Servipan	SERVIPAN S.A **NIT: 892.301.629-0**	ENERO-2022
	FICHA TÉCNICA	FICHA No 01

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO

PANES
Variedades: (Pan Blanco)
NOTIFICACIÓN SANITARIA.
NSA-0009800-2021

NATURALEZA O PROCEDENCIA DE PRODUCTO

Producto elaborado a partir de harina de trigo fortificada en hierro y vitamina B3, azúcar refinada, grasa vegetal, sal refinada, leudante biológico (levadura), conservantes (propianato de calcio y acidumasa), mejorador de masa (powerbake), saborizantes artificiales (vainilla).

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Obtenida a partir de la masa obtenida de harina de trigo, agua y sal; presentan un sabor natural, de contextura suave y de corteza ligeramente dorada homogénea, la forma del producto es semiredonda, está libre de materiales extraños, olores fuertes y textura defectuosa, cumple con el gramaje establecidos por unidad, no presenta olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios amargos o cualquier otro no característico del producto.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO

Para la elaboración de este producto se mezcla la materia prima, se realiza un amasado y corte de la masa para posteriormente dejar en crecimiento. Seguidamente
se realiza el horneado del producto dejando luego en reposo hasta alcanzar la temperatura ambiente. Finalmente se realiza el empacado del producto.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

PESO X UNIDAD	**EMPAQUE**
30 g / 100 g	Polipropileno Biorientado (BOPP)

CONSERVACIÓN

No exponer a humedad excesiva directa o temperaturas extremas. No almacenar con sustancias o productos químicos.

VIDA UTIL

25 días aproximadamente.

	DESCRIPCIÓN DEL LOTE
	Lote conformado por 6 dígitos. El primer corresponde al turno de trabajo, el segundo al operario y los 4 últimos al día y mes de fabricación
	LEGISLACION
	INVIMA, NTC 1363, NTC 512–1, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 del 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 683 del 2012.

Servipan	SERVIPAN S.A **NIT: 892.301.629-0**	ENERO-2022
	ANÁLISIS PRODUCTO (Pan Blanco)	FICHA No 01

ANALISIS FISICO QUIMICO –BROMATOLÓGICO Y ORGANOLEPTICO.

Descripción	Resultado	Valores Referencia	Método
Humedad	22.71 g/100g	20-40 %	Perdida por desecación
calcio	86.14 mg/100g	No establecido	Digestibilidad acido base
Hierro	3.39 mg/100g	No aplica	Perdida por calcinación
Valor Calórico	331 kcal/100 g	No establecido	calculo
Carbohidratos	63.26 g/100g	No establecido	DIFERENCIAL
Grasa total	5.50 g/100g	6-18 %	Extracción Soxhlet
Proteínas	7.17 g/100g	Mínimo 9%	DIGESTION KJELDAHL
Fibra dietaria total	1.21 g/100g	No establecido	Digestibilidad acido base
Cenizas	1.36 g/100g	No establecido	Perdida por calcinación
Azucares totales	13.2 g/100g	No establecido	Volumetría Lane Eynom
sodio	365.31 mg/100g	No establecido	Absorción atómica
Aroma		característico	
Sabor		característico	
Color		crema	
Aspecto		homogéneo	

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Descripción	Resultado	Valores Referencia	Método
Recuento Microorganismos Aerobios Mesofilos	1.500 uf c	Menor de 10000	Recuento en placa
NMP de Coliformes Totales	Menor de 3	Menor de 9	Fermentación tubos múltiples
NMP de Coliformes Fecales	Menor de 3	Menor de 3	Fermentación tubos múltiples
Recuento Staphylococo aéreos coagulasa positiva	Menor de 100 uf c	Menor de 100	Recuento en placa
Recuento de Mohos y Levaduras	Menor de 100 uf c	Menor de 200	Recuento en placa

Gerente: Hernan J Cuello

Coordinador de calidad: Jeiner Armenta

	SERVIPAN S.A NIT: 892.301.629-0	ENERO-2022
	FICHA TÉCNICA	FICHA No 01

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO	
Pan Integral **REGISTRO SANITARIO** : RSAÑ11I1415	
NATURALEZA DEL PRODUCTO	
Producto elaborado a partir de harina extraída de trigos blandos, empacada a temperatura ambiente.	
COMPOSICIÓN CUALITATIVA DETALLADA	
Producto elaborado a partir de harina de trigo, azúcar refinada, leudante biológico (levadura), sal refinada, margarina, mejorador de masa (enzimas), conservante (propinato de calcio), colorante (color caramelo), salvado de trigo.	
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO	
Para la elaboración de este producto se mezcla la materia prima, se realiza un moldeado y seguido a este se realiza un horneado dejando luego en reposo hasta alcanzar la temperatura ambiente para finalizar con el tajado. Finalmente se realiza el empacado del producto.	
PRESENTACIÓN COMERCIAL	
PESO X UNIDAD	**EMPAQUE**
30 -90 g	Polipropileno Biorientado (BOPP)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	
Almacenar a temperatura ambiente, en un lugar limpio, fresco, seco y alejado de sustancias o productos químicos. No exponer a una humedad excesiva directa o temperaturas superiores a 35°C.	
VIDA ÚTIL	
21 días aproximadamente.	
DESCRIPCIÓN DEL LOTE	
Lote conformado por 6 dígitos. El primer corresponde al turno de trabajo, el segundo al operario y los 4 últimos al día y mes de fabricación.	
LEGISLACIÓN	
INVIMA, NTC 1363, NTC 512–1, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 del 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 683 del 2012.	

