.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-03-13 - 11:04:30
Cadena Custodia	18361
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	2025-03-13	No. de Muestra	2505567
Fecha de análisis	2025-03-13	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	-18 °C
Lote (+)	SEP2026	Fecha Vencimiento (+)	SEP2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<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 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

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505567

Fecha de emisión: 2025-03-20

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

PROCESA:	AUTORIZA:
YULY VANESA CAÑON / ANALISTA MICROBIOLOGÍA	EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

2944G

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505558

Fecha de emisión: 2025-03-20

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
el/Fax	+573165234817
ail	gerenciadecalidad2@neofrut.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-03-13 - 11:04:30
Cadena Custodia	18361
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	2025-03-13	No. de Muestra	2505558
Fecha de análisis	2025-03-13	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	-18 °C
Lote (+)	SEP2026	Fecha Vencimiento (+)	SEP2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Recuento de Aerobios mesófilos*	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	UFC/mL	<10	1000 - 3000
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/mL	<10	< 10
Recuento de Mohos y Levaduras	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/mL	<10 mohos, 10 levauras	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.

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505558

Fecha de emisión: 2025-03-20

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:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.2

PROCESA:

YULY VANESA CAÑÓN / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505565

Fecha de emisión: 2025-03-20

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 - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-03-13 - 11:04:30
Cadena Custodia	18361
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	2025-03-13	**No. de Muestra**	2505565
Fecha de análisis	2025-03-13	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-18 °C
Lote (+)	SEP2026	**Fecha Vencimiento (+)**	SEP2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<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 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

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505565

Fecha de emisión: 2025-03-20

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

PROCESA:

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

YULY VANESA CAÑÓN / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

2945C

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0560-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-mayo-24
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-mayo-26
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-mayo-26
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-mayo-31
Descripción de la muestra	Galleta casera	Lote: 24052025; FF: 24/05/2025	
Muestra No	AE-MB0560	FV: 23/06/2025	

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

29451

HUEVOS TITO	CERTIFICADO DE CALIDAD	CODIGO	Versión 10
	GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD	GCI-F-13	

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

INFORMACIÓN GENERAL

Lote de producto:	9563
Fecha de producción:	26 MAYO 2025
Fecha devencimiento:	30 JUNIO 2025

CLASIFICACIÓN

Referencia de producto	Norma de referencia	Criterio de aceptación	Resultado
Huevo AA Rojo	NTC 1240	53.0 a 59.9 gramos	Cumple

Análisis y resultado emitido en proceso en planta de clasificación

REQUISITOS SENSORIALES

Requisito sensorial	Norma de referencia	Criterio de aceptación	Resultado
Olor	NTC 1240	Característico al producto	Cumple
Yema	NTC 1240	De forma esférica, de contorno ligeramente definido y centrada, y de uniforme	Cumple
Clara o albumen	NTC 1240	Viscosa, limpia, consistente firme, de aspecto homogéneo	Cumple

Análisis y resultado emitido en proceso en planta de clasificación

REQUISITOS ESPECIFICOS

Requisitos especifico	Norma de referencia	Criterio de aceptación	Resultado obtenido
Cáscara	NTC 1240	Entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista)	Cumple
Cáscara	NTC 1240	Limpio (con presencia suciedad en un área menor o igual al 25% de la superficie de la cáscara)	Cumple
Cáscara	INTERNA	Limpio 100% para producto de distribución en canal Food service	Cumple
Cáscara	NTC 1240	Color (color característico dependiendo de la raza del ave)	Cumple

Análisis y resultado emitido en proceso en planta de clasificación

REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

Requisitos microbiológicos	Norma de ref.	Criterio de aceptación	Resultado
Detección de Salmonella (análisis al contenido interno del huevo)	NTC 1240	Ausencia	Cumple

Análisis y resultado emitido por laboratorio microbiológico de la compañía, con frecuencia mensual

REQUISITOS GENERALES

Requisitos generales	Norma de referencia	Criterio de aceptación	Resultado
Empaques	INTERNA	Empaque nuevo, sin daños estructurales	Cumple
Trazabilidad	INTERNA	Código de rastreo legible	Cumple
Rotulado	RES. 5109	Rotulación (cuando aplique) según criterios establecidos por resolución	Cumple

Análisis y resultado emitido en proceso en planta de clasificación

Elaboró:	
Aprobó:	Fernando Sanabria Naranjo -

2945

HUEVOS TITO	**CERTIFICADO DE CALIDAD**	**CODIGO**	Versión 10
	GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD	**GCI-F-13**	

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

INFORMACIÓN GENERAL

Lote de producto:	5-9563
Fecha de producción:	26 MAYO 2025
Fecha devencimiento:	30 JUNIO 2025

CLASIFICACIÓN

Referencia de producto	Norma de referencia	Criterio de aceptación	Resultado
Huevo AA Rojo	NTC 1240	53.0 a 59.9 gramos	Cumple

Análisis y resultado emitido en proceso en planta de clasificación

REQUISITOS SENSORIALES

Requisito sensorial	Norma de referencia	Criterio de aceptación	Resultado
Olor	NTC 1240	Característico al producto	Cumple
Yema	NTC 1240	De forma esférica, de contorno ligeramente definido y centrada, y de uniforme	Cumple
Clara o albumen	NTC 1240	Viscosa, limpia, consistente firme, de aspecto homogéneo	Cumple

Análisis y resultado emitido en proceso en planta de clasificación

REQUISITOS ESPECIFICOS

Requisitos especifico	Norma de referencia	Criterio de aceptación	Resultado obtenido
Cáscara	NTC 1240	Entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista)	Cumple
Cáscara	NTC 1240	Limpio (con presencia suciedad en un área menor o igual al 25% de la superficie de la cáscara)	Cumple
Cáscara	INTERNA	Limpio 100% para producto de distribución en canal Food service	Cumple
Cáscara	NTC 1240	Color (color característico dependiendo de la raza del ave)	Cumple

Análisis y resultado emitido en proceso en planta de clasificación

REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

Requisitos microbiológicos	Norma de ref.	Criterio de aceptación	Resultado
Detección de Salmonella (análisis al contenido interno del huevo)	NTC 1240	Ausencia	Cumple

Análisis y resultado emitido por laboratorio microbiológico de la compañía, con frecuencia mensual

REQUISITOS GENERALES

Requisitos generales	Norma de referencia	Criterio de aceptación	Resultado
Empaques	INTERNA	Empaque nuevo, sin daños estructurales	Cumple
Trazabilidad	INTERNA	Código de rastreo legible	Cumple
Rotulado	RES. 5109	Rotulación (cuando aplique) según criterios establecidos por resolución	Cumple

Análisis y resultado emitido en proceso en planta de clasificación

Elaboró:	
Aprobó:	Fernando Sanabria Naranjo -

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

Fecha	29 de mayo de 2025	Hora inicio: 8:00 am	Hora finalización: 2:00 pm
Lugar	Calle 28 No. 14 – 58 Unión Temporal Nutripae 25 – Grupo 1		
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 FRUVER de la semana 19 de ejecución la cual corresponde del 03 al 06 de junio del 2025, para la modalidad Preparada en Sitio almuerzo y JM/JT

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:00 am el equipo de apoyo a la supervisión del componente técnico: Clara Hernández, Fernando Matallana, Laura I. Castellanos 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 Grupo 1, el cual se entregará en la semana 19 de ejecución y su entrega se realizará del 03 al 06 de junio de 2025.

1. **MENÚS Y LISTA DE INGREDIENTES:**

Se describe a continuación los menús aprobados por el equipo de nutrición para la semana 3 siendo los menús para verificar y los cuales se deberán evidenciar de la siguiente manera:

Modalidad PS – Almuerzo.

COMPONENTES	LUNES 02 MENU 11 FESTIVO	MARTES 03 MENU 12	MIERCOLES 04 MENU 13	JUEVES 05 MENU 14	VIERNES 06 MENU 15
ALIMENTO PROTEICO	FESTIVO	ESTOFADO DE POLLO	TORTILLA DE HUEVO	PECHUGA GRATINADA	CARNE DE RES EN CUADROS
LEGUMENOSA SECA		-	LENTEJA GUISADA	-	FRIJOLES GUISADOS
CEREALES		MACARRONES EN SALSA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL		PAPA EN CASQUITOS	PURE DE PAPA CON QUESO	MADURO ACARAMELADO	AREPA DE MAIZ CON QUESO
ENSALADA FRIA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA CON PINA	ENSALADA TRICOLOR	PIQUE (CEBOLLA-TOMATE)	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
BEBIDA		JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO CON LECHE	LIMONADA
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS		INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA AREPA
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

Proteína de origen animal:	Abarrotes:	Pulpa de fruta:
• Pechuga de pollo • Queso fresco • Leche entera en polvo • Leche entera liquida • Crema de leche	• Arroz • Azúcar Blanca • Sal • Aceite • Lentejas • Frijoles rojos • Harina de maíz blanca • Fideos	• Banano • Maracuyá • Guayaba • Piña

1.2.1. Modalidad PS – JM/JT.

COMPONENTES	LUNES 02	MARTES 03	MIERCOLES 04	JUEVES 05	VIERNES 06
	MENÚ No. 11 FESTIVO	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
Bebida con leche	FESTIVO	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	CASPIROLETA DE GALLETA	JUGO DE MANGO CON LECHE
Alimento proteico		-	PECHUGA A LA PLANCHA EN SALSA DE PINA	-	CARNE EN CUADRITOS GUISADA
Cereal acompañante		AREPA DE MAIZ CON QUESO	YUCA FRITA	AREPA DE TRIGO	ROSQUITAS DE HARINA DE MAIZ
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

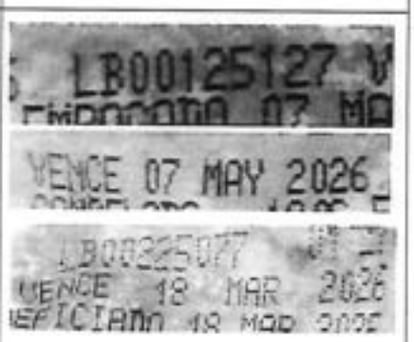
Complemento JM/JT

Fruta para jugo:	Proteína de origen animal:	Abarrotes:
• Tomate de Árbol • Mango	• Pechuga de pollo • Queso fresco • Huevo • Leche entera en polvo • Leche entera liquida	• Harina de maiz blanca • Harina de Trigo • Pasta macarrón • Azúcar blanco • Aceite • Sal • Chocolate

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. 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 RES	**Marca:** La carnicería Butcher Shop **Proveedor:** La carnicería Butcher Shop **Lote:**1250526 **Vence:** 25/06/2025 **Presentación:** kg	173 kg	Producto almacenado en condiciones de refrigeración, en canastillas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura Pendiente los microbiológicos	
PECHUGA DE POLLO	**Marca:** Macpollo **Proveedor:** Comercializadora SS Santander SAS **Lote1:** LB00125127 **Vence1:** 07/May/26 **Lote 2:** LB00225077 **Vence2:** 18/Mar/26 **Presentación:** kg	Lote 1: 50 kg Lote 2: 774 kg	Producto almacenado en condiciones de refrigeración, en canastillas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura	

2.2.1 RTP, Verduras y Frutas:

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTOGRAFIA DEL ROTULADO
AJO	**Proveedor:** COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S **Presentación:** N/A **Lote:** N/A **FV:** NA	10 Kg	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura	
CEBOLLA CABEZONA	**Proveedor:** COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S **Presentación:** N/A **Lote:** N/A **FV:** NA	233 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 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

CEBOLLA JUNCA TALLOS	**Proveedor:** COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S **Presentación:** N/A **Lote:** N/A **FV:** NA	49 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 facturas de compra.	
CILANTRO	**Proveedor:** COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S **Presentación:** N/A **Lote:** N/A **FV:** NA	1,5 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 facturas de compra.	
PAPA SABANERA	**Proveedor:** COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S **Presentación:** N/A **Lote:** N/A **FV:** NA	1603 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 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

PEPINO COHOMBRO	**Proveedor:** COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S **Presentación:** N/A **Lote:** N/A **FV:** NA	54 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 facturas de compra.	
PIMENTON	**Proveedor:** COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S **Presentación:** N/A **Lote:** N/A **FV:** NA	64 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 facturas de compra.	
PLATANO HARTON MADURO	**Proveedor:** COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S **Presentación:** N/A **Lote:** N/A **FV:** NA	83 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 facturas 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			
REPOLLO MORADO	**Proveedor:** COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S **Presentación:** N/A **Lote:** N/A **FV:** NA	152 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 facturas de compra.	
REPOLLO BLANCO	**Proveedor:** COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S **Presentación:** N/A **Lote:** N/A **FV:** NA	450 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 facturas de compra.	
TOMATE	**Proveedor:** COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S **Presentación:** N/A **Lote:** N/A **FV:** NA	325 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 facturas de compra.	

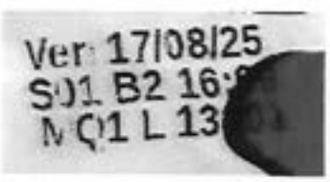
Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO			
YUCA	**Proveedor:** COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S **Presentación:** N/A **Lote:** N/A **FV:** NA	78 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 facturas de compra.	
ZANAHORIA	**Proveedor:** COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S **Presentación:** N/A **Lote:** N/A **FV:** NA	207 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 facturas de compra.	
LIMON	**Proveedor:** COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S **Presentación:** N/A **Lote:** N/A **FV:** NA	43 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 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

PIÑA	**Proveedor:** COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S **Presentación:** N/A **Lote:** N/A **FV:** NA	170 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 facturas de compra.	

2.3. Productos de alto riesgo:

LACTEOS

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
CREMA DE LECHE	**Marca:** Colfrance **Proveedor:** COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S **Lote: 13901** **Vence:** 17/08/25 **Presentación:** 200 gr	**180 unidades**	Producto almacenado en condiciones de refrigeración, en canastillas. Producto en buenas condiciones de calidad. 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

OBSERVACIONES GENERALES:

- Los alimentos verificados en bodega y relacionados en el acta se evidenciaron en estado óptimo de calidad, los alimentos de alto riesgo refrigerados y congelados como carne de res y la pechuga de pollo se evidenciaron en condiciones de conservación adecuadas – refrigeración.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Pendiente entrega de los análisis microbiológicos de los alimentos de alto riesgo	UT NUTRIPAE	30 de mayo 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
Fernando Matallana	SEB	Apoyo Técnico	kfmatallanad@bucaramanga.gov.co	
Clara Hernández	SEB	Apoyo Técnico	clhernandezm@bucaramanga.gov.co	
Laura I. Castellanos	SEB	Apoyo Técnico	licastellanos@bucaramanga.gov.co	
Yarley Ramírez	U.T NUTRIPAE 25	Coordinadora	Nutripae25@gmail.com	

29462

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

	FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 19 (03 al 06 DE JUNIO 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
	G1	G2	G3	G4	Cobertura Total															Responsable de la verificación
	688	3977	2073	1147	7885	ALMUERZO														
	78	971	_____	_____	1049	COMPLEMENTO JM/JT														
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	
29/05/2025	AJO	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	10	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/05/2025	CEBOLLA CABEZONA,	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	233	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/05/2025	CEBOLLA JUNCA TALLOS	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	49	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/05/2025	CILANTRO	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	1,5	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/05/2025	PAPA SABANERA	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	1,603	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/05/2025	PEPINO COHOMBRO	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	54	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/05/2025	PIMENTÓN	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	64	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/05/2025	PLÁTANO HARTÓN, MADURO	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	83	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/05/2025	REPOLLO BLANCO	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	450	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/05/2025	REPOLLO MORADO	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	152	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/05/2025	TOMATE	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	325	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/05/2025	YUCA	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	78	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/05/2025	ZANAHORIA	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	207	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/05/2025	LIMÓN	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	43	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/05/2025	PIÑA	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	170	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

29463

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

		FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 19 (03 al 06 DE JUNIO 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
		G1	G2	G3	G4	Cobertura Total															Responsable de la verificación
		688	3977	2073	1147	7885	ALMUERZO														
		78	971	_____	_____	1049	COMPLEMENTO JM/JT														
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	
29/05/2025	Pechuga de Pollo	MACPOLLO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	B00225077	18 MAR 2026	50	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
29/05/2025	Pechuga de Pollo	MACPOLLO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	B00125127	07 MAY 2026	774	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
29/05/2025	Carne de Res	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP	1250526	25/06/2025	173	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
27/05/2025	Crema de Leche	COLFRANCE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	13901	17/08/2025	180	200 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		

2964

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	111585
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	1250526
Fecha de vencimiento	25-06-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	26-05-2025 15:20:00
Fecha de Análisis	26-05-2025

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: 3334752

Fecha de Emisión: 30-05-2025

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

29465

LABORATORIO MICROBIOLÓGICO
AVSA S.A.

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

DISTRIBUIDORA:	GIRÓN
PRODUCTO:	PECHUGA CONGELADA
FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	08/05/2025
FECHA DE EMISIÓN CERTIFICADO:	21/05/2025

Tabla de Resultados

CÓDIGO DE MUESTRA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	*Petrifilm E. coli*	*Staphylococcus aureus Coag(+) Ufc/g*	*Salmonella spp en 25 grs*	*Campylobacter jejuni*	*Esporas clostridium sulfito reductor*
360	7 de may de 26	B00125127	10	<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
AVSA S.A.	A granel	Azar

Ana María Arboleda O.
Jefe de Laboratorio Microbiológico

KM 1 Vía Café Madrid - Palenque Teléfono: 6076496802 E-mail: auxcalidadadmonlabmicro@avsasa.com

29466

LABORATORIO MICROBIOLÓGICO
AVSA S.A.

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

DISTRIBUIDORA:	GIRÓN
PRODUCTO:	PECHUGA CONGELADA X2 UNA CTA
FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	19/03/2025
FECHA DE EMISIÓN CERTIFICADO:	21/04/2025

Tabla de Resultados

CÓDIGO DE MUESTRA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	*Petrifilm E. coli*	*Staphylococcus aureus Coag(+) Ufc/g*	*Salmonella spp en 25 grs*	*Campylobacter jejuni*	*Esporas clostridium sulfito reductor*
678	18 de mar de 26	B00225077	10	<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
AVSA S.A.	A granel	Azar

Ana María Arboleda O.
Jefe de Laboratorio Microbiológico

KM 1 Vía Café Madrid - Palenque Teléfono: 6076496802 E-mail: auxcalidadadmonlabmicro@avsasa.com

29467

Colfrance	**INFORME 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: 13901
Presentación: X 200 g
Fecha Vencimiento: 17/08/2025
Fecha Toma Muestra: 14/05/2025
Fecha Resultados: 28/05/2025

INFORME 16142

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS

PARÁMETRO (UNIDADES)	METODO DE DETERMINACION	VALOR DE REFERENCIA (Res.2310/86)	RESULTADO
Materia grasa % m/m	Gerber	Min 18,0	18.0
Sólidos lácteos no grasos %m/m	Cálculos por diferencia	Min 7,0	7.74
Fosfatasa alcalina (sin unidades)	Cualitativo (p-Nitrofenilfosfato)	Negativa	Negativa
Densidad (g/ml) a 15 °C	Lactodensímetro	***	1,016
Acidez como ácido láctico % m/m	Titulación Potenciométrica	Máx 25	0,13
pH a 20 °C (unidades de pH)	Potenciometría	***	6,67
***** Parámetro no contemplado en la Res. 2310/86**			

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

OTROS PARÁMETROS

PARÁMETRO (UNIDADES)	RESULTADO
Temperatura °C	Temperatura Ambiente
Características Organolépticas	**Olor:** característico de la leche **Sabor:** crema de leche **Color:** blanco o levemente amarillento **Textura:** cremosa **Apariencia:** Líquida

Observaciones: EL RESULTADO ES VÁLIDO ÚNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA.
Concepto: ACEPTABLE. La muestra analizada cumple con la Resolución 1407 de 2022 y en la resolución 2310 de 1986.

Fabián Andrés Cruz
Coordinador de laboratorios
Productos lácteos Colfrance CPS en C en reorganizacion

FIN DE COMUNICADO

Educación

INFORME No.5 MAYO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACIÒN 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

29469

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

Fecha	02 -05- 2025	**Hora inicio:** 10:00 am	**Hora finalización:** 02:00pm
Lugar	Calle 28 No 14-58 Barrio Centro Unión Temporal NUTRIPAE25- Grupo No 1		
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 15 la cual corresponde del 05 al 09 de mayo del 2025.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 10:00 am el equipo técnico de apoyo a la supervisión: Clara Hernández y Fernando Matallana, se disponen a iniciar la verificación de los productos Ración Industrializada en la bodega del Operador UT NUTRIPAE 25 del Grupo 1, la cual se entregará en la semana 15 de ejecución la cual corresponde su entrega del 05 al 09 de mayo 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: La Entidad Territorial dio autorización al intercambio de la fruta mandarina por durazno en el menú 14.

1. **MENÚS**

COMPONENTES	LUNES 05	MARTES 06	MIERCOLES 07	JUEVES 08	VIERNES 09
	MENÚ No. 11	**MENÚ No 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No.14**	**MENÚ No. 15**
LÁCTEOS	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	AVENA UAT - (UHT)	LECHE UAT (UHT)	YOGURT	AVENA UAT - (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	PAN CON SABOR A COCO	MUFFIN SABOR VAINILLA	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	GALLETA CASERA	GALLETA CHIPS DE CHOCOLATE
FRUTA		PERA	BANANO	MANGO	
AZÚCARES Y DULCES	PANELITA CON LECHE				BOCADILLO DE GUAYABA

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

MENÚ No. 11



29470

Educación / Alimentos 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-0021427-2022  CONCEPTO (CUMPLE/ NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE SABORIZADA MARCA MR QUICK	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	L251812A L251812B 251752A	27-07-2025 27-07-2025 24-07-2025	200 ml	3250 unidades 3250 unidades 3250 unidades	CUMPLE

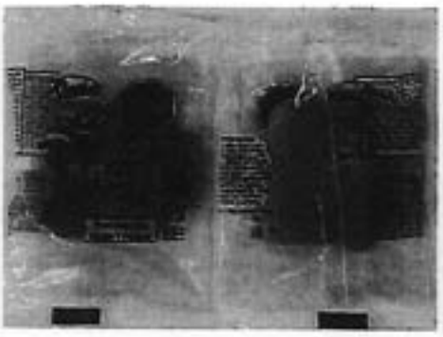
DERIVADO CEREAL

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 SABOR A COCO	LA MOLIENDA DEL PAN SAS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	29042025	19/05/2025	40 gramos	1.330 unidades	CUMPLE
					60 gramos	5.800 unidades	CUMPLE
					80 gramos	2.410 unidades	CUMPLE
					100 gramos	730 unidades	CUMPLE

Educación / Alimentos 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
			NSA-0022073-2022 
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO
PANELITA CON LECHE MARCA RICOLAC	ALIMENTOS RICOLAC SAS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	L25006	23/09/2025	15 gramos	10.270 unidades	CUMPLE

MENÚ No. 12

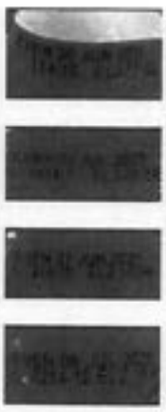


EL MENU INCLUYE FRUTA PERA, LA CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE

29472

Educación / Alimentos 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)

BEBIDA LACTEA

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA RSA-0007375-2019
			 CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UAT (UHT) MARCA FRESKALEC HE	FRESKALEC HE	FRESKALECH E	L114/10 L 2414-7 L 214-10 L 0214-10	30 JUN 25 03 JUL 25 27 JUN 25 06 JUL 25	200 ml	5137 Unidades 5137 Unidades 5317 Unidades 5139 Unidades	CUMPLE

REMANENTE DE AVENA

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA RSA-0007375-2019
			 CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UAT (UHT) MARCA FRESKALEC HE	FRESKALEC HE	FRESKALECH E	L 214/10	22 JUN 25	200 ml	121 Unidades	CUMPLE

29473

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

DERIVADO CEREAL

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

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
MUFFIN SABOR A VAINILLA MARCA BUENA SIEMBRA	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S	A46029	15905/25	40 gramos	1.330 unidades	CUMPLE
					60 gramos	5.800 unidades	CUMPLE
					80 gramos	2.410 unidades	CUMPLE
					100 gramos	730 unidades	CUMPLE

MENÚ No. 13



EL MENU INCLUYE FRUTA **BANANO**, LA CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE.

29474

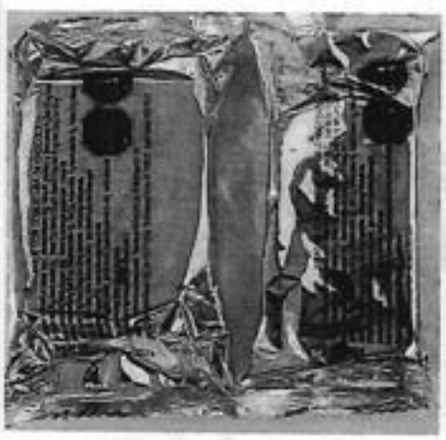
Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

BEBIDA LACTEA

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		 	RSIAE-02M54795  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	VENCE /LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE ENTERA (UHT) MARCA ALQUERIA	PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA SAS	FRESCALE-CHE SAS	L 12-12 L 12-6	23/JUN/2025 12/JUN/2025	200 ml	10.300 Unidades	CUMPLE

DERIVADO CEREAL

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSAD11/67315  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
PONQUE CON COBERTURA DE CHOCOLATE MARCA DEL CERRO	DEL CERRO SAS	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S	L311925	19/MAY/2025	40 gramos	7.610 unidades	CUMPLE
					60 gramos	5.810 unidades	CUMPLE

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

MENÚ No. 14



EL MENU INCLUYE FRUTA **MANGO** LA CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE)

BEBIDA LACTEA

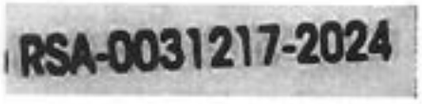
ROTULO		**LOTE / FV**	**REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA**
			**RSA-0015565-2021** RSA-0015565-2021 **CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)** **CUMPLE**

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
YOGURT MARCA MR QUICK	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	L 251761	10/JUN/2025	200 ml	8.398 unidades	CUMPLE

29476

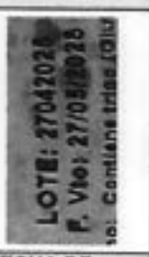
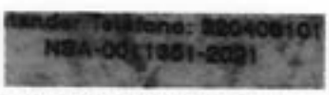
Educación / Alimentos para Aprender / Alcaldía de Bucaramanga / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

REMANENTE BEBIDA LACTEA

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-0031217-2024  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
YOGURT MARCA FRESKALECHE	FRESKALECHE	FRESKALECHE	L 08124 L 081216 L 0815	04 JUN 2025 04 JUN 2025 04 JUN 2025	200 ml	390 unidades 390 unidades 390 unidades	CUMPLE

DERIVADO 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 CASERA MARCA MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	27042025	27/05/2025	40 gramos	1.330	CUMPLE
					60 gramos	5.800	CUMPLE
					80 gramos	2.410	CUMPLE
					100 gramos	730	CUMPLE

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 No. 15



BEBIDA LACTEA

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA RSA-0007375-2019 Registro Sanitario RSA-0007375-2019 CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UAT (UHT) MARCA FRESKALECHE	FRESKALECHE	FRESKALECHE	L114/10 L 2414-7 L 214-10 L 0214-10	30 JUN 25 03 JUL 25 27 JUN 25 06 JUL 25	200 ml	5137 Unidades 5137 Unidades 5317 Unidades 5139 Unidades	CUMPLE

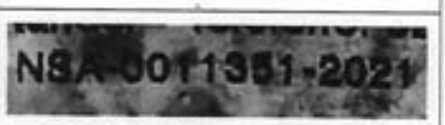
Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

REMANENTE AVENA

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA RSA-0007375-2019 
		[redacted]	CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UAT (UHT) MARCA FRESKALECHE	FRESKALECHE	FRESKALECHE	L 214/10	22 JUN 25	200 ml	121 Unidades	CUMPLE

DERIVADO CEREAL

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

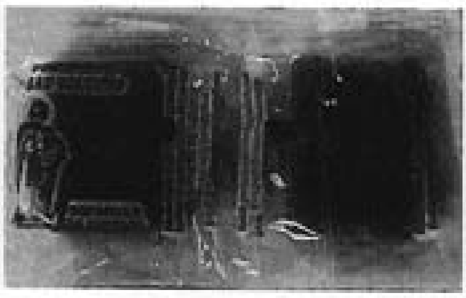
PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE SANTA CATALINA	LAMOLINEDA DEL PAN SAS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	30042025	30/05/2025	40 gramos	1.330	CUMPLE
					60 gramos	5.800	CUMPLE
					80 gramos	2.410	CUMPLE
					100 gramos	730	CUMPLE

29479

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

DULCE / POSTRE

ROTULO

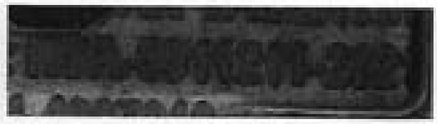


LOTE / FV



REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA

NSA-0011211-2021



CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)

CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO
BOCADILLO DE GUAYABA MARCA GRAN PRODUCTOS SAN VALENTIN	PRODUCTOS SAN VALENTIN	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	L703	10/10/25	15 gramos	12.375 unidades	CUMPLE

REMANENTES:

FCR 03: FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 14 (28 DE ABRIL A 02 DE MAYO 2025)

G1	G2	G3	G4	Cobertura Total	
1321	2753	2410	735	10330	RACION INDUSTRIALIZADA

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

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	No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con [illegible] de Calidad SI	NO	Responsable de la verificación
23/04/2025	AVENA UHT - UHT	FRESKALECHE	FRESKALECHE	21410	22 JUN 2025	121	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/04/2025	YOGURT	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	L251581	03 06 25	600	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
10/04/2025	BOCADILLO TIPO TUME	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25003	02 SEP 25	28	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
23/04/2025	MANI CON PASAS * 15 GR	SANTA CATALINA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	22	08/10/2025	40	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
23/04/2025	AREQUIPE * 20 GR	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25006	29/06/2025	40	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
10/04/2025	ROLLITO DE LECHE	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25003	08 JUN 25	10	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
3/04/2025	GRANOLA CON COCO Y UVAS PASAS X 35 GR	COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	10/04/2025	90	8/10/2025	80	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

OBSERVACIONES GENERALES:

- Se evidencia 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 y refrigeración.

-La fruta de los menús No. 12 (PERA) No. 13 (BANANO) No. 14 (MANGO), no se evidenciaron en bodega, queda pendiente por parte del Operador UT NUTRIPAE 25, el envío del formato de verificación de fruta diligenciado, un día antes de la entrega.
-Quedan pendientes microbiológicos de Leche saborizada Mr. Quick L 251812 A, L 251752 A, Avena Freskaleche L 114/10, L2414-7, L214-10, L0214-10, Panificados: Pan con Sabor a coco, Muffin sabor vainilla, Ponqué cubierto de chocolate, Galleta casera, Galleta chips de chocolate y certificado de calidad de la panelita de leche.

Siendo las 2:00 pm, se socializa el acta y se da cierre.

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

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Quedan pendientes microbiológicos de panificado, lácteos y dulce.	UT NUTRIPAE 25	03/05/2025

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 HERNANDEZ M	SEB	Apoyo Técnico Supervisión PAE	clhernandezm@bucaramanga.gov.co	
FERNANDO MATALLANA	SEB	Profesional de Apoyo Técnico	kfmatallanad@bucaramanga.gov.co	
JHON MANCERA	UT NUTRIPAE 25	Jefe de Calidad	nutripae25@gmail.com	

COPIA CONTROLADA

29481

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 Arequipe x 200ml L25181Za	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	28/04/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	27/07/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	20035	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	28/04/2025	Fecha de Informe	03/05/2025
Fecha de análisis	28/04/2025	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	0,13	0,12-0,16
pH	----	6,58	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/mL	1,045	1,030 - 1,060
% Grasa	%	3,1	min 3
Brix	%	11,8	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.
Ni numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminiscencia 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

Maria Alejandra Quintero Lopez. **Coordinadora de Calidad.**	Caroline Guerrero **Caroline Mishel Guerrero Castro.** **Microbiologa.**

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 Arequipe x 300ml L3518138	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	28/04/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	27/07/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	20036	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	28/04/2025	Fecha de informe	03/05/2025
Fecha de análisis	28/04/2025	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	0,12	0,12-0,16
pH	-----	6,58	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,045	1,030 - 1,060
% Grasa	%	3,1	min 3
Brix	%	11,8	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.
Nº numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicencia Microbiana HLS 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

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros microbiologicos establecidos por la resolucion 1407/2022

María Alejandra Quintero Lopez. Coordinadora de Calidad.	Caroline Guerrero. Caroline Mishel Guerrero Castro. Microbiologa.

29483

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 Arequipe x 200ml L251752A	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	25/04/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	24/07/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	20021	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	25/04/2025	Fecha de informe	01/05/2025
Fecha de análisis	28/04/2025	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 acido láctico % m/v	% m/v	0,13	0,12-0,16
pH	-----	6,55	6,5 - 6,8
Densidad gr/mL	g/mL	1,045	1,030 - 1,060
% Grasa	%	3,0	min 3
Brix	%	15,3	13 a 19
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	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 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 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

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros microbiologicos establecidos por la resolucion 1407/2022

Maria Alejandra Quintero Lopez. **Coordinadora de Calidad.**	Caroline Guerrero **Caroline Mishel Guerrero Castro.** **Microbiologa.**

29484

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0441-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-abril-29
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-abril-29
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-abril-29
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-mayo-03
Descripción de la muestra	Pan sabor a coco	Lote: 29042025; FF: 29/04/2025	
Muestra No	AE-MB0441	FV: 19/05/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	60	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

29485

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

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

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-2095-25-0

FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-03-31

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 ÍTEM DE ENSAYO

LUGAR DE TOMA DE ITEM	PLANTA ALIMENTOS RICOLAC SAS	FECHA DE TOMA DE ÍTEM	2025-mar-26	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-mar-26	HORA	8:40:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A	2025-mar-26		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO

N° ÍTEM DE ENSAYO	API-2095-25	FECHA PRODUCCIÓN (*)	2026-mar-25
IDENTIFICACIÓN (*)	PRODUCTO TERMINADO: PANELITA DE LECHE	FECHA VENCIMIENTO (*)	2023-sep-25
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (*)	ALIMENTOS RICOLAC SAS	LOTE (*)	25006
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (*)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMBIENTE
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	18,9°C

OBSERVACIONES

RESULTADOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN c	ESPECIFICACIÓN m	ESPECIFICACIÓN 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 ENSAYD 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-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 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 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:

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

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

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

----FIN DEL INFORME----

29486

Línea gratuita nacional
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad
Subproceso: Gestión de Laboratorios
Formato: Certificado de calidad AVENA UHT

Producto:	AVENA UHT
Referencia:	200G
Fecha de producción:	22-04-2025
Fecha de analisis:	22-04-2025
Fecha de vencimiento:	30-06-2025
Lote	L 11410 EL1-EL2-EL3

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE CRUDA UTILIZADA EN EL PROCESO

%Grasa (mín 3,0) Met.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Met.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0285-1,0330) Met.Gravimé trica	% E.S.T (mín 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (mín 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,530 °C) Met. Crioscopia	Análisis Sensorial (color,olor,saborCaracterístico)	Concepto
3,7	0,14	6,74	1,0316	12,48	8,78	-0,520	Aceptable	Liberado

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

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO AVENA UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	VISCOSIDAD	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR
1,9	14,52	Negativa	Negativa	1,066	0,09	6,68	1380	Aceptable

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Clostridiumperfringens (Cmp)	28/04/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml

*Soportado bajo plan de muestreo interno.

Aryli Paba Rincón Especialista Aseg.Calidad

Edwin Alexis Navarro Angulo Coordinador Aseg.Calidad

29437

Línea gratuita nacional:
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad
Subproceso: Gestión de Laboratorios
Formato: Certificado de calidad AVENA UHT

Código: FRAC-736
Versión: 02

Producto:	AVENA UHT
Referencia:	200G
Fecha de producción:	25-04-2025
Fecha de analisis:	25-04-2025
Fecha de vencimiento:	08-07-2025
Lote	L 24147 EL1-EL2-EL3

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE CRUDA UTILIZADA EN EL PROCESO

%Grasa (min 3,0) Met.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Met.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0295-1,0330) Met.Gravimd trico	N.E.S.T (min 11,2) Met. Cálculo	N.E.S.D (min 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,513 °C) Mét. Crioscopia	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Caracteristico)	Concepto
3,9	0,13	6,71	1,0318	12,77	8,87	-0,525	Aceptable	Liberado

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

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO AVENA UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	VISCOCIDAD	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR)
1,7	13,48	Negativa	Negativa	1,0520	0,09	6,68	818	Aceptable

Análisis	Fecha reporte	Téonica	Resultado cuantitativo
Cianimonacroplatolato (CMP)	02/05/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml

*Soportado bajo plan de muestreo interno.

Aryli Paba Rincón Especialista Aseg.Calidad

Anderson Arguello García Apoyo Aseg. Calidad

29488

freska leche 33 años

Línea gratuita nacional: 01 8000 110 000

www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad
Subproceso: Gestión de Laboratorios
Formato: Certificado de calidad AVENA UHT

Código: FRAC-726

Versión: 02

Producto:	**AVENA UHT**
Referencia:	**200G**
Fecha de producción:	**19-04-2025**
Fecha de analisis:	**19-04-2025**
Fecha de vencimiento:	**27-06-2025**
Lote	**L 21410 EL1-EL2-EL3**

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE CRUDA UTILIZADA EN EL PROCESO

%Grasa (min 3,0) Met.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Met.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0295-1,0330) Met.Gravimetría	N.E.S.T (min 11,2) Met. Cálculo	N.E.S.D (min 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Met. Crioscopia	Análisis Sensorial (color,olor,sabor Característico)	Concepto
3,8	0,13	6,74	1,0322	12,51	8,91	-0,530	Aceptable	Liberado

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

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO AVENA UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	VISCOCIDAD	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR)
1,9	13,52	Negativa	Negativa	1,054	0,09	6,73	842	Aceptable

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	30/04/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml

*Soportado bajo plan de muestreo interno.

Aryli Paba Rincón Especialista Aseg.Calidad

Anderson Arguello García Apoyo Aseg. Calidad

29489

Línea gratuita nacional:
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad AVENA UHT

Código: FRAC-738
Versión: 02

Producto	AVENA UHT
Referencia	200G
Fecha de producción	28-04-2025
Fecha de analisis	28-04-2025
Fecha de vencimiento	06-07-2025
Lote	L 021410 EL1-EL2-EL3

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE CRUDA UTILIZADA EN EL PROCESO

%Grasa (min 3,0) Met.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Met.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. Crioscopía	Análisis Sensorial (color,olor,sabor/Característico)	Concepto
3,8	0,140	6,71	1,0322	12,75	8,95	-0,515	Aceptable	Liberado
3,5	0,140	6,71	1,0322	12,39	8,89	-0,517	Aceptable	Liberado

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo	< 0.0005 mg/kg	< 2.5 mg/kg	< 0.01 mg/kg	No detectable
< LMR	<LMR	<LMR	<LMR	No detectable

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas. LMR: Límite Máx Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO AVENA UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	VISCOCIDAD	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR)
1,9	14,02	Negativa	Negativa	1,054	0,1	6,66	740	Aceptable

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	02/05/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml
*Esterilidad Comercial 35°C y 55°C

*Soportado bajo plan de muestreo interno.

Aryli Paba Rincón Especialista
Aseg.Calidad

Anderson Arguello García Apoyo
Aseg. Calidad

29490

Línea gratuita nacional:
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad
Subproceso: Gestión de Laboratorios
Formato: Certificado de calidad AVENA UHT

Código: FRAC-728
Versión: 02

Producto:	AVENA UHT
Referencia:	200G
Fecha de producción:	14-04-2025
Fecha de analisis:	14-04-2025
Fecha de vencimiento:	22-06-2025
Lote	L 21410 EL1-EL2-EL3

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE CRUDA UTILIZADA EN EL PROCESO

%Grasa (mín 3,0) Met.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Met.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0293-1,0330) Met.Gravimé trica	N.E.S.T (mín 11,2) Met. Cálculo	N.E.S.D (mín 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Mét. Crioscopia	Análisis Sensorial (color,olor,sabor=Característico)	Concepto
3,6	0,13	6,73	1,0318	12,41	8,81	-0,527	Aceptable	Liberado
3,8	0,13	6,74	1,0318	12,65	8,85	-0,516	Aceptable	Liberado

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

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO AVENA UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	VISCOCIDAD	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR)
1,8	14,00	Negativa	Negativa	1,0540	0,09	6,71	610	Aceptable

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	21/05/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml

*Soportado bajo plan de muestreo interno.

Aryll Paba Rincón Especialista Aseg.Calidad

Anderson Arguello García Apoyo Aseg. Calidad

29491

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2509374

Fecha de emisión: 2025-05-03

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
/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	2025-04-28 - 12:08:22
Cadena Custodia	19222
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 (+)	Muffin sabor a vainilla		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-04-28	No. de Muestra	2509374
Fecha de análisis	2025-04-28	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	28 °C
Lote (+)	A48029	Fecha Vencimiento (+)	19/05/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Bolsa plástica
Área	N/A	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	< 10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<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 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2509374

Fecha de emisión: 2025-05-03

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

29493

Línea gratuita nacional:
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Código: FRAC-738
Versión: 02

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad leche UHT

Producto	LECHE UHT ENTERA ALQ
Referencia	200ml
Fecha de producción	15/04/2025
Fecha de analisis	15/04/2025
Fecha de vencimiento	23/06/2025
Lote	L 1212 EL1 –EL2- EL3

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE EN EL PROCESO

%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. Crioscopía	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Caracteristico)	Concepto
3,1	0,13	6,74	1,0318	11,81	8,71	-0,530	Característico	Liberado

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

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx. Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO LECHE UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO TOTAL % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	INDICE CRIOSCOPICO °C	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR)
3,1	11,68	8,56	Negativa	Negativa	1,0312	0,14	6,65	-0,526	Característico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	21/04/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml
*Esterilidad Comercial 35°C y 55°C: Satisfactoria

*Soportado bajo plan de muestreo interno.

Aryli Paba Rincón Especialista Aseg. Calidad

Edwin Alexis Navarro Angulo
Coordinador Aseg.Calidad

29494

Línea gratuita nacional
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Código: FRAC-738
Versión: 02

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad leche UHT

Producto	LECHE UHT ENTERA ALQ
Referencia	200ml
Fecha de producción	04/04/2025
Fecha de analisis	04/04/2025
Fecha de vencimiento	12/06/2025
Lote	L 126 EL1 –EL2- EL3

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE EN EL PROCESO

%Grasa (min 3,0) Mét.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Mét.Volumetria	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	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Caracteristico)	Concepto
3,8	0,14	6,70	1,0318	12,65	8,85	-0,523	Característico	Liberado
3,8	0,14	6,73	1,0322	12,75	8,95	-0,528	Característico	Liberado

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

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx. Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO LECHE UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO TOTAL % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	INDICE CRIOSCOPICO °C	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR)
3,1	11,78	8,68	Negativa	Negativa	1,0316	0,14	6,65	-0,520	Característico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	09/04/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml
*Esterilidad Comercial 35°C y 55°C: **Satisfactoria**

*Soportado bajo plan de muestreo interno.

Aryll Paba Rincón Especialista Aseg. Calidad

Edwin Alexis Navarro Angulo
Coordinador Aseg.Calidad

29495

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0436-25

Nombre	**CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS**		
Dirección	Calle 36 No 27-71 Of. 719	Fecha toma de muestra	2025-abril-26
Responsable	Claudia Quiñones	Fecha de recepción	2025-abril-26
Teléfono	315 9267220	Fecha de análisis	2025-abril-26
Procedimiento de muestreo	Puntual	Fecha de informe	2025-mayo-02
Descripción de la muestra	Ponque con cobertura de chocolate	Lote: 311925	
Muestra No	AE-MB0436	FV: 19/05/2025	

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 escrito del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M.
Director Técnico

29496

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-may-16		

Producto /Lote	yogurt sabor a Mora Mr Quick x 200ML L251761	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	26/04/2025	Lugar de muestreo	Linea bebidas
Fecha de Vencimiento	10/06/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	20031	Proceso	pausterizacion
Fecha de muestreo	26/04/2025	Fecha de informe	02/05/2025
Fecha de análisis	26/04/2025	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	0,72	0.70-1.50
% Grasa	%	2,5	min 2,5
Fosfatasa	------	nm	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

ANALISIS	UNIDADES	RESULTADO	ESPECIFICACION
recuento de coloformes totales	5	<100	m 10 ufc/ml - M 100 ufc/ml
recuento de *Escherichia coli*	5	<10	<10 ufc/ml
recuento de mohos y levaduras	5	<200	m 200 ufc/ml - M 500 ufc/ml

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

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros Fisicoquimicos establecidos por la resolucion 2310/1986 Y para metros microbiologicos establecidos por la resolucion 1497/2022.

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

29497

Línea gratuita nacional: 01 8000 110 000

www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad
Subproceso: Gestión de Laboratorios
Formato: Certificado de calidad yogurt

Código: FRAC- 738
Versión: 02

Producto	YOGURT
Referencia	200 gr sabor Fresa
Fecha de producción	04-21-2025
Fecha de analisis	04-21-2025
Fecha de vencimiento	04-06-2025
Lote	08124 C

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE CRUDA UTILIZADA EN EL PROCESO

%Grasa (min 3,0) Mét.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico)	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) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C)	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Característico)	Concepto
3,6	0,13	6,72	1,0320	12,46	8,86	-0,518	Aceptable	Liberado

RESULTADOS CONTAMINANTES *

METALES PESADOS < 0,02	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo	< 0.0005 mg/kg	< 2.5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
< LMR	<LMR	No realizado	<LMR	No detectable

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO YOGURT

FISICO QUIMICOS					MICROBIOLOGICOS			RESULTADOS SENSORIALES		
MATERIA GRASA % m/m	SOLIDOS LACTEOS NO GRASOS %m/m	ACIDEZ COMO ACIDO LACTICO % m/m	FOSFATASA	PROTEINA LACTEA %m/m	COLIFORMES TOTALES	COLIFORMES FECALES	MOHOS Y LEVADURAS	OLOR	COLOR	SABOR
2,6	14,91	0,73	NEGATIVA	3,0	<10	<10	<10	CARACTERISTICO		

VÁLIDO UNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	08/04/2025	HPLC-UV	<15 mg/L (CMP)

Aryli Paba Rincón Especialista
Aseg.Calidad

Anderson Arguello García Apoyo
Aseg. Calidad

20498

Línea gratuita nacional:
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad
Subproceso: Gestión de Laboratorios
Formato: Certificado de calidad yogurt

Código: FRAC- 738
Versión: 02

Producto	YOGURT
Referencia	200 gr sabor Mora
Fecha de producción	04-21-2025
Fecha de analisis	04-21-2025
Fecha de vencimiento	04-06-2025
Lote	08216 B

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE CRUDA UTILIZADA EN EL PROCESO

%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. Crioscopía	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Característico)	Concepto
3,6	0,13	6,72	1,0320	12,46	8,86	-0,518	Aceptable	Liberado

RESULTADOS CONTAMINANTES *

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo	< 0.0005 mg/kg	< 2.5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
< LMR	<LMR	No realizado	<LMR	No detectable

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO YOGURT

FISICO QUIMICOS					MICROBIOLOGICOS			RESULTADOS SENSORIALES		
MATERIA GRASA % m/m	SOLIDOS LACTEOS NO GRASOS %m/m	ACIDEZ COMO ACIDO LACTICO % m/m	FOSFATASA	PROTEINA LACTEA %m/m	COLIFORMES TOTALES	COLIFORMES FECALES	MOHOS Y LEVADURAS	OLOR	COLOR	SABOR
2,6	14,6	0,67	NEGATIVA	3,0	<10	<10	<10	CARACTERISTICO		

VÁLIDO UNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	30/04/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

Aryli Paba Rincón Especialista
Aseg.Calidad

Anderson Arguello García Apoyo
Aseg. Calidad

29499.

Línea gratuita nacional:
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad yogurt

Código: FRAC- 736
Versión: 02

Producto	YOGURT
Referencia	200 gr sabor Melocotón
Fecha de producción	04-21-2025
Fecha de producción	04-21-2025
Fecha de vencimiento	04-06-2025
Lote	0815 A

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE CRUDA UTILIZADA EN EL PROCESO

%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.Gravimétri co	% E.S.T (min 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (min 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,550 °C) Mét. Crioscopía	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Caracteristico)	Concepto
3,6	0,13	6,72	1,0330	12,46	8,80	-0,518	Aceptable	Liberado

RESULTADOS CONTAMINANTES *

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo	< 0.0005 mg/kg	< 2.5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
< LMR	<LMR	No realizado	<LMR	No detectable

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO YOGURT

FISICO QUIMICOS					MICROBIOLOGICOS			RESULTADOS SENSORIALES		
MATERIA GRASA % m/m	SOLIDOS LACTEOS NO GRASOS %m/m	ACIDEZ COMO ACIDO LACTICO % m/m	FOSFATASA	PROTEINA LACTEA %m/m	COLIFORMES TOTALES	COLIFORMES FECALES	MOHOS Y LEVADURAS	OLOR	COLOR	SABOR
2,6	16,41	0,77	NEGATIVA	3,0	<10	<10	<10	CARACTERISTICO		

VÁLIDO UNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	25/04/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

Aryli Paba Rincón Especialista
Aseg.Calidad

Anderson Arguello García Apoyo
Aseg. Calidad

29500

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0436-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-abril-27
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-abril-28
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-abril-28
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-mayo-03
Descripción de la muestra	Galleta casera	Lote: 27042025; FF: 27/04/2025	
Muestra No	AE-MB0436	FV: 27/05/2025	

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

19501

freska leche 33 años

Línea gratuita nacional: 01 8000 110 000

www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad
Subproceso: Gestión de Laboratorios
Formato: Certificado de calidad AVENA UHT

Código: FRAC-736

Versión: 02

Producto:	AVENA UHT
Referencia:	200G
Fecha de producción:	22-04-2025
Fecha de analisis:	22-04-2025
Fecha de vencimiento:	30-06-2025
Lote	L 11410 EL1-EL2-EL3

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE CRUDA UTILIZADA EN EL PROCESO

%Grasa (min 3,0) Mét.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Mét.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0295-1,0332) Met.Gravimé trico	% E.S.T (min 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (min 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,530 °C) Mét. Crioscopia	Análisis Sensorial (color,olor,saborCaracterísticas)	Concepto
3,7	0,14	6,74	1,0316	12,48	8,78	-0,520	Aceptable	Liberado

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo	< 0,0005 mg/kg	< 2,5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
< LMR	<LMR	<LMR	<LMR	No detectable

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO AVENA UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	VISCOCIDAD	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR
1,9	14,52	Negativa	Negativa	1,056	0,09	6,68	1360	Aceptable

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Desfenilimidazolidona (DMP)	28/04/2025	HPLC-UV	<15 mg/L (DMP)

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml

*Soportado bajo plan de muestreo interno.

Aryll Paba Rincón Especialista Aseg.Calidad

Edwin Alexis Navarro Angulo Coordinador Aseg.Calidad

Línea gratuita nacional: 01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad
Subproceso: Gestión de Laboratorios
Formato: Certificado de calidad AVENA UHT

Código: FRAC-728
Versión: 02

Producto:	AVENA UHT
Referencia:	200G
Fecha de producción:	25-04-2025
Fecha de analisis:	25-04-2025
Fecha de vencimiento:	03-07-2025
Lote	L 24147 EL1-EL2-EL3

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE CRUDA UTILIZADA EN EL PROCESO

NGrasa (mín. 3,0) Met.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Met.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0280-1,0330) Met.Gravimétrico	% E.S.T (mín 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (mín 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,518 °C) Met. Crioscopía	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Característicos)	Concepto
3,9	0,13	6,71	1,0318	12,77	8,87	-0,525	Aceptable	Liberado

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo	< 0.0005 mg/kg	< 2,5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
< LMR	<LMR	<LMR	<LMR	No detectable

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO AVENA UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	VISCOCIDAD	SENSORIAL (OLOR, OLOR, SABOR)
1,7	13,48	Negativa	Negativa	1,0620	0,09	6,68	618	Aceptable

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	02/05/2025	HPLC-UV	<15 mg/L (CMP)

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml

*Soportado bajo plan de muestreo interno.

Aryll Paba Rincón Especialista Aseg.Calidad

Anderson Arguello García Apoyo Aseg. Calidad

29503

Línea gratuita nacional:
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad
Subproceso: Gestión de Laboratorios
Formato: Certificado de calidad AVENA UHT

Código: FRAC-F26

Versión: 02

Producto:	**AVENA UHT**
Referencia:	**200G**
Fecha de producción:	**19-04-2025**
Fecha de analisis:	**19-04-2025**
Fecha de vencimiento:	**27-06-2025**
Lote	**L 21410 EL1-EL2-EL3**

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE CRUDA UTILIZADA EN EL PROCESO

Nórasa (mín. 3,0) Met.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Met.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0285-1,0330) Met.Gravimé trica	% E.S.T (mín 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (mín 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,518 °C) Met. Crioscopía	Análisis Sensorial (color,olor,saborCaracterísticos)	Concepto
3,6	0,13	6,74	1,0322	12,51	8,91	-0,530	Aceptable	Liberado

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

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO AVENA UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	VISCOCIDAD	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR)
1,9	13,52	Negativa	Negativa	1,054	0,09	6,73	842	Aceptable

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	30/04/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml

*Soportado bajo plan de muestreo interno.

Aryli Paba Rincón Especialista Aseg.Calidad

Anderson Arguello García Apoyo Aseg. Calidad

29504

freska leche | 33 años

Línea gratuita nacional: 01 8000 110 000

www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad AVENA UHT

Código: FRAC-738
Versión: 02

Producto	AVENA UHT
Referencia	200G
Fecha de producción	28-04-2025
Fecha de analisis	28-04-2025
Fecha de vencimiento	06-07-2025
Lote	L 021410 EL1-EL2-EL3

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE CRUDA UTILIZADA EN EL PROCESO

%Grasa (mín 3,0) Met.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 N Ácido Láctico) Met.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0289-1,0330) Met.Gravimé trico	N.E.S.T (mín 11,2) Met. Cálculo	N.E.S.D (mín 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,513 °C) Met. Crioscopia	Análisis Sensorial (color,olor,sabor/Caracteristicos)	Concepto
3,8	0,140	6,71	1,0322	12,75	8,95	-0,515	Aceptable	Liberado
3,5	0,140	6,71	1,0322	12,39	8,89	-0,517	Aceptable	Liberado

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

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas. LMR: Límite Máx Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO AVENA UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	VISCOCIDAD	SENSORIAL (COLOR, OLOR, SABOR)
1,9	14,02	Negativa	Negativa	1,054	0,1	6,66	740	Aceptable

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Cisplatinoaseriapéptido (CMP)	02/05/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml
*Esterilidad Comercial 35°C y 55°C

*Soportado bajo plan de muestreo interno.

Aryli Paba Rincón Especialista
Aseg.Calidad

Anderson Arguello García Apoyo
Aseg. Calidad

29505

Línea gratuita nacional:
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad
Subproceso: Gestión de Laboratorios
Formato: Certificado de calidad AVENA UHT

Código: FRAC-728
Versión: 02

Producto:	AVENA UHT
Referencia:	200G
Fecha de producción:	14-04-2025
Fecha de analisis:	14-04-2025
Fecha de vencimiento:	22-06-2025
Lote	L 21410 EL1-EL2-EL3

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE CRUDA UTILIZADA EN EL PROCESO

NGrasa (min 3,0) Mét.Gerber	%Acidez (0,13-0,14 % Ácido Láctico) Mét.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0295-1,0330) Met.Gravimet tría	% E.S.T (min 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (min 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,518 °C) Mét. Crioscopía	Análisis Sensorial (color,olor,saborCaracterísticos)	Concepto
3,6	0,13	6,73	1,0318	12,41	8,81	-0,527	Aceptable	Liberado
3,6	0,13	6,74	1,0318	12,65	8,85	-0,516	Aceptable	Liberado

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

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMIINADO AVENA UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	VISCOCIDAD	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR)
1,8	14,00	Negativa	Negativa	1,0540	0,09	6,71	610	Aceptable

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	21/05/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml

*Soportado bajo plan de muestreo interno.

Aryll Paba Rincón Especialista Aseg.Calidad

Anderson Arguello García Apoyo Aseg. Calidad

29506

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0442-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-abril-30
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-abril-30
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-abril-30
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-mayo-05
Descripción de la muestra	Galleta chips de chocolate	Lote: 30042025; FF: 30/04/2025	
Muestra No	AE-MB0442	FV: 30/05/2025	

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

29507

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 20 de febrero de 2025

CODIGO: C-F-TZ-21
VERSION: 02
VIGENTE DESDE:
2022-03-10

INFORME DE ANALISIS

Servicio Microbiologico	SMC-36980
Empresa	PRODUCTOS SAN VALENTIN 13956347-0
Direccion	Av. 30 Agosto # 46-36
Solicitante	Wilson Aldana
Telefono	3114807910 - 3178830216
Fecha toma de muestras	17/02/2025
Hora toma de muestras	4:35:00 p. m.
Fecha recepcion de muestras	17/02/2025
Hora recepcion de muestras	2:19:00 p. m.
Causa del analisis	Control de calidad
Responsable toma de muestras	El cliente
Procedencia	Planta de Produccion Vélez - Santander
Codigo de muestra	MC-5418-236
Nombre	Bocadillo de guayaba
Proveedor o encargado	Producto san Valentin
Temperatura de ingreso	27.5 °C
Cantidad de muestra	800 g
Lote	703
Fecha de produccion	26/01/2025
Fecha de vencimiento	10/10/2025

Análisis	Resultado	Conformidad	Técnica/Método	Resolucion 3929/2013 Bocadillo de fruta
Recuento de mohos y levaduras	<10 UFC/g	Conforme	ISO 21527/ 2/ 2008	2000 UFC/g

OBSERVACIONES:
Los resultados obtenidos de los análisis SE ENCUENTRAN dentro de los valores establecidos por la normativa.

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 172 de Febrero 4 de 2022.
Aliscca 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 métodos de análisis empleados corresponden a los avalados por INVIMA, ICONTEC y STANDARD METHODS, vigentes. 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 Resolución 017 de 2012 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural Articulo 13. 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 su ministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta U:Incertidumbre Expandida.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Constanza Irene Acevedo Bañol
Microbióloga
Directora Técnica de Microbiología

Fin de informe

Cra. 11 Nº 40-105 Barrio Mayorca Tel.(6)345 3567 - 326 2006 - 3262003 Cels.:315 503 5634
313 652 2669 E-mail: aliscca@gmail.com - www.aliscca.com.co Pereira - Colombia

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

Fecha	09 de mayo 2025	**Hora inicio:** 09:00 am	**Hora final:** 3:00 pm
Lugar	Unión Temporal NUTRIPAE 25 Grupo No. 1 - Calle 28 número 14 - 58 Barrio Granada		
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 16 la cual corresponde del 12 al 16 de mayo del 2025

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 9:00 am el equipo técnico de apoyo a la supervisión: Clara Hernández y Giorgy Ríos Moreno, disponen a iniciar la verificación de los productos Ración Industrializada en la bodega del operador UT BGA NUTRIPAE 2025 OPERADOR DEL GRUPO 1, la cual se entregará en la semana 16 de ejecución la cual corresponde su entrega del 12 al 16 de mayo 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 SEMANA 4**

SEMANA No. 16					
	Lunes 12	Martes 13	Miércoles 14	Jueves 15	Viernes 16
COMPONENTES	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	PONQUE COMBINADO CHOCOLATE Y BANANO	RONCON CON AREQUIIPE	GALLETA RIZADA BLANCA
FRUTA		MANGO	MANZANA/ CIRUELA	DURAZNO	
AZÚCARES Y DULCES	PANELITA CON LECHE CON COCO (COCADA)				LECHE CONDENSADA AZUCARADA

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

- **MENU APROBADO POR ELCOMPONENTE NUTRICIONAL**

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

MENÚ No. 16



AVENA UHT FRESKA LECHE

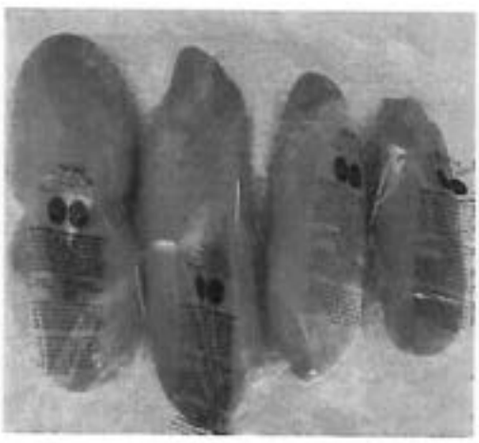
ROTULO		**LOTE / FV**	**REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA**
			**RSA-0007375-2019**
			
			CONCEPTO (CUMPLE/ NO CUMPLE)
			CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UHT	FRESKA LECHE SAS	FRESKA LECHE SAS	214/7	13 JUL 2025	200 ml	20600 unidades	CUMPLE

29510

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: PAN DE MAIZ

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 DE MAIZ	LA MOLIENDA DEL PAN SA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	03052025	23/05/2025	40 gramos	1.335 unidades	CUMPLE
					60 gramos	5.816 unidades	CUMPLE
					80 gramos	2.435 unidades	CUMPLE
					100 gramos	730 unidades	CUMPLE

PANELITA DE LECHE SABOR A COCO

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0022073-2022 
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
PANELITA DE LECHE SABOR A COCO	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	25029	19/JUL/2025	15 gramos	10.350 unidades	CUMPLE

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)

MENÚ No. 17



EL MENU INCLUYE FRUTA **MANGO** LA CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE

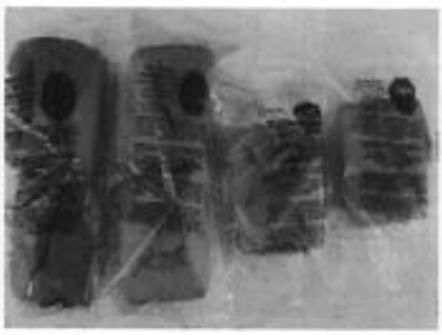
LECHE ENTERA SABORIZADA UHT MR QUICK

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 UHT SABORIZADA MR QUICK (AREQUIPE)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	L 251812A L 251812B	270725 270725	200 ml	5.175 Unidades 5.175 Unidades	CUMPLE

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

DERIVADO CEREAL: MANTECADA

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 S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	07052025	27/05/2025	40 gramos	1.335 unidades	CUMPLE
					60 gramos	5.816 Unidades	CUMPLE
					80 gramos	2.435 unidades	CUMPLE
					100 gramos	730 unidades	CUMPLE

MENÚ No. 18



EL MENU INCLUYE FRUTA **MANZANA / CIRUELA** EL CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE.

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

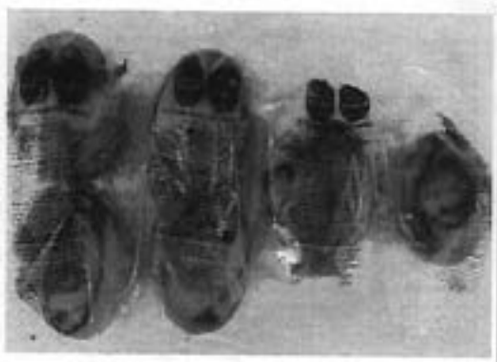
ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

AVENA UHT FRESKA LECHE

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-0007375-2019 
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)
			CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UHT	FRESKA LECHE SAS	FRESKA LECHE SAS	214/7	13 JUL 2025	200 ml	20600 unidades	CUMPLE

DERIVADO CEREAL: PONQUE CONBINADO CHOCOLATE Y BANANO

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

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
PONQUE CONBINADO CHOCOLATE Y BANANO	BUENA SIEMBRA SAS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	A48007	27/05/2025	40 gramos	1.335 unidades	CUMPLE
					60 gramos	5.816 unidades	CUMPLE
					80 gramos	2.435 unidades	CUMPLE
					100 gramos	730 gramos	CUMPLE

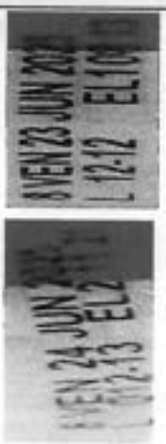
Educación / Alimentos para Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

MENÚ No. 19



EL MENU INCLUYE FRUTA **DURAZNO** LA CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE

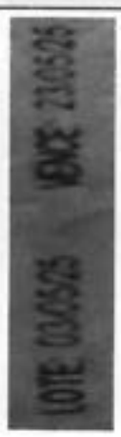
LECHE UHT ALQUERIA

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

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE ENTERA UHT	ALQUERIA	FRESKALECHE	12-12 012-13	23 JUN 2025 24 JUN 2025	200 ml	5.150 unidades 5.150 unidades	CUMPLE

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 CEREAL: ROSCON DE AREQUIPE

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0011112-2021 
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
ROSCON DE AREQUIPE	PANIFICADORA LEBRIJA SAS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	03/05/25	23/05/2025	40 gramos	1.335 unidades	CUMPLE
					60 gramos	5.816 unidades	CUMPLE
					80 gramos	2.435 unidades	CUMPLE
					100 gramos	730 unidades	CUMPLE

MENÚ No. 20

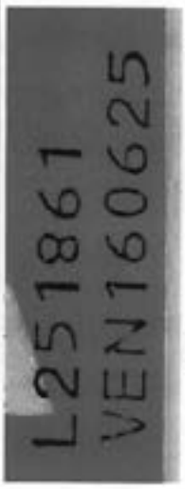


Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

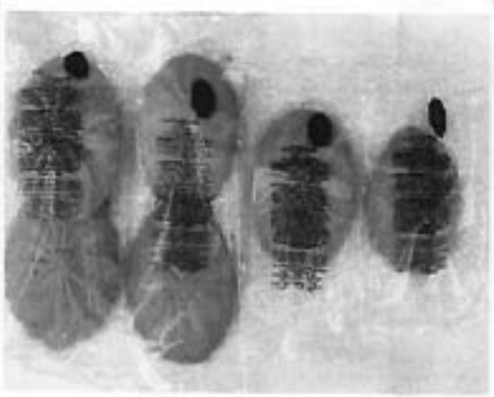
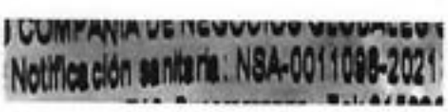
ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

COMPONENTE LACTEO

		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
ROTULO			RSA-0015565-2021 
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
YOGURT MR QUICK	QUICK AND TASTY (RAPIDO Y SABROSO) DE COLOMBIA S.A.	QUICK AND TASTY (RAPIDO Y SABROSO) DE COLOMBIA S.A.	L251861	160625	200 ml	10.350 unidades	CUMPLE

DERIVADO CEREAL

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

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
GALLETA RIZADA BLANCA	ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	C42007	06/06/25	40 gramos	1.335 unidades	CUMPLE
					60 gramos	5.816 unidades	CUMPLE
					80 gramos	2.435 unidades	CUMPLE
					100 gramos	730 unidades	CUMPLE

29517

Educación / Alimentos Aprender / Bucaramanga / 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
			NSA-0011211-2021 REGISTRO SANITARIO RSAE 02I33605 CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO
LECHE CONDENSADA	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	25007	20 JUL 25	20 gramos	10.350 unidades	CUMPLE

REMANENTES



FECHA DE RECEPCION	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD REMANENTE	UNIDAD DE MEDIDA
		FRESHALEDO	FRESHALEDO	25619			
				2014-7			
				Q16-10			
				L13-12			

OBSERVACIONES GENERALES:

- Se evidencian los productos en buenas condiciones de calidad, en la prueba de caracterización organoléptica no se evidencian novedades, Almacenado en cajas sobre estibas a temperatura ambiente.
- Almacenamiento del producto de yogurt se encuentra en condiciones de refrigeración y organizado en canastillas.

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

- La fruta de los menús No. 17 (MANGO) No. 18 (MANZANA/ CIRUELA) No. 19 (DURAZNO), no se evidenciaron en bodega, queda pendiente por parte del Operador UT NUTRIPAE 25, el envío del formato de verificación de fruta diligenciado, un día antes de la entrega.

- Pendientes microbiológicos Avena Freska leche, Pan de Maíz, Ponqué combinado chocolate y banano.
- Se entrega por parte del operador consolidado en inventarios – remanentes.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Pendientes microbiológicos Avena UHT y Panificado Pan Maíz, Ponqué Combinado Chocolate y Banano.	UT NUTRIPAE 25	10 de mayo 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 Hernández	SEB	Apoyo Técnico Supervisión PAE	Clhernandezm@bucaramanga.gov.co	
Giorgy Ríos Moreno	SEB	Apoyo Técnico Supervisión PAE	griosm@bucaramanga.gov.co	
Yarley Ramírez	UT NUTRIPAE 25	Coordinadora Operador grupo 1	Nutripae25@gmail.com	

29519

Línea gratuita nacional:
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios
Formato: Certificado de calidad AVENA UHT

Código: FRAC-738
Versión: 02

Producto	AVENA UHT
Referencia	200G
Fecha de producción	05-05-2025
Fecha de analisis	05-05-2025
Fecha de vencimiento	13-07-2025
Lote	L 2147 EL1-EL2-EL3

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE UTILIZADA EN EL PROCESO

%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.Gravimétrica	% E.S.T (min 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (min 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,513 °C) Mét. Crioscopía	Análisis Sensorial (color,olor,sabor Características)	Concepto
3,3	0,14	6,72	1,0308	11,80	8,50	-0,521	Aceptable	Liberado

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

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO AVENA UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	VISCOCIDAD	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR
1,9	13,02	Negativa	Negativa	1,050	0,10	6,64	474	Aceptable

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	09/06/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml
*Esterilidad Comercial 35°C y 55°C

*Soportado bajo plan de muestreo interno.

Aryli Paba Rincón Especialista
Aseg.Calidad

Edwin Alexis Navarro Angulo
Coordinador Aseg.Calidad

29520

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0469-25

Nombre	PRODUCTOS MOLPAN		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-mayo-03
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-mayo-03
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-mayo-03
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-mayo-09
Descripción de la muestra	Pan de maíz	Lote: 03052025; FF: 03/05/2025	
Muestra No	AE-MB0469	FV: 23/05/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	70	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

29521

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO			API ALIANZA PARA LA INOCUIDAD
CODIGO: IF-F-002	FECHA: 2024-04-22	VERSION: 01	

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-2095-25-0			
FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-04-28			
DATOS GENERALES DEL CLIENTE			
CLIENTE	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.	CONTACTO	GONZALO ACOSTA
NIT	800.064.536-2-5	TELEFONO	6245772
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	2025-04-22	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-04-22	HORA	8:40:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A	2025-abr-22		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO			
N° ÍTEM DE ENSAYO	API-2718-25	FECHA PRODUCCIÓN (+)	21-abr.-2025
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: PANELITA CON LECHE CON COCO "COCADA"	FECHA VENCIMIENTO (+)	19-jul.-2025
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)	ALIMENTOS RICOLAC SAS	LOTE (+)	25029
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMBIENTE
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	18.9°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	Ausente¹	NO APLICA	/25 g o mL	0	Ausente	-
		2	Ausente¹	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		3	Ausente¹	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		4	Ausente¹	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		5	Ausente¹	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

¹ANÁLISIS SUBCONTRATADO

- ALIANZA PARA LA INOCUIDAD S.A.S. cuenta con certificado de acreditación con el código 23-LAB-951 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:

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO			API ALIANZA PARA LA INOCUIDAD
CODIGO: IF-F-002	FECHA: 2024-04-22	VERSION: 01	

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

-----FIN DEL INFORME-----

29522

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 Arequipe x 200ml L251812A	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	28/04/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	27/07/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	20035	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	28/04/2025	Fecha de informe	03/05/2025
Fecha de análisis	28/04/2025	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	-----	6,58	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,045	1,030 - 1,060
% Grasa	%	3,1	min 3
Brix	%	11,8	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

Maria Alejandra Quintero Lopez. **Coordinadora de Calidad.**	Caroline Guerrero **Caroline Mishel Guerrero Castro.** **Microbiologa.**

29523

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 Arequipe x 200ml L2518128	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	28/04/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	27/07/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	20036	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	28/04/2025	Fecha de Informe	03/05/2025
Fecha de análisis	28/04/2025	Ordenado por	Yerla Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olar	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	0,12	0,12-0,16
pH	-----	6,58	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,045	1,030 - 1,060
% Grasa	%	3,1	min 3
Brix	%	11,8	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

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros microbiologicos establecidos por la resolucion 1407/2022

Maria Alejandra Quintero Lopez. **Coordinadora de Calidad.**	Caroline Guerrero **Caroline Mishel Guerrero Castro.** **Microbiologa.**

29524

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0470-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-mayo-07
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-mayo-07
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-mayo-07
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-mayo-12
Descripción de la muestra	Mantecada	Lote: 07052025; FF: 07/05/2025	
Muestra No	AE-MB0470	FV: 27/05/2025	

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

29525

Línea gratuita nacional:
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios
Formato: Certificado de calidad AVENA UHT

Código: FRAC-738
Versión: 02

Producto	AVENA UHT
Referencia	200G
Fecha de producción	05-05-2025
Fecha de analisis	05-05-2025
Fecha de vencimiento	13-07-2025
Lote	L 2147 EL1-EL2-EL3

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE UTILIZADA EN EL PROCESO

%Grasa (mín 3,0) Met.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Met.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0295-1,0330) Met.Gravimé trico	% E.S.T (mín 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (mín 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Met. Crioscopia	Análisis Sensorial (color,olor,sabor/Caracteristicos)	Concepto
3,3	0,14	6,72	1,0308	11,80	8,50	-0,521	Aceptable	Liberado

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

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Limite Máx Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO AVENA UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA -	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	VISCOCIDAD	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR
1,9	13,02	Negativa	Negativa	1,050	0,10	6,64	474	Aceptable

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Glifosato+metabolito (CMP)	09/05/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml
*Esterilidad Comercial 35°C y 55°C

*Soportado bajo plan de muestreo interno.

Aryli Paba Rincón Especialista
Aseg.Calidad

Edwin Alexis Navarro Angulo
Coordinador Aseg.Calidad

29526

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2510005

Fecha de emisión: 2025-05-10

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 - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-05-05 - 11:35:32
Cadena Custodia	19386
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 (+)	Ponque combinado (chocolate y banano)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-05-05	No. de Muestra	2510005
Fecha de análisis	2025-05-05	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	25 °C
Lote (+)	A48007	Fecha Vencimiento (+)	27/05/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Bolsa plástica
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva*	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<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

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2510005

Fecha de emisión: 2025-05-10

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:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA: **AUTORIZA:**

Gabriela Sánchez F.

Edgar Ramirez

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

29528

Línea gratuita nacional:
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Código: FRAC-738
Versión: 02

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad leche UHT

Producto	LECHE UHT ENTERA ALQ
Referencia	200ml
Fecha de producción	15/04/2025
Fecha de analisis	15/04/2025
Fecha de vencimiento	23/06/2025
Lote	L 1212 EL1 –EL2- EL3

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE EN EL PROCESO

%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	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Caracteristico)	Concepto
3,1	0,13	6,74	1,0318	11,81	8,71	-0,530	Caracteristico	Liberado

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo	< 0.0006 mg/kg	< 2.5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
< LMR	<LMR	<LMR	<LMR	No detectable

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx. Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO LECHE UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO TOTAL % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	INDICE CRIOSCOPICO °C	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR)
3,1	11,66	8,56	Negativa	Negativa	1,0312	0,14	6,65	-0,526	Caracteristico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	21/04/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml
*Esterilidad Comercial 35°C y 55°C: **Satisfactoria**

*Soportado bajo plan de muestreo interno.

Aryll Paba Rincón Especialista Aseg. Calidad

Edwin Alexis Navarro Angulo
Coordinador Aseg.Calidad

29529

freska leche | 33 años

Línea gratuita nacional: 01 8000 110 000

www.freskaleche.com.co

Código: FRAC-738
Versión: 02

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad leche UHT

Producto	LECHE UHT ENTERA ALQ
Referencia	200ml
Fecha de producción	16/04/2025
Fecha de analisis	16/04/2025
Fecha de vencimiento	24/06/2025
Lote	L 01213 EL1 –EL2- EL3

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE EN EL PROCESO

%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	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Caracteristico)	Concepto
3,1	0,13	6,74	1,0330	12,19	9,09	-0,521	Caracteristico	Liberado

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo	< 0,0005 mg/kg	< 2,5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
< LMR	<LMR	<LMR	<LMR	No detectable

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx. Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO LECHE UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO TOTAL % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	INDICE CRIOSCOPICO °C	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR)
3,1	11,61	8,51	Negativa	Negativa	1,0310	0,14	6,67	-0,521	Caracteristico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	22/04/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml
*Esterilidad Comercial 35°C y 55°C: Satisfactoria

*Soportado bajo plan de muestreo interno.

Aryli Paba Rincón Especialista Aseg. Calidad

Edwin Alexis Navarro Angulo
Coordinador Aseg.Calidad

29530

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2509754

Fecha de emisión: 2025-05-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S
Nit	901267569-3
Direccion	CRA 7 N 8 35 Brr Santa Ana
Ciudad	FLORIDABLANCA
Responsable	Daniela Jaimes
Cargo	Calidad
Tel/Fax	+573166211191
mail	Calidadjuniorsas@gmail.com,bladjunior20@gmail.com, Joserueda2818@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S
Fecha y Hora	2025-05-03 - 11:35:00
Cadena Custodia	19335
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 (+)	Roscón con arequipe		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-05-03	**No. de Muestra**	2509754
Fecha de análisis	2025-05-03	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	03/05/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	23/05/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva*	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<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

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2509754

Fecha de emisión: 2025-05-10

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:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA: **AUTORIZA:**

Gabriela Sánchez F.

Edgar Ramirez

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

29532

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-may-16		

Producto /Lote	yogurt sabor a Melocoton Mr Quick x 200ML L251861	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	3/05/2025	Lugar de muestreo	Linea bebidas
Fecha de Vencimiento	16/06/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	20064	Proceso	pausterizacion
Fecha de muestreo	3/05/2025	Fecha de informe	9/05/2025
Fecha de análisis	3/05/2025	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	0,70	0.70-1.50
% Grasa	%	2,5	min 2,5
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

ANALISIS	UNIDADES	RESULTADO	ESPECIFICACION
recuento de coloformes totales	5	<100	m 10 ufc/ml - M 100 ufc/ml
recuento de *Escherichia coli*	5	<10	<10 ufc/ml
recuento de mohos y levaduras	5	<200	m 200 ufc/ml - M 500 ufc/ml

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

OBSERVACIONES

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

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

29533

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2510004

Fecha de emisión: 2025-05-10

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
./Fax	+57573233205790
E-mail	gerenciabuenasiembra@gmail.com,calidadbuenasiembra@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-05-06 - 11:35:32
Cadena Custodia	19388
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 (+)	Galleta rizada blanca		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-05-05	**No. de Muestra**	2510004
Fecha de análisis	2025-05-05	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	25 °C
Lote (+)	C42007	**Fecha Vencimiento (+)**	06/06/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<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 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 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

29534

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2510004

Fecha de emisión: 2025-05-10

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

29535

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO			API
CODIGO: IF-F-002	FECHA: 2024-04-22	VERSION: 01	

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-2095-25-0			
FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-04-28			
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 ÍTEM DE ENSAYO					
LUGAR DE TOMA DE ITEM	PLANTA ALIMENTOS RICOLAC SAS	FECHA DE TOMA DE ÍTEM	2025-04-22	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-04-22	HORA	14:30:00 a. m.
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-04-23		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO			
N° ÍTEM DE ENSAYO	API-2717-25	FECHA PRODUCCIÓN (*)	22-abr.-2025
IDENTIFICACIÓN (*)	PRODUCTO TERMINADO: LECHE CONDENSADA AZUCARADA	FECHA VENCIMIENTO (*)	20-jul.-2025
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (*)	ALIMENTOS RICOLAC SAS	LOTE (*)	25007
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (*)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMBIENTE
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	19.2°C
OBSERVACIONES			

RESULTADOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN c	ESPECIFICACIÓN m	ESPECIFICACIÓN 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:

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO			API
CODIGO: IF-F-002	FECHA: 2024-04-22	VERSION: 01	

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

----FIN DEL INFORME----

29536

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	16/05/2025	**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 17 la cual corresponde del 19 al 23 de mayo de 2025

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 10:00 am el equipo técnico de apoyo a la supervisión: Carlos Reatiga 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 17 de ejecución la cual corresponde su entrega 19 al 23 de mayo de 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 presentan intercambios en la fruta de los menús 2 y 4

1. **MENÚS**

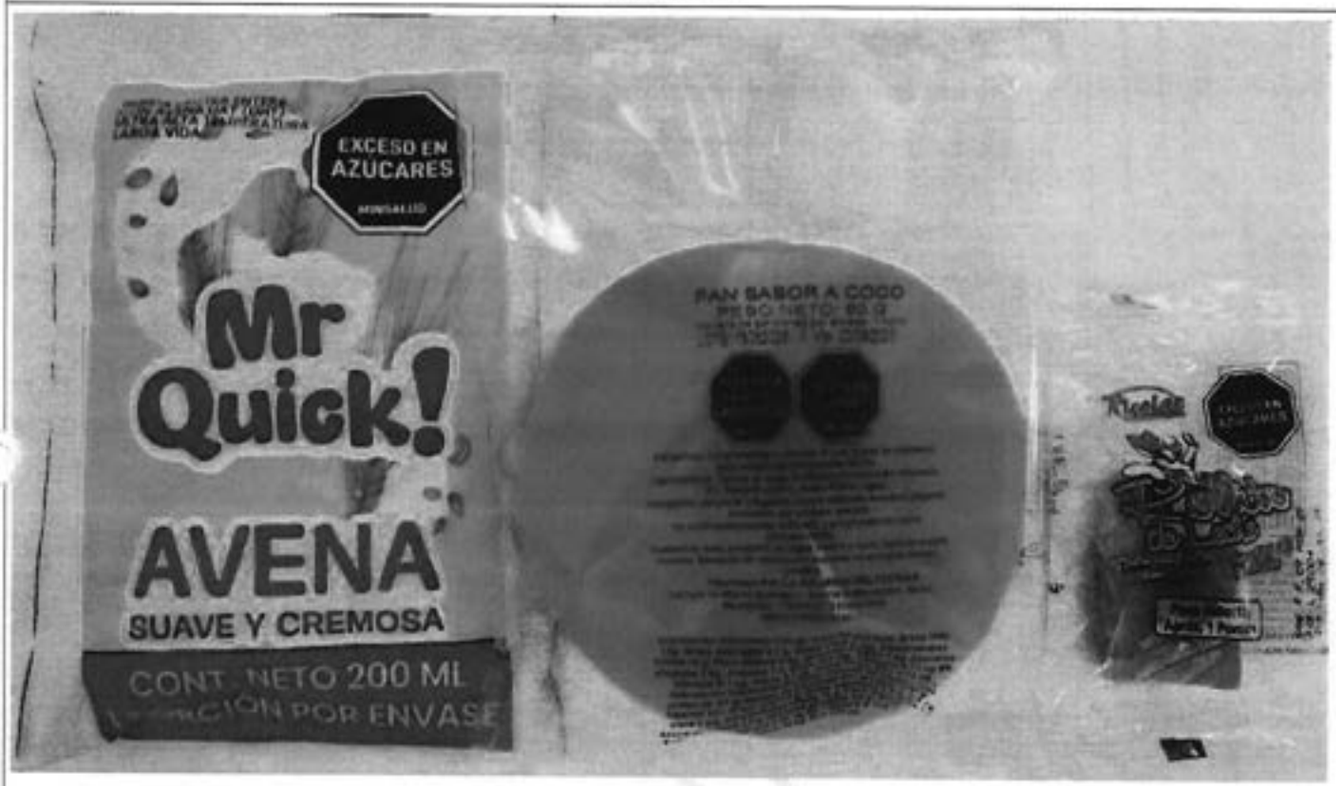
COMPONENTES	Lunes 19 MENÚ No. 1	Martes 20 MENÚ No. 2	Miércoles 21 MENÚ No. 4	Jueves 22 MENÚ No. 3	Viernes 23 MENÚ No. 5
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	YOGURT	AVENA UAT - (UHT)	LECHE UAT (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	PAN CON SABOR A COCO	TORTA CON SABOR A NARANJA	GALLETA CUCA	GALLETA ALFAJOR	GALLETA COMBINADA
FRUTA	-	MANZANA COMUN	MANGO	BANANO	-
AZÚCARES Y DULCES	DULCE CON LECHE	-	-	-	BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)

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

29537

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 # 1



BEBIDA LACTEA

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		L251961A VEN080825 15:48 C2	RSA-0022870-2022 
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

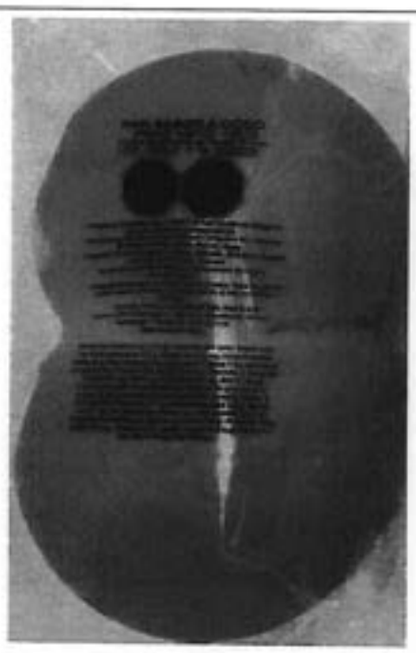
PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UHT	QUICK AND TASTY	QUICK AND TASTY	251961A	080825	200 ML	20650 UND	CUMPLE

29538

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
		LOTE 13052025 F Vto: 02/06/2025	NSA-008855-2020 NSA-0008855-2020 CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
PAN SABOR A COCO	LA MOLIENDA DEL PAN S. A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	13052025	02/06/2025	40gr	1340 UND	CUMPLE
					60gr	5815 UND	CUMPLE
					80gr	2435 UND	CUMPLE
					100gr	740 UND	CUMPLE

DULCE / POSTRE

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA- 0022073-2022 RSA-0022073-2022 CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
DULCE CON LECHE	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	25004	05 JUL 25	15gr	10320 UND	CUMPLE

29539

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 # 2



BEBIDA LACTEA

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		L251041A VEN060825 10:27 C1	RSA-0021427-2022

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
					CUMPLE		
LECHE SABORIZADA	QUICK AND TASTY	QUICK AND TASTY	251194 1ª	060825	200 ML	10350 UND	CUMPLE

2954D

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Alimentos 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
		LOTE: A48014 VENCE: 03/06/25	NSA-001115-2021 NSA-001115-2021 CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
TORTA CON SABOR A NARANJA	CNG	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	A48014	03/06/25	40gr	1340UND	CUMPLE
					60gr	5815 UND	CUMPLE
					80gr	2435 UND	CUMPLE
					100gr	740 UND	CUMPLE

MENU #4



29541

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)

BEBIDA LACTEA

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		L 251961 VEN 240625 14:40 C 2	RSA-0015565-2021 RSA-0015565-2021 CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
YOGURT	QUICK AND TASTY	QUICK AND TASTY	251961	240625	200 ML	10350 UND	CUMPLE

GALLETA / PANIFICADO

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		F. Vto: 09/06/2025 LOTE:10052025	NSA-0011351-2021 NSA-0011351-2021 CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
GALLETA CUCA	LA MOLIENDA DEL PAN S. A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	10052025	09/06/2025	40gr	1340 UND	CUMPLE
					60gr	5815 UND	CUMPLE
					80gr	2435 UND	CUMPLE
					100gr	740 UND	CUMPLE

29542

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 #3



BEBIDA LACTEA

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		L251961A VEN080825 15:48 C2	RSA-0022870-2022 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	251961A	080825	200 ML	20650 UND	CUMPLE

29543

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 NSA-0011351-2021 CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
GALLETA ALFAJOR	LA MOLIENDA DEL PAN	COMERCIAL IZADORA SS SANTANDER	12052025	11/06/2025	40gr	7155UND	CUMPLE
					60gr	3175 UND	CUMPLE

MENU #5



29544

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
		8 VEN 29 JUN 2025 L 2-14 EL1 19:05	RSIAE02M54795 Registro Sanitario RSIAE02M54795 CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE ENTERA UHT	FRESKALECHE	FRESKALECHE	2-14	29 JUN 2025	200 ML	4440	CUMPLE

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		8 VEN 01 JUL 2025 L 1/7 EL2 12:35	RSIAE02M54795 Registro Sanitario RSIAE02M54795 CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE ENTERA UHT	FRESKALECHE	FRESKALECHE	1/7	01 JUL 2025	200 ML	4440	CUMPLE

29545

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
		VENCE 13/06/25 LOTE C42014	NSA-0011098-2021 NSA-0011098-2021 CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
GALLETA COMBINADA	CNG	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	C42014	13/06/2025	40gr	1340 UND	CUMPLE
					60gr	5815 UND	CUMPLE
					80gr	2435 UND	CUMPLE
					100gr	740 UND	CUMPLE

DULCE / POSTRE

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		[redacted]	NSA-0015413-2024 NSA-0015413-2024 CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO
BOCADILLO	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	25004	04 OCT25	15 g	8850 UND	CUMPLE

29546

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)

Observaciones Generales:

Se anexa hoja de productos remanentes: Bocadillo, Cocada, Leche condensada

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

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Pendiente microbiológico del panificado	Yarley Ramírez	17/05/2025

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
ilvio C. Samper Osorio	SEB-PAE	Profesional de Apoyo Nutricionista	scsamper@bucaramanga.gov.co	
Carlos Reatiga	SEB	Apoyo técnico	creatiga@bucaramanga.gov.co	
Yarley Ramírez	U.T NUTRIPAE 25	Coordinadora general	nutripae25@gmail.com	

COPIA CONTROLADA

29547

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

Remanentes

		FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 15 REMANENTES (05 09 DE MAYO 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
		G1	G2	G3	G4	Cobertura Total												SI	NO	Responsable de la verificación
		1329	5806	2430	727	10292	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS				
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD REMANENTES	UNIDAD DE MEDIDA													
30/04/2025	BOCADILLO * 15 GR	PRODUCTOS SAN VALENTIN	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	703	10/10/2025	3188	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
8/05/2025	COCADA * 15 GR	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L25029	19/JUL/2025	20	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
8/05/2025	LECHE CONDENSADA * 20 GR	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L25007	20/JUL/25	47	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
8/05/2025	COCADA * 15 GR	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L25029	19/JUL/2025	40	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

29548

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

		FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 15 REMANENTES (05 09 DE MAYO 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
		G1	G2	G3	G4	Cobertura Total														2/01/2025
		1329	5806	2430	727	10292	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS		SI	NO	Responsable de la verificación
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD REMANENTES	UNIDAD DE MEDIDA													
9/05/2025	AVENA UAT - UHT	FRESKALECHE	FRESKALECHE	214/7	13/07/2025	90	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
8/05/2025	LECHE ENTERA UHT	ALQUERIA	FRESKALECHE	L012-13	24/JUN/25	60	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
10/04/2025	ROLLITO DE LECHE	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25003	08 JUN 25	10	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
23/04/2025	AREQUIPE * 20 GR	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25005	28/06/2025	40	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
10/04/2025	BOCADILLO TIPO TUME	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25003	02 SEP 25	29	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
3/04/2025	GRANOLA CON COCO Y UVAS PASAS X 35 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	10/04/2025	90	8/12/2025	90	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
1/05/2025	PANELITA CON LECHE X 15 GR	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25006	23/09/2025	20	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
8/05/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA AREQUIPE UAT - (UHT)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	L251812A	27 07 25	111	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
30/04/2025	BOCADILLO * 15 GR	PRODUCTOS SAN VALENTIN	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	720	07/01/2026	3070	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

29549

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

		FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 17 (19 AL 23 DE MAYO 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica											VERSION 1
																			2/01/2025
		G1	G2	G3	G4	Cobertura Total												El Lote Cumple con condiciones de Calidad	Responsable de la verificación
		1334	5806	2431	736	10307	RACION INDUSTRIALIZADA										No. De Productos No Conformes		
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
14/05/2025	LECHE ENTERA UHT	ALQUERIA	FRESKALECHE	1/7	01/jul/2025	4440	ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
14/05/2025	LECHE ENTERA UHT	ALQUERIA	FRESKALECHE	2-14	28/jun/2025	4440	ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
14/05/2025	BOCADILLO TIPO TUME	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25004	04/lol/25	8850	15 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
14/05/2025	ROLLITO DE LECHE	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25004	05/jul/25	10320	15 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
15/05/2025	PAN SABOR A COCO * 40 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	13/05/2025	02/06/2025	1340	40 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
15/05/2025	PAN SABOR A COCO * 60 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	13/05/2025	02/06/2025	5815	60 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
15/05/2025	PAN SABOR A COCO * 80 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	13/05/2025	02/06/2025	2435	80 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
15/05/2025	PAN SABOR A COCO * 100 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	13/05/2025	02/06/2025	740	100 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
15/05/2025	GALLETA CUCA * 40 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	10/05/2025	09/06/2025	1340	40 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
15/05/2025	GALLETA CUCA * 60 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	10/05/2025	09/06/2025	5815	60 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

	FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 17 (19 AL 23 DE MAYO 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
	G1	G2	G3	G4	Cobertura Total		ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS		SI	NO	
	1334	5806	2431	736	10307	RACION INDUSTRIALIZADA													
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA												
15/05/2025	GALLETA CUCA * 80 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	10/05/2025	09/06/2025	2435	80 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
15/05/2025	GALLETA CUCA * 100 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	10/05/2025	09/06/2025	740	100 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
15/05/2025	GALLETA ALFAJOR * 40 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	12/05/2025	11/06/2025	7155	40 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
15/05/2025	GALLETA ALFAJOR * 60 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	12/05/2025	11/06/2025	3175	60 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
16/05/2025	TORTA CON SABOR A NARANJA * 40 GR	COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48014	3/06/2025	1340	40 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
16/05/2025	TORTA CON SABOR A NARANJA * 60 GR	COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48014	3/06/2025	5815	60 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
16/05/2025	TORTA CON SABOR A NARANJA * 80 GR	COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48014	3/06/2025	2435	80 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
16/05/2025	TORTA CON SABOR A NARANJA * 100 GR	COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48014	3/06/2025	740	100 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
16/05/2025	GALLETA COMBINADA * 40 GR	COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	C48012	1/06/2025	1340	40 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	
16/05/2025	GALLETA COMBINADA * 60 GR	COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	C48012	1/06/2025	5815	60 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x	

29551

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

	FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 17 (19 AL 23 DE MAYO 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
	G1	G2	G3	G4	Cobertura Total														
	1334	5806	2431	736	10307	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS		SI	NO	Responsable de la verificación
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA												
16/05/2025	GALLETA COMBINADA * 80 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	C48012	1/06/2025	2435	80 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
16/05/2025	GALLETA COMBINADA * 100 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	C48012	1/06/2025	740	100 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
16/05/2025	AVENA UAT - UHT	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	251961A	6/08/2025	20650	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
16/05/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA AREQUIPE UAT - (UHT)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	251941A	6/08/2025	10350	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
16/05/2025	YOGURT	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	251961	24/06/2025	10350	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

29552

FB-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	Bebida Lactea Entera con Avena INV Quick x 300ml L2519614	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	10/05/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	8/08/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	30092	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	10/05/2025	Fecha de informe	16/05/2025
Fecha de análisis	10/05/2025	Ordenado por	Yenis 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 acido lactico % m/v	% m/v	0,06	0,06-0,12
pH	----	6,65	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,030	1,040 - 1,055
% Grasa	%	1,6	min 1,5
° Brix	%	13,5	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 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, Fisicoquimicos 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.

29553

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0493-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-mayo-13
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-mayo-13
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-mayo-13
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-mayo-17
Descripción de la muestra	Pan sabor a coco	Lote: 13052025; FF: 13/05/2025	
Muestra No	AE-MB0493	FV: 02/06/2025	

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

29554

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

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

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-2468-25-0			
FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-04-12			
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	2025-04-08	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-04-08	HORA	15:15:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-04-08		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO			
N° ÍTEM DE ENSAYO	API-2468-25	FECHA PRODUCCIÓN (+)	7-ABR-25
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: ROLLITO DE LECHE	FECHA VENCIMIENTO (+)	5-JUL-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	20.8°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	+/- 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-951 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:

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

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

29555

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 L25IV4rlA	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	8/05/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	6/08/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	30081	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	8/05/2025	Fecha de informe	16/05/2025
Fecha de analisis	8/05/2025	Ordenado por	Tania 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 acido láctico % m/v	% m/v	0,12	0,13-0,16
pH	----	6,78	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,035	1,030 - 1,060
% Grasa	%	3,2	min 3
Brix	%	16,0	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 validos unicamente para la muestra analizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
Nº numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminiscencia Microbiana (BLI) : 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 Fisicoquimicos establecidos por la Resolucion 2310 de 1986

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros Microbiologicos establecidos por la Resolucion 1407 de 2022

María Alejandra Quintero Lopez. Coordinadora de Calidad.	Caroline Guerrero. Caroline Mishel Guerrero Castro. Microbiologa.

Cavasa Bodega 5 -Candelaria (Valle)

29556

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2510636

Fecha de emisión: 2025-05-17

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
/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	2025-05-12 - 12:40:54
Cadena Custodia	19553
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	2025-05-12	**No. de Muestra**	2510636
Fecha de análisis	2025-05-12	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	28 °C
Lote (+)	A48014	**Fecha Vencimiento (+)**	03/06/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	< 10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<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 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

29557

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2510636

Fecha de emisión: 2025-05-17

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

29558

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-may-16		

Producto /Lote	yogurt sabor a Mora Mr Quick x 200ML L251961	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	10/05/2025	Lugar de muestreo	Linea bebidas
Fecha de Vencimiento	24/06/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	20096	Proceso	pausterizacion
Fecha de muestreo	10/05/2025	Fecha de informe	16/05/2025
Fecha de análisis	10/05/2025	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	0,70	0.70-1.50
% Grasa	%	2,5	min 2,5
Fosfatasa	------	nm	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

ANALISIS	UNIDADES	RESULTADO	ESPECIFICACION
recuento de coloformes totales	5	<100	m 10 ufc/ml - M 100 ufc/ml
recuento de *Escherichia coli*	5	<10	<10 ufc/ml
recuento de mohos y levaduras	5	<200	m 200 ufc/ml - M 500 ufc/ml

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

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros Fisicoquimicos establecidos por la resolucion 2310/1986 Y para metros microbiologicos establecidos por la resolucion 1497/2022.

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

29559

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0490-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-mayo-10
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-mayo-12
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-mayo-12
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-mayo-17
Descripción de la muestra	Galleta cuca	Lote: 10052025; FF: 10/05/2025	
Muestra No	AE-MB0490	FV: 09/06/2025	

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

29560

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	Bebida Lactea Entera con Avena JAV Quick x 200ml L251Nota	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	10/05/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	8/08/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	20092	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	10/05/2025	Fecha de informe	16/05/2025
Fecha de análisis	10/05/2025	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	0,06-0,12
pH		----	6,65	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml		g/ml	1,050	1,040 - 1,055
% Grasa		%	1,6	min 1,5
° Brix		%	13,5	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 Bioluminicencia Microbiana ML3 ® : 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 organolecticos, Fisicoquimicos 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.

29561

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0492-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-mayo-12
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-mayo-12
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-mayo-12
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-mayo-17
Descripción de la muestra	Galleta alfajor	Lote: 12052025; FF: 12/05/2025	
Muestra No	AE-MB0492	FV: 11/06/2025	

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

29562

Línea gratuita nacional
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Código: FRAC-738
Versión: 02

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad leche UHT

Producto	LECHE UHT ENTERA ALQ
Referencia	200ml
Fecha de producción	17/04/2025
Fecha de analisis	17/04/2025
Fecha de vencimiento	25/06/2025
Lote	L 214 EL1 -EL2- EL3

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE EN EL PROCESO

%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) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Mét. Crioscopia	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Caracteristico)	Concepto
3,1	0,14	6,64	1,0310	11,61	8,51	-0,524	Característico	Liberado

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

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx. Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO LECHE UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO TOTAL % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	INDICE CRIOSCOPICO °C	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR)
3,1	11,61	8,51	Negativa	Negativa	1,0310	0,14	6,65	-0,527	Característico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	23/04/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml
*Esterilidad Comercial 35°C y 55°C: Satisfactoria

*Soportado bajo plan de muestreo interno.

Aryli Paba Rincón Especialista Aseg. Calidad

Edwin Alexis Navarro Angulo
Coordinador Aseg.Calidad

29563

Línea gratuita nacional:
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Código: FRAC-738
Versión: 02

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad leche UHT

Producto	LECHE UHT ENTERA ALQ
Referencia	200ml
Fecha de producción	23/04/2025
Fecha de analisis	23/04/2025
Fecha de vencimiento	01/07/2025
Lote	L 17 EL1 –EL2- EL3

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE EN EL PROCESO

%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	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Caracteristico)	Concepto
3,2	0,13	6,75	1,0312	11,78	8,58	-0,530	Característico	Liberado

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

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx. Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO LECHE UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO TOTAL % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	INDICE CRIOSCOPICO °C	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR)
3,2	11,71	8,50	Negativa	Negativa	1,0309	0,13	6,68	-0,524	Característico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	24/04/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml
*Esterilidad Comercial 35°C y 55°C: Satisfactoria

*Soportado bajo plan de muestreo interno.

Aryli Paba Rincón Especialista Aseg. Calidad

Edwin Alexis Navarro Angulo
Coordinador Aseg.Calidad

29564

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2510637

Fecha de emisión: 2025-05-17

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
I/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	2025-05-12 - 12:40:54
Cadena Custodia	19553
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 (+)	Galleta combinada		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-05-12	No. de Muestra	2510637
Fecha de análisis	2025-05-12	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	28 °C
Lote (+)	C42014	Fecha Vencimiento (+)	13/06/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Bolsa plástica
Área	N/A	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	< 10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<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 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

29565

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2510637

Fecha de emisión: 2025-05-17

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA:	AUTORIZA:
Gabriela Sánchez F.	Edgar Ramirez
GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA	EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

29566

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

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

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-2467-25-0			
FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-04-10			
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	2025-04-08	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-04-08	HORA	15:15:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-04-08		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO			
N° ÍTEM DE ENSAYO	API-2467-25	FECHA PRODUCCIÓN (+)	8-ABR-25
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: BOCADILLO TIPO TUME	FECHA VENCIMIENTO (+)	4-OCT-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	20.8°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	1000	2000
		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		

INTERPRETACION DE RESULTADO

EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resol. 1407/22. Numeral 5.4 -Bocadillo-

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:

WALDY AMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

-----FIN DEL INFORME-----

29567

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

Fecha	23 de mayo 2025	**Hora inicio:** 10:00 am	**Hora final:** 2:00 pm
Lugar	Unión Temporal NUTRIPAE 25 Grupo No. 1 - Calle 28 número 14 - 58 Barrio Granada		
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 18 la cual corresponde del 26 al 30 de mayo del 2025

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 10:00 am el equipo técnico de apoyo a la supervisión: Silvio Samper y Clara Hernández, disponen a iniciar la verificación de los productos Ración Industrializada en la bodega del operador UT BGA NUTRIPAE 2025 OPERADOR DEL GRUPO 1, la cual se entregará en la semana 18 de ejecución la cual corresponde su entrega del 26 al 30 de mayo 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: La entidad territorial dio autorización al intercambio de fruta Pera por Banano del menú No. 8 y arrastre del menú No.7 para el día jueves 29 de mayo de 2025 y menú No.8 para el día martes 27 de mayo de 2025.

1.MENÚS

COMPONENTES	LUNES 26	MARTES 27	MIERCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
	MENÚ No. 6	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 7	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE UAT(UHT)	AVENA UAT - (UHT)	YOGURT	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)
DERIVADO DE CEREAL	PAN SABOR A QUESO	BROWNIE	PONQUE COMBINADO	GRANOLA CON COCO Y PASAS	GALLETA ARCOIRIS
FRUTA		BANANO	PERA/CIRUELA	MANZANA COMÚN	
AZÚCARES Y DULCES	AREQUIPE				MANI CON PASAS

29568

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

- **MENU APROBADO POR ELCOMPONENTE NUTRICIONAL**

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

MENÚ No. 6



COMPONENTE LACTEO: AVENA UHT- (UHT)

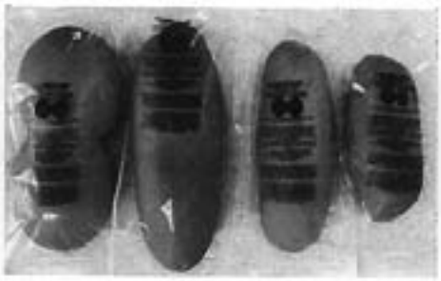
ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		 	RSA-0022870-2022  CONCEPTO (CUMPLE/ NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UHT- (UHT)	QUICK AND TASTY(RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY(RAPIDOS Y SABROSOS)	L252052A L252052B	14/08/2025 14/08/2025	200 ml	10.305 Unidades 10.305 Unidades	CUMPLE

29569

Educación / Alimentos 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: PAN SABOR A QUESO

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 SABOR A QUESO	LA MOLIENDA DEL PAN SA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	L 20052025	09/06/2025	40 gramos	1.333 unidades	CUMPLE
					60 gramos	5.795 unidades	CUMPLE
					80 gramos	2.438 unidades	CUMPLE
					100 gramos	740 unidades	CUMPLE

DULCE/ POSTRE: AREQUIPE

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-0031874-2024  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AREQUIPE	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	L 25007	06 AGO 25	20 gramos	10.300 unidades	CUMPLE

29570

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

MENÚ No. 8



EL MENU INCLUYE FRUTA **BANANO** LA CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE

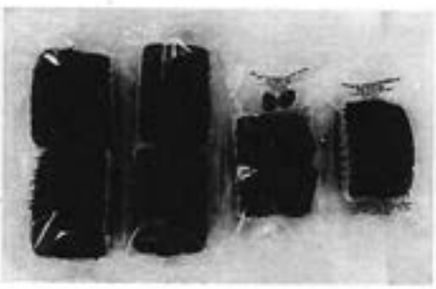
COMPONENTE LACTEO: LECHE UAT (UHT)

ROTULO				**LOTE / FV**	**REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA** **RSIAE02M54795**		
					Registro Sanitario RSIAE02M54795		
					CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)		
					CUMPLE		
PRODUCTO	**FABRICANTE**	**PROVEEDOR**	**LOTE**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**GRAMAJE**	**UNIDADES**	**CONCEPTO (C/NC)**
LECHEUAT (UHT)	PRODUCOTS NATURALES DE LA SABANA SAS	FRESKALECHE	L 1/7	01 JUL 2025	200 ml	10.320 Unidades	**CUMPLE**

29571

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 CEREAL: BROWNIE

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)
BROWNIE DE CHOCOLATE	LA MOLIENDA DEL PAN	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	L 21052025	10/06/2025	40 gramos	1.333 unidades	CUMPLE
					60 gramos	5.795 Unidades	CUMPLE
					80 gramos	2.438 unidades	CUMPLE
					100 gramos	740 unidades	CUMPLE

MENÚ No. 9



EL MENU INCLUYE FRUTA **PERA / CIRUELA** EL CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE.

29572

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

COMPONENTE LACTEO: AVENA UAT (UHT)

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(RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY(RAPIDOS Y SABROSOS)	L252052A L252052B	14/08/2025 14/08/2025	200 ml	10.305 Unidades 10.305 Unidades	CUMPLE

DERIVADO CEREAL: PONQUE COMBINADO

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

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
PONQUE CONBINADO	BUENA SIEMBRA SAS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	A48021	10/06/25	40 gramos	1.335 unidades	CUMPLE
					60 gramos	5.795 unidades	CUMPLE
					80 gramos	2.438 unidades	CUMPLE
					100 gramos	740 gramos	CUMPLE

29573

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

MENÚ No. 7



EL MENU INCLUYE FRUTA **MANZANA** LA CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE

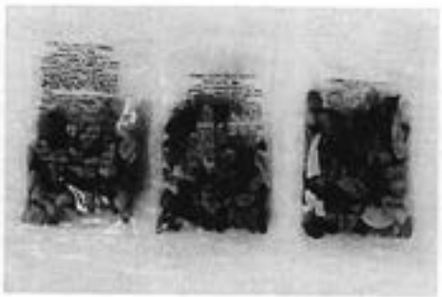
COMPONENTE LACTEO: YOGURT

ROTULO				**LOTE / FV**	**REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA** **RSA-0015565-2021**  **CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)** **CUMPLE**		
PRODUCTO	**FABRICANTE**	**PROVEEDOR**	**LOTE**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**GRAMAJE**	**UNIDADES**	**CONCEPTO (C/NC)**
YOGURT SABOR A MORA	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	L 252061 L 252121	FV 010725 FV 040725	200 ml	5.160 unidades 5.160 unidades	**CUMPLE**

29574

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 CEREAL: GRANOLA CON COCO Y PASAS

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0015197-2023 NSA-0015197-2023 CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
GRANOLA CON COCO Y PASAS	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	L 110	11/02/2026	20 gramos	1.335 unidades	CUMPLE
					25 gramos	5.795 unidades	CUMPLE
					35 gramos	3.100 unidades	CUMPLE

MENÚ No. 10



29575

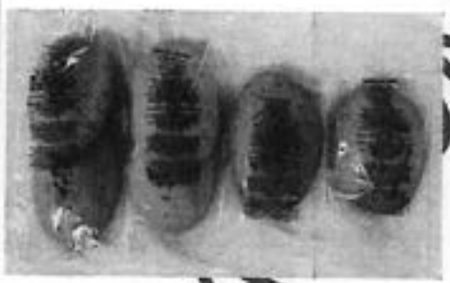
Educación / Alimentos para Aprender / Alcaldía Bucaramanga / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

COMPONENTE LACTEO: LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA(UAT/UHT)

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 (UAT/UHT) SABOR CHOCOLATE	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	L 252062B	FV 150825	200 ml	8.640 unidades	CUMPLE

DERIVADO CEREAL: GALLETA ARCOIRIS

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	DA MOLIENDA DEL PAN SAS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	L 17052025	16/06/2025	40 gramos	885 unidades	CUMPLE
					60 gramos	4.143 unidades	CUMPLE
					80 gramos	1.536 unidades	CUMPLE
					100 gramos	413 unidades	CUMPLE

COPIA CONTROLADA

29576

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

DULCE / POSTRE: MANI CON PASAS

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0014879-2023 NSA-0014879-2023 CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPT
MANI CON PASAS	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	L 108	10/01/2026	15 gramos	8.560 unidades	CUMPLE

REMANENTES: Anexo1

-

OBSERVACIONES GENERALES:

- Se evidencian los productos en buenas condiciones de calidad, en la prueba de caracterización organoléptica no se evidencian novedades, Almacenado en calas sobre estibas a temperatura ambiente.
- Almacenamiento del producto de yogurt se encuentra en condiciones de refrigeración y organizado en canastillas.
- La fruta de los menús No. 7 (MANZANA) No. 8 (BANANO) No. 9 (PERA/CIRUELA), no se evidenciaron en bodega, queda pendiente por parte del Operador UT NUTRIPAE 25, el envío del formato de verificación de fruta diligenciado, un dia antes de la entrega.
- Pendientes microbiológicos de panificados granola, leche entera uth, mani con pasa y el yogurt de lote 252121
- Se entrega por parte del operador consolidado en inventarios – remanentes.
- Se pudo verificar que se anexaron los documentos y soportes por parte de la jefe de calidad de la Bodega, frente a lotes, proveedores, fecha de vencimiento, cantidades y demás y nos permitimos resaltar que la verificación de los soportes anexados e información de cantidades se recibió bajo el principio de la buena fe consagrado en el artículo 83 de la Constitución Política de Colombia, tomando cada uno de dichos documentos como auténticos y verdaderos.

COPIA CONTROLADA

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Pendientes microbiológicos	UT NUTRIPAE 25	24 de mayo 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 Hernández	SEB	Apoyo Técnico Supervisión PAE	Clhernandezm@bucaramanga.gov.co	
Silvio Samper	SEB	Profesional Técnico Supervisión PAE	scsamper@bucaramanga.gov.co	
Yarley Ramirez	UT NUTRIPAE 25	Coordinadora Operador grupo 1	Nutripae25@gmail.com	

29577

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

		FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 17 REMANENTES (19-23 DE MAYO 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
		G1	G2	G3	G4	Cobertura Total												SI	NO	
		1329	5806	2430	727	10292	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS				
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD REMANENTES	UNIDAD DE MEDIDA													
16/05/2025	AVENA UAT - UHT	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	251961A	6/08/2025	18	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	X		
16/05/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA CHOCOLATE UAT - (UHT)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	251941A	6/08/2025	140	ML													
16/05/2025	YOGURT	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	251961A	24/06/2025	90	ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	X		
23/04/2025	AREQUIPE * 20 GR	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25005	28/06/2025	40	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	X		
14/05/2025	BOCADILLO TIPO TUME * 15 GR	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25004	04/oct/25	123	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	X		
3/04/2025	GRANOLA CON COCO Y UVAS PASAS X 35 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	60	8/12/2025	87	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	X		
1/05/2025	PANELITA CON LECHE X 15 GR	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25006	23/09/2025	20	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	X		
30/04/2025	BOCADILLO * 15 GR	PRODUCTOS SAN VALENTIN	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	703	10/10/25	3188	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	X		
30/04/2025	BOCADILLO * 15 GR	PRODUCTOS SAN VALENTIN	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	720	07/01/2026	3070	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	X		

29578

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

		FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 17 REMANENTES (19-23 DE MAYO 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
		G1	G2	G3	G4	Cobertura Total													SI	NO	
		1329	5806	2430	727	10292	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS					
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD REMANENTES	UNIDAD DE MEDIDA														
23/04/2025	MANI CON PASAS * 15 GR	SANTA CATALINA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	22	08/12/2025	37	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
8/05/2025	COCADA * 15 GR	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L25029	19/JUL/2025	35	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
8/05/2025	LECHE CONDENSADA * 20 GR	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L25007	20/JUL/25	47	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

29579

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

		FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 18 (26 AL 30 DE MAYO 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
		G1	G2	G3	G4	Cobertura Total														2/01/2025
		1331	5793	2436	737	10297	RACION INDUSTRIALIZADA													
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	Responsable de la verificación
19/05/2025	LECHE ENTERA UHT	ALQUERIA	FRESKALECHE	1/7	01/jul/2025	10320	ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
21/05/2025	AREQUIPE	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25007	06 AGO 25	10300	20 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	MANI CON PASAS	SANTA CATALINA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	108	10/01/2026	8560	15 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	GRANOLA CON COCO Y PASAS	SANTA CATALINA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	110	11/02/2026	1335	20 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	GRANOLA CON COCO Y PASAS	SANTA CATALINA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	110	11/02/2026	5795	25 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	GRANOLA CON COCO Y PASAS	SANTA CATALINA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	110	11/02/2026	3100	35 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	PONQUE COMBINADO CHOCOLATE	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48021	10/06/25	1335	40 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	PONQUE COMBINADO CHOCOLATE	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48021	10/06/25	5795	60 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	PONQUE COMBINADO CHOCOLATE	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48021	10/06/25	2438	80 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	PONQUE COMBINADO CHOCOLATE	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48021	10/06/25	740	100 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

29580

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

		FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 18 (26 AL 30 DE MAYO 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
		G1	G2	G3	G4	Cobertura Total														
		1331	5793	2438	737	10297	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS		SI	NO	
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA													
22/05/2025	PAN SABOR A QUESO	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	20052025	09/06/2025	1333	40 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	PAN SABOR A QUESO	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	20052025	09/06/2025	5795	60 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	PAN SABOR A QUESO	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	20052025	09/06/2025	2438	80 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	PAN SABOR A QUESO	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	20052025	09/06/2025	740	100 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	BROWNIE DE CHOCOLATE	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	21052025	10/06/2025	1333	40 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	BROWNIE DE CHOCOLATE	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	21052025	10/06/2025	5795	60 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	BROWNIE DE CHOCOLATE	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	21052025	10/06/2025	2438	80 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	BROWNIE DE CHOCOLATE	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	21052025	10/06/2025	740	100 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	GALLETA ARCOIRIS	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	17052025	16/06/2025	885	40 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	GALLETA ARCOIRIS	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	17052025	16/06/2025	4143	60 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
22/05/2025	GALLETA ARCOIRIS	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	17052025	16/06/2025	1536	80 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

29584

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

	FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 18 (26 AL 30 DE MAYO 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
	G1	G2	G3	G4	Cobertura Total													SI	NO	
	1331	5793	2436	737	10297	RACION INDUSTRIALIZADA		ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS				
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA													
22/05/2025	GALLETA ARCOIRIS	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	17052025	16/06/2025	413	100 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
23/05/2025	AVENA UAT - UHT	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	252052A	14/08/2025	10305	200 ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
23/05/2025	AVENA UAT - UHT	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	252052B	14/08/2025	10305	200 ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
23/05/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA CHOCOLATE UAT - (UHT)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	252062B	15/08/2025	8640	200 ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
23/05/2025	YOGURT	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	252061	1/07/2025	5160	200 ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
23/05/2025	YOGURT	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	252121	4/07/2025	5160	200 ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

29582

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

Producto /Lote	Avena Natural UHT Mr Quick x 200ml L252052A	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	15/05/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	14/08/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	20119	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	15/05/2025	Fecha de informe	23/05/2025
Fecha de análisis	15/05/2025	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 acido lactico % 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	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 análizada. 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 Mishel Guerrero C. Microbiologa.**

29583

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 L252052B	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	15/05/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	14/08/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	20119	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	15/05/2025	Fecha de informe	23/05/2025
Fecha de análisis	15/05/2025	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 acido lactico % 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	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.
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.

29584

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0522-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-mayo-20
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-mayo-20
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-mayo-20
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-mayo-26
Descripción de la muestra	Pan sabor a queso	Lote: 20052025; FF: 20/05/2025	
Muestra No	AE-MB0522	FV: 09/06/2025	

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

29585

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

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

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-3020-25-0			
FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-05-12			
DATOS GENERALES DEL CLIENTE			
CLIENTE	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.	CONTACTO	GONZALO ACOSTA
NIT	800.094.536-2-5	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 ÍTEM DE ENSAYO					
LUGAR DE TOMA DE ITEM	PLANTA ALIMENTOS RICOLAC SAS	FECHA DE TOMA DE ÍTEM	2025-05-09	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-05-09	HORA	14:30:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-05-09		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO			
N° ÍTEM DE ENSAYO	API-3020-25	FECHA PRODUCCIÓN (+)	9-MAY-25
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: AREQUIPE	FECHA VENCIMIENTO (+)	6-AGO-25
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)	ALIMENTOS RICOLAC SAS	LOTE (+)	25007
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMBIENTE
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	18.6°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-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:

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

29586

Línea gratuita nacional:
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso:
Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad leche UHT

Producto	LECHE UHT ENTERA ALQ
Referencia	200ml
Fecha de producción	23/04/2025
Fecha de analisis	23/04/2025
Fecha de vencimiento	01/07/2025
Lote	L 17 EL1 –EL2- EL3

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE EN EL PROCESO

%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	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Caracteristico)	Concepto
3,2	0,13	6,75	1,0312	11,78	8,58	-0,530	Caracteristico	Liberado

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

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx. Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO LECHE UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO TOTAL % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	INDICE CRIOSCOPICO °C	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR)
3,2	11,71	8,50	Negativa	Negativa	1,0309	0,13	6,68	-0,524	Caracteristico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	24/04/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml
*Esterilidad Comercial 35°C y 55°C: **Satisfactoria**

*Soportado bajo plan de muestreo interno.

Aryll Paba Rincón Especialista Aseg. Calidad

Edwin Alexis Navarro Angulo
Coordinador Aseg.Calidad

29587

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0523-25

Nombre	PRODUCTOS MOLPAN		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-mayo-21
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-mayo-21
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-mayo-21
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-mayo-26
Descripción de la muestra	Brownie chocolate especial	Lote: 21052025; FF: 21/05/2025	
Muestra No	AE-MB0523	FV: 10/06/2025	

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

29588

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 L252052A	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	15/05/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	14/08/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	20119	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	15/05/2025	Fecha de informe	23/05/2025
Fecha de análisis	15/05/2025	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 acido lactico % 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	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 análizada. 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.**

29589.

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 L252052B	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	15/05/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	14/08/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	20119	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	15/05/2025	Fecha de informe	23/05/2025
Fecha de análisis	15/05/2025	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 acido lactico % m/v	% m/v	0,07	0,06-0,12
pH	-----	6,37	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	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 análizada. 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 Mishel Guerrero C. Microbiologa.

29590

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2511408

Fecha de emisión: 2025-05-24

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
./Fax	+57573233205790
E-mail	gerenciabuenasiembra@gmail.com,calidadbuenasiembra@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-05-19 - 11:41:06
Cadena Custodia	19726
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 (+)	Ponque combinado (Chocolate)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-05-19	**No. de Muestra**	2511408
Fecha de análisis	2025-05-19	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	23 °C
Lote (+)	A48021	**Fecha Vencimiento (+)**	10/06/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva*	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<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

29591

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2511408

Fecha de emisión: 2025-05-24

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:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

29592

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-may-16		

Producto /Lote	yogurt sabor a Mora Mr Quick x 200ML L252061	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	13/05/2025	Lugar de muestreo	Linea bebidas
Fecha de Vencimiento	1/07/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	20143	Proceso	pausterizacion
Fecha de muestreo	13/04/2025	Fecha de informe	20/04/2025
Fecha de análisis	13/04/2025	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	0,71	0.70-1.50
% Grasa	%	2,5	min 2,5
Fosfatasa	------	nm	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

ANALISIS	UNIDADES	RESULTADO	ESPECIFICACION
recuento de coloformes totales	5	<100	m 10 ufc/ml - M 100 ufc/ml
recuento de *Escherichia coli*	5	<10	<10 ufc/ml
recuento de mohos y levaduras	5	<200	m 200 ufc/ml - M 500 ufc/ml

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

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros Fisicoquimicos establecidos por la resolucion 2310/1986 Y para metros microbiologicos establecidos por la resolucion 1497/2022.

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

29593

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-may-16		

Producto /Lote	Yogurt sabor a Mora Mr Quick x 200ML L252121	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	19/05/2025	Lugar de muestreo	Linea bebidas
Fecha de Vencimiento	4/07/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	20143	Proceso	pausterizacion
Fecha de muestreo	19/05/2025	Fecha de informe	24/05/2025
Fecha de análisis	19/05/2025	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	0,78	0.70-1.50
% Grasa	%	2,5	min 2,5
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros Fisicoquimicos establecidos por la resolucion 2310/1986

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

29594

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

ONAC ACREDITADO

ilac-MRA

ISO/IEC 17025:2017
14-LAB-016

Informe emitido el: 24 de Mayo de 2025

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-43955
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	2025-05-19
Hora toma de muestras	10:10:00
Fecha recepcion de muestras	2025-05-19
Hora recepcion de muestras	10:54:00
Causa del analisis	Control de calidad
Responsable toma de muestras	Johan Cañaveral
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-4228-25
Nombre	Granola con coco y pasas
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	25.1 °C
Temperatura de ingreso	26.2 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	110
Fecha de vencimiento	2026-02-11
Fecha de analisis o siembra	2025-05-19

Análisis	Resultado	Incertidumbre	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
*Rto de mohos y levaduras	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	ISO 21527/ 2/ 2008	1000 UFC/g
Salmonella en 25g	Ausencia UFC/g	+/- N.R UFC/g	Metodo para aislamiento e identificacion de Salmonella spp M PR MA 1005	Ausencia UFC/g
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	NTC 4458:2018	<10 UFC/g

La incertidumbre aquí 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 Alisoca 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 Fisicoquimico 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

Johan Camilo Cuartas Quintero
Microbiologo
Subdirector Tecnico area de Microbiologia
Pag. 1 de 1
Fin de informe

29595

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 L2510628	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	17/05/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	15/08/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	20134	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	17/05/2025	Fecha de informe	24/05/2025
Fecha de análisis	19/05/2025	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	-----	6,63	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,048	1,030 - 1,060
% Grasa	%	3,1	min 3
Brix	%	13,6	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

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros Microbiologicos establecidos por la Resolucion 1407 de 2022

Maria Alejandra Q.	Caroline Guerrero
Maria Alejandra Quintero Lopez. **Coordinadora de Calidad.**	**Caroline Mishel Guerrero Castro.** **Microbiologa.**

29596

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0519-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-mayo-17
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-mayo-19
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-mayo-19
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-mayo-24
Descripción de la muestra	Galleta arcoíris	Lote: 17052025; FF: 17/05/2025	
Muestra No	AE-MB0519	FV: 16/06/2025	

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

29597

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
14-LAB-016

Informe emitido el: 24 de Mayo de 2025

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-43955
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Olarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2025-05-19
Hora toma de muestras	10:10:00
Fecha recepcion de muestras	2025-05-19
Hora recepcion de muestras	10:54:00
Causa del analisis	Control de calidad
Responsable toma de muestras	Johan Cañaveral
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-4227-25
Nombre	Manî con pasas
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	25.1 °C
Temperatura de ingreso	26.2 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	108
Fecha de vencimiento	2026-01-10
Fecha de analisis o siembra	2025-05-19

Análisis	Resultado	Incertidumbre	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
*Rto de mohos y levaduras	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	ISO 21527/ 2/ 2008	1000 UFC/g
Salmonella en 25g	Ausencia UFC/g	+/- N.R UFC/g	Metodo para aislamiento e identificacion de Salmonella spp M PR MA 1005	Ausencia UFC/g
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	NTC 4458:2018	<10 UFC/g

La incertidumbre aquí 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 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: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

Johan Camilo Cuartas Quintero
Microbiologo
Subdirector Tecnico area de Microbiologia
Pag. 1 de 1
Fin de informe

29598

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)

Fecha	30 de mayo 2025	**Hora inicio:** 8:00 am	**Hora finalización:** 12:00 pm
Lugar	Calle 28 No. 14 - 58 Barrio centro Unión Temporal NUTRIPAE 25 – Grupo No. 1		
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 19 la cual corresponde del 03 al 03 de junio de 2025

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:00 am el equipo técnico de apoyo a la supervisión: Jenis Hernández y Hery Sánchez, se disponen a iniciar la verificación de los productos Ración Industrializada en la bodega del Operador UT NUTRIPAE 25 del Grupo 1, la cual se entregarán en la semana 19 de ejecución la cual corresponde su entrega del 03 al 03 de junio de 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	LUNES 2	MARTES 3	MIERCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
		MENÚ No 7	MENÚ No. 12	MENÚ No.13	MENÚ No. 15
LÁCTEOS	FESTIVO	YOGURT	AVENA UAT - (UHT)	LECHE UAT (UHT)	AVENA UAT - (UHT)
DERIVADO DE CEREAL		GRANOLA CON COCO Y PASAS	MUFFIN CON SABOR VAINILLA	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE
FRUTA		MANZANA COMUN	MANGO	BANANO	
AZÚCARES Y DULCES		-			BOCADILLO DE GUAYABA

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

MENÚ No. 12

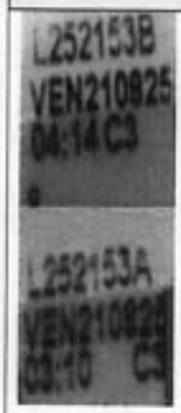


EL MENU INCLUYE FRUTA MANGO LA CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE

29599.

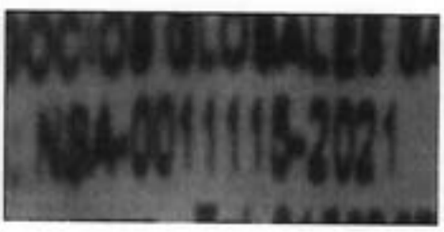
Educación · Alimentos Aprender · PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

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 UAT (UHT) MARCA QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	L252153A L252153B	21/08/25 21/08/25	200 ml	10.305 unidades	CUMPLE

DERIVADO CEREAL

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

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
MUFFIN CON SABOR VAINILLA MARCA COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG SAS	CENTRO DE PRODUCCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	A48028	17/06/2025	40 gramos	1.340 unidades	CUMPLE
					60 gramos	5.795 unidades	CUMPLE
					80 gramos	2.435 unidades	CUMPLE
					100 gramos	745 unidades	CUMPLE

29600

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

MENÚ No. 13



EL MENU INCLUYE FRUTA BANANO, LA CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE.

BEBIDA LACTEA

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

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE ENTERA UHT MARCA ALQUERIA	PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA SAS	FRESKALECHE	02/11 12/9	24/JUL/2025 22/JUL/2025	200 ml	5.130 unidades	CUMPLE