ALCALDÍA DE
BUCARAMANGA

SECRETARIA ADMINISTRATIVA

277

CONTRATO N°: _____

NOMBRE DEL CONTRATISTA: UT BGA INNOVA

_____

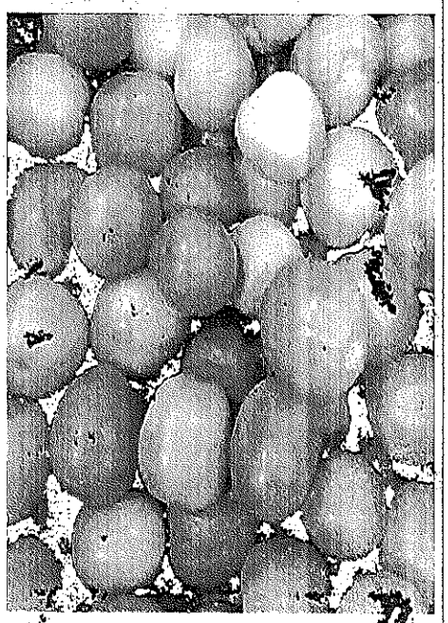
901900717

CEDULA O NIT: _____

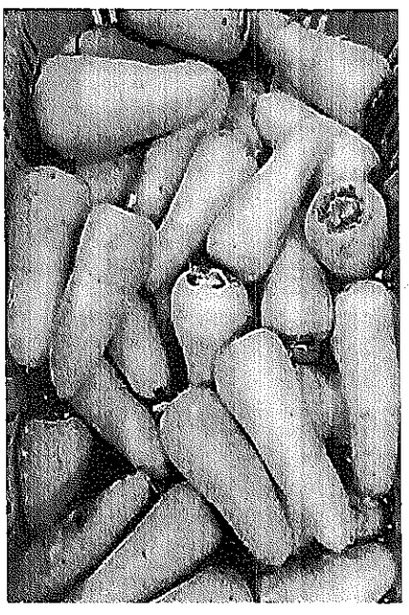
FECHA: AÑO: 2024 MES: 12 DIA: 27

FOLIOS: 200 CARPETA: _____

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

TOMATE ROJO	835 KG	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.	
PIMENTON	80 KG	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.	
REPOLLO BLANCO	445 KG	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.	

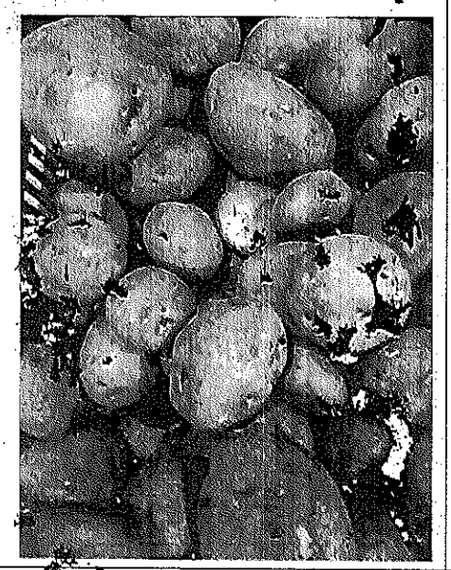
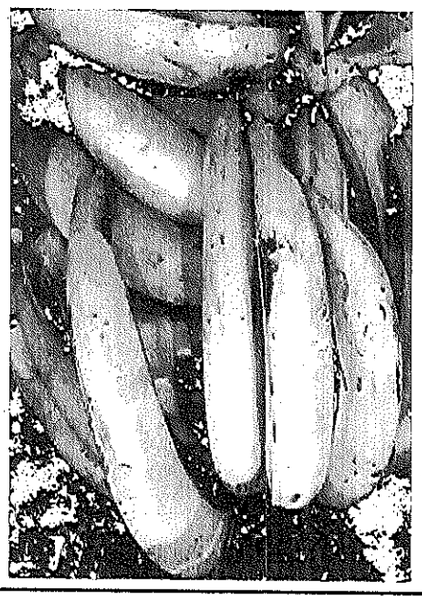
Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

YUCA	700 KG	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	455 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado. Se recibe orden de compra.	
PEPINO COHOMBRO	730 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado. Se recibe orden de compra.	

20003

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

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

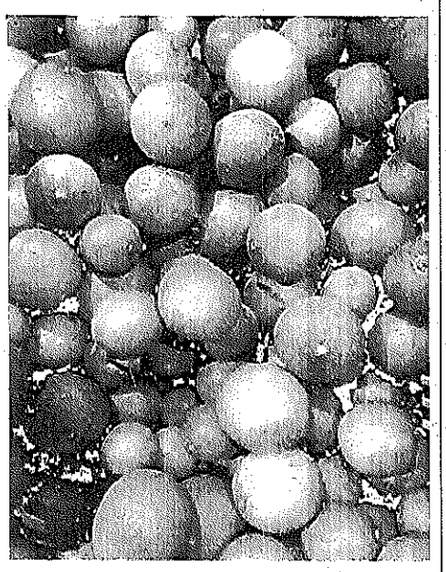
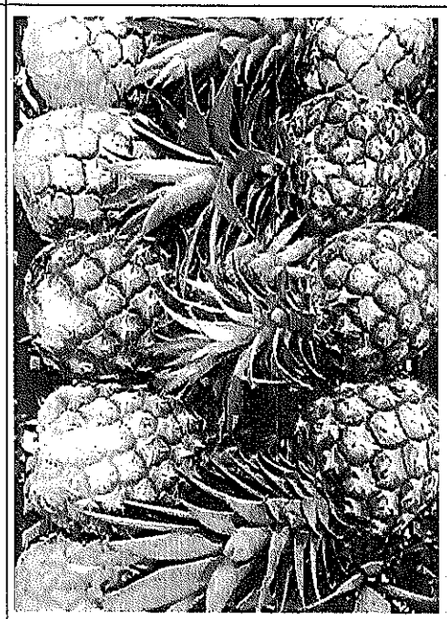
PAPA NEGRA	665 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto, seco y buen estado, tamaño variado entre mediano y grande. Se recibe orden de compra.	
PAPA CRIOLLA	570 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto, seco y buen estado, tamaño variado entre mediano y grande. Se recibe orden de compra.	
PLÁTANO HARTÓN VERDE	835 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, de tamaño; unidades en estado óptimo según lo requerido. Se reciben orden de compra.	

Educación

Alimentos Aprender

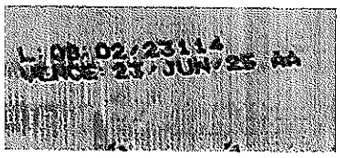
SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

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

LECHUGA	190 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 recibe orden de compra.	
LIMON	145 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se recibe orden de compra.	
PIÑA	110 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño 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

2.3 VIVERES RPS:

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
FECULA DE MAIZ	Marca: DE LA ABUELA Proveedor: CHOCOLATE GIRONES Presentación: DE 90 GR. **Lote:06556** **Vence AGOSTO 2026**	13 Unidades	Producto almacenado a temperatura de ambiente en canastillas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura electrónica de venta	
MARGARINA	Marca: LA PREFERIDA Proveedor: CHOCOLATE GIRONES Presentación: DE 125 GR. **Lote:23114** **Vence 23 06-2025**	96 Unidades	Producto almacenado a temperatura de ambiente en canastillas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura electrónica de venta	
AREQUIPE	Marca: RICOLAC CNG. COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS Presentación: DE 20 GR. **Lote: 25003** **FV: 21 MAYO 2025**	300 unidades	Producto almacenado a temperatura de ambiente en canastillas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura electrónica de venta Se adjuntan microbiológicos	

OBSERVACIONES GENERALES:

- Queda pendiente por verificar en fruta, manzana y durazno, en institución educativa.
- Queda pendiente los microbiológicos de la carne de res, pollo, carne de cerdo
-

Siendo la 1:30 pm se socializa y finaliza la visita de verificación.

20006

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

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Pendiente entrega de los microbiológicos de los alimentos de alto riesgo	UT BGA INNOVA	12 de marzo 2025

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

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Giorgy Rios Moreno	SEB PAE	Apoyo técnico supervisión	griosm@bucaramanga.gov.co	
Carlos Reatiga	SEB PAE	Apoyo técnico supervisión	creatiga@bucaramanga.edu.co	
Lorena Mueguez	UT BGA INNOVA	Jefa de calidad	utbgainnova@gmail.com	

20067

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2504844

Fecha de emisión: 2025-03-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	GOMEZ GOMEZ CARLOS ALBERTO//LACTEOS VILLA AURORA
Nit	13722559-0
Direccion	CL 8 22 27
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Esther Ayala Gómez
Cargo	
Fax	+573163591337
E-mail	lacteosvillacan@hotmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-03-04 - 15:03:16
Cadena Custodia	18204
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 (+)	Queso doble crema		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-04	**No. de Muestra**	2504844
Fecha de análisis	2025-03-04	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	5 °C
Lote (+)	030325	**Fecha Vencimiento (+)**	16/04/25
Fecha Elaboración (+)	03/03/25	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
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
NMP de Coliformes fecales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	No estimada	NMP/g	<3	< 100
Recuento de Mohos y Levaduras	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10 mohos, 170 levaduras	100 - 500
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<10	Máx 3000

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.

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2504844

Fecha de emisión: 2025-03-10

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 1804 de 1989

PROCESA: **AUTORIZA:**

YULY VANESA CAÑON / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20009

INDULACTEOS DE COLOMBIA...

CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: Leche en polvo entera fortificada con vitaminas A y D3		**MARCA:** Induleche
PRESENTACIÓN: 380 g	**LOTE:** 1J250225	**VENCIMIENTO:** 25.02.26

* ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

PARÁMETRO	RESULTADOS
Color	Crema claro
Olor	Característico sin olores extraños
Sabor	Lácteo característico
Textura	Polvo homogéneo

* ANÁLISIS FISICOQUÍMICO

Análisis	Unidades	Método	Resultado	Límite permitido
Grasa	%	Infrarrojo Método FTIR	26.28	26-33%
Proteina	%	Infrarrojo Método FTIR	25.48	Min. 24.5%
Acidez	%	Titulaciòn	1.10	0.9%-1.30%
Humedad	%	Pèrdida por secado	3.03	Max. 4.0%

* Análisis realizados por el LABORATORIO INTERNO.

** ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Análisis	Unidades	Método	Resultado	Límite permitido
Aerobios Mesófilos	UFC/g	ISO 4833-1:2014	390	1000-10000
Bacillus cereus	UFC/g	MicroVal 2019LR87 (Compact Dry)	<100	100-1000
Coliformes Fecales	NMP/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	<3	<3
Coliformes Totales	NMP/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	<3	<3-11
Mohos y Levaduras	UFC/g	ISO 21527-1:2008	< 10 Mohos,<10 levaduras	100-500
Salmonella sp	Presencia o Ausencia	ISO 6579-1: 2017/ AMD 1:2020	Ausencia	Ausencia
Staphylococcus aureus Coagulasa +	UFC/g	ISO 6888-1: 2021	<10	<100

** Análisis realizados por el LABORATORIO INOQUALAB.

La muestra analizada cumple con los parámetros establecidos en el Decreto 616 de 2006.

Leidy Angarita

Leidy Paola Angarita Parra - Analista de Laboratorio

Carrera 17B1 #57-23. Barrio Ricaurte.
Bucaramanga
Teléfono: 6448788 - 6446623

Este documento cuenta con firma digital

20010

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:	9478 –
Fecha de producción:	03 MAR 2025
Fecha devencimiento:	06 ABR 2025

CLASIFICACIÓN

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

Análisis y resultado omitido 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 omitido 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 omitido 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 omitido 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 omitido en proceso en planta de clasificación

Elaboró:	
Aprobó:	Fernando Sanabria Naranjo -

200 11

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2502971

Fecha de emisión: 2025-02-15

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

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

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de Guayaba		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-02-10	**No. de Muestra**	2502971
Fecha de análisis	2025-02-10	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-18 °C
Lote (+)	AGO 2026	**Fecha Vencimiento (+)**	AGO 2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 mL	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	Sin tratamiento

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

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

Anotaciones:

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

20012

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2502971

Fecha de emisión: 2025-02-15

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.15

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20013

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505563

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 Curuba		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-13	**No. de Muestra**	2505563
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.

20014

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505563

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

20015

INOQUALAB
ANALISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2500810

Fecha de emisión: 2025-01-23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	NEO FRUT SAS
Nit	890212249-6
Direccion	LUGAR CENTRO ABASTOS DE BUCARAMANGA BODEGA 12 MODULO 25 ZONA INDUSTRIAL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Genny Gualdron
Cargo	Coordinador Calidad
Tel/Fax	+573156224817
ail	contabilidad@neofrut.com,taniacarmon@gmail.com,gerenciadecalidad2@neofrut.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-02-17 - 09:50:00
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 Lulo		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-01-15	No. de Muestra	2500810
Fecha de análisis	2025-01-15	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	-10 °C
Lote (+)	AGO 2026	Fecha Vencimiento (+)	AGO 2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	Trazabilidad interna producto: 09/01/25

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 performance tested 110402(compactdry)	1	<10	< 10
Mohos y Levaduras*	UFC/mL	AOAC performance tested 100401(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.

20016

INOQUALAB
ANALISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2500810

Fecha de emisión: 2025-01-23

5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.2

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANALISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20017

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2502964

Fecha de emisión: 2025-02-15

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

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

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

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

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

Anotaciones:

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

20018

INOQUALAB
ANALISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2502964

Fecha de emisión: 2025-02-15

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.2

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANALISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20019

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2502967

Fecha de emisión: 2025-02-15

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

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

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de Piña		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-02-10	**No. de Muestra**	2502967
Fecha de análisis	2025-02-10	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-18 °C
Lote (+)	AGO 2026	**Fecha Vencimiento (+)**	AGO 2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 mL	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	Sin tratamiento

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

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

Anotaciones:

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

20020

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2502967

Fecha de emisión: 2025-02-15

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.15

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20021

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

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	108881
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Cra 19 #13-68
Producto	CARNE DE CERDO (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	3250303
Fecha de vencimiento	02-04-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	20-02-2025 14:00:00
Fecha de Análisis	21-02-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. coli	Menos de 30	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: 3326514

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

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

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*108882*
Empresa	*LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)*
Dirección	*Cra 19 #13-68*
Producto	*CARNE DE CERDO (PROV: LA FAZENDA)*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lote	*051*
Fecha de vencimiento	21-03-2025
Lugar de Recolección	*Traida al Laboratorio*
Responsable del Muestreo	*El Solicitante*
Fecha de Recepción	*20-02-2025 14:00:00*
Fecha de Análisis	*21-02-2025*

RESULTADOS

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

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

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3326514

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

20023

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

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*108462*
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	*1250303*
Fecha de vencimiento	*02-04-2025*
Lugar de Recolección	*Traida al Laboratorio*
Responsable del Muestreo	*El Solicitante*
Fecha de Recepción	*21-02-2025 17:30:00*
Fecha de Análisis	*21-02-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. coli	*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: 3325344

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

20024

LABORATORIO MICROBIOLÓGICO
AVSA S.A.

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

DISTRIBUIDORA:	GIRÓN
PRODUCTO:	PECHUGA CONGELADA
FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	18/12/2025
FECHA DE EMISIÓN CERTIFICADO:	25/02/2025

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	20 de dic de 25	B00124352	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

20025

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

Fecha	12 de marzo 2025	Hora inicio: 9:30 am	Hora finalización: 4:30 pm
Lugar	Carrera 8 No. 20N -148 Bodega No. 1 Centro Industrial Ruta 169 Barrio Chimitá Unión Temporal BGA INNOVA 25 – Grupo No. 2		
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 9 la cual corresponde del 17 al 21 de marzo del 2025, para la modalidad Preparada en Sitio almuerzo y JM/JT

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 9:30 am el equipo de apoyo a la supervisión del componente técnico: Mabel Rocío Olarte y Marffa Rodríguez, 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 BGA INNOVA- del Grupo 2 el cual se entregará en la semana 9 de ejecución la cual corresponde su entrega del 17 al 21 de marzo 2025.

1. **MENÚS Y LISTA DE INGREDIENTES:**

Se describe a continuación los menús aprobados por el equipo de nutrición para la semana 9 en el cual no se notifica ni estableces ningún cambio, por lo tanto, para la semana del 17 al 21 de marzo 2025, por lo cual los menús a verificar se deberán evidenciar de la siguiente manera:

Modalidad PS – Almuerzo.

COMPONENTES	LUNES 17	MARTES 18	MIERCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO GUISADA	PECHUGA EN JULIANA SALTEADA	CARNE DE RES A LA PLANCHA	POLLO SUDADO CON PAPA	HUEVO PERICO
LEGUMINOSA SECA			FRIJOLES GUISADOS		LENTEJAS GUISADAS
CEREALES	ARROZ VERDE	PASTA EN SALSA ROJA CON QUESO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PIMENTON
TUBERCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	MONEDITAS DE PLATANO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	MADURO ACARAMELADO CON QUESO	INCLUIDO EN EL POLLO SUDADO	AREPA DE MAIZ
ENSALADA FRIA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA DE PEPINO-CEBOLLA, REPOLLO Y TOMATE	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	ENSALADA CON REMOLACHA	TOMATE EN RODAJAS
BEBIDA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE MANGO	MARANJADA	JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE MARACUYÁ
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LAS PASTAS	PORCION DE QUESO EN EL MADURO	INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN RPT
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

20026

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

Proteina de origen animal: • Carne de cerdo • Carne de res • Pechuga de pollo • Huevo de gallina • Queso fresco • Leche entera en polvo • Leche entera liquida • Crema de leche RTP: • Plátano maduro • Plátano verde • Papa común • Yuca	Verduras: • Cebolla Cabezona • Cebolla Junca • Tomate rojo • Pimenton rojo • Espinaca • Repollo • Remolacha • Zanahoria • Pepino Cohombro • Cilantro • Limon • Habichuela • Lechuga • Maiz tierno • Perejil • Ajo	Abarrotes: • Arroz • Ajo • Azucar Blanca • Sal • Aceite • Margarina • Panela • Lentejas • Frijoles rojos • Harina de maiz blanca • Tostadas (miga de pan) • Pastas • Macarrones Sazonadores: • Pimienta negra molida • Oregano • Paprika	Pulpa de fruta: • Mora • Mango • Naranja • Banano • Maracuyá • Fresa • Guayaba • Lulo Fruta Entera • Piña • Melon • Mango

1.2 Modalidad PS – JM/JT.

COMPONENTES	LUNES 17	MARTES 18	MIERCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Bebida con leche	JUGO DE MORA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE BANANO EN LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
Alimento proteico	CARNE DE CERDO EN BISTEC	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	HUEVO PERICO	-	PECHUGA CON GUISO
Cereal acompañante	AREPA DE HARINA DE MAIZ	-	CROQUETAS DE PLATANO MADURO	AREPA DE TRIGO CON QUESO	AREPA 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	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

20027

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

1.2.1. Modalidad PS – JM/JT. PRUEBA PILOTO I.E SANTA MARIA GORETTI

COMPONENTES	LUNES 17	MARTES 18	MIERCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Bebida con leche	JUGO DE MORA EN LECHE	CHCOLATE EN LECHE	JUGO DE BANANO EN LECHE	AVENA EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
Alimento proteico	AREPA RELLENA DE CARNE DE CERDO	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	SANDWICH DE HUEVO PERICO	-	AREPA REELNA DE POLLO
Cereal acompañante				AREPA DE TRIGO CON QUESO	
Fruta	-	PERA	-	MANDARINA	-
Agua	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

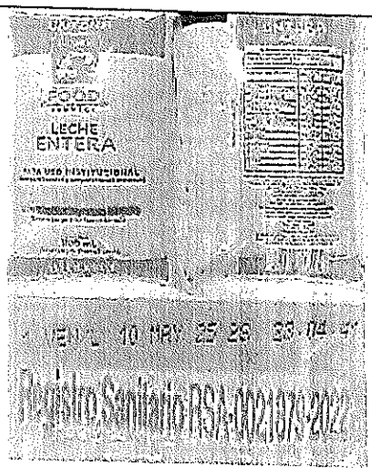
Complemento JM/JT

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

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

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
LECHE ENTERA EN POLVO	Marca: INDULECHE Proveedor: INDULACTEOS DE COLOMBIA S.A.S Presentación 380 gr Lote: 1J270225 FV: 27 FEB 26	810 Unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta remisión y/o factura Certificado de calidad pendiente microbiologico	
LECHE ENTERA UHT	Marca: ALQUERIA Proveedor: FRESKALECHE S.A.S Presentación: 1.100 ml Lote/ Vence: 10-MAYO 2025	560 unidades x 1.100 ml	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta remisión y/o factura Pendiente los microbiológicos	
PECHUGA CONGELADA	Marca: MAC POLLO Proveedor: AVIDESA MACPOLLO Presentación: O,5 A 5 KG gramos Lote: 800125059 Fv: 28 FEB 26 Lote: 800125060 Fv: 01 MARZ 26	Lote: 800125059: 1412 Unidades Lote: 800125060: 264 Unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Cerificado de calidad Se adjunta remisión y/o factura Pendiente los microbiológicos.	

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

HUEVO DE GALLINA AA X 30	Marca: TITO Proveedor: DIEGO ALFONSO Lote: 9485 FV: 13/ abril 2025	10110 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad Se adjunta remisión y/o factura Pendiente los microbiológicos	
QUESO VILLA AURORA	Marca: VILLA AURORA Proveedor: CORPORACION TEVIVO Lote: 100325 FV: 23/ abril 2025	125 unidades x 2.500gr gramos 96 unidades 360 gr	Producto almacenado a temperatura refrigeración, en canastillas sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta remisión y/o factura Pendiente los microbiológicos	

2.2. Abarrotes:

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
ARROZ	Marca: SAO PABLO Proveedor: INVERSIONES RESTREPO LTDA Presentación: 500 gramos. **Lote 060325** **FV: 06 MAR 26** **Lote :70325** **FV: 07 MAR 2026**	2800 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta remisión y/o factura	

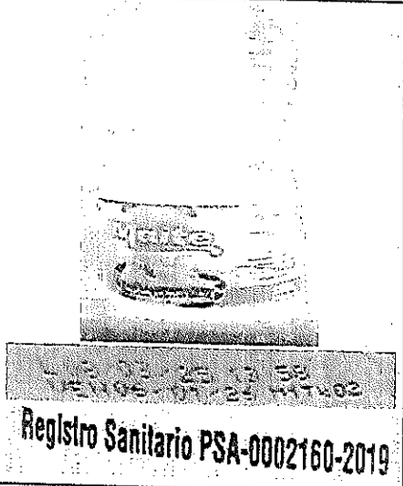
20030

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

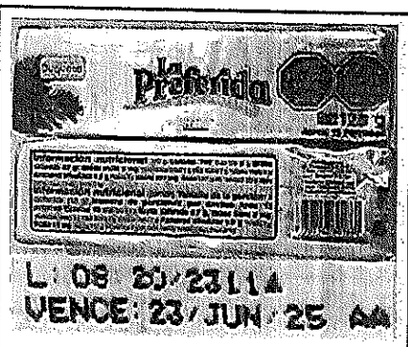
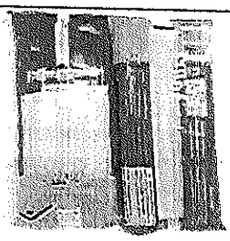
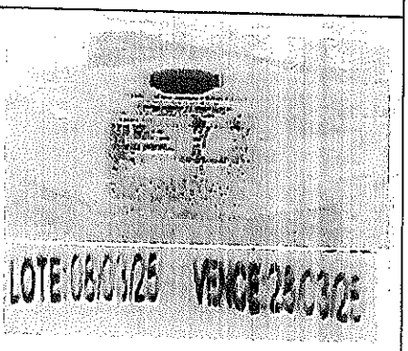
AVENA EN HOJUELAS	Marca: FORTILAC Proveedor: COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A.S Presentación:500 gramos Lote: 20/02/25 FV: 20/AGO/25	48 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad Se adjunta remisión y/o factura	
AZUCAR BLANCO	Marca: JR Proveedor: COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A.S Presentacion:500 gramos Lote:08/03/25 FV:08/MAR/2026	850 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad Se adjunta remisión y/o factura	
LENTEJAS	Marca: JR Proveedor: COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A.S Presentación: 500 gramos Lote:06/03/25 FV:06/SEP/2025	350 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta remisión y/o factura	
HARINA DE MAIZ BLANCO	Marca: AREPA AREPA Proveedor: Comercial de granos Internacional S.A.S Presentación: 500 gramos Lote: 308 FV: 12/FEB/2026 Lote: 307 FV: 12/FEB/2026	Lote 308 564 unidades Lote 307 564 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad Se adjunta remisión y/o factura	

20031

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

HARINA DE TRIGO	Marca: LA NiEVE Proveedor: COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A. S Presentación: 500 gramos **Lote:07/02/25** **FV: 07/AGOS/25**	200 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad Se adjunta remisión y/o factura	
SAL	Marca: JR Proveedor: COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A.S Presentación: 500 gramos **Lote:06/02/25** **FV NA**	275 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta remisión y/o factura	
ACEITE DE SOYA	Marca: MAITE Proveedor: COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A.S Presentación: 1000 ml Lote:08/03/25 FV:06/01/26	552 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad Se adjunta remisión y/c factura	
FRIJOL RADICAL	Marca: JR Proveedor: COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A.S Presentación: 500gramos Lote:04/03/25 FV: 04/SEP/25	350 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta remisión y/o factura	

Z0032

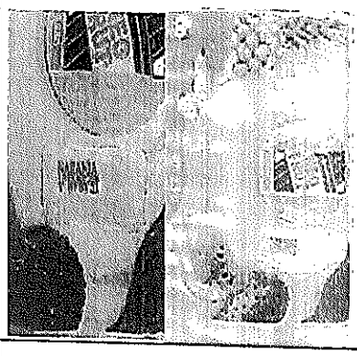
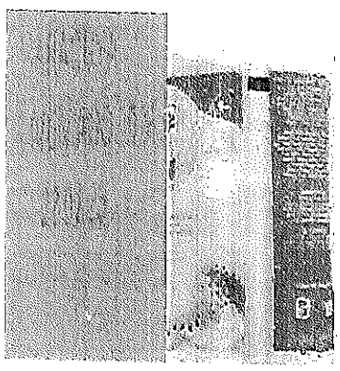
Educación / Alimentos para Aprender / PAE			SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE	
			ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO	
MARGARINA	Marca: LA PREFERIDA Proveedor: GIRONES S.A.S Presentación: 125 gramos **Lote:23114** **FV: 23/JUN/25**	43 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta remisión y/o factura	
ESPAGUETTIS	Marca: MARYPAS Proveedor: GAVASA Presentación: 250 gramos **Lote: 032026** **FV: 03 2026**	1344 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad Se adjunta remisión y/o factura	
BOCADILLO DE GUAYABA LONJA	Marca: GRAN KACTUS Proveedor: DISTRIBUCIONES KAI Presentación: 300 gramos **Lote: 030325** **FV: 150925**	60 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad Pendiente microbiológicos Se adjunta remisión y/o factura	
PAN BLANCO	Marca: CNG Proveedor: CNG Presentación: 50 gramos **Lote 08 /03 2025** **FV:2803/2025**	350 Unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta remisión y/o factura Pendiente microbiológicos	

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

2.3 Sazonadores:

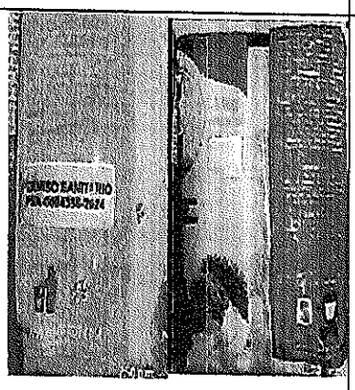
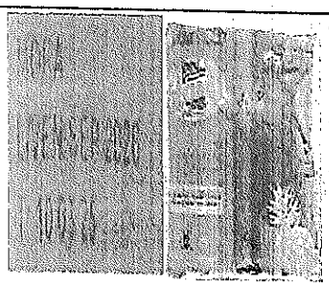
PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
CANELA MOLIDA	Marca: DOÑA JULIA Proveedor: PEDRO GOMEZ ANAYA Presentación: 8 gramos **Lote:04/03/25** **FV: 04/03/26**	25 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta remisión y/o factura	
POLVO DE HORNEAR	Marca: DOÑA JULIA Proveedor: PEDRO GOMEZ ANAYA Presentación: 10 gramos Lote:03/02/25 FV: 03/02/26	50 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad Se adjunta remisión y/o factura	

2.4 Pulpa fruta :

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
NARANJA	Marca: NEOFRUT Proveedor: NEOFRUT S.A.S Presentación: 100-2000 gramos **Lote/Ven: SEP2026**	478 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta remisión y/o factura	
MARACUYA	Marca: NEOFRUT Proveedor: NEOFRUT S.A.S Presentación: 100 2000 gramos **Lote/Ven: AGOS2026**	70 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta remisión y/o factura	

20034

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

MANGO	Marca: NEOFRUT Proveedor: NEOFRUT S.A.S Presentación: 100 2000 gramos Lote/Ven: AGOS2026	440 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta remisión y/o factura	
BANANO	Marca: NEOFRUT Proveedor: NEOFRUT S.A.S Presentación: 100 2000 gramos Lote/Ven: AGOS 2026	141 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. . Se adjunta remisión y/o factura	
MORA	Marca: NEOFRUT Proveedor: NEOFRUT S.A.S Presentación: 100 2000 gramos Lote/Ven: SEP 2026	549 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta remisión y/o factura	

OBSERVACIONES GENERALES:

- Queda pendiente por verificar la carne de res, carne de cerdo, y todo el FRUVER
- Queda pendiente los microbiológicos de la leche en polvo, leche líquida, huevos y pulpas
- A continuación, se relaciona los productos notificados por el operador como remanentes.

MODALIDAD RPS SEMANA 9 CICLO 1

FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	PRESENTACION	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD INGRESO
REMANANTES	ARROZ	500GR	SAO PABLO	INVERSIONES RESTREPO LTDA	120225	12 FEB 2026	400
REMANANTES	CHOCOLATE	250 GR	COLONIAL	TOSTADORA DE CAFÉ	184	JUL 2025	150
REMANANTES	SPAGUETTI	250 GR	MARYPAS	GAVASSA	03 2026	03 2026	250
REMANANTES	LECHE EN POLVO	380 GR	INDULECHE	INDULACTEOS DE COLOMBIA SAS	2/250225	25 FEB 2026	100
REMANANTES	MARGARINA	125 GR	LA PREFERIDA	GIRONES SAS	13114	23/JUN/25	100
REMANANTES	HARINA DE MAIZ BLANCO	500 GR	AREPA AREPA	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIO	103 104	13 DIC 25	75 75
REMANANTES	LENTEJAS	500GR	JR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIO	20/02/25	20/AGOS/2025	50
REMANANTES	AZUCAR BLANCO	500 GR	JR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIO	25/02/25	25/FEB/2026	60
REMANANTES	HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 GR	LA NIEVE	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIO	07 02 25	07 AGOS 25	200
REMANANTES	ACEITE DE SOYA	1000 ML	MAITE	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIO	09/02/2025	09/12/2025	100
REMANANTES	BOCADILLO DE GUAYABA LONJA	300 GR	GRAN KACTUS	DISTRIBUCIONES KAI	D30225	150825	16
REMANANTES	PANELA	500 GR	CAÑA SANTA	FEDERACION AGROALIMENTARIA ME	02/02/2025	02/08/2025	300
REMANANTES	PAPRIKA	10 GR	DOÑA JULIA	PEDRO GOMEZ ANAYA	18/01 25	18/01 26	1.760
REMANANTES	POLVO DE HORNEAR	10 GR	DOÑA JULIA	PEDRO GOMEZ ANAYA	20/02 25	20/02 26	20
REMANANTES	OREGANO MOLIDO	10 GR	DOÑA JULIA	PEDRO GOMEZ ANAYA	20/02 25	20/02 26	800
REMANANTES	TOMILLO MOLIDO	10 GR	DOÑA JULIA	PEDRO GOMEZ ANAYA	03 02 25	03 02 26	30

20035

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

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Pendiente entrega de los microbiológicos de los alimentos de alto riesgo	UT BGA INNOVA	17 de marzo 2025

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

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Marffa Rodríguez	SEB-PAE	Profesional Apoyo Nutricional	merodriguez@bucaramanga.gov.co	
Mabel Rocio Olarte	SEB-PAE	Apoyo Técnico	jtrujillo@bucaramanga.gov.co	
Lorena Mueguez	UT BGA INNOVA	Jefa de calidad	mrolarte@bucaramanga.gov.co	

20036

	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	13 de marzo 2025	**Hora inicio:** 8:30 am	**Hora final:** 10:00 am
Lugar	Carrera 8 No. 20N -148 Bodega No. 1 Centro Industrial Ruta 169 Barrio Chimitá Unión Temporal BGA INNOVA 25 – Grupo No. 2		
Tema	Verificación de alimentos y víveres de la modalidad complemento preparado en sitio Almuerzo y JM-JT.		

OBJETIVO	Realizar revisión y verificación de alimentos pendientes y Fruver de la semana de ejecución 9 la cual corresponde del 17 al 21 de marzo del 2025, para la modalidad Preparada en Sitio almuerzo y JM/JT

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:30 am el equipo de apoyo a la supervisión del componente técnico Janneth Trujillo, Layniker Ortiz, Carlos Reatiga, se disponen a iniciar la verificación de los productos pendientes de la modalidad complemento ración preparada en sitio RPS Almuerzo y JM-JT en la bodega del Operador UT BGA INNOVA- del Grupo 2 el cual se entregará en la semana 9 de ejecución la cual corresponde su entrega del 17 al 21 de marzo 2025.

1. **MENÚS Y LISTA DE INGREDIENTES:**

Se describe a continuación los menús aprobados por el equipo de nutrición para la semana 9 en el cual no se notifica ni estableces ningún cambio, por lo tanto, para la semana del 17 al 21 de marzo 2025, por lo cual los menús a verificar se deberán evidenciar de la siguiente manera:

1.1 **Modalidad PS – Almuerzo.**

COMPONENTES	LUNES 17	MARTES 18	MIERCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO GUISADA	PECHUGA EN JULIANA SALTEADA	CARNE DE RES A LA PLANCHA	POLLO SUDADO CON PAPA	HUEVO PERICO
LEGUMINOSA SECA			FRIJOLES GUISADOS		LENTEJAS GUISADAS
CEREALES	ARROZ VERDE	PASTA EN SALSA ROJA CON QUESO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PIMENTON
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	MONEDITAS DE PLATANO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	MADURO ACARAMELADO CON QUESO	INCLUIDO EN EL POLLO SUDADO	AREPA DE MAIZ
ENSALADA FRÍA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA DE PEPINO-CEBOLLA, REPOLLO Y TOMATE	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	ENSALADA CON REMOLACHA	TOMATE EN RODAJAS
BEBIDA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE MANGO	NARANJADA	JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE MARACUYÁ
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LAS PASTAS	PORCION DE QUESO EN EL MADURO	INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN RPT
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

20037

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

Complemento Almuerzo

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

1.2 Modalidad PS – JM/JT.

COMPONENTES	LUNES 17	MARTES 18	MIERCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Bebida con leche	JUGO DE MORA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE BANANO EN LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
Alimento proteico	CARNE DE CERDO EN BISTEC	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	HUEVO PERICO	AREPA DE TRIGO CON QUESO	PECHUGA CON GUISO
Cereal acompañante	AREPA DE HARINA DE MAIZ		CROQUETAS DE PLATANO MADURO		AREPA 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	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

20038

	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

1.2.1 Modalidad PS – JM/JT. PRUEBA PILOTO I.E. SANTA MARIA GORETTI

COMPONENTES	LUNES 17 MENÚ No. 1	MARTES 18 MENÚ No. 2	MIERCOLES 19 MENÚ No. 3	JUEVES 20 MENÚ No. 4	VIERNES 21 MENÚ No. 5
Bebida con leche	JUGO DE MORA EN LECHE	CHOCOLATE EN LECHE	JUGO DE BANANO EN LECHE	AVENA EN LECHE	AGUA DE PÁNELA CON LECHE
Alimento proteico Cereal acompañante	AREPA RELLENA DE CARNE DE CERDO	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	SANDWICH DE HUEVO PERICO	AREPA DE TRIGO CON QUESO	AREPA RELLENA DE POLLO
Fruta	-	PERA	-	MANDARINA	-
Agua	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

Complemento JM/JT

Fruta para jugo: • Mora • Banano Frutas enteras: • Pera • Mandarina • Manzana	Proteína de origen animal: • Pechuga de pollo • Carne de cerdo • Carne de res • Huevo de gallina • Queso fresco • Leche entera en polvo • Leche entera liquida RTP: • Plátano verde	Abarrotes: • Harina de maíz blanca • Harina de trigo. • Almidón de maíz • Azúcar blanco • Aceite • Sal • Margarina esparcible • Chocolate • Bocadillo • Panela • Avena en hojuela • Levadura biológica • Canela	Sazonadores: • Pimienta negra molida • Paprika • Orégano • Tomillo molido Verduras: • Ajo • Cebolla Cabezona • Cebolla Junca • Tomate rojo • Cilantro

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

2.1 Proteína de origen animal:

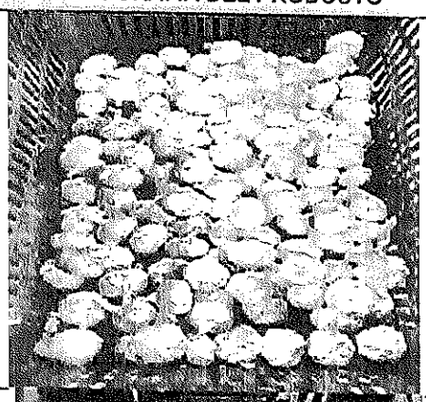
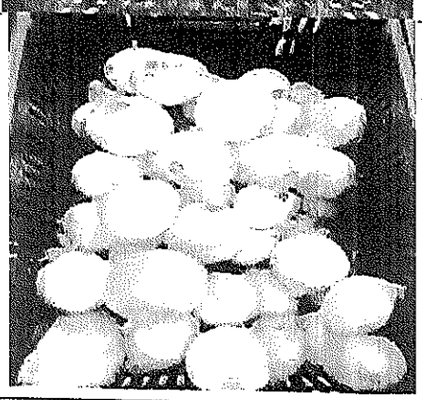
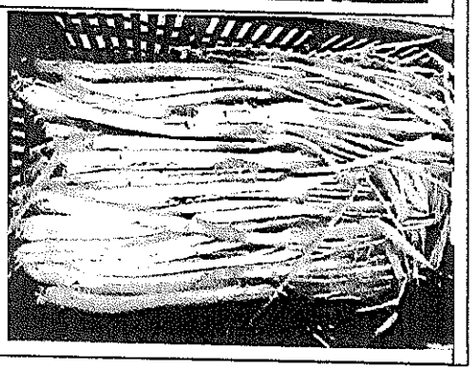
PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
CARNE DE CERDO	Proveedor: LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS Marca: LA CARNICERÍA Lote: 3250310 FV:09/04/2025 FB:04/03/2025 FE:10/03/2025	658,2 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas. Se adjunta factura, guía de transporte Pendiente los microbiológicos	

20039

Educación Los mejores 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

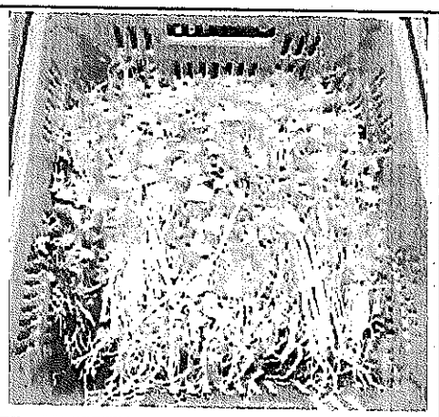
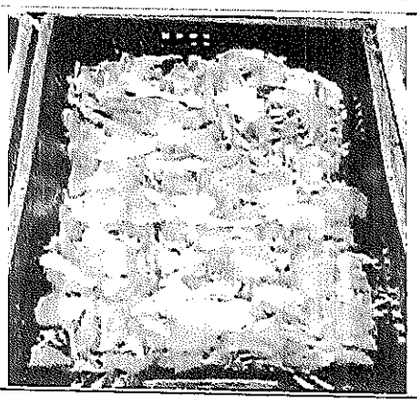
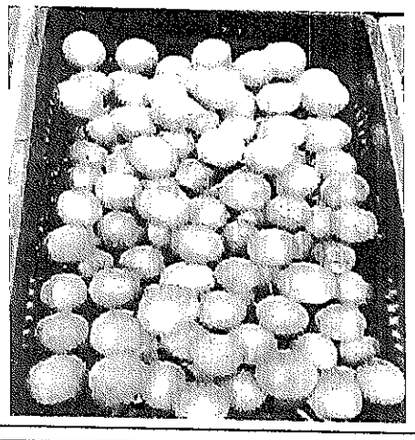
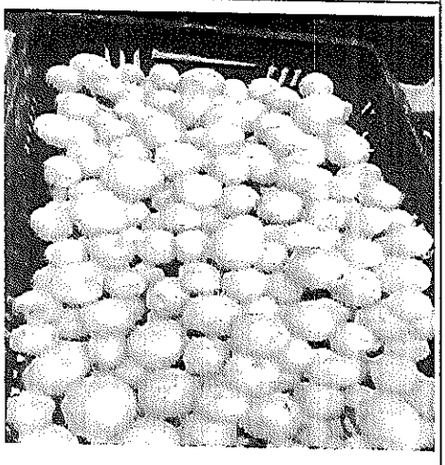
CARNE DE RES	Proveedor: LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS Marca: LA CARNICERÍA Lote: 1250310 FV:09/04/2025 FB:27/02/2025 FE:10/03/2025	591,1 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas. Se adjunta factura, guia de transporte Pendiente los microbiológicos	

2.2 RTP, Verduras y Frutas:

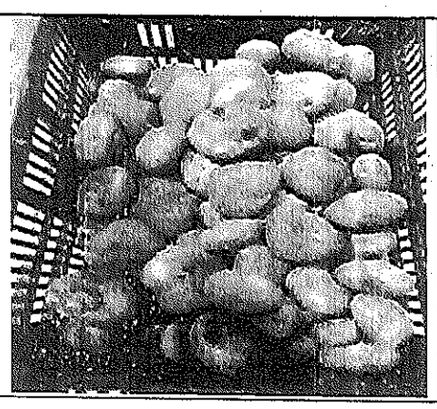
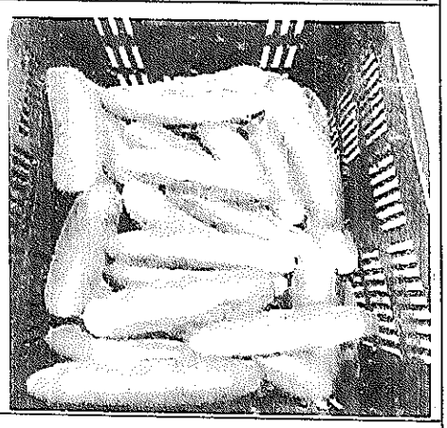
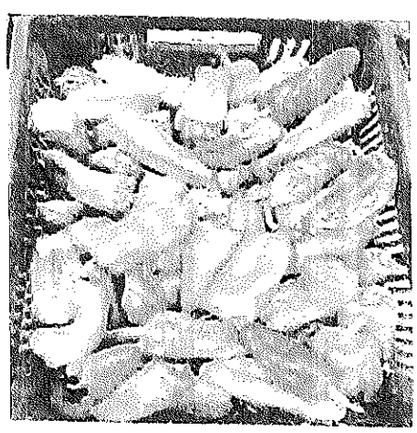
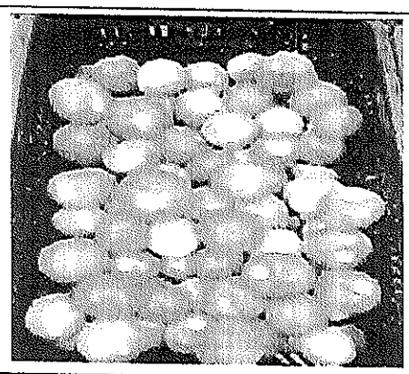
PRODUCTO	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTOGRAFIA DEL PRODCUTO
AJO	25 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben facturas de compra	
CEBOLLA CABEZONA	405 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	
CEBOLLA JUNCA	10 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, Se reciben facturas de compra.	

20040

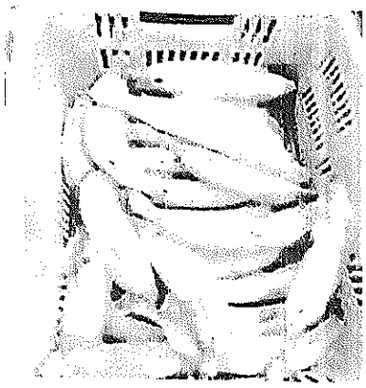
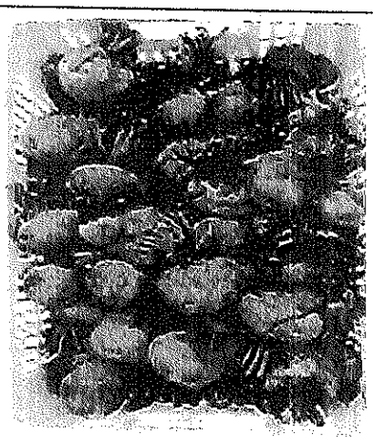
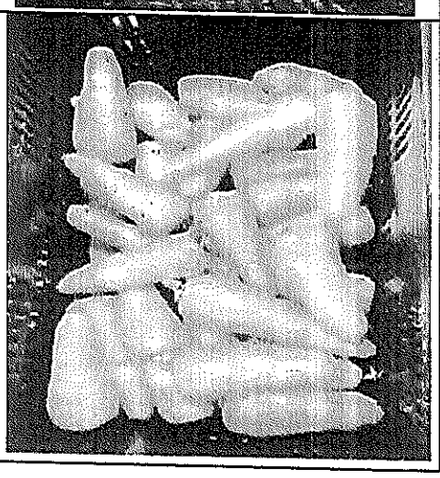
Educación / Aprender	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

CILANTRO	15 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado. Se reciben facturas de compra.	
ESPINACAS	50 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado. Se reciben facturas de compra.	
LIMON	95 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben facturas de compra.	
PAPA CRIOLLA	785 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto seco y buen estado, tamaño variado entre mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	

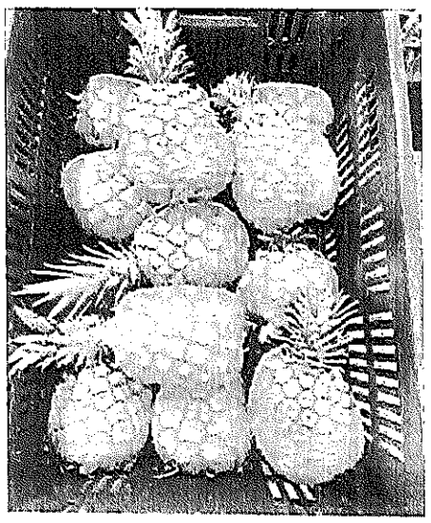
Educación Aprender	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

PAPA COMUN	625 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto sucio (tierra), seco y buen estado, tamaño variado entre mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	
PEPINO COHOMBRE	560 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado. Se reciben facturas de compra.	
PIMENTON ROJO	125 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	
TOMATE ROJO	1.310 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	

Educación 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

PLÁTANO VERDE	1.615 kilos	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	
REMOLACHA	145 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado. Se reciben facturas de compra.	
REPOLLO BLANCO	480 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	
ZANAHORIA	340 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado. Se reciben facturas de compra.	

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

PIÑA COMUN O OROMIEL	175 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben facturas de compra	

OBSERVACIONES GENERALES:

- La verificación de la fruta de entrega diaria se realizará en las instituciones educativas (Solo aplica para el área urbana)
- Microbiológicos pendientes de los alimentos de alto riesgo: Carne de res, Carne de cerd

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Pendiente entrega de los microbiológicos de los alimentos de alto riesgo	UT BGA INNOVA	17 de marzo 2025

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

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Layniker Ortiz	SEB-PAE	Profesional Apoyo Técnico	lortizq@bucaramanga.gov.co	
Janneth Trujillo	SEB-PAE	Apoyo Técnico	jtrujillo@bucaramanga.gov.co	
Carlos Reatiga	SEB-PAE	Apoyo Técnico	carlos.reatiga@bucaramanga.edu.co	
Lorena Mueguez	UT BGA INNOVA	Jefa de calidad	utbgainnova@gmail.com	

20094

Línea gratuita nacional:
01 8000 110 000
Bucaramanga
Km. 3 Vía Chimita
Parque Industrial
Bucaramanga.
Santander Colombia.
PBX 6761761
Aguachica
Km. 7 Vía
Bucaramanga.
Santander Colombia
www.freskaleche.com.co

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

Código: FRAC-738

Versión: 02

Producto	**LECHE UHT ENTERA ALQ INSTITUCIONAL**
Referencia	**1100ml**
Fecha de producción	**09/02/2025**
Fecha de vencimiento	**10/05/2025**
Lote	**1L 10MAY25 2S**

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:Característico)	Concepto
3,2	0,13	6,75	1,0305	11,61	8,40	-0,517	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	11,53	8,33	Negativa	Negativa	1,0302	0,14	6,56	-0,519	Característico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	10/02/2025	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 Senior Aseg.Calidad

20095

LABORATORIO MICROBIOLÓGICO
AVSA S.A.

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

DISTRIBUIDORA:	GIRÓN
PRODUCTO:	PECHUGA CONGELADA
FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	18/12/2024
FECHA DE EMISIÓN CERTIFICADO:	25/02/2025

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	20 de dic de 25	B00124352	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

20046

LABORATORIO MICROBIOLÓGICO
AVSA S.A.

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

DISTRIBUIDORA:	GIRÓN
PRODUCTO:	PECHUGA CONGELADA X2
FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	27/02/2025
FECHA DE EMISIÓN CERTIFICADO:	07/03/2025

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*
688	18 de feb de 26	B00125059	<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

20047

LABORATORIO MICROBIOLÓGICO
AVSA S.A.

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

DISTRIBUIDORA:	GIRÓN
PRODUCTO:	PECHUGA CONGELADA X2
FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	01/03/2025
FECHA DE EMISIÓN CERTIFICADO:	10/03/2025

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*
688	01 de mar de 26	B00125060	<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

20048

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:	9485
Fecha de producción:	10 MAR 2025
Fecha de vencimiento:	13 ABR 2025

CLASIFICACIÓN

Referencia de producto	Norma de referencia	Criterio de aceptación	Resultado
Huevo A 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 - [illegible]

20049

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505782

Fecha de emisión: 2025-03-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	GOMEZ GOMEZ CARLOS ALBERTO//LACTEOS VILLA AURORA
Nit	13722559-0
Direccion	CL 8 22 27
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Esther Ayala Gómez
Cargo	
Tel/Fax	+573163591337
E-mail	lacteosvillacan@hotmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Luisa Fernanda Caceres Rondon
Fecha y Hora	2025-03-14 - 16:05:00
Cadena Custodia	18408
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 (+)	Queso doble crema		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-14	**No. de Muestra**	2505782
Fecha de análisis	2025-03-15	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	3.2 °C
Lote (+)	10-03-25	**Fecha Vencimiento (+)**	23-04-25
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
NMP de Coliformes fecales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	No estimada	NMP/g	7.59	< 100
Recuento de Mohos y Levaduras	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10 mohos, 430 levaduras	100 - 500
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<10	Máx 3000

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.

20050

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505782

Fecha de emisión: 2025-03-21

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 1804 de 1989

PROCESA: **AUTORIZA:**

Edgar Ramirez

YULY VANESA CAÑON / ANALISTA MICROBIOLOGÍA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD**

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20051

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505570

Fecha de emisión: 2025-03-10

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

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-03-03 - 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 Naranja		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-03	**No. de Muestra**	2505560
Fecha de análisis	2025-03-03	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-18 °C
Lote (+)	AGO2026	**Fecha Vencimiento (+)**	AGO2026
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.

20052

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505570

Fecha de emisión: 2025-03-10

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 ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20053

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505570

Fecha de emisión: 2025-03-10

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

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-03-03 - 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 Maracuya		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-03	**No. de Muestra**	2505571
Fecha de análisis	2025-03-03	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-18 °C
Lote (+)	AGO2026	**Fecha Vencimiento (+)**	AGO2026
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.

20054

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505570

Fecha de emisión: 2025-03-10

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 ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20055

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505570

Fecha de emisión: 2025-03-10

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

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-03-03 - 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	2025-03-03	**No. de Muestra**	2505564
Fecha de análisis	2025-03-03	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-18 °C
Lote (+)	AGO2026	**Fecha Vencimiento (+)**	AGO2026
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.

20056

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505570

Fecha de emisión: 2025-03-10

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

20057

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505570

Fecha de emisión: 2025-03-10

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	2025-03-03 - 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	2025-03-03	**No. de Muestra**	2505567
Fecha de anállsis	2025-03-03	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-18 °C
Lote (+)	AGO2026	**Fecha Vencimiento (+)**	AGO2026
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.

20058

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505570

Fecha de emisión: 2025-03-10

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

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

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20059

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505570

Fecha de emisión: 2025-03-10

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

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-03-03 - 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	2025-03-03	**No. de Muestra**	2505570
Fecha de análisis	2025-03-03	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-18 °C
Lote (+)	AGO2026	**Fecha Vencimiento (+)**	AGO2026
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.

20060

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505570

Fecha de emisión: 2025-03-10

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

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

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

2006 1

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	109246
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Cra 19 #13-68
Producto	CARNE DE CERDO (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	3250310
Fecha de vencimiento	09-04-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	11-03-2025 08:20:00
Fecha de Análisis	11-03-2025

RESULTADOS

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

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

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

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

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

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

20062

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

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*109247*
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	*1250310*
Fecha de vencimiento	*09-04-2025*
Lugar de Recolección	*Traida al Laboratorio*
Responsable del Muestreo	*El Solicitante*
Fecha de Recepción	*11-03-2025 08:20:00*
Fecha de Análisis	*11-03-2025*

RESULTADOS

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

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

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

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

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

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

20063

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	19 de marzo de 2025	Hora inicio: 8:00 am	Hora finalización: 4:20 pm
Lugar	Carrera 8 No. 20N -148 Bodega No. 1 Centro Industrial Ruta 169 Barrio Chimitá Unión Temporal BGA INNOVA 25 – Grupo No. 2		
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 10 la cual corresponde del 25 al 28 de marzo 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: Sara Velandia Pabón, Mabel Rocío Olarte, se disponen a iniciar la verificación de los productos de la modalidad complemento ración preparada en sitio RPS Almuerzo y JM-JT en la bodega del Operador UT BGA INNOVA- del Grupo 2 el cual entregará en la semana 10 de ejecución y su entrega se realizará del 25 al 28 de marzo de 2025.

1. **MENÚS Y LISTA DE INGREDIENTES:**

Se describe a continuación los menús aprobados por el equipo de nutrición para la semana 10, por lo tanto, para la semana del 25 al 28 de marzo de 2025, por lo cual los menús a verificar se deberán evidenciar de la siguiente manera:

Modalidad PS – Almuerzo.

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

20064

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 • Azucar Blanca • Sal • Aceite • Lentejas • Frijoles rojos • Harina de maíz blanca • Fideos	• Banano • Maracuyá • Guayaba • Piña

1.2.1. Modalidad PS – JM/JT.

COMPONENTES	LUNES 24	MARTES 25	MIERCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
Bebida con leche	FESTIVO	AVENA CON LECHE	CASPIROLETA DE GALLETA	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
Alimento proteico	FESTIVO	PALITOS DE HARINA DE MAIZ	HUEVO PERICO	AREPA DE MAIZ CON QUESO	PECHUGA AL PIMENTON
Cereal acompañante			DEDITOS DE PAPA		TORILLA DE HARINA DE TRIGO
Fruta	FESTIVO	MANZANA	-	PERA	-
Agua	FESTIVO	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:
• Guayaba	• Pechuga de pollo • Queso fresco • Leche entera en polvo • Leche entera liquida	• Harina de maíz blanca Azúcar blanco • Aceite • Sal • Chocolate • Galleta

20065

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

PRODUCTOS DE INVENTARIOS DE LA SEMANA 9

MODALIDAD RPS SEMANA 10 CICLO 2

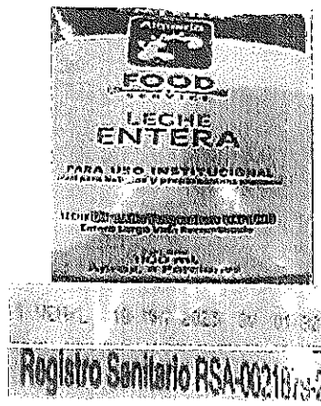
FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	PRESENTACION	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD INGRESO
REMANENTES	ARROZ	500GR	SAO PAULO	INVERSIONES DESTINO LTDA	10/03/25	07/10/27 25	200
REMANENTES	CHOCOLATE	250 GR	COLONIAL	TOSTADORA DE CAFE	184	10/ 2025	89
REMANENTES	HINOJO	250 GR	MARINAS	CARNOSA	04/ 2026	03/ 2026	511
REMANENTES	LECHE EN POLVO	360 GR	INDULECHE	INDULACTEOS DE COLOMBIA SAS	1J270225	27/FEB/2026	237
REMANENTES	MARGARINA	125 GR	LA PRECIOSA	CIRCUITO SAL	73111	27/03/2025	150
REMANENTES	HARINA DE MAIZ BLANCO	500GR	AREPA AREPA	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL	307 308	12 FEB 26	230 234
REMANENTES	SAL	500 GR	JR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL	04-0225	03	196
REMANENTES	FRIJOL BOLICHE	500 GR	JR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL	21/02/25	21/AGO/2025	50
REMANENTES	LENTEJA	500GR	JR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL	20/02/25	20/MAY/2025	150
REMANENTES	AZUCAR BLANCO	500 GR	JR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL	03/02/25	03/MAR/2025	150
REMANENTES	HARINA DE TRIGO FERMENTANTE	500 GR	LA REINA	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL	27 02 25	07 AGOS 25	251
REMANENTES	AVENA EN HOJUELLA	500 GR	LOMILAC	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL	25/02/25	25/AGO/2025	77
REMANENTES	ACEITE DE SOYA	1000 ML	MAITE	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL	03/03/25	03/01/26	201
REMANENTES	CREMA DE LECHE	180 GR	CREMAX	GLORIA COLOMBIA SAS	192	24 06 25	210
REMANENTES	PAPRIKA	30 GR	DOÑA JUSTA	PEDRO GOMEZ AMAYA	26 03 25	26 01 26	1.930
REMANENTES	POLVO DE HORNEAR	30 GR	DOÑA JUSTA	PEDRO GOMEZ AMAYA	03 02 25	03 02 26	100
REMANENTES	OREGANO MOLIDO	30 GR	DOÑA JUSTA	PEDRO GOMEZ AMAYA	19/02 25	19/02 26	190
REMANENTES	COMINO MOLIDO	30 GR	DOÑA JUSTA	PEDRO GOMEZ AMAYA	21 02 25	03 02 26	50
REMANENTES	CANELA	3 GR	DOÑA JUSTA	PEDRO GOMEZ AMAYA	31/01/25	31/01/26	350
REMANENTES	PIMIENTA	30	DOÑA JUSTA	PEDRO GOMEZ AMAYA	19/02 25	19/02 26	1930

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

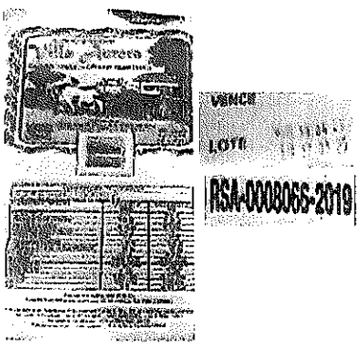
2.1. Proteína de origen animal:

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
LECHE ENTERA EN POLVO	**Marca:** INDULECHE **Proveedor:** INDULACTEOS DE COLOMBIA SAS **Lote:** 1J270225 **FV:** 27 FEB 2026 RSA- 0017242-2022	720 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura y certificado de calidad	
CREMA DE LECHE	**Marca:** Cremax **Proveedor:** GLORIA COLOMBIA SAS **Presentación:** 180 gramos **Lote:**454 **Fv:** 24 06 25 RSA-0010579-2020	210 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad Se adjunta factura y microbiológico	

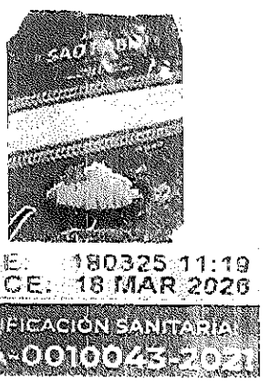
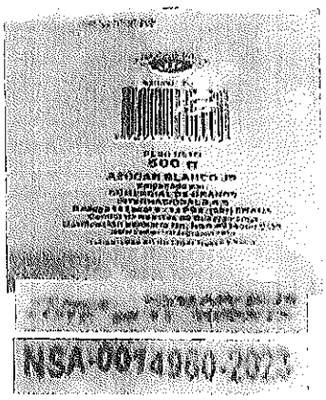
20066

			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	
LECHE ENTERA UHT	**Marca:** ALQUERIA **Proveedor:** FRESKALECHE S.A.S **Presentación:** 1.100 ml **Lote/ Vence:** 18 MAY 2025 RSA-0021879-2022	230 unidades x 1.100 ml	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura Pendiente los microbiológicos	
PECHUGA CONGELADA	**Marca:** MACPOLLO **Proveedor:** AVIDESA MACPOLLO **Presentación:** 0,5 a 5 kg **Lote:** B00125014 **FV:** 14 ENE 2026 **Beneficiado:** 14 enero 2025 RSA-0019989-2022	802,1 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cartones de huevo, sobre estibas. se adjunta factura y Certificado de calidad Pendientes microbiológicos	
QUESO	**Marca:** VILLA AURORA **Proveedor:** CORPORACION TEVIVO **Presentación:** 360GR **Lote:** 17 03 25 **FV:** 30 04 25 RSA: 0008066-2019	94 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cartones de huevo, sobre estibas. se adjunta factura Pendiente Certificado de calidad microbiológicos	

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

QUESO	**Marca:** VILLA AURORA **Proveedor:** CORPORACION TEVIVO **Presentación:** 2500GR **Lote:** 17 03 25 **FV:** 30 04 25 RSA: 0008066-2019	102 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cartones de huevo, sobre estibas. se adjunta o factura Pendiente Certificado de calidad microbiológicos	

2.2. Abarrotes:

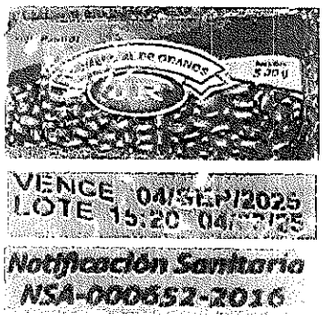
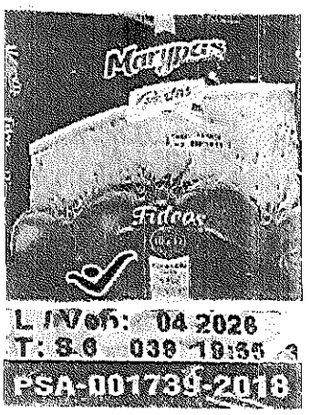
PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTOGRAFIA DEL ROTULADO
ARROZ	Marca: SAO PABLO Proveedor: INVERSIONES RESTREPO LTDA Presentación: 500 gramos **Lote:** 180325 **FV:** 18 MAR 26 NSA-0010043-2021	2700 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura	
AZUCAR	Marca: JR Proveedor: COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A.S Presentación: 500 gramos **Lote: 10/03/25** **VENCE10/MAR/2026** NSA-0014960-2023	600 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad Se adjunta factura.	
CHOCOLATE	Marca: COLONIAL Proveedor: TOSTADORA DE CAFE. Presentacion:250 gramos **Lote:1301** **FV: ENE 2026** NSA- 001862-2016	50 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura.	

20068

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

LENTEJAS	Marca: JR Proveedor: COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A.S Presentación: 500 gramos **Lote:10/03/25** **FV:10/SEP/2025** NSA-000652-2016	350 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura.	
HARINA DE MAIZ BLANCO	Marca: AREPA AREPA Proveedor: Comercial de granos Internacional S.A.S Presentación: 500 gramos Lote 1: 307 FV: 12/FEB/2026 Lote 2: 308 FV: 12/FEB/2026 PSA-000210-2016	234 unidades 234 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura	
SAL	Marca: JR Proveedor: COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A.S Presentación: 500 GR gramos **Lote:020325** RSA-0007107-2018	275 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: COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A.S Presentación: 1000 ml **Lote: 17/03/25** **FV: 15 01 26** PSA-0003063-2021	408 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura	

Educación / Alimentos 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

FRIJOL RADICAL	Marca: JR Proveedor: COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A.S Presentación: 500gramos **Lote:04/03/25** **FV: 04/SEP/2025** NSA- 000652-2016	375 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura	
FIDEOS	Marca: MARYPAS Proveedor: GAVASA Presentación: 250 GR gramos Lote: 04 2026 FV: 04 2026 PSA-001739-2018	200 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	

2.3: Pulpa de Fruta

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
MARACUYÁ	Marca y proveedor: NEOFRUT S.A.S Presentación: 100-2000 Gramos L/V: Sep 2026	417	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas. Se adjunta factura Pendientes Microbiológicos.	
GUAYABA	Marca y proveedor: NEOFRUT S.A.S Presentación: 100-2000 Gramos L/V: Sep 2026 L/V: Ago 2026	532	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas. Se adjunta factura Pendientes certificados de calidad y Microbiológicos.	

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

BANANO	Marca y proveedor: NEOFRUT S.A.S Presentación: 100-2000 Gramos L/V: Jul 2026 L/V: Sep 2026	467	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas. Se adjunta factura Pendientes Certificados de Calidad y Microbiológicos.	
PIÑA	Marca y proveedor: NEOFRUT S.A.S Presentación: 100-2000 Gramos L/V: Sep 2026 L/V: Ago 2026	457	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas. Se adjunta factura Pendientes certificados de calidad y Microbiológicos.	

2.4. Cereal

GALLETA CASERA	Marca: La Molienda del pan S.A.S Presentación: 30 gramos Lote: 14032025 Fvto: 13042025		Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta remisión y/o factura. Pendientes microbiológicos	

20071

Educación / Alim tos 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:

- Queda pendiente por verificar la carne de res, carne de cerdo, huevos, sazonadores y todo el FRUVER
- Queda pendiente los microbiológicos de la leche entera y queso.
- 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.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Pendiente entrega de los microbiológicos de los alimentos de alto riesgo	UT BGA INNOVA	22 de marzo 2025

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

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Sara Velandia Pabón	SEB-PAE	Profesional Apoyo Técnico	saravelandiapabon@gmail.com	
Mabel Rocío Olarte	SEB-PAE	Apoyo Técnico	molarte@bucaramanga.gov.co	
Lorena Mueguez	UT BGA INNOVA	Jefa de calidad	utbgainnova@gmail.com	

20072

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

Fecha	20 de marzo 2025	**Hora inicio:** 8:00 am	**Hora final:** 1:00 pm
Lugar	Carrera 8 No. 20N -148 Bodega No. 1 Centro Industrial Ruta 169 Barrio Chimitá Unión Temporal BGA INNOVA 25 – Grupo No. 2		
Tema	Verificación de alimentos y víveres de la modalidad complemento preparado en sitio Almuerzo y JM-JT.		

OBJETIVO	Realizar revisión y verificación de alimentos pendientes y Fruver de la semana de ejecución 10 la cual corresponde del 25 al 28 de marzo 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 Layniker Ortiz, Yeimi Orozco, Janneth Trujillo se disponen a iniciar la verificación de los productos pendientes de la modalidad complemento ración preparada en sitio RPS Almuerzo y JM-JT en la bodega del Operador UT BGA INNOVA- del Grupo 2 el cual se entregará en la semana 10 de ejecución la cual corresponde su entrega del 25 al 28 de marzo 2025.

1. MENÚS Y LISTA DE INGREDIENTES:

Se describe a continuación los menús aprobados por el equipo de nutrición para la semana 10 en el cual no se notifica ni estableces ningún cambio, por lo tanto, para la semana del 25 al 28 de marzo 2025, por lo cual los menús a verificar se deberán evidenciar de la siguiente manera:

1.1 **Modalidad PS – Almuerzo.**

COMPONENTES	LUNES 24	MARTES 25	MIERCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEICO	FESTIVO	HUEVO EN PERICO	CARNE DE RES DESMECHADA	PECHUGA ASADA EN CUADROS	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA
LEGUMINOSA SECA	FESTIVO	FRIJOLES GUISADOS		LENTEJAS GUISADAS	
CEREALES	FESTIVO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURAS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	FESTIVO	DEDITOS DE HARINA MAIZ	PURÉ DE PAPA	TAJADAS DE MADURO CON QUESO	PAPA A LA FRANCESA
ENSALADA FRÍA O VERDURA CALIENTE	FESTIVO	ENSALADA DE ZANAHORIA, RALLADA Y CEBOLLA	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)
EEPOLLO, ZANAHORIA	FESTIVO	JUGO DE MARACUYÁ EN AGUA	JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	FESTIVO	-	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN POCIÓN DE QUESO CON EL TUBERCULO	INCLUIDA EN LA BEBIDA
AGUA	FESTIVO	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

1.1.1. Modalidad PS – Almuerzo (ARRASTRE)

Nota: La Entidad Territorial dio autorización de arrastre del menú No. 4 para el día martes 25 de marzo 2025, para algunas Instituciones Educativas que notificaron anormalidad académica de la semana de ejecución No. 9

COMPONENTES	LUNES 24	MARTES 25	MIERCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
	MENÚ No. 6	MENÚ No. 4 ARRASTRE	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9
ALIMENTO PROTEICO	FESTIVO	POLLO SUDADO CON PAPA	HUEVO EN PERICO	CARNE DE RES DESMECHADA	PECHUGA ASADA EN CUADROS
LEGUMINOSA SECA	FESTIVO		FRIJOLES GUISADOS		LENTEJAS GUISADAS
CEREALES	FESTIVO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURAS	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	FESTIVO	INCLUIDO EN EL POLLO SUDADO	DEDITOS DE HARINA MAIZ	PURÉ DE PAPA	TAJADAS DE MADURO CON QUESO
ENSALADA FRÍA O VERDURA CALIENTE	FESTIVO	ENSALADA CON REMOLACHA	ENSALADA DE ZANAHORIA, RALLADA Y CEBOLLA	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA PICO DE GALLO
BEBIDA	FESTIVO	JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE MARACUYÁ EN AGUA	JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	FESTIVO	INCLUIDA EN LA BEBIDA	-	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN POCIÓN DE QUESO CON EL TUBERCULO
AGUA	FESTIVO	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

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

Complemento Almuerzo

Proteina de origen animal:	Verduras:	Abarrotes:	Pulpa de fruta:
• Carne de res • Carne de cerdo • Pechuga de pollo • Huevo de gallina • Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino • Leche entera en polvo • Leche entera liquida • Crema de leche RTP: • Platano maduro • Papa comun	• Cebolla Cabezona • Cebolla Junca • Tomate rojo • Pimenton rojo • Repollo Blanco • Zanahoria • Habichuela • Pepino Cohombro • Cilantro • Limon • Ajo	• Arroz Blanco • Azucar Blanca • Sal • Aceite • Lentejas • Frijoles rojos • Harina de maiz blanca • Fideos	• Banano • Maracuyá • Piña • Guayaba

1.2 Modalidad PS – JM/JT.

COMPONENTES	LUNES 24	MARTES 25	MIERCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
	MEUN No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
Bebida con leche	FESTIVO	AVENA FRIA CON LECHE	CASPIROLETA DE GALLETAS	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
Alimento proteico	FESTIVO	PALITOS DE HARINA DE MAIZ CON QUESO	HUEVOS PERICOS	AREPA DE MAIZ CON QUESO	PECHUGA AL PIMENTON
Cereal acompañante	FESTIVO		DEDITOS DE PAPA		TORTILLA DE HARINA DE TRIGO
Fruta	FESTIVO	MANZANA	-	PERA	-
Agua	FESTIVO	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

1.2.1 Modalidad PS – JM/JT (ARRASTRE)

Nota: La Entidad Territorial dio autorización de arrastre del menú No. 5 para el día viernes 28 de marzo 2025, para algunas Instituciones Educativas que notificaron anormalidad académica de la semana de ejecución No. 9

COMPONENTES	LUNES 24	MARTES 25	MIERCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
	MEUN No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 5 ARRASTRE
Bebida con leche	FESTIVO	AVENA FRIA CON LECHE	CASPIROLETA DE GALLETAS	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA EN LECHE
Alimento proteico	FESTIVO	PALITOS DE HARINA DE MAIZ CON QUESO	HUEVOS PERICOS	AREPA DE MAIZ CON QUESO	PECHUGA CON GUISO
Cereal acompañante	FESTIVO		DEDITOS DE PAPA		AREPA DE HARINA DE MAIZ
Fruta	FESTIVO	MANZANA	-	PERA	-
Agua	FESTIVO	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

1.2.2 Modalidad PS – JM/JT. PRUEBA PILOTO I.E. SANTA MARIA GORETTI SEDE A

Nota: La Entidad Territorial dio autorización de arrastre del menú No. 5 para el día viernes 28 de marzo 2025.

COMPONENTES	LUNES 24	MARTES 25	MIERCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
	MEUN No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 5 ARRASTRE
Bebida con leche	FESTIVO	AVENA CON LECHE	CASPIROLETA DE GALLETAS	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA EN LECHE
Alimento proteico	FESTIVO	PALITOS DE HARINA DE MAZ CON QUESO	AREPA RELLENA DE HUEVO PERICO	AREPA DE MAIZ CON QUESO	AREPA RELLENA DE POLLO
Cereal acompañante	FESTIVO		INCLUIDO EN LA AREPA		INCLUIDO EN LA AREPA
Fruta	FESTIVO	MANZANA	-	PERA	-
Agua	FESTIVO	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

20076

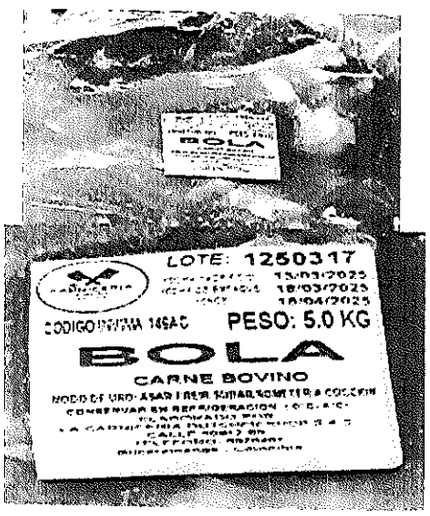
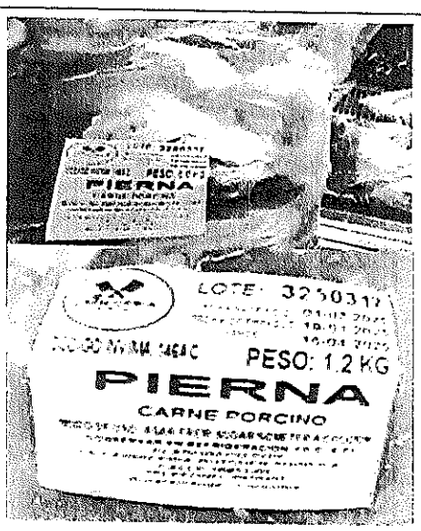
Educación / Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

Complemento JM/JT

Frutas enteras: • Pera • Manzana	Proteína de origen animal: • Pechuga de pollo • Huevo de gallina • Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino • Leche entera en polvo • Leche entera liquida	Abarrotes: • Harina de maíz blanca • Azúcar blanco • Aceite • Sal • Chocolate • Galleta	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:

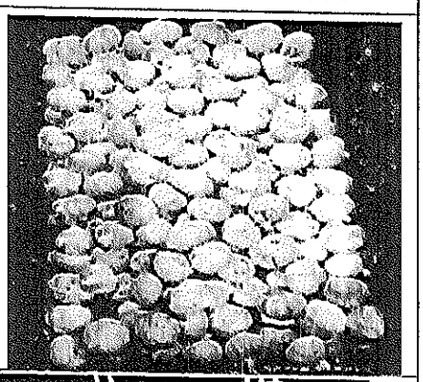
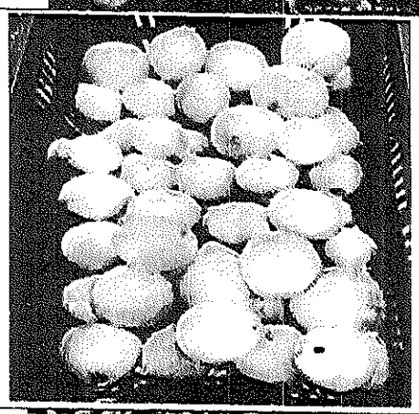
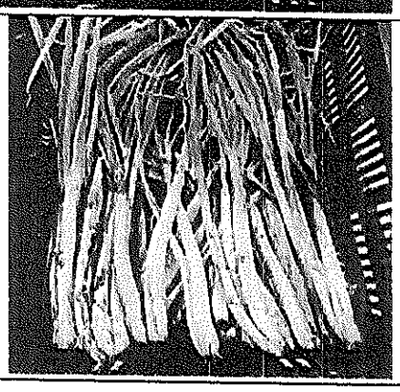
PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
CARNE DE RES	Proveedor: LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS Marca: LA CARNICERÍA Lote: 1250317 FV:16/04/2025 FB: 13/03/2025 FE:18/03/2025	573,46 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas. Se adjunta factura, guía de transporte Pendiente los microbiológicos	
CARNE DE CERDO	Proveedor: LA CARNICERÍA BUTCHER SHOP SAS Marca: LA CARNICERÍA Lote:3250317 Fv:16/04/2025 FB: 04/03/2025 FE: 19/03/2025	577,46 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas. Se adjunta factura Pendiente los microbiológicos	

20077

Educación / 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

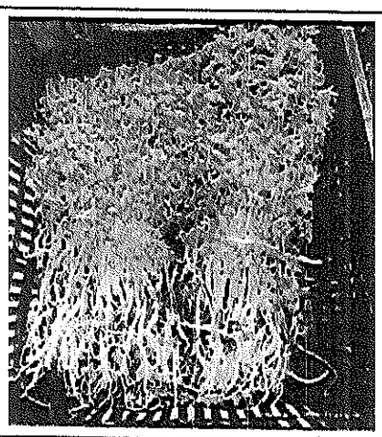
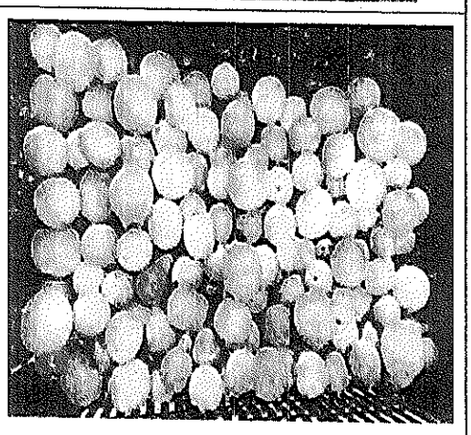
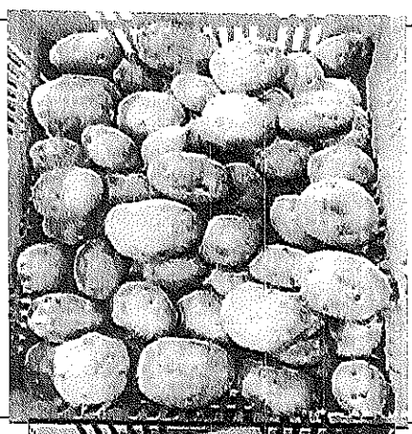
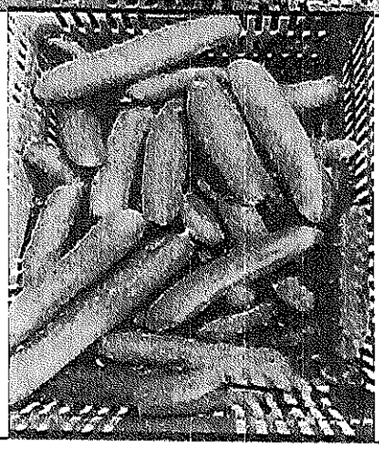
HUEVO DE GALLINA AA X30	Proveedor: DIEGO ALONSO Marca: TITTO Lote: 9492 Fv:20/ ABR/2025	9.720 unidades **REMANENTE** **Marca: TITTO** **Lote: 9485** **Fv:13/ABR/2025** **300 unidades**	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cartones de huevo, sobre estibas. Se adjunta remisión y/o factura Certificado de calidad	

2.2 RTP, Verduras y Frutas:

PRODUCTO	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTOGRAFIA DEL PRODCUTO
AJO	20 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben facturas de compra	
CEBOLLA CABEZONA	770 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	
CEBOLLA JUNCA	85 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, Se reciben facturas de compra.	

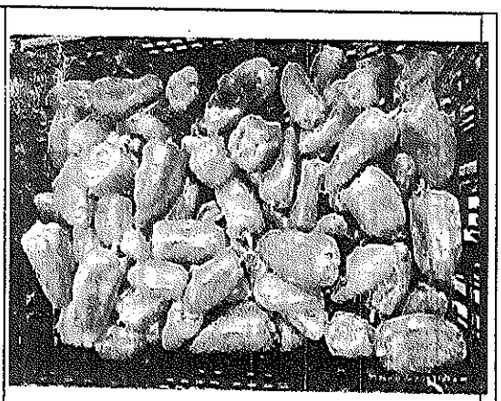
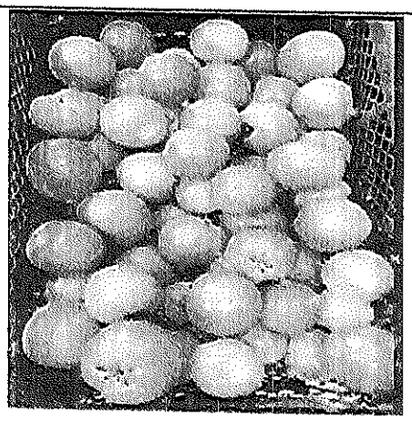
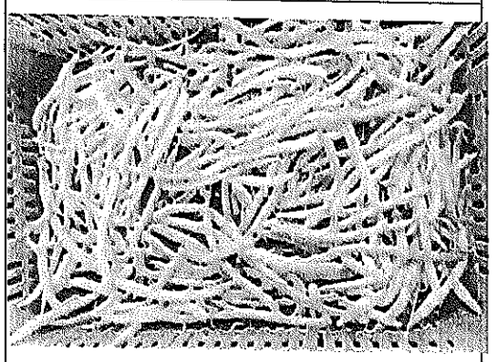
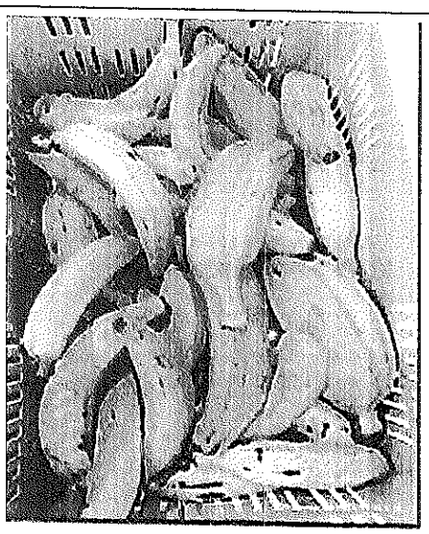
20078

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

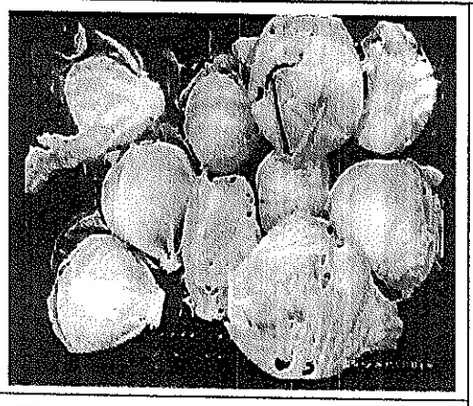
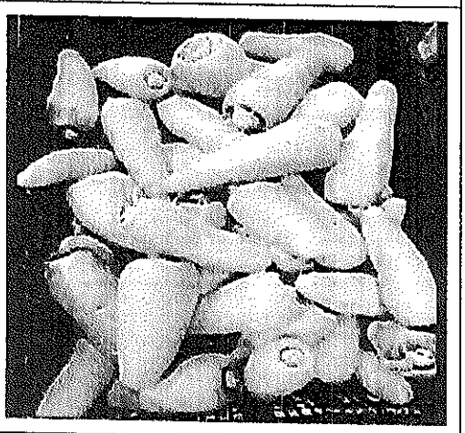
CILANTRO	12 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado. Se reciben facturas de compra.	
LIMON	107 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben facturas de compra.	
PAPA NEGRA	1.230 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto sucio (tierra), seco y buen estado, tamaño variado entre mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	
PEPINO COHOMBRE	270 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado. Se reciben facturas de compra.	

20079

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

PIMENTON	85 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	
TOMATE ROJO	735 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	
HABICHUELA	73 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, estado óptimo según lo requerido. Se reciben facturas de compra	
PLÁTANO VERDE	790 kilos	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 / Alma, los invita a 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

REPOLLO BLANCO	110 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	
ZANAHORIA	370 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado. Se reciben facturas de compra.	

OBSERVACIONES GENERALES:

- La verificación de la fruta de entrega diaria se realizará en las instituciones educativas (Solo aplica para el área urbana).
- Se detalla remanente de Huevo marca TITTO
- Se adjunta consolidado de los remanentes de la modalidad RPS para la semana 10.
- Microbiológicos pendientes de los alimentos de alto riesgo: Carne de res, Carne de cerdo

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Pendiente entrega de los microbiológicos de los alimentos de alto riesgo	UT BGA INNOVA	25 de marzo 2025

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

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Layniker Ortiz	SEB-PAE	Líder Apoyo Técnico	lortiz@bucaramanga.gov.co	
Yeimi Orozco	SEB-PAE	Profesional Apoyo Técnico	ycorozcoo@bucaramanga.gov.co	
Janneth Trujillo	SEB-PAE	Apoyo Técnico	jtrujillo@bucaramanga.gov.co	
Lorena Mueguez	UT BGA INNOVA	Jefa de calidad	utbgainnova@gmail.com	

20081

REGULACTIL DE COLOMBIA	**CERTIFICADO DE CALIDAD**

PRODUCTO: Leche en polvo entera fortificada con vitaminas A y D3		**MARCA:** Induleche
PRESENTACIÓN: 380 g	**LOTE:** 1J270225	**VENCIMIENTO:** 27.02.26

*** ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO**

PARÁMETRO	RESULTADOS
Color	Crema claro
Olor	Característico sin olores extraños
Sabor	Lácteo característico
Textura	Polvo homogéneo

*** ANÁLISIS FISICOQUÍMICO**

Análisis	Unidades	Método	Resultado	Límite permitido
Grasa	%	Infrarrojo Método FTIR	26.61	26-33%
Proteína	%	Infrarrojo Método FTIR	24.72	Min. 24.5%
Acidez	%	Titulaciòn	1.05	0.9%-1.30%
Humedad	%	Pèrdida por secado	3.32	Max. 4.0%

álisis realizados por el LABORATORIO INTERNO.

**** ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO**

Análisis	Unidades	Método	Resultado	Límite permitido
Aerobios Mesófilos	UFC/g	ISO 4833-1:2014	280	1000-10000
Bacillus cereus	UFC/g	MicroVal 2019LR87 (Compact Dry)	<100	100-1000
Coliformes Fecales	NMP/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	<3	<3
Coliformes Totales	NMP/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	<3	<3-11
Mohos y Levaduras	UFC/g	ISO 21527-1:2008	< 10 Mohos,<10 levaduras	100-500
Salmonella sp	Presencia o Ausencia	ISO 6579-1: 2017/ AMD 1:2020	Ausencia	Ausencia
Staphylococcus aureus Coagulasa +	UFC/g	ISO 6888-1: 2021	<10	<100

nálisis realizados por el LABORATORIO INOQUALAB.

muestra analizada cumple con los parámetros establecidos en el Decreto 616 de 2006.

Leidy Angarita

Leidy Paola Angarita Parra - Analista de Laboratorio

Carrera 17B1 #57-23. Barrio Ricaurte.
Bucaramanga
Teléfono: 6448788 - 6446623

Este documento cuenta con firma digital

CÓDIGO: GQ-FO-57	**VERSIÓN:** 2	**FECHA:** 2023-03-01

20082

GLORIA
COLOMBIA

CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: CREMA DE LECHE UAT/UHT CREMAX

PROVEEDOR: GLORIA COLOMBIA S.A Presentación:

Bolsa 180 GR

Lote: 454

Fecha de Producción: **24 de febrero de 2025** **Fecha de vencimiento:** **24 de junio de 2025**

Normatividad: Resolucion 02310/1986

CREMA DE LECHE UAT/UHT CREMAX

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO
		MINIMO	MÁXIMO	
ANÁLISIS FISICOQUIMICO				
Volumen	ml	900		900
Grasa	% m/v	29	31	30
Densidad	p/v	0,95	0,98	0,996
Acidez	%m/m A. Lactico	0,10	0,13	0,11
pH	20°C	6,55	6,75	6,60
Solidos Totales	%	36,00	**	36,50
Solidos Lacteos No Grasos	%	7,00	**	7,09
ANÁLISIS MICROBIOLOGICO				
Esterilidad Comercial	Incubación 35 °C 10 días	Satisfactoria		Satisfactoria
	Incubación 55 °C 10 días	Satisfactoria		Satisfactoria
ANÁLISIS SENSORIAL				
Color		Caracteristico		
Olor		Caracteristico		
Sabor		Caracteristico		
Consistencia		Viscosa		

Observaciones: Ausencia de sustancias toxicas como neutralizantes, conservantes, cloruros adulterantes, hipocloritos, formol, peroxido, Libre de residuos de drogas, antibioticos, medicamentos y plaguicidas. Libre de impurezas, insectos, huevos, fragmentos y excretas de roedor.

Concepto : Cumple __X__

Elaborado por:

Natalia Sandoval
Microbiologo de calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

Cristian Socha
Inspector de Aseguramiento Gloria Colombia S.A.
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

20083

freska leche 33 años

Línea gratuita nacional: 01 8000 110 000

Bucaramanga Km. 3 Vía Chimita Parque Industrial Bucaramanga. Santander Colombia. PBX 6761761

Aguachica Km. 7 Vía Bucaramanga. Santander Colombia

www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad leche UHT	Código: FRAC-738 Versión: 02

Producto	**LECHE UHT ENTERA ALQ INSTITUCIONAL**
Referencia	**1100ml**
Fecha de producción	**17/02/2025**
Fecha de vencimiento	**18/05/2025**
Lote	**1L 18MAY25 S2**

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:Característico)	Concepto
3,1	0,130	6,75	1,0314	11,71	8,61	-0,517	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	11,82	8,69	Negativa	Negativa	1,0317	0,137	6,56	-0,530	Característico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	18/02/2025	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

Enedy Guarín Lizarazo
Coord. Aseg. Calidad

20084

LABORATORIO MICROBIOLÓGICO
AVSA S.A.

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

DISTRIBUIDORA:	**GIRÓN**
PRODUCTO:	**PECHUGA CONGELADA X2**
FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	**15/01/2025**
FECHA DE EMISIÓN CERTIFICADO:	**05/02/2025**

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	14 de ene de 26	B00125014	<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

20085

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2503759

Fecha de emisión: 2025-02-24

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	GOMEZ GOMEZ CARLOS ALBERTO//LACTEOS VILLA AURORA
Nit	13722559-0
Direccion	CL 8 22 27
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Esther Ayala Gómez
Cargo	
Fax	+573163591337
e-mail	lacteosvillacan@hotmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-02-18 - 13:58:26
Cadena Custodia	17928
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 (+)	Queso doble crema		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-02-18	**No. de Muestra**	2503759
Fecha de análisis	2025-02-18	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	5 °C
Lote (+)	170225	**Fecha Vencimiento (+)**	30/04/2025
Fecha Elaboración (+)	17/02/2025	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
Coliformes fecales*	NMP/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	No estimada	<10	< 100
Mohos y Levaduras*	UFC/g	AOAC performance tested 100401(Compact Dry)	1	<10 mohos, 480 levaduras	100 - 500
Salmonella Spp	Ausencia o Presencia / 25g	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia	Ausencia
Staphylococcus aureus Coagulasa +*	UFC/g	MicroVal 2008LR14 (Compact Dry)	1	<10	Máx 3000

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.

20086

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2503759

Fecha de emisión: 2025-02-24

4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Resolución 1804 de 1989

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20087

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505571

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 Maracuyá		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-13	**No. de Muestra**	2505571
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.

20088

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505571

Fecha de emisión: 2025-03-20

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

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

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

Z0089

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505561

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 guayaba		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-13	**No. de Muestra**	2505561
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.

20096

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505561

Fecha de emisión: 2025-03-20

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

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

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20091

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.

20092

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 CAÑÓN / ANALISTA MICROBIOLOGÍA	EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

Edgar Ramirez

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20093

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505610

Fecha de emisión: 2025-02-20

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	18281
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de Banano		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-02-11	**No. de Muestra**	2505610
Fecha de análisis	2025-02-11	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-18 °C
Lote (+)	JUL2026	**Fecha Vencimiento (+)**	JUL2026
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.

20094

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505610

Fecha de emisión: 2025-02-20

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

PROCESA:

YULY VANESA CAÑÓN / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20095

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2502967

Fecha de emisión: 2025-02-15

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

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

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de Piña		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-02-10	**No. de Muestra**	2502967
Fecha de análisis	2025-02-10	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-18 °C
Lote (+)	AGO 2026	**Fecha Vencimiento (+)**	AGO 2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 mL	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	Sin tratamiento

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

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

Anotaciones:

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

20096

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2502967

Fecha de emisión: 2025-02-15

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.15

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20097

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
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 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.

20098

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 MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20099

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0229-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-marzo-14
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-marzo-15
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-marzo-15
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-marzo-20
Descripción de la muestra	Galleta alfajor	Lote: 14032025; FF: 14/03/2025	
Muestra No	AE-MB0229	FV: 13/04/2025	

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

20100

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

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	109310
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	1250317
Fecha de vencimiento	16-04-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	14-03-2025 08:20:00
Fecha de Análisis	14-03-2025

RESULTADOS

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

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

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

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

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

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

2021-01

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	109299
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Cra 19 #13-68
Producto	CARNE DE CERDO (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	3250317
Fecha de vencimiento	16-04-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	05-03-2025 08:20:00
Fecha de Análisis	05-03-2025

RESULTADOS

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

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

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

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

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

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

20102

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:	9492
Fecha de producción:	17 MAR 2025
Fecha de vencimiento:	20 ABR 2025

CLASIFICACIÓN

Referencia de producto	Norma de referencia	Criterio de aceptación	Resultado
Huevo A 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

20103

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

Fecha	26-03-2025	Hora inicio: 9:00am	Hora finalización: 4:30 pm
Lugar	Carrera 8 No. 20N -148 Bodega No. 1 Centro Industrial Ruta 169 Barrio Chimita Unión Temporal BGA INNOVA 25 – Grupo No. 2		
Tema	Verificación de alimentos y víveres de la modalidad complemento preparado en sitio Almuerzo y JM-JT.		

OBJETIVO	Realizar revisión y verificación de alimentos y víveres de la semana de ejecución semana 11, la cual corresponde del 31 de marzo al 4 de abril del 2025, para la modalidad Preparada en Sitio Almuerzo y JM/JT

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 9:00 am el equipo de apoyo a la supervisión del componente técnico: Giorgy Ríos, Mabel Rocio Olarte y Silvio Samper, se disponen a iniciar la verificación de los productos de la modalidad complemento ación preparada en sitio (RPS) Almuerzo y JM-JT en la bodega del Operador Unión Temporal BGA INNOVA-GRUPO 2, el cual se entregará en la semana once (11) de ejecución la cual corresponde su entrega del 31 de marzo al 4 de abril del 2025

1. **MENÚS Y LISTA DE INGREDIENTES:**

Se describe a continuación los menús aprobados por el equipo de nutrición para la semana once (11) de ejecución en el cual no se notifica ni establece ningún cambio, para la semana del 31 de marzo al 4 de abril del 2025, por lo cual los menús a verificar se deberán evidenciar de la siguiente manera:

1.1 **Modalidad PS – Almuerzo.**

COMPONENTES	LUNES 31	MARTES 1	MIERCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO A LA PLACHA EN SALSA NAPOLITANA	ESTOFADO DE POLLO	TORTILLA DE HUEVO	PECHUGA GRATINADA	CARNES DE RES EN CUADROS
LEGUMINOSA SECA			LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLES GUISADOS
CEREALES	ARROZ CON FIDEOS	MACARRONES EN SALSA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	PATACONES	PAPA EN CASQUITOS	PURE DE PAPA CON QUESO	MADURO ACARAMELADO	AREPA DE MAIZ CON QUESO
ENSALADA FRÍA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA TIERNA	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA TRICOLOR	PIQUE (CEBOLLA - TOMATE)	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
BEBIDA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO CON LECHE	LIMONADA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	PORCION DE QUESO	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA AREPA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

20/104

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

Complemento Almuerzo

Proteina de origen animal:	Verduras:	Abarrotes:	Pulpa de fruta:
• Carne de cerdo • Carne de res • Pechuga de pollo • Huevo de gallina • Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino • Leche entera en polvo • Leche entera liquida • Crema de leche RTP: • Platano maduro • Platano verde • Papa comun	• Cebolla Cabezona • Cebolla Junca • Tomate rojo • Pimenton rojo • Repollo Blanco • Repollo Morado • Zanahoria • Cilantro • Limon • Lechuga • Maiz tierno • Ajo	• Arroz Blanco • Azucar Blanca • Sal • Aceite • Margarina • Panela • Lentejas • Frijoles rojos • Harina de maiz blanca • Pastas Alimenticia (spaguetis o macarrones) • Fideos Sazonadores: • Pimienta negra molida • Oregano • Paprika	• Mora • Mango • Limón • Maracuyá Fruta Entera • Piña

1.2 Modalidad PS – JM/JT.

COMPONENTES	LUNES 31	MARTES 1	MIERCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
Bebida con leche	COLADA DE MAICENA	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	CASPIROLETA DE GALLETA	JUGO DE MANGO CON LECHE
Alimento proteico	HUEVO PERICO CON PAPA Y QUESO	-	PECHUGA A LA PLANCHA EN SALSA DE PIÑA	-	CARNE EN CUADRITOS GUISADA
Cereal acompañante	CASQUITOS DE PAPA AMARILLA	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	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

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

Complemento JM/JT

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

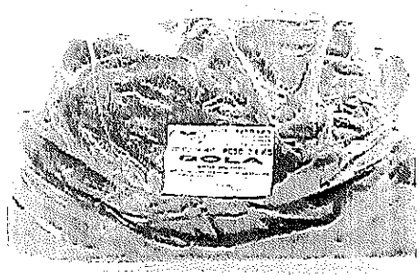
1.3 Modalidad PS – JM/JT I.E Santa María Goretti Sede A

COMPONENTES	LUNES 31	MARTES 1	MIERCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
Bebida con leche	COLADA DE MAICENA	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	CASPIROLETA DE GALLETA	JUGO DE MANGO CON LECHE
Alimento proteico	HUEVO PERICO CON PAPA Y QUESO	-	PECHUGA A LA PLANCHA EN SALSA DE PIÑA	-	CARNE EN CUADRITOS GUISADA
Cereal acompañante	CASQUITOS DE PAPA AMARILLA	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	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

Educación · Alcaldía de Bucaramanga · Aprender para la vida	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

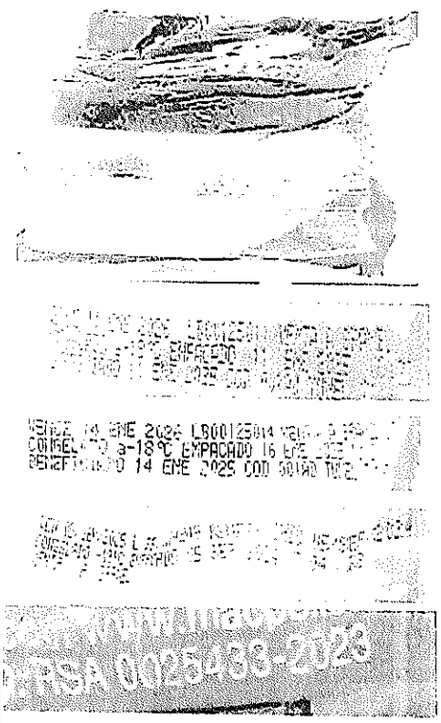
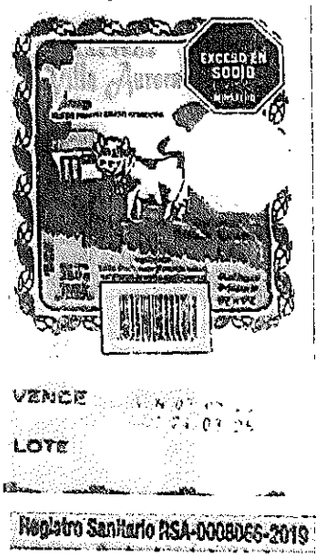
2. VERIFICACIÓN DE PRODUCTOS Y VIVERES DE LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO.

2.1 PROTEÍNA DE ORIGEN ANIMAL:

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
CARNE DE CERDO	Proveedor: LA CARNICERÍA BUTCHERSHOP SAS Lote:3250325 Fv:24/04/2025	577.40 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas. Se adjunta remisión y/o factura Pendiente los microbiológicos.	 CODIGO INVIMA 146A C LOTE: 3250325 FECHA SACRIFICIO 04/03/2025 FECHA DE EMPAQUE 25/03/2025 VENCE 24/04/2025
CARNE DE RES	Proveedor: LA CARNICERÍA BUTCHER SHOP SAS Lote:1250325 Fv:24/04/2025	668.10 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas. Se adjunta remisión y/o factura Pendiente los microbiológicos.	 LOTE: 1250325 FECHA SACRIFICIO 20/03/2025 FECHA DE EMPAQUE 25/03/2025 VENCE 24/04/2025 CODIGO INVIMA 146A C

20107

Educación · Alcaldía de Bucaramanga · Aprender para los tos · 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

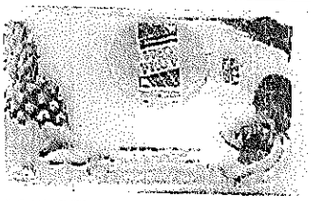
PECHUGA DE POLLO	Proveedor: AVSA S.A Lote: B50124249 Lote: B00125011 Lote: B00125014 FV:05/09/2025 FV:11/01/2026 FV:14/01/2026	1.597.26 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas. Se adjunta remisión y/o factura Cumplimiento de características microbiológicas	
QUESO DOBLE CREMA	Proveedor: Corporación Tevivo Presentación: 2500 gramos Lote: 24 03 25 FV: 07/05/25 Presentación: 360 gramos Lote: 24 03 25 FV: 07/05/25	292 unidades x 2500 gramos 78 unidades x 360 gramos	Producto almacenado a temperatura refrigeración, en canastillas sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta remisión y/o factura Cumplimiento de características microbiológicas	

20108

Educación · Alimentos de Oriente · 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

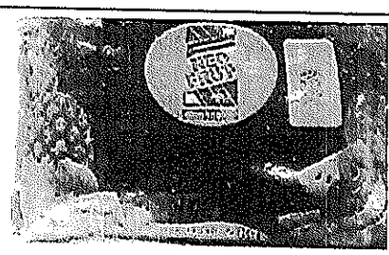
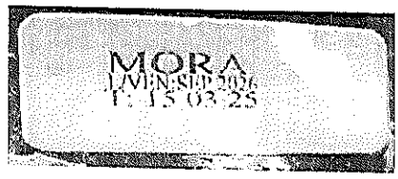
CREMA DE LECHE	Marca: Cremax Proveedor: Gloria Colombia s.a.s Presentación: 180 gr Lote:4054 FV: 24/06/25	50 und	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Pendientes microbiológicos	 L454 C VEN 24 06 25 TACR 08:18 Sanitario RSA-0011575-2020
LECHE ENTERA UHT	Proveedor: Freskaleche s.a.s Lote: 0114/11 B1 Fv:27 MAY 2025	140 und de 1100ml	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Documentación completa.	 8 VEN 27 MAY 2025 L0114\11 B1 15:44 Registro Sanitario RSA-0021879-2022

2.2 PULPA DE FRUTAS

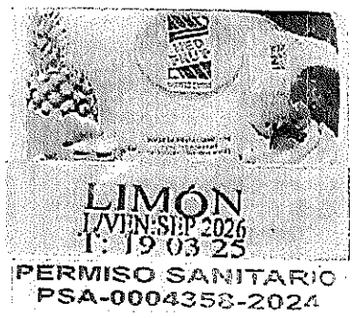
PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
MARACUYA	Proveedor: NEOFRUT Marca: Neofrut Presentación:2kg Lote/ FV: SEP 2026	517 KG	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta remisión y/o factura	 MARACUYA L/VEN:SEP 2026 1: 11 03 25 PERMISO SANITARIO PSA-0004358-2024

20109

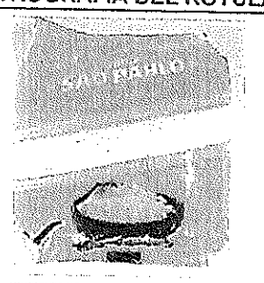
Educación · Alcaldía de Bucaramanga · Más Aprender para Aprender	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

MORA	Proveedor: NEOFRUT Marca: Neofrut Presentación:2kg Lote/ FV: SEP 2026	467 KG	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta remisión y/o factura	  PERMISO SANITARIO PSA-0004358-2024
NARANJA	Proveedor: NEOFRUT Marca: Neofrut Presentación:2kg Lote/ FV: SEP 2026	467 KG	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta remisión y/o factura	 PERMISO SANITARIO PSA-0004358-2024
MANGO	Proveedor: NEOFRUT Marca: Neofrut Presentación:2kg Lote/ FV: SEP 2026	143 KG	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta remisión y/o factura Pendiente los microbiológicos.	

Educación · Alcaldía de Bucaramanga · Más tos 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

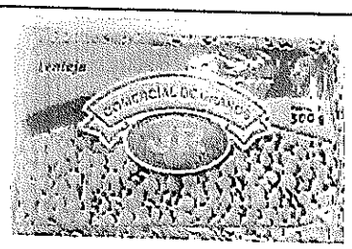
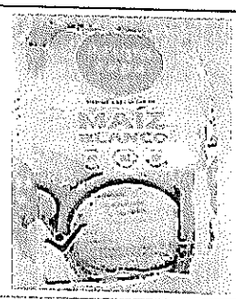
LIMON	Proveedor: NEOFRUT Marca: Neofrut Presentación:2kg Lote/ FV: SEP 2026	59 KG	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta remisión y/o factura Pendiente los microbiológicos	
TOMATE DE ARBOL	Proveedor: NEOFRUT Marca: Neofrut Presentación:2kg Lote/ FV: SEP 2026	72 KG	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta remisión y/o factura Pendiente los microbiológicos	

2.3 ABARROTES:

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
ARROZ	Marca: SOA PABLO Proveedor: Inversiones Restrepo LTDA Presentación: 500gr Lote: 250325 FV: 25 MAR 2026 NSA- 0010043-2021	2475 und	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	

20 MM

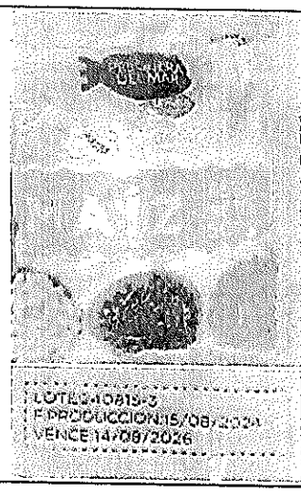
Educación · Alcaldía de Bucaramanga · Más tos para Aprender · PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

LENTEJA	Marca: JR Proveedor: Comercial de grano internacional s.a.s Presentación: 500gr Lote: 18/03/2025 FV: 18/Sep/2025	325 UND	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	 VENCE 18/SEP/2025 LOTE 11:43 18/03/25 Notificación Sanitaria NSA-000652-2016
HARINA DE MAIZ BLANCO	Marca: Arepa Arepa Proveedor: Comercial de granos internacional S.A.S Presentación: 500gr Lote 1: 307 FV: 12/Feb/26 Lote 2: 308 FV: 12/Feb/26	504 und Lote 1 504 und Lote 2	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	 12FEB26L307 12FEB26L308 Permiso Sanitario PSA-000210-2016
HARINA DE TRIGO	Marca: La nieve Proveedor: Comercial de grano internacional s.a.s Presentación: 500 gr Lote:07/02/25 FV: 07 AGO 26	PC 1 * 25 UND	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	 BARRANQUILLA – ATLANTICO PERMISO SANITARIO PSA-001620-2018 L 07 02 25 H: 08:39 S Ven. 07 AGO 25

Educación · Alcaldía de Bucaramanga · Aprender tos Unidos · 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

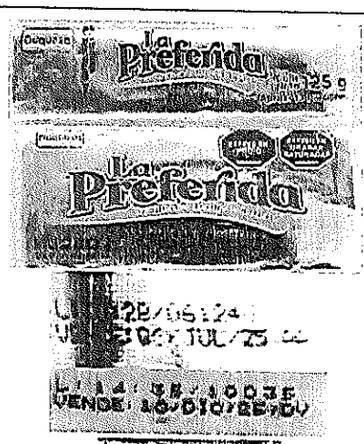
ACEITE DE SOYA	Marca: Ideal Proveedor: Comercializadora de granos internacionale s.a.s Presentación: 1000ml Lote:21/03/2025 FV: 19/01/2026	564 und	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	 L 21/03/25 17:05 VEN 19/01/26 M1TK11 Registro Sanitario: PSA-0003063-2021
SAL	Marca: JR Proveedor: Comercial de grano internacional s.a.s Presentación: 500gr Lote: 050125	275 UND	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	 INDUSTRIA COLOMBIANA LOTE020325 REGISTRO No.RSA-0007107-2018 www.comercialdegranos.com
AZUCAR	Marca: JR Proveedor: Comercial de granos internacional s.a.s Presentación: 500gr Lote 1:22/03/25 FV:22/MAR/2026	900 und	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	 VENCE 22/MAR/2026 LOTE 07:45 22/03/25 NSA-0014960-2023

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

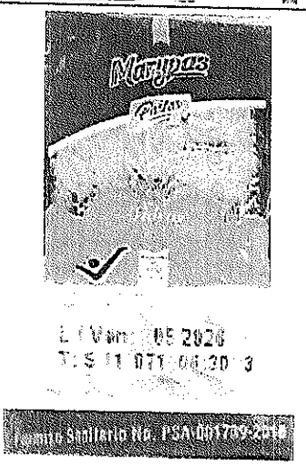
FRIJOL RADICAL	Marca: JR Proveedor: Comercial de grano internacional s.a.s Presentación: 500gr Lote: 14/03/25 F.V: 14/SEP/2025	350 und	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	 VENCE 14/SEP/2025 LOTE 10:53 14/03/25 Notificación Sanitaria NSA-000652-2016
GALLETA CASERA	Marca: MOLPAN Proveedor: La molienda del pan Presentación: 30gr Lote: 21032025 F.V: 20/04/2025	450 und	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	 LOTE: 21032025 F. Vto: 20/04/2025 NSA-0011301-2021
MAIZ DESGRANADO	Marca: Pesquera del mar Proveedor: Compañia pesquera del mar s.a.s Presentación: 500 gr Lote: 240815-3 F.V: 14/08/2026	250 und	Producto almacenado a temperatura de congelación, en canastillas. Producto en buenas condiciones de calidad.	

20114

Educación · Alcaldía de Bucaramanga · 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

FECULA DE MAIZ	Marca: De la abuela Proveedor: Girones S.A.S Presentación: 90gr Lote060506 FV: AGO 26	150 und	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	 LOTE AG02026 06556 REG. SAN. RSA-003303-2017 INDUSTRIA COLOMBIANA
MARGARINA	Marca: La preferida Proveedor: Girones S.A.S Presentación: 125 -250 gr Lote1:06124 FV1: 06/Jul/25 Lote2: 10035 FV 2: 10/12/2025	420und	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	
CHOCOLATE	Marca: Colonial Proveedor: Tostadora de cafe Presentación: 250gr Lote:13/01 FV: Ene/2026	50 und	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	

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

MACARRONES	Marca: Marypas Proveedor: Comercial gabasa s.a.s Presentación: 250gr Lote/FV: 05/20/26	1248 und	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	
FIDEO	Marca: Marypas Proveedor: Comercial gabasa s.a.s Presentación: 250gr Lote/FV: 05/20/26	200 und	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	
LECHE EN POLVO	Marca: Induleche Proveedor: indulacteos de Colombia SAS Presentación: 380 gr Lote/1J180325 FV: 18/03/2026	300 und	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	

2.3 SAZONADORES

20116

Educación · Alcaldía de Bucaramanga · Más que 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

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Pendientes microbiológicos: quesos, leche uht, crema de leche, brownie, galleta casera, leche en polvo, carne de cerdo , carne de res , pollo	Lorena Mueguez	29/03/2025

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
Silvio C. Samper Osorio	SEB-PAE	Apoyo técnico profesional Nutricionista	scsamper@bucaramanga.gov.co	
Mabel Rocio Olarte	SEB-PAE	Apoyo técnico profesional	molarte@ bucaramanga.gov.co	
Giorgy Rios Moreno	SEB-PAE	Apoyo técnico profesional	griosm@bucaramanga.gov.co	
Lorena Mueguez	UT BGA INNOVA	Jefa de calidad	utbgainnova@gmail.com	

2019

Educación · Alcaldía de Bucaramanga · Aún los niños pueden aprender · PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

Fecha	27-03-2025	Hora inicio: 8:00 a.m.	Hora finalización: 12:00 p.m.
Lugar	Carrera 8 # 20N- 148 Bodega 1 centro industrial ruta 169 Barrio Chimita		
Tema	Verificación de alimentos y víveres de la modalidad complemento preparado en sitio Almuerzo y JM-JT.		

OBJETIVO	Realizar revisión y verificación de FRUVER de la semana de ejecución 11 la cual corresponde del 31 de marzo al 4 de abril del 2025, para la modalidad ración preparada en sitio - Almuerzo y JM/JT

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:30 am el equipo de apoyo a la supervisión del componente técnico: Laura Castellanos y Hery Sánchez, se disponen a iniciar la verificación de los productos de la modalidad complemento ración preparada sitio (RPS) Almuerzo y JM-JT en la bodega del operador (UT BGA INNOVA) - OPERADOR DEL GRUPO 2 el cual se entregará en la semana 11 de ejecución la cual corresponde su entrega del 31 de marzo al 4 de abril del 2025

1. **MENÚS Y LISTA DE INGREDIENTES:**

Se describe a continuación los menús aprobados por el equipo de nutrición para la semana 2 en el cual no se notifica ni estableces ningún cambio, por lo tanto, para la del 27 al 31 de enero del 2025 del 2025, por lo cual los menús a verificar se deberán evidenciar de la siguiente manera:

1.1 **Modalidad RPS – Almuerzo.**

SEMANA 11 DE EJECUCION – COMPLEMENTO ALMUERZO. UT BGA INNOVA					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO A LA PLACHA EN SALSA NAPOLITANA	ESTOFADO DE POLLO	TORTILLA DE HUEVO	PECHUGA GRATINADA	CARNES DE RES EN CUADROS
			LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLES GUISADOS
CEREALES	ARROZ CON FIDEOS	MACARRONES EN SALSA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	PATACONES	PAPA EN CASQUITOS	PURE DE PAPA CON QUESO	MADURO ACARAMELADO	AREPA DE MAIZ CON QUESO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA TIERNA	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA TRICOLOR	PIQUE (CEBOLLA - TOMATE)	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
BEBIDA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO CON LECHE	LIMONADA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	PORCION DE QUESO	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA AREPA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

20118

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

Proteina de origen animal: • Carne de cerdo • Carne de res • Pechuga de pollo • Huevo de gallina • Queso fresco • Leche entera en polvo • Leche entera liquida • Crema de leche RTP: • Platano maduro • Platano verde • Papa comun • Yuca	RVerduras: • Cebolla Cabezona • Cebolla Junca • Tomate rojo • Pimenton rojo • Espinaca • Repollo • Remolacha • Zanahoria • Pepino Cohombro • Cilantro • Limon • Habichuela • Lechuga • Maiz tierno • Perejil • Ajo	Abarrotes: • Arroz • Ajo • Azucar Blanca • Sal • Aceite • Margarina • Panela • Lentejas • Frijoles rojos • Harina de maiz blanca • Tostadas (miga de pan) • Pastas • Macarrones Sazonadores: • Pimienta negra molida • Oregano • Paprika	Pulpa de fruta: • Mora • Mango • Maracuyá • Lulo • Limon Fruta Entera • Piña • Melon • Mango

1.2 Modalidad RPS – JM/JT.

SEMANA 11 DE EJECUCIÓN – COMPLEMENTO JM/JT. UT BGA INNOVA					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
BEBIDA CON LECHE	COLADA DE MAICENA	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	CASPIROLETA DE GALLETA	JUGO DE MANGO CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO CON PAPA Y QUESO	-	PECHUGA A LA PLANCHA HAWAIANA	-	CARNE A LA PLANCHA CON PICO DE GALLO
CEREAL ACOMPAÑANTE	CASQUITOS DE PAPA AMARILLA	AREPA RELLENA DE QUESO	PATACON	AREPA DE TRIGO	DEDITOS DE YUCA
FRUTA		DURAZNO	-	BANANO	
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

I.E SANTA MARIA GORETTI					
SEMANA 11 DE EJECUCIÓN – COMPLEMENTO JM/JT. UT BGA INNOVA					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
BEBIDA (LÁCTEOS)	COLADA DE MAICENA	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	CASPIROLETA DE GALLETA	JUGO DE MANGO CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	EMPANADA DE HARINA DE MAIZ		SANDWICH DE POLLO Y QUESO		AREPA RELLENA DE CARNE DESMECHADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	INCLUIDO EN LA EMPANADA	AREPA DE MAIZ CON QUESO	INCLUIDO EN EL SANDWICH	AREPA DE TRIGO	INCLUIDO EN LA AREPA
FRUTA		PERA		MANDARINA	
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

20119

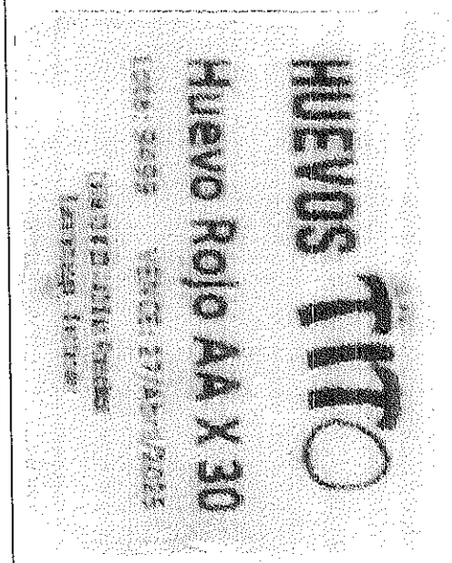
Educación / Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

Complemento JM/JT

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

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
HUEVO DE GALLINA AA X30	Marca: TITO Proveedor. Diego Alonso Lote:9499 Fv:27/04/2025	9810 unidades 327 cartones x 30 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cartones de huevo, sobre estibas. Se adjunta remisión y/o factura Certificado de calidad	

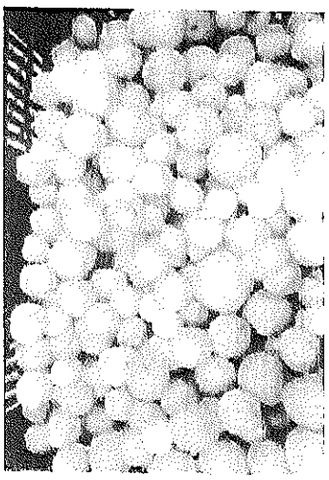
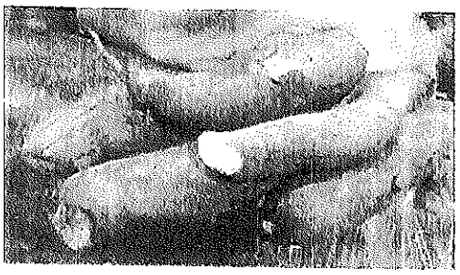
20120

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

2.2 RTP, Verduras y Frutas:

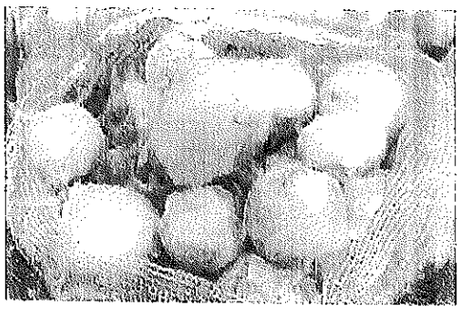
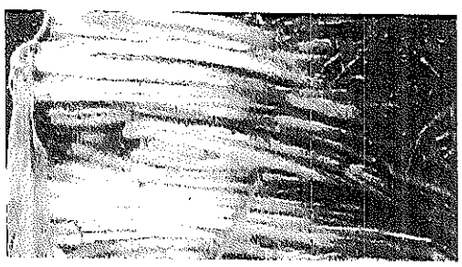
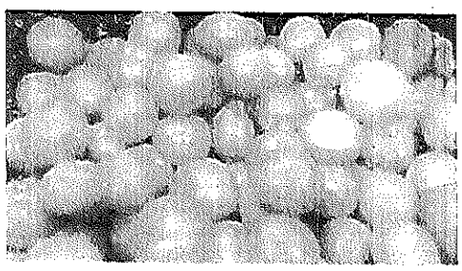
PRODUCTO	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTOGRAFIA DEL PRODCUTO
PLÁTANO MADURO (PREPARACION)	475 kg	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, de tamaño grande estado de maduración mixta; unidades en estado óptimo de maduración. Se reciben facturas de compra.	
PLÁTANO VERDE (PREPARACION)	660 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 · Alcaldía de Bucaramanga · Aprender nos une · PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

PAPA COMUN (PREPARACIONES)	1695 kg	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto sucio (tierra), seco y buen estado, tamaño variado entre mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	
PAPA CRIOLLA (PREPARACION)	60 kg	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto sucio (tierra), seco y buen estado, tamaño variado entre mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	
YUCA COMUN (PREPARACION)	75 kg	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto sucio (tierra), seco y buen estado, tamaño variado entre mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	

20122

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

CEBOLLA CABEZONA	567 kg	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	
CEBOLLA JUNCA	72 kg	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, Se reciben facturas de compra.	
TOMATE ROJO	830 kg	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	

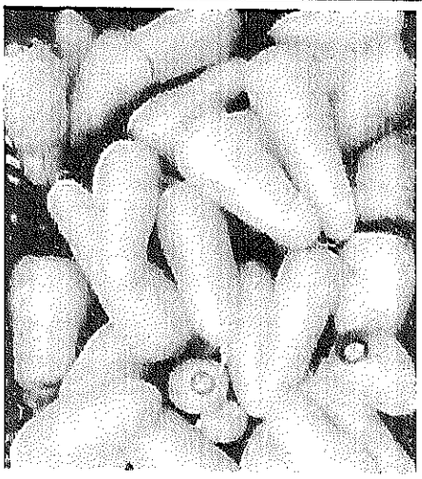
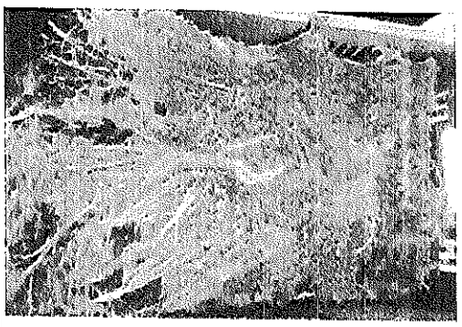
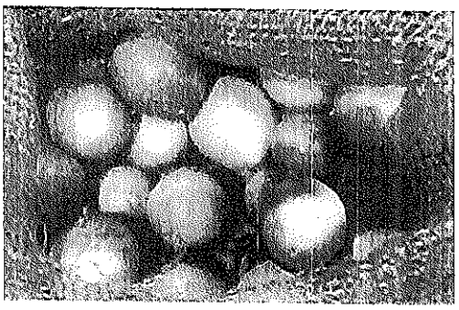
2023

Educación / 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

PIMENTON ROJO	120 kg	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	
REPOLLO MORADO	160 Kg	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	
REPOLLO BLANCO	470 Kg	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	

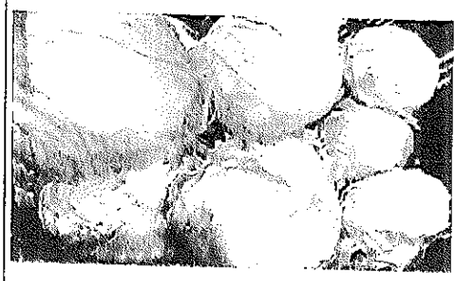
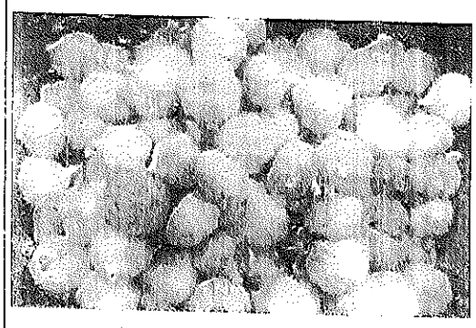
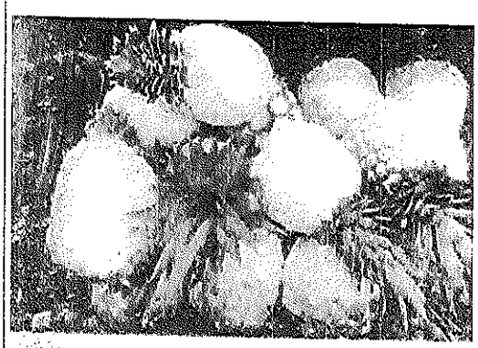
20124

Educación / 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

ZANAHORIA	325 Kg	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado. Se reciben facturas de compra.	
PEPINO COHOMBRO	255 Kg	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado. Se reciben facturas de compra.	
CILANTRO	8 kg	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben facturas de compra.	
LIMON	105 kg	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben facturas de compra.	

20125

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

LECHUGA	175 kg	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben facturas de compra	
AJO	20 kg	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben facturas de compra	
PIÑA COMUN O OROMIEL	195 kg	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben facturas de compra	

20126

Educación / Alcaldía de Bucaramanga / 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

- Se evidencian los productos en buenas condiciones de calidad, no se evidencias novedades en las condiciones de almacenamiento, se correlacionan cantidades recibidas con órdenes de compra y factura para la semana de ejecución 11.
-Se adjunta microbiológicos de los huevos.
- Se toman registros fotográficos.
- En bodega permanecen los alimentos en condición de remanentes (huevos) de la semana 10 de ejecución, los cuales se relacionan a continuación:

MODALIDAD RPS SEMANA 11 CICLO 3

FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	PRESENTACION	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD INGRESO
REMANANTES	HUEVOS	AA	TITO	DIEGO ALONSO	9492	20/Abril/2025	870

Siendo la 12:00 p.m. se socializa y finaliza la visita.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Pendiente verificación de pan de mantequilla para la modalidad complemento JM/JT	UT BGA INNOVA	28-03-2025

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
Laura I. Castellanos	SEB-PAE	Profesional Equipo de Supervisión Nutricionista	licastellanos@bucaramanga.gov.co	
Hery Sánchez	SEB-PAE	Apoyo Técnico	Hery.sanchez@bucaramanga.edu.co	
Lorena Mueguez	UT BGA INNOVA	Jefe de Calidad	utbgainnova@gmail.com	

20129

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

www.labalime2.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	109270
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S) Cra
Dirección	19 #13-68
Producto	CARNE DE CERDO (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	3250325
Fecha de vencimiento	24-04-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	25-03-2025 08:30:00
Fecha de Análisis	25-03-2025

RESULTADOS

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

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

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

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

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

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

20128

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

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	109269
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	1250325
Fecha de vencimiento	24-04-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	25-03-2025 08:20:00
Fecha de Análisis	25-03-2025

RESULTADOS

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

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

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

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

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel. 642 4296 - 6700506 Cel. 317 440 1597 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

2019

LABORATORIO MICROBIOLÓGICO
AVSA S.A.

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

DISTRIBUIDORA:	**GIRÓN**
PRODUCTO:	**PECHUGA CONGELADA X2**
FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	**15/01/2025**
FECHA DE EMISIÓN CERTIFICADO:	**05/02/2025**

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	14 de ene de 26	B00125014	<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

20130

LABORATORIO MICROBIOLÓGICO
AVSA S.A.

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

DISTRIBUIDORA:	**GIRÓN**
PRODUCTO:	**PECHUGA CONGELADA X2**
FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	**05/09/2024**
FECHA DE EMISIÓN CERTIFICADO:	**11/09/2024**

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*
630	05 de sep de 25	B50124249	<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

20131

LABORATORIO MICROBIOLÓGICO
AVSA S.A.

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

DISTRIBUIDORA:	**GIRÓN**
PRODUCTO:	**PECHUGA CONGELADA X2**
FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	**11/01/2025**
FECHA DE EMISIÓN CERTIFICADO:	**17/01/2025**

Tabla de Resultados

CODIGO 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*
691	11 de ene de 26	B00125011	<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

20132

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2504848

Fecha de emisión: 2025-03-31

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	GOMEZ GOMEZ CARLOS ALBERTO//LACTEOS VILLA AURORA
Nit	13722559-0
Direccion	CL 8 22 27
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Esther Ayala Gómez
Cargo	
el/Fax	+573163591337
E-mail	lacteosvillacan@hotmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-03-04 - 15:03:16
Cadena Custodia	18212
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 (+)	Queso campesino		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-25	**No. de Muestra**	2504848
Fecha de análisis	2025-03-25	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	5 °C
Lote (+)	240325	**Fecha Vencimiento (+)**	07/05/25
Fecha Elaboración (+)	24/03/25	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
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
NMP de Coliformes fecales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	No estimada	NMP/g	<3	< 100
Recuento de Mohos y Levaduras	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10 mohos, 210 levaduras	100 - 500
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<10	Máx 3000

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.

20133

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2504848

Fecha de emisión: 2025-03-31

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 1804 de 1989

PROCESA:

YULY VANESA CAÑÓN / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20134

GLORIA COLOMBIA

CERTIFICADO DE CALIDAD

DUCTO: CREMA DE LECHE UAT/UHT CREMAX
VEEDOR: GLORIA COLOMBIA S.A
entación: Bolsa 180 GR
: 454
oducción: 24 de febrero de 2025 Fecha de vencimiento: 24 de junio de 2025
atividad. Resolucion 02310/1986

CREMA DE LECHE UAT/UHT CREMAX

ANALISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO
		MINIMO	MAXIMO	
ANALISIS FISICOQUIMICO				
nen	ml	900		900
a	% m/v	29	31	30,0
idad	p/v	0,95	0,98	0,996
ez	%m/m A. Lactico	0,10	0,13	0,11
	20°C	6,55	6,75	6,60
los Totales	%	36,00	**	36,50
los Lacteos No Grasos	%	7,00	**	7,09
ANALISIS MICROBIOLOGICO				
Esterilidad Comercial	Incubación 35 °C 10 días	Satisfactoria		Satisfactoria
	Incubación 55 °C 10 días	Satisfactoria		Satisfactoria
ANALISIS SENSORIAL				
r		Caracteristico		
		Caracteristico		
		Caracteristico		
sistencia		Viscosa		

rvaciones: Ausencia de sustancias toxicas como neutralizantes, conservantes, cloruros adulterantes, hipocloritos, formol, peroxido, Libre de residuos de drogas, loticos, medicamentos y plaguicidas. Libre de impurezas, Insectos, huevos, fragmentos y excretas de roedor.

cepto : Cumple __X__

orado por:

atalia Sandoval
licrobiologo de calidad
loria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

Paola Chiquillo
Digitador Calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

20135

freska leche 33 años
Línea gratuita nacional: 01 8000 110 000
Bucaramanga. Km. 3 Vía Chimita Parque Industrial Bucaramanga. Santander Colombia PBX 6761761
Aguachica Km. 7 Vía Bucaramanga. Santander Colombia
www.freskaleche.com.co

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

Código: FRAC-738

Versión: 02

Producto	LECHE UHT ENTERA ALQ INSTITUCIONAL
Referencia	1100ml
Fecha de producción	26/02/2025
Fecha de vencimiento	27/05/2025
Lote	*L 0114/11 B1

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:Característico)	Concepto
3,1	0,13	6,75	1,0305	11,61	8,40	-0,517	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	11,53	8,33	Negativa	Negativa	1,0302	0,14	6,56	-0,519	Característico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropeptido (CMP)	27/02/2025	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 Senior Aseg.Calidad

2013

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505571

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
	+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 Maracuyá		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-13	No. de Muestra	2505571
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-2505571

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

20138

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
	+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 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 Item "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

20139

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

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:

YULY VANESA CAÑON / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

20140

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505560

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 Gualdron
Cargo	Coordinador calidad
	+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 Naranja		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-13	No. de Muestra	2505560
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.

20141

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505560

Fecha de emisión: 2025-03-20

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

PROCESA:

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

YULY VANESA CAÑON / ANALISTA MICROBIOLOGIA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20142

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
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 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.

20143

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 CAÑÓN / ANALISTA MICROBIOLOGÍA	EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20144

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:	9499
Fecha de producción:	24 MAR 2025
Fecha devencimiento:	27 ABR 2025

CLASIFICACIÓN

Referencia de producto	Norma de referencia	Criterio de aceptación	Resultado
Huevo A 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 -

20145

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE SABORIZADA ENTERA SABOR CHOCOLATE
LOTE: 06
PRESENTACIÓN: 200 ml
FECHA DE PRODUCCIÓN: 20/03/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 19/05/25

El presente informe para dar a conocer resultados LECHE SABORIZADA ENTERA (UHT) LARGA VIDA SABOR CHOCOLATE presentación 200 ml Lote 06 con fecha de vencimiento 19-05-25 dando como resultado:

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

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE SABORIZADA ENTERA (UHT) LARGA VIDA SABOR CHOCOLATE es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según El producto cumplía con los parámetros establecidos por la Norma técnica colombiana 1419.

ESTERILIDAD COMERCIAL satisfactoria
satisfactoria

ORGANOLEPTICO	DENSIDAD 1,037-1,050	GRASA MIN. 3.0	ACIDEZ 0.13-0.16	BRIX 11-15	PH 6,50-6,80	PEROXIDO
Característico	1,040	3.0	0.132	12	6.58	0

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR	PAG 1 DE 1

20146

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

Firma: _____
Diana Paola Carrero.
Líder de Gestion de Calidad.
Pasteurizadora la mejor.

Firma: _____
Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR	PAG 2 DE 1

20147

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2506698

Fecha de emisión: 2025-03-29

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC S.A.S
Nit	901133289-0
Direccion	VIA GUATIGUARA BODEGA LOTE EL PARAÍSO
Ciudad	PIEDECUESTA
Responsable	Luis Javier Orozco Tovar
Cargo	Gerente
Tel/Fax	+57301273764
E-mail	calidadlahuerta@gmail.com,auxlahuertahcsas@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC S.A.S
Fecha y Hora	2025-03-25 - 17:00:00
Cadena Custodia	18612
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 (+)	Chocobanano		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-25	**No. de Muestra**	2506698
Fecha de análisis	2025-03-25	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	26/03/25	**Fecha Vencimiento (+)**	14/04/25
Fecha Elaboración (+)	26/03/25	**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 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.

20148

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2506698

Fecha de emisión: 2025-03-29

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

PROCESA:

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

YULY VANESA CAÑON / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20149

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

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

API ALIANZA PARA LA INOCUIDAD

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

FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-03-14

DATOS GENERALES DEL CLIENTE

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

INFORMACIÓN DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO

LUGAR DE TOMA DE ITEM	PLANTA ALIMENTOS RICOLAC SAS	FECHA DE TOMA DE ITEM	2025-03-11	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-03-11	HORA	14:48:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-03-11		

IDENTIFICACIÓN DEL ITEM DE ENSAYO

N° ITEM DE ENSAYO	API-1549-25	FECHA PRODUCCIÓN (*)	11-MAR-25
IDENTIFICACIÓN (*)	PRODUCTO TERMINADO: PANELITA DE LECHE	FECHA VENCIMIENTO (*)	6-SEP-25
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (*)	ALIMENTOS RICOLAC SAS	LOTE (*)	25005
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (*)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ITEMS	AMBIENTE
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	20.2°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[1]	NO APLICA	/25 g o mL	0	Ausente	-
		2	Ausente[1]	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		3	Ausente[1]	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		4	Ausente[1]	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		5	Ausente[1]	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

[1]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
  Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable.
- M = Incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.
- La regla de decisión aplicada por API LABORATORIO para establecer la conformidad de un resultado en comparación con una norma de referencia, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019. Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50% para los casos en que éste se encuentre en el límite establecido por la norma de referencia.
- * Parámetro no requerido en especificación
- ** Parámetro no solicitado por el cliente
- Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
- Los métodos de ensayo marcados con ^ no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

APROBADO POR:

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

----FIN DEL INFORME----

20151

GLORIA
COLOMBIA

CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: AVENA TRADICIONAL UAT/UHT
PROVEEDOR: GLORIA COLOMBIA S.A
Presentación: 200 ml
Lote: 373
Fecha de Producción: 14 de febrero de 2025 Fecha de Vencimiento: 14 de junio de 2025
Normatividad: NTC 5246 de 2004.

ANALISIS AVENA TRADICIONAL

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO
		MINIMO	MÁXIMO	
ANALISIS FISICOQUIMICO				
Contenido neto	g	200	-----	200
Grasa	% m/v	2,1	---	2,2%
Densidad	g/ml 15°C/15°C	1,031	1,034	1,032
Acidez	%m/m A. Lactico	0,068	0,1	0,095
pH		6,50	6,75	6,61
Sólidos totales	%	10,90	**	11,5
ANALISIS MICROBIOLOGICO				
Prueba esterilidad comercial	Incubación 35°C x 10 días	Satisfactoria		Satisfactoria
	Incubación 55°C x 10 días	Satisfactoria		Satisfactoria
ORGANOLEPTICOS				
Olor	Característico			Característico
Sabor	Característico			Característico
Color	Característico			Característico
Consistencia	Viscoso			Viscoso

Concepto : Cumple __X__

Elaborado por:

Natalia Sandoval
Microbiologo de calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

Cristian Socha
Inspector de Aseguramiento
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

20152

GLORIA COLOMBIA

CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: AVENA TRADICIONAL UAT/UHT
MARCA: GLORIA COLOMBIA S.A
Presentación: 200 ml
Lote: 581

Fecha de Producción: 11 de marzo de 2025 **Fecha de Vencimiento:** 9 de Julio de 2025
Normatividad: Resolución - NTC 5246 de 2004.

ANALISIS AVENA UAT/UHT

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO
		MINIMO	MÁXIMO	
ANÁLISIS FISICOQUIMICO				
Volumen	ML	200	***	200
Grasa	% m/v	2,1	***	2,2
Densidad	g/ml 15°C/15°C	1,034	1,036	1,032
Acidez	%m/m A. Lactico	0,068	0,1	0,1
Solidos Totales	%	10,9	**	12,3
PH	20C%	6,50	6,75	6,62
ANÁLISIS MICROBIOLOGICO				
Prueba esterilidad comercial	Incubación 35°C x 10 días	Satisfactoria		Satisfactoria
	Incubación 55°C x 10 días	Satisfactoria		Satisfactoria
ORGANOLEPTICOS				
Color		Caracteristico		
Olor		Caracteristico		
Sabor		Caracteristico		
Consistencia		Ligeramente espesa		

Observaciones: Ausencia de sustancias toxicas como neutralizantes, conservantes, cloruros, adulterantes, hipocloritos, formol, peroxido. Libre de residuos de drogas, antibioticos, medicamentos y plaguicidas. Libre de Impurezas, insectos, huevos, fragmentos y excretas de roedor.

Concepto : Cumple __X__

Elaborado por:

Natalia Sandoval
Microbiologo de calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

Paola Chiquillo
Digitador Calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

20153

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2506638

Fecha de emisión: 2025-04-27

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

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Julian Andres Leal
Fecha y Hora	2025-03-22 - 09:54:47
Cadena Custodia	18600
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	2025-03-22	**No. de Muestra**	2506638
Fecha de análisis	2025-03-22	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	28 °C
Lote (+)	A48026	**Fecha Vencimiento (+)**	15/04/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 mL	**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.

20154

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2506638

Fecha de emisión: 2025-04-27

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

PROCESA:

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

YULY VANESA CAÑON / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20155

freska leche 33 años
NIT 800.114.766-5

Linea gratuita nacional:
01 8000 110 000

Bucaramanga
Km. 3 Via Chimita
Parque Industrial
Bucaramanga.
Santander Colombia.
PBX 6761761

Aguachica
Km. 7 Via
Bucaramanga.
Santander Colombia.

www.freskaleche.com.co

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

Código: FRAC-738

Versión: 02

Producto	**LECHE UHT ENTERA ALQ**
Referencia	**200ml**
Fecha de producción	**19/01/2025**
Fecha de vencimiento	**19/04/2025**
Lote	**1L 19ABRIL2025 2W**

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:Característico)	Concepto
3,1	0,13	6,74	1,0308	11,64	8,47	-0,521	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	6,61	-0,523	Característico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	20/01/2025	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

Anderson Arguello García

20156

freska leche 33 años
NIT 900.714.766-5

Línea gratuita nacional:
01 8000 110 000

Bucaramanga
Km. 3 Vía Chimita
Parque Industrial Bucaramanga.
Santander Colombia.
PBX 6761761

Aguachica
Km. 7 Vía Bucaramanga.
Santander Colombia.

www.freskaleche.com.co

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

Código: FRAC-738

Versión: 02

Producto	LECHE UHT ENTERA ALQ
Referencia	200ml
Fecha de producción	20/01/2025
Fecha de vencimiento	20/04/2025
Lote	1L 20ABRIL2025 3X

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:Característico)	Concepto
3,1	0,13	6,74	1,0308	11,64	8,47	-0,521	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	11,69	8,52	Negativa	Negativa	1,0310	0,14	6,58	-0,524	Característico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	21/01/2025	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

Anderson Arguello García

20157

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0274-25

Nombre	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS		
Dirección	Calle 36 No 27-71 Of. 719	Fecha toma de muestra	2025-marzo-22
Responsable	Claudia Quiñones	Fecha de recepción	2025-marzo-22
Teléfono	315 9267220	Fecha de análisis	2025-marzo-22
Procedimiento de muestreo	Puntual	Fecha de informe	2025-marzo-27
Descripción de la muestra	Ponqué con cobertura de chocolate	Lote: 308725	
Muestra No	AE-MB0274	FV: 17/04/2025	

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

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M.
Director Técnico

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

2058

PRODUCTO: YOGURT PRÓBIOTICO MELOCOTON.
LOTE: 08
FECHA DE PRODUCCIÓN: 11/03/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 04/05/25

El presente informe para dar a conocer resultados microbiológicos YOGURT PROBIOTICO MELOCOTON Lote 08 con fecha de vencimiento 04-05-25 dando como resultado:

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

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

20159

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

ORGANOLEPTICO	DENSIDAD MIN 1.035	% SOLIDOS NO GRASOS (Min. 7.64)	FOSFATASA (NEG)	%ACIDEZ (0,70-0.90 ácido láctico)	% GRASA MIN 2.8
Característico	1.043	11.31	NEG	0,88	2.8

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

Firma: _____

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

Firma: _____

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

20160

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: YOGURT PRÓBIOTICO MELOCOTON.
LOTE: 09
FECHA DE PRODUCCIÓN: 21/03/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 11/05/25

El presente informe para dar a conocer resultados microbiológicos YOGURT PROBIOTICO MELOCOTON Lote 09 con fecha de vencimiento 11-05-25 dando como resultado:

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

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

20161

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

ORGANOLEPTICO	DENSIDAD MIN 1.035	% SOLIDOS NO GRASOS (Min. 7.64)	FOSFATASA (NEG)	%ACIDEZ (0,70-0.90 ácido láctico)	% GRASA MIN 2.8
Característico	1.043	11.31	NEG	0,88	2.8

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

Firma: _____

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

Firma: _____

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

20162

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0258-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-marzo-21
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-marzo-22
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-marzo-22
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-marzo-27
Descripción de la muestra	Galleta casera	Lote: 21032025; FF: 21/03/2025	
Muestra No	AE-MB0258	FV: 20/04/2025	

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

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

2063

Informe emitido el: 2 de Abril de 2025

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-43456
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2025-03-21
Hora toma de muestras	10:10:00
Fecha recepcion de muestras	2025-03-21
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-2175-25
Nombre	Galletas con chips de chocolate
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	63
Fecha de vencimiento	2025-04-15
Fecha de analisis o siembra	2025-03-21

Análisis	Resultado	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	NTC 4458:2018	<10 UFC/g
*Rto de Mohos	<10 UFC/g	ISO 21527/ 2/ 2008	200 UFC/g

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

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
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 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

20164

CONTROL Y GESTION AMBIENTAL S.A.S

ISO 9001

Código LB-P07-R01	Versión 2	Fecha: 09-10-2019	Páginas 4 de 5

INFORMACION DEL CLIENTE

Solicitante:	Lacky Lucky Company SAS	**Contacto:**	Jhon González
Dirección:	Km 12 vía Barbosa Vélez, Vereda El Limón	**Teléfono:**	3123518166
Ciudad:	Vélez	**Email:**	lanuevaindustriabocadillos@yahoo.es - resultadosmuestreoproyectal123@gmail.com
Nit:	900811158-1	**N° Contrato:**	N.A.

INFORMACION DE LA MUESTRA

Informe No.	AL 1321	**No de Muestra:**	4
Lugar y/o punto de muestreo:	Lacky Lucky Company SAS	**Matriz de la muestra:**	Alimentos
Procedimiento de muestreo:	Cliente	**Identificación de la muestra:**	1.1 BOCADILLO
Tipo de muestreo:	Simple		Bocadillo de Guayaba x 15g
Plan o Acta de Muestreo:	N.R.		Empacador: Luz Amanda Mosquera
Fecha y hora de Muestreo:	28/01/25 - N.R.		
Fecha y hora Recepción :	29/01/25 - 15:00		Lote: 010-25 F. Producción: 10/01/25 F. Vencimiento: 15/07/25
Recepcionado por:	Victor González		
Fecha Ejecución de Ensayos:	29/01/25 29/01/25	**Muestras Tomadas por:**	Cliente
Fecha de Emisión:	1/02/25	**Condición de Muestra:**	Ambiente

RESULTADOS DE ENSAYOS

Cod.	Fecha de análisis	Ensayo	Método	Unidades	NORMA (Valor Maximo)	Resultado AL 1321-4
161	29/01/25	Mohos y Levaduras	NTC 4132	UFC/g	10 UFC/g	<10
162	29/01/25	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	NTC 4779 - ISO 6888-1	UFC/g	<100 UFC/g	<100

(+) = < LC Menor al límite de cuantificación

La muestra analizada se encuentra dentro de los limites de calidad microbiológica establecidos por las entidades sanitarias, según Resolución 1407 de 2022, numeral 1.1.

Método de Referencia:
NTC - NORMA TECNICA COLOMBIANA

"Este informe de laboratorio es valido únicamente para las muestras analizadas y relacionadas en el. Cualquier reproducción parcial requiere de la autorización de CONTROL Y GESTION AMBIENTAL S.A.S Cualquier modificación no autorizada, fraude o falsificación del contenido o de la apariencia de este documento es ilegal y los culpables pueden ser procesados con el máximo rigor de la ley"

Observaciones:

Revisado y Aprobado por:

SANDRA MILENA JAIMES BUSTAMANTE
DIRECTOR TECNICO MICROBIOLOGÍA
TARJETA PROFESIONAL N°527

FIN DEL INFORME

20165

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2508944

Fecha de emisión: 2025-03-31

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	PANIFICADORA LEBRIJA SAS
Nit	901339625-8
Direccion	CL 12 10 46 BRR CENTRO
Ciudad	LEBRIJA
Responsable	Cesar Augusto Díaz
Cargo	
Tel/Fax	+57316352937
E-mail	panificadoralebrija@hotmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	PANIFICADORA LEBRIJA SAS
Fecha y Hora	2025-03-25 - 11:11:00
Cadena Custodia	19116
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 (+)	Pan con mantequilla		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-25	**No. de Muestra**	2508946
Fecha de análisis	2025-03-25	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	25/03/25	**Fecha Vencimiento (+)**	14/04/2025
Fecha Elaboración (+)	25/03/2025	**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	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.

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.1

20166

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2508944

Fecha de emisión: 2025-03-31

PROCESA: **AUTORIZA:**

Gabriela Sánchez F.

Edgar Ramirez

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD**

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20167

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

Fecha	7 marzo 2025	**Hora inicio: :** 10:00 am	**Hora finalización:** 03:30 pm
Lugar	Carrera 8 No. 20N-148 Bodega No. 1 Centro Industrial Ruta 169 Barrio Chimitá Unión Temporal BGA INNOVA 25- Grupo No. 2		
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 8 la cual corresponde del 10 al 14 de marzo del 2025

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 10:00 am el equipo técnico de apoyo a la supervisión: Layneker Ortiz y Hery Sánchez, se disponen a iniciar la verificación de los productos Ración Industrializada en la bodega del Operador U.T BGA INNOVA DEL GRUPO 2, la cual se entregará en la semana 8 de ejecución la cual corresponde su entrega del 10 al 14 marzo 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:

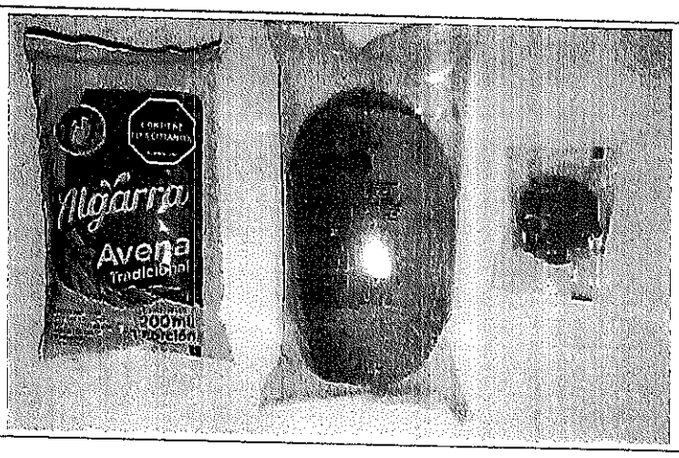
1. **MENÚS**

SEMANA 8

COMPONENTES	MENU No. 16	MENU No. 17	MENU No. 10	MENU No. 19	MENU No. 20
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	AVENA UAT - (UHT)	LECHE UAT (UHT)	YOGURT
DERIVADO DE CEREAL	PAN DE MAIZ	MANTECADA	GALLETA RIZADA BLANCA	ROSCON CON AREQUIPE	ROSQUITAS
FRUTA		MANZANA COMÚN	MANDARINA / CIRUELA	DURAZNO	
AZÚCARES Y DULCES	PANELITA CON LECHE CON COCO (COCADA)				LECHE CONDENSADA AZUCARADA

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

MENÚ No. 16



20168

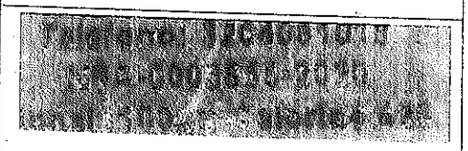
Educación / Alimentos Aprender / Alimentación escolar / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

BEBIDA LACTEA

ROTULO	LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		RSA-0030319-2024

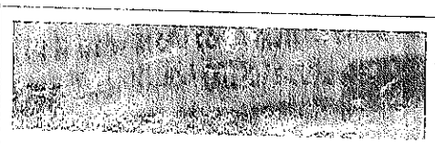
PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CONCEPTO (CUMPLE/ NO CUMPLE)		
					CUMPLE		
					GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UAT (UHT) MARCA ALGARRA	GLORIA COLOMBIA SAS	GLORIA COLOMBIA SAS	L277 ✓ L373 ✓	04/06/25 14/06/25	200 ml	18.900 unidades	CUMPLE

DERIVADO CEREAL

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

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)		
					CUMPLE		
					GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
PAN DE MAIZ	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN	03032025 ✓	23/03/2025	40 gramos	1103 unidades	CUMPLE
					60 gramos	5006 unidades	CUMPLE
					80 gramos	2502 unidades	CUMPLE
					100 gramos	807 unidades	CUMPLE

DULCE / POSTRE

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

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)		
					CUMPLE		
					GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO
PANELITA CON LECHE CON COCO (COCADA)	RICOLAC	CNG	L2501.3 ✓	25/MAY/25	15 gramos	9450 unidades	CUMPLE

20169

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)

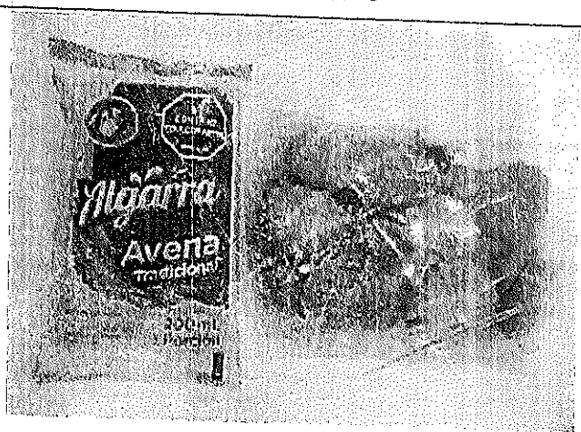
MENÚ No. 17

EL MENU INCLUYE FRUTA **MANZANA COMUN,** LA CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE, ADICIONAL INCLUYE MANTECADA QUE, QUEDA PENDIENTE POR VERIFICAR.

BEBIDA LACTEA

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA		
			RSA-0022230-2022		
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)		
			CUMPLE		
PRODUCTO	FABRICANTE / PROVEEDOR / LOTE / FECHA DE VENCIMIENTO		GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA	LOLAK / LA MEJOR / L 01/CE L 02/JG / 03/MAY/25		200 ml	9450 unidades	CUMPLE

MENÚ No. 18

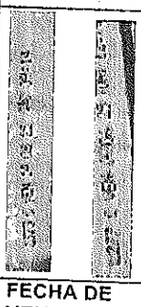
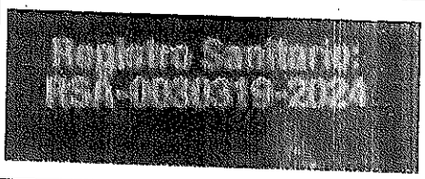


EL MENU INCLUYE FRUTA **MANDARINA/CIRUELA**, LA CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE.

2070

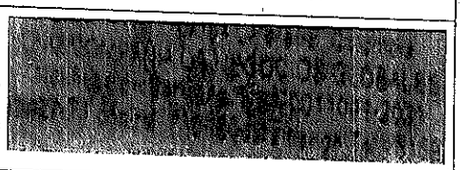
Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

BEBIDA LACTEA

ROTULO		LOTE / FV		REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA RSA-0030319-2024	

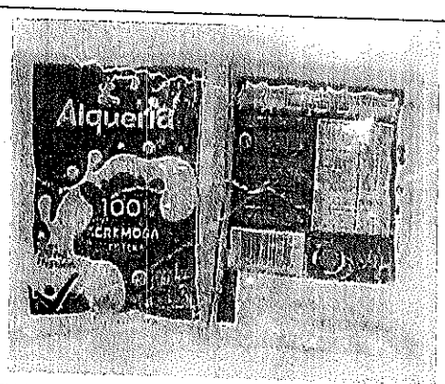
PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UAT (UHT) MARCA ALGARRA	GLORIA COLOMBIA SAS	GLORIA COLOMBIA SAS	L277 L373	04/06/25 14/06/25	200 ml	18.900 unidades	CUMPLE

DERIVADO CEREAL

ROTULO		LOTE / FV		REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA NSA-0011098-2021	

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
GALLETA RISADA BLANCA	SANTA CATALINA	CNG	048	30/03/025	40 gramos	1.103 unidades	CUMPLE
			048	30/03/025	60 gramos	5.006 unidades	CUMPLE
			051	30/03/025	80 gramos	2.502 unidades	CUMPLE
			048	30/03/025	100 gramos	807 unidades	CUMPLE

MENÚ No. 19

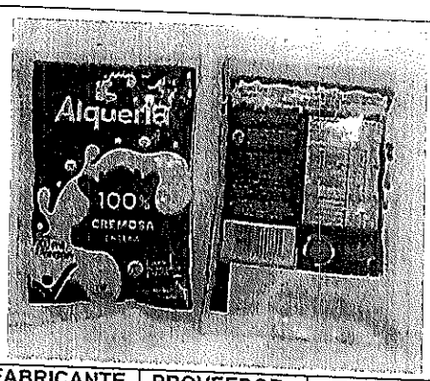
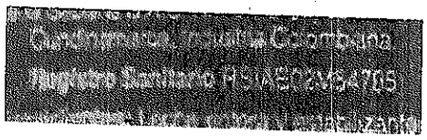


EL MENU INCLUYE FRUTA **DURAZNO** LA CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE ADICIONAL INCLUYE ROSCON CON AREQUIPE QUE, QUEDA PENDIENTE POR VERIFICAR

20171

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 RSIAE02M54795 

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)		
					CUMPLE		
					GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE UAT (UHT)	ALQUERIA	FRESKALECHE	L09	11/ABR/2025	200 ml	4440 unidades	CUMPLE

MENÚ No. 20

BEBIDA LACTEA

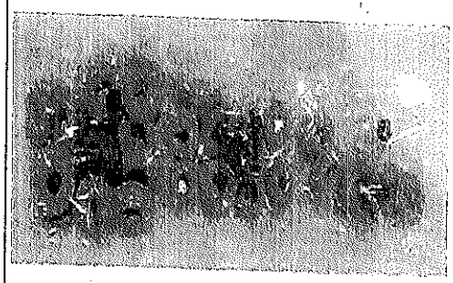
ROTULO		LOTE / FV		REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA RSA-0022194-2022

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)		
					CUMPLE		
					GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
YOGURT	LA MEJOR	LA MEJOR	L14	20 ABR 25	200 ml	9450 unidades	CUMPLE

20172

Educación Alimentos Aprender	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-0008117-2020 CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
ROSQUITAS	SANTA CATALINA	CNG	48	14/04/2025	12 gramos	1.103 unidades	CUMPLE
					24 gramos	5.006 unidades	CUMPLE
					32 gramos	3.309 unidades	CUMPLE

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.

-Queda pendiente por verificación el producto mantecada programado para el Menú No. 17
-Queda pendiente por verificación el producto roscón con arequipe programado para el Menú No. 19

-Pendiente los microbiológicos de la leche chocolate, yogurt, leche condensada azucarada, leche entera y del panificado

-Se recibe ordenes de compra y facturas de productos.

-Se socializa la presente acta y se cierra con los compromisos.

2073

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

REMANENTES

MODALIDAD RI SEMANA 8 CICLO 4

FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	PRESENTACION	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD INGRESO
REMANENTE	LECHE CONDENZADA AZUCARADA	19 gr	RICOLAC	CNG	25001	14 ABR 25	40
REMANENTE	LECHE ENTERA	200 ML	ALQUERIA	FRESKALECHE	20 ABR 2025	20 ABR 2025	250

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Pendientes microbiológicos de los productos lácteos, panificados.	UT BGA INNOVA	11 marzo 2025

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

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
Layneker Ortiz	SEB	Apoyo Técnico Supervisión PAE	lortizq@bucaramanga.gov.co	
Hery Sánchez	SEB	Apoyo Técnico Supervisión PAE	Hery.sanchez@bucaramanga.edu.co	
LORENA MUEGUEZ	UT BGA INNOVA	Jefa de calidad	utbgainnova@gmail.com	

20174

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

Fecha	7 marzo 2025	**Hora inicio:** 11:00 am	**Hora finalización:** 02:00 pm
Lugar	Carrera 8 No. 20N-148 Bodega No. 1 Centro Industrial Ruta 169 Barrio Chimitá Unión Temporal BGA INNOVA 25- Grupo No. 2		
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 8 la cual corresponde del 10 al 14 de marzo del 2025

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 10:00 am el equipo técnico de apoyo a la supervisión: Hery Sánchez, se dispone a iniciar la verificación de los productos Ración Industrializada en la bodega del Operador U.T BGA INNOVA DEL GRUPO 2, la cual se entregará en la semana 8 de ejecución la cual corresponde su entrega del 10 al 14 marzo del 2025. Se verifica productos faltantes (leche entera, mantecada y roscón con arequipe)

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:

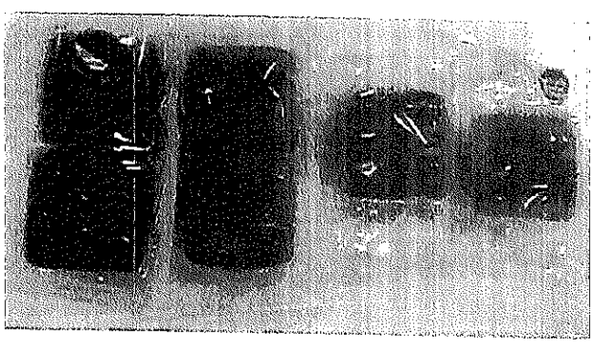
1. **MENÚS**

SEMANA 8

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 MAÍZ	MANTECADA	GALLETA RIZADA BLANCA	ROSCON CON AREQUIPE	ROSQUITAS
FRUTA		MANZANA COMÚN	MANDARINA / CIRUELA	DURAZNO	
AZÚCARES Y DULCES	PANELITA CON LECHE CON COCO (COCADA)				LECHE CONDENSADA AZUCARADA

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

MENÚ No. 17

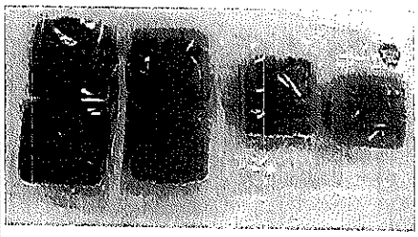
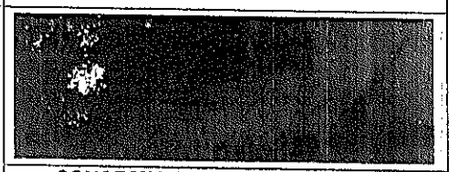


EL MENU INCLUYE FRUTA **MANZANA COMUN,** LA CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE. SE INCLUYE COMO FALTANTE (MANTECADA) DE VERIFICACIÓN DE BODEGA DEL DIA 7-03-2025

20175

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

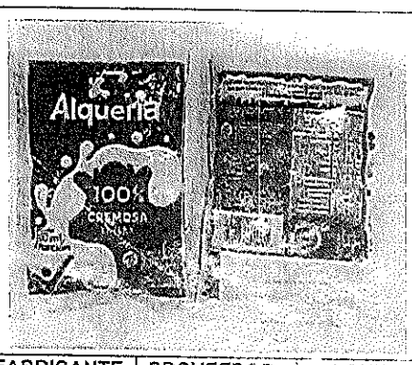
ROTULO		LOTE / FV		REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA NSA-0011406-2021  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE		

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
MANTECADA	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN	03/03/2025	23/03/025	40 gramos	1.106 unidades	CUMPLE
			03/03/2025	23/03/025	60 gramos	3.577 unidades	CUMPLE
			03/03/2025	23/03/025	80 gramos	2.519 unidades	CUMPLE
			03/03/2025	23/03/025	100 gramos	807 unidades	CUMPLE

MENÚ No. 19

EL MENU INCLUYE FRUTA **DURAZNO** LA CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE. SE INCLUYE ROSCON CON AREQUIPE QUE QUEDO FALTANDOO POR VERIFICAR EL DIA 7-3-2025 Y LOTE DE LECHE FALTANTE.

BEBIDA LACTEA

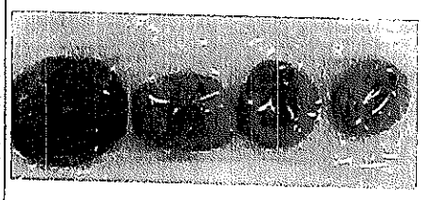
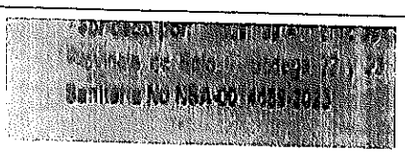
ROTULO		LOTE / FV		REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA RSIAE02M54795 CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE		

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE UAT (UHT)	ALQUERIA	FRESKALECHE	L09	11/ABR/2025	200 ml	5.100 unidades	CUMPLE

20176

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)

DERIVADO CEREAL

ROTULO				LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA NSA-0014689-2023  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE		
PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
ROSCON CON AREQUIPE	ORNELO	ORNELO	0406525	26/03/025	40 gramos	1.106 unidades	CUMPLE
			0406525	26/03/025	60 gramos	5.017 unidades	CUMPLE
			0406525	26/03/025	80 gramos	2.519 unidades	CUMPLE
			0406525	26/03/025	100 gramos	807 unidades	CUMPLE

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.
-Se recibe microbiológicos de panificado, leche condensada

-Pendiente los microbiológicos de la leche chocolate, yogurt, leche entera y del panificado (roscón con arequipe)
-Se recibe facturas de productos.

-Se socializa la presente acta y se cierra con los compromisos.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Pendientes microbiológicos de los productos lácteos, panificados.	UT BGA INNOVA	12 marzo 2025

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

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
Hery Sánchez	SEB	Apoyo Técnico Supervisión PAE	Hery.sanchez@bucaramanga.edu.co	
LORENA MUEGUEZ	UT BGA INNOVA	Jefa de calidad	utbgainnova@gmail.com	

20177

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0180-25

Nombre	PRODUCTOS MOLPAN		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-marzo-03
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-marzo-03
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-marzo-03
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-marzo-08
Descripción de la muestra	Pan maiz	Lote: 03032025; FF: 03/03/2025	
Muestra No	AE-MB0180	FV: 23/03/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

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

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

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M
Director Técnico

20178

CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: AVENA tTRADICIONAL UAT/UHT
MARCA: GLORIA COLOMBIA S.A
Presentación: 200 ml
Lote: 277
Fecha de Producción: 4 de febrero de 2025 **Fecha de Vencimiento:** 4 de junio de 2025
Normatividad: Resolución - NTC 5246 de 2004.

ANALISIS AVENA UAT/UHT

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO
		MINIMO	MÁXIMO	
ANÁLISIS FISICOQUÍMICO				
Volumen	ML	200	***	200
Grasa	% m/v	2,1	***	2,1
Densidad	g/ml 15°C/15°C	1,034	1,036	1,034
Acidez	%m/m A. Lactico	0,068	0,1	0,1
Solidos Totales	%	10,9	**	11,3
PH	20C%	6,50	6,75	6,57
ANÁLISIS MICROBIOLOGICO				
Prueba esterilidad comercial	Incubación 35°C x 10 días	Satisfactoria		Satisfactoria
	Incubación 55°C x 10 días	Satisfactoria		Satisfactoria
ORGANOLEPTICOS				
Color		Caracteristico		
Olor		Caracteristico		
Sabor		Caracteristico		
Consistencia		Ligeramente espesa		

Observaciones: Ausencia de sustancias toxicas como neutralizantes, conservantes, cloruros, adulterantes, hipocloritos, formol, peroxido. Libre de residuos de drogas, antibioticos, medicamentos y plaguicidas. Libre de impurezas, insectos, huevos, fragmentos y excretas de roedor.

Concepto : Cumple __X__

Elaborado por:

Natalia Sandoval
Microbiologo de calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

Cristian Socha
Inspector Aseguramiento Calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

20179

GLORIA COLOMBIA

CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: AVENA TRADICIONAL UAT/UHT
PROVEEDOR: GLORIA COLOMBIA S.A
Presentación: 200 ml
Lote: 373
Fecha de Producción: 14 de febrero de 2025 Fecha de Vencimiento: 14 de junio de 2025
Normatividad: NTC 5246 de 2004.

ANALISIS AVENA TRADICIONAL

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO
		MINIMO	MÁXIMO	
ANALISIS FISICOQUIMICO				
Contenido neto	g	200	-----	200
Grasa	% m/v	2,1	---	2,2%
Densidad	g/ml 15°C/15°C	1,031	1,034	1,032
Acidez	%m/m A. Lactico	0,068	0,1	0,095
pH		6,50	6,75	6,61
Sólidos totales	%	10,90	**	11,5
ANALISIS MICROBIOLOGICO				
Prueba esterilidad comercial	Incubación 35°C x 10 días	Satisfactoria		Satisfactoria
	Incubación 55°C x 10 días	Satisfactoria		Satisfactoria
ORGANOLEPTICOS				
Olor	Característico			Característico
Sabor	Característico			Característico
Color	Característico			Característico
Consistencia	Viscoso			Viscoso

Concepto : Cumple __X__
Elaborado por:

Natalia Sandoval
Microbiologo de calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

Cristian Socha
Inspector de Aseguramiento
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

20180

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE SABORIZADA ENTERA SABOR VAINILLA
LOTE: 01
PRESENTACIÓN: 200 ml
FECHA DE PRODUCCIÓN: 03/03/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 03/05/25

El presente informe para dar a conocer resultados LECHE SABORIZADA ENTERA (UHT) LARGA VIDA SABOR VAINILLA presentación 200 ml Lote 01 con fecha de vencimiento 03-05-25 dando como resultado:

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

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE SABORIZADA ENTERA (UHT) LARGA VIDA SABOR VAINILLA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según El producto cumplía con los parámetros establecidos por la Norma técnica colombiana 1419.

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS
ESTERILIDAD COMERCIAL satisfactoria
satisfactoria

ANALISIS FISICOQUIMICOS						
ORGANOLEPTICO	**DENSIDAD 1,037-1,050**	**GRASA MIN. 3.0**	**ACIDEZ 0.13-0.16**	**BRIX 11-15**	**PH 6,50-6,80**	**PEROXIDO**
Característico	1,0375	3.0	0.144	11	6.50	0

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR	PAG 1 DE 1

20181

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

Firma: _____
Diana Paola Carrero.
Líder de Gestion de Calidad.
Pasteurizadora la mejor.

Firma: _____
Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

20182

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE SABORIZADA ENTERA SABOR VAINILLA
LOTE: 02
PRESENTACIÓN: 200 ml
FECHA DE PRODUCCIÓN: 03/03/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 03/05/25

El presente informe para dar a conocer resultados LECHE SABORIZADA ENTERA (UHT) LARGA VIDA SABOR VAINILLA presentación 200 ml Lote 02 con fecha de vencimiento 03-05-25 dando como resultado:

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

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE SABORIZADA ENTERA (UHT) LARGA VIDA SABOR VAINILLA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según El producto cumplía con los parámetros establecidos por la Norma técnica colombiana 1419.

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS
ESTERILIDAD COMERCIAL satisfactoria
satisfactoria

ANALISIS FISICOQUIMICOS						
ORGANOLEPTICO	**DENSIDAD 1,037-1,050**	**GRASA MIN. 3.0**	**ACIDEZ 0.13-0.16**	**BRIX 11-15**	**PH 6,50-6,80**	**PEROXIDO**
Característico	1,0375	3.0	0.144	11	6.50	0

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR	PAG 1 DE 1

2018

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

Firma: __ _____
Diana Paola Carrero.
Líder de Gestion de Calidad.
Pasteurizadora la mejor.

Firma: _____
Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

20184

ALISCCA®
•Laboratorio de calidad•

Informe emitido el: 10 de Marzo de 2025

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-43037
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Chiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2025-03-03
Hora toma de muestras	09:38:00
Fecha recepcion de muestras	2025-03-03
Hora recepcion de muestras	10:00:00
Causa del analisis	Control de calidad
Responsable toma de muestras	Juan Colorado
Procedencia	Bodegas Belmonte
Codigo de muestra	MC-1488-25
Nombre	Galleta Rizada Blanca
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	23.3 °C
Temperatura de ingreso	23.1 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	051
Fecha de vencimiento	2025-03-30
Fecha de analisis o siembra	2025-03-03

Analisis	Resultado	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	NTC 4458:2018	<10 UFC/g
*Rto de Mohos	<10 UFC/g	ISO 21527/ 2/ 2008	200 UFC/g

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

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

Aprobado por

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

20185

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

ISO/IEC 17025:2017
23-LAB-051

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

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-1209-25-0

FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-03-01

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 ÍTEM	PLANTA ALIMENTOS RICOLAC SAS	FECHA DE TOMA DE ÍTEM	2025-02-26	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ÍTEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-02-27	HORA	10:20:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-02-27		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO

N° ÍTEM DE ENSAYO	API-1209-25	FECHA PRODUCCIÓN (+)	25-FEB-25
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: COCADA DE LECHE	FECHA VENCIMIENTO (+)	25-MAY-25
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)	ALIMENTOS RICOLAC SAS	LOTE (+)	25013
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMBIENTE
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	19°C

OBSERVACIONES

RESULTADOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN c	ESPECIFICACIÓN m	ESPECIFICACIÓN M
Recuento de Bacillus cereus	ISO 7932:2004 ^	1	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	1	100	500
		2	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	1		
		3	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	1		
		4	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	1		
		5	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	1		
Recuento de Escherichia coli	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	1	<10	+/- 1	UFC/g o mL	0	<10	-
		2	<10	+/- 1	UFC/g o mL	0		
		3	<10	+/- 1	UFC/g o mL	0		
		4	<10	+/- 1	UFC/g o mL	0		
		5	<10	+/- 1	UFC/g o mL	0		
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021 ^	1	<100	+/- 2	UFC/g o mL	1	100	200
		2	<100	+/- 2	UFC/g o mL	1		
		3	<100	+/- 2	UFC/g o mL	1		
		4	<100	+/- 2	UFC/g o mL	1		
		5	<100	+/- 2	UFC/g o mL	1		
Búsqueda de Listeria monocytogenes	PCR en tiempo real / AOAC-RI 010802 ^	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		
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		
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22st Ed. 2023 ^	1	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2	100	500
		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: Rusol. 1407/22. Numeral 1.14 -Postre de leche pasteurizado-"

Observaciones

¹ANÁLISIS 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 items de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el 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.

20186

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO			ONAC Acreditado ISO/IEC 17025:2017 23-LAB-051 — API Alianza para la Inocuidad
CODIGO: IF-F-002	FECHA: 2024-04-22	VERSION: 01	

- 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 esté por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50% para los casos en que éste se encuentre en el límite establecido por la norma de referencia.
- * Parámetro no requerido en especificación
- ** Parámetro no solicitado por el cliente
- Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
- Los métodos de ensayo marcados con ^ no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

APROBADO POR:

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

----FIN DEL INFORME----

20187

ALISCCA®
•Laboratorio de calidad•

Informe emitido el: 10 de Marzo de 2025

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-43032
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2025-03-03
Hora toma de muestras	09:38:00
Fecha recepcion de muestras	2025-03-03
Hora recepcion de muestras	10:00:00
Causa del analisis	Control de calidad
Responsable toma de muestras	Juan Colorado
Procedencia	Bodegas Belmonte
Codigo de muestra	MC-1466-25
Nombre	Galleta Rizada Blanca
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	23.3 °C
Temperatura de ingreso	23.1 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	048
Fecha de vencimiento	2025-03-30
Fecha de analisis o siembra	2025-03-03

Análisis	Resultado	Técnica/Método	Resolucion 1407 de 5 AGO 2022
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	NTC 4458:2018	<10 UFC/g
*Rto de Mohos	<10 UFC/g	ISO 21527/ 2/ 2008	200 UFC/g

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de los microorganismos analizados.
* Metodologia 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.
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 metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Esto reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

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

20188

Línea gratuita nacional:
01 8000 110 000

Bucaramanga
Km. 2 Vía Chimita
Parque Industrial
Bucaramanga.
Santander Colombia
PBX 6761761

Aguachica
Km. 7 Vía
Bucaramanga.
Santander Colombia

www.freskaleche.com.co

	Proceso: Aseguramiento de la Calidad **Subproceso: Gestión de Laboratorios** **Formato: Certificado de calidad leche UHT**	**Código:** FRAC-738 **Versión:** 02

Producto	LECHE UHT ENTERA ALQ
Referencia	200ml
Fecha de producción	11/02/2025
Fecha de vencimiento	11/04/2025
Lote	0-9 –EL 110 - EL312

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
3,3	0,134	6,75	1,0316	11,88	8,68	-0,521	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	11,88	8,68	Negativo	Negativo	1,0316	0,135	6,69	-0,520	Característico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropeptido (CMP)	12/02/2025	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.

A ELSA R

Aryli Paba Rincón
Especialista Aseg. Calidad

Enedy Guarín Lizarazo
Coord. Aseg. Calidad

20189

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: YOGURT PRÓBIOTICO MORA.
LOTE: 14
FECHA DE PRODUCCIÓN: 27/02/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 20/04/25

El presente informe para dar a conocer resultados microbiológicos YOGURT PROBIOTICO MORA Lote 14 con fecha de vencimiento 20-04-25 dando como resultado:

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

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

20190

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

RESULTADOS FISICOQUIMICOS					
ORGANOLEPTICO	**DENSIDAD MIN 1.035**	**% SOLIDOS NO GRASOS (Min. 7.64)**	**FOSFATASA (NEG)**	**%ACIDEZ (0,70-0.90 ácido láctico)**	**% GRASA MIN 2.8**
Característico	1.044	11.48	NEG	0,70	2.8

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

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

Firma: _____
Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

20191

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 10 de marzo de 2025

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-43031
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2025-03-03
Hora toma de muestras	09:38:00
Fecha recepcion de muestras	2025-03-03
Hora recepcion de muestras	12:35:00
Causa del analisis	Control de calidad
Responsable toma de muestras	Juan Colorado
Procedencia	Bodegas Belmonte
Codigo de muestra	MC-1466-25
Nombre	Rosquitas
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	23.3 ºC
Temperatura de ingreso	23.1 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	048
Fecha de vencimiento	2025-04-14
Fecha de analisis o siembra	2025-03-03

Análisis	Resultado	Conformidad	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	Conforme	NTC 4458:2018	<10 UFC/g
*Rto de Mohos	<10 UFC/g	Conforme	ISO 21527/ 2/ 2008	200 UFC/g

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

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

Aprobado por

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

20192

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0179-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-marzo-03
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-marzo-03
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-marzo-03
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-marzo-08
Descripción de la muestra	Mantecada	Lote: 03032025; FF: 03/03/2025	
Muestra No	AE-MB0179	FV: 23/03/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

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

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el Item analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido integramente 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

20193

LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA

ISO/IEC 17025:2017
21-LAB-053

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

INFORME DE RESULTADOS INF-MB-43221

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE: INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ORNELO SAS	**NIT/CC:** 900599093	**CONTACTO:** GREISY PAOLA NAVARRO CAUSADO	**CIUDAD:** Bucaramanga
DIRECCIÓN: CL 73 40 W 75 PAR IND Y CIAL PROVINCIA DE SOTO II BG 22 Y 23 BRR EL PORVENIR	**TÉLEFONO:** 3012762154	**CORREO:** lidercalidad.ornelo@gmail.com	**CRONOGRAMA DE MUESTREO:** CR-AC-16-01

INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA

REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 09322

SOLICITANTE: GREISY PAOLA NAVARRO CAUSADO	**MUESTRA TOMADA POR BIALAB:** NO	**RESPONSABLE:** CLIENTE	**SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA:** * Planta de producción
PROTOCOLO DE TOMA: * DEL CLIENTE	**FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA:** *2025-03-03	**FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA:** 2025-03-03, 11:50:00	**TEMPERATURA DE LA TOMA °C:** * No aplica / No registra
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: 2025-03-03	**TEMPERATURA DE RECIBO °C:** 23.30	**FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS:** 2025-03-08	**FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME:** 2025-03-08
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada		**OBSERVACIONES** Ninguna	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA No: MB-43221	**TIPO DE MUESTRA** ALIMENTO	**LOTE** *0406525	**CANTIDAD DE MUESTRA** *160 g	**PROVEEDOR** *No aplica/No registra
FECHA DE PRODUCCIÓN * No aplica/No registra	**FECHA DE VENCIMIENTO** *2025-03-26	**TIPO DE EMPAQUE** Presentación Comercial	**MODO DE CONSERVACIÓN** Ambiente	**ENVASE** *No aplica/No registra
CONDICIONES ESPECIFICAS: *Ninguna		**DESCRIPCIÓN:** *Pan roscon con arequipe Momento de toma: *No Aplica		

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	NORMA DE REFERENCIA	RESULTADO	INCERTIDUMBRE (U)	CONFORMIDAD	REGLA DE DECISIÓN	ESPECIFICACIÓN VALOR MAXIMO ACEPTABLE	FUENTE DE LA ESPECIFICACIÓN
DETECCIÓN DE LISTERIA MONOCYTOGENES	ISO 11290-1:2017	Ausencia/25 g	No aplica	No Aplica	No Aplica	Ausencia/25g	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022
DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP (ACREDITADO)	ISO 6579-1:2017 Amd 1:2020	Ausencia/25 g	No aplica	No Aplica	No Aplica	Ausencia/25g	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022
RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA	ISO 6888-1:2021	Menor a 100 UFC/g	No Aplica	No Aplica	No Aplica	m Menor a 100 UFC/g	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022
RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI (ACREDITADO)	ISO 16649-2:2001	Menor a 10 UFC/g	No Aplica	No Aplica	No Aplica	m Menor a 10 UFC/g	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022
RECUENTO DE MOHOS (AW INFERIOR O IGUAL A 0,95) (ACREDITADO)	ISO 21527-2:2008	Menor a 10 UFC/g	No Aplica	No Aplica	No Aplica	M 200 UFC/g	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022

ANALISTA

Revisó

JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Autorizó

JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

biaLab
Firmante digital: Jose Orlando Blanco Lozano
Fecha:18/03/2025 08:54:15 -05:00

Complemento del informe. Términos.
Incertidumbre (U). U corresponde al valor de incertidumbre expandida para un valor de k = 2, con un nivel de confianza de aproximadamente 95%.
Información suministrada por el cliente: El asterisco (*) antepuesto en cualquier dato del encabezado del informe indica que es Información suministrada por el cliente

Condición de acreditación. Los parámetros que incluyen la palabra "ACREDITADO" se encuentran dentro del alcance de la acreditación vigente otorgada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), con el código 21-LAB-053, conforme a la norma ISO/IEC 17025:2017. Los parámetros que no estén acompañados de la palabra "ACREDITADO", no hacen parte del alcance de acreditación vigente 21-LAB-053, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.

Conformidad:
El laboratorio otorgará conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con la REGLA DE DECISIÓN NO BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido. Regla 3 (Conforme, condicional): En este caso, aunque el valor por sí mismo es menor (o dentro de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es mayor a la especificación. Regla 4 (No conforme, condicional): Similar a la Regla 3, pero en este caso, aunque el valor por sí mismo es mayor (o fuera de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es menor a la especificación. La conformidad es condicional para las reglas 3 y 4, por tanto, el cliente deberá tomar la decisión final de otorgar o no la conformidad.
El laboratorio otorgara conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con REGLA DE DECISIÓN BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido.

Nota aclaratoria. Estos resultados se relacionan solamente con la muestra recibida y sometida a ensayo en las instalaciones de BIALAB SAS, la cual fue entregada al Laboratorio bajo las condiciones de toma de muestra del cliente o por BIALAB en las instalaciones del cliente, según aplique. Los resultados se aplican a la muestra cómo se recibió. Cuando el laboratorio no ha sido responsable de la etapa de toma, para el caso en que la muestra ha sido suministrada por el cliente, BIALAB SAS no se responsabiliza de la información proporcionada por el mismo que pueda afectar a la validez de los resultados. El plazo límite para presentar observaciones a estos resultados es de 10 días posteriores a la entrega del informe; pasado este tiempo se procederá con la disposición final de la muestra (para las que no aplique disposición final inmediata). Para peticiones, quejas y solicitudes de información, comuníquese al correo electrónico calidad@bialab.co o a la línea telefónica 607 6654665. Sin la aprobación del laboratorio, BIALAB SAS, no se debe reproducir el informe de resultados, excepto, cuando se reproduzca en su totalidad, está prohibido usar el simbolo de acreditado de ONAC. Sin firma digital autorizada de BIALAB este informe no tendrá validez.

FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

20195

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

Fecha	14 marzo 2025	**Hora inicio:** 8:00 am	**Hora final:** 12: 30 pm
Lugar	Carrera 8 No. 20N -148 Bodega No..1 Centro Industrial Ruta 169 Barrio Chimitá Unión Temporal BGA INNIVA 25 – Grupo No. 2		
Tema	Verificación de Productos Modalidad Industrializada para la semana de operación # 9 semana del 17 al 21 de marzo de 2025.		

OBJETIVO	Realizar la revisión de los productos de la modalidad industrializada para la semana de operación # 9 semana del 17 al 21 de marzo de 2025

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

El Equipo Técnico de Apoyo a la Supervisión YEIMI CAROLINA OROZCO, GIORGY RIOS MORENO realizan verificación de los alimentos industrializados que serán entregados en la semana de operación # 9 semana del 17 al 21 de marzo de 2025.

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

SEMANA 9 DE EJECUCIÓN -COMPLEMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	AVENA UAT - (UHT)	YOGURT	LECHE UAT (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	PAN CON SABOR A COCO	TORTA CON SABOR A NARANJA	GALLETA ALFAJOR	GALLETA CUCA	GALLETA COMBINADA
FRUTA		PERA	BANANO	DURAZNO	
AZÚCARES Y DULCES	DULCE CON LECHE	-			BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)

MODALIDAD INDUSTRIALIZADA- BOSCONIA SEDE D (CAMBIO DE MODALIDAD) Entrega de la fruta en los primeros días de la semana con frutas de larga duración y cambio de yogurt por leche saborizada, asegurando la calidad de los productos al momento de entregarlos

SEMANA NO. 9 DE EJECUCIÓN - MODALIDAD INDUSTRIALIZADO - BOSCONIA SEDE D					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1 LUNES 17**	**MENÚ No. 2 MARTES 18**	**MENÚ No. 3 MIERCOLES 19**	**MENÚ No. 4 JUEVES 20**	**MENÚ No. 5 VIERNES 21**
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT –UHT)	AVENA (UAT/UHT)	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA UAT (UHT)	LECHE LIQUIDA ENTERA UAT (UHT
DERIVADO DE CEREAL	PAN CON SABOR A COCO	TORTA CON SABOR A NARANJA	GALLETA ALFAJOR	GALLETA CUCA	GALLETA COMBINADA
FRUTA	MANDARINA	PERA	MANZANA		
AZÚCARES Y DULCES				DULCE CON LECHE	BOCADILLO DE GUAYABA

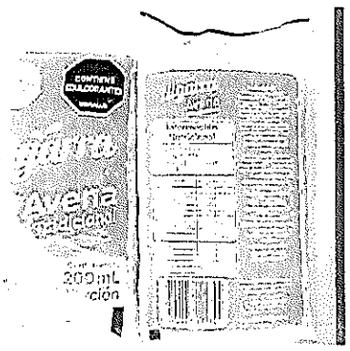
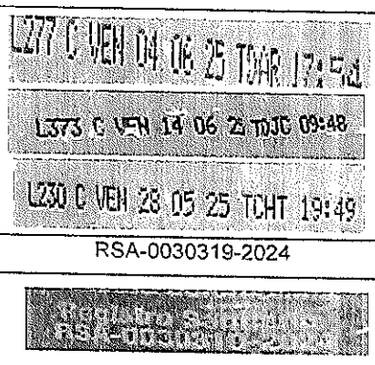
20196

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

					CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)

Menú 1

COMPONENTE LÁCTEO

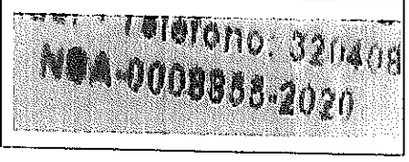
ROTULO		**LOTE**	Lote y fecha de vencimiento L 277 / L230 / L 373  RSA-0030319-2024

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO
BEBIDA CON LECHE UHT LARGA VIDA ENTERA CON AVENA TRADICIONAL	GLORIA COLOMBIA S.A.S	GLORIA COLOMBIA S.A.S	L 277 C L 230 C L373 C	04/06/25 28/05/25 04/06/25	200 ml	19.160	Cumple

20197

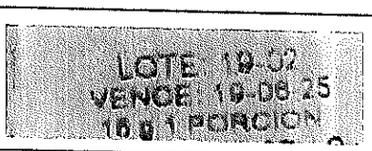
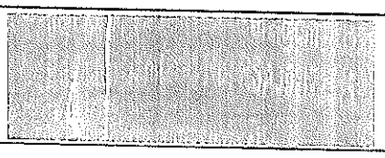
Educación / Aprender / Alcaldía de Bucaramanga / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

COMPONENTE DERIVADO DE CEREAL

ROTULO		LOTE	Lote y fecha de vencimiento L08032025 -FV28032025 NSA-0008855-2020 

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO
PAN SABOR A COCO	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	08032025	28/03/2025	40 gramos 60 gramos 80 gramos 100 gramos	1164 5083 2442 808	Cumple

COMPONENTE DULCE/POSTRE

ROTULO		LOTE	Lote y fecha de vencimiento L19-02 -FV 19062025  RSAJ02122515 

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO
DULCE CON LECHE	PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S	LA HUERTA	19.02	19.06.2025	15 gramos	9580	Cumple

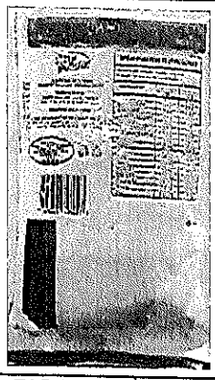
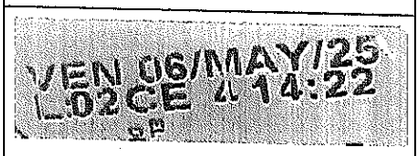
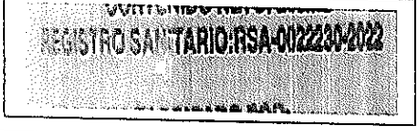
20198

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

MENU No. 2

Menú No. 2

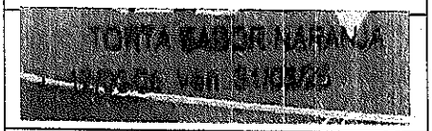
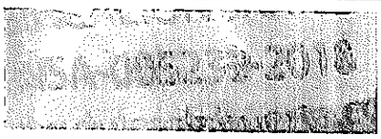
*El menú incluye fruta pera, la cual será verificada en las instituciones educativas por el equipo de apoyo a la supervisión PAE.

ROTULO				LOTE	Lote y fecha de vencimiento  RSA-0022230-2022 		
PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO
LECHE ENTERA UHT CON SABOR A VAINILLA	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.	LA MEJOR	02	06/05/25	200 ml	9580	Cumple

20199

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

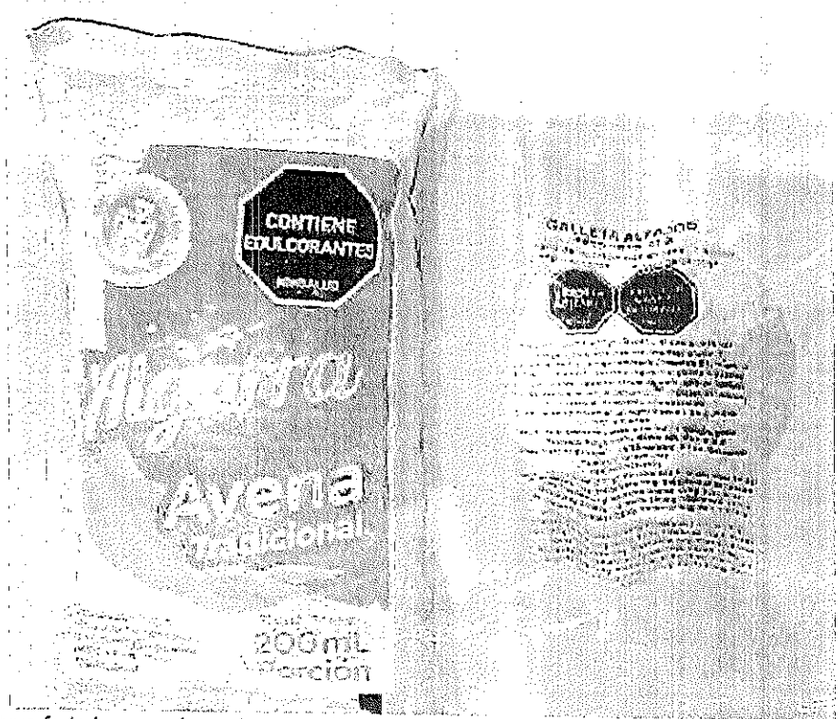
COMPONENTE DERIVADO DEL CEREAL

ROTULO		LOTE	Lote y fecha de vencimiento L-12032025 FV-31032025  NSA-005239-2018 

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO
TORTA CON SABOR A NARANJA	INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC S.A.S	LA HUERTA	12/03//25	31/03//25	40 gramos 60 gramos 80gramos 100 gramos	1170 5108 2533 812	Cumple

MENU No. 3

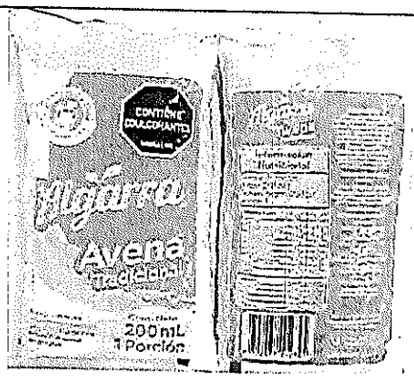
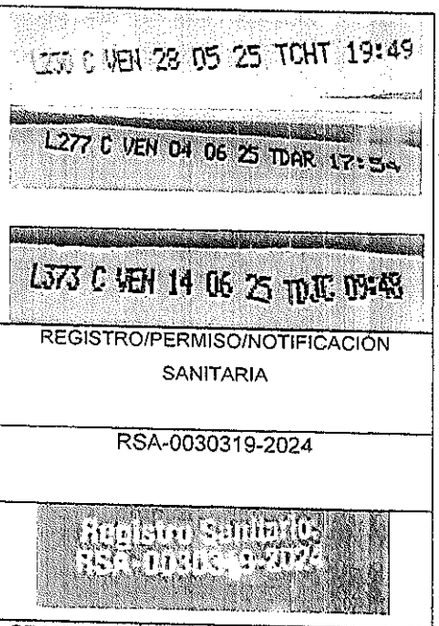
Menú No. 3



*El menú incluye fruta banano, la cual será verificada en las instituciones educativas por el equipo de apoyo a la supervisión PAE.

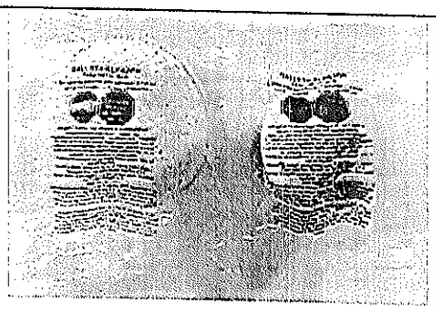
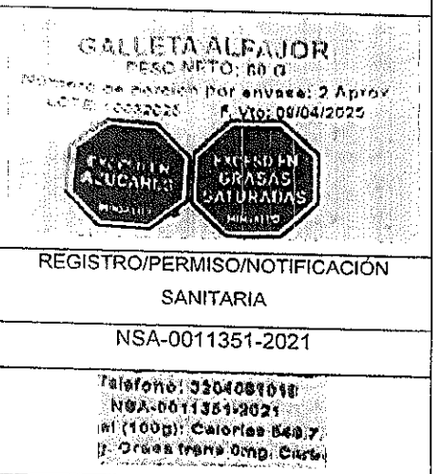
Educación · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Bucaramanga · PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

COMPONENTE LÁCTEO

ROTULO		LOTE	

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO
BEBIDA CON LECHE UHT LARGA VIDA ENTERA CON AVENA TRADICIONAL	GLORIA COLOMBIA S.A.S	GLORIA COLOMBIA S.A.S	L230 L277 L373	28/05/25 04/06/25 14/06/25	200 mL	19.160	Cumple

COMPONENTE DERIVADO DE CEREAL

ROTULO		LOTE	

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO
GALLETA ALFAJOR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	10032025	09/04/2025	40 g	6427	Cumple
GALLETA ALFAJOR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	10032025	09/04/2025	60 g	3328	Cumple