Servipan	SERVIPAN S.A NIT: 892.301.629-0	ENERO-2022
	ANÁLISIS PRODUCTO PAN INTEGRAL	FICHA No 01

ANALISIS FISICO QUIMICO –BROMATOLOGICO Y ORGANOLÉPTICO.			
Descripción	**Resultado**	**Valores Referencia**	**Método**
Humedad	28.14 g/100g	20- 40%	Gravimetría
Calcio	102.10 mg/100g	No establecido	Digestibilidad acido base
Hierro	3.63 mg/100g	No aplica	Perdida por calcinación
Valor Calórico	294.0 Kcal/100g	no establecido	calculo
Carbohidratos	57.3 g/100g	No establecido	calculo
Grasa	2.82 g/100g	6-18 %	Fat in Flour
Proteína	9.83 g/100g	Mínimo 9%	DIGESTIÓN KJELDAHL
Cenizas	1.89 g/100g	No aplica	Ash of Flour/Gravimetría
Azucares Totales	11.69 g/100g	No establecido	Volumetría Lane Eynon
sodio	438.07 mg/100g	No establecido	Absorción Atómica
Aroma		característico	
Sabor		característico	
Color		crema	
Aspecto		homogéneo	

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO			
Descripción	**Resultado**	**Valores Referencia**	**Método**
Recuento Microorganismos Aerobios Mesofilos	1.000 ufc	Menor de 10000	Recuento en placa
NMP de Coliformes Totales	Menor de 3	Menor de 9	Fermentación tubos múltiples
NMP de Coliformes Fecales	Menor de 3	Menor de 3	Fermentación tubos múltiples
Recuento Staphylococo aéreos coagulasa positiva	Menor de 100 ufc	Menor de 100	Recuento en placa
Recuento de Mohos y Levaduras	Menor de 100 ufc	Menor de 200	Recuento en placa

Gerente: Hernán J Cuello

Coordinador de calidad: Jeiner Armenta

Servipan	SERVIPAN S.A **NIT: 892.301.629-0**	ENERO-2022
	FICHA TÉCNICA	FICHA No 01

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO

PONQUE
Variedades: de Leche.
NOTIFICACIÓN SANITARIA
NSA-0007558-2019

NATURALEZA DEL PRODUCTO

Producto elaborado con: Harina de trigo fortificada, azúcar, sal, huevo, grasa vegetal, almidón, agente leudante, opcionalmente rellenos de fresa, mora o crema de vainilla o arequipe, según corresponda. - Aditivos: Emulsificantes permitidos, saborizante y colorante permitido, conservante permitido (antimoho).

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Producto horneado de pastelería elaborado con harina de trigo fortificada, huevos, agua, grasa, almidón, azúcar, agente leudante, sal, opcionalmente rellenos. Puede ser fabricado con capacillo.

DESCRIPCION GENERAL DEL PROCESO

Para la elaboración de este producto se mezcla la materia prima y se realiza el moldeado. Seguidamente se realiza el horneado del producto, dejando luego en reposo hasta alcanzar la temperatura ambiente. Finalmente se realiza el empacado.

PRESENTACION POR UNIDAD

PESO	**EMPAQUE**
25g	Polipropileno Biorientado (BOPP)

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

Almacenar a temperatura ambiente, en un lugar limpio, fresco, seco y alejado de sustancias o productos químicos. No exponer a una humedad excesiva directa o temperaturas superiores a 35°C.

VIDA UTIL

30 días aproximadamente.

DESCRIPCION DEL LOTE

Lote conformado por 6 dígitos. El primer corresponde al turno de trabajo, el segundo al operario y los 4 últimos al día y mes de fabricación

LEGISLACION

INVIMA, NTC 1363, NTC 512–1, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 del 2013,Resolución 5109 de 2005, Resolución 683 del 2012.

Servipan	SERVIPAN S.A **NIT: 892.301.629-0**	ENERO-2022
	ANÁLISIS PRODUCTO **Galleta de leche**	FICHA No 01

ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICO –BROMATOLÓGICO Y ORGANOLÉPTICO.

Descripción	Resultado	Valores Referencia	Método
Humedad	15.76 g/100g	20- 30%	Gravimetría
Calcio	100.54 mg/100g	No establecido	Digestibilidad acido base
Hierro	3.19 mg/100g	No aplica	Perdida por calcinación
Valor Calórico	360.0 g/100g	no establecido	calculo
Carbohidratos	69.56 g /100g	No establecido	calculo
Grasa	5.81 g/100g	6-18 %	Fat in Flour
Proteínas	7.45 g/100g	Mínimo 9%	DIGESTIÓN KJELDAHL
Fibra	0.50 g/100g	No establecido	Enzimático
Cenizas	1.42 g/100g	No aplica	Ash of Flour/Gravimetría
Azucares	23.81 g/100g	No establecido	Volumetría Lane Eynon
Sodio	229.70 mg/100g	No establecido	Absorción Atómica
Aroma		característico	
Sabor		característico	
Color		crema	
Aspecto		homogéneo	

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Descripción	Resultado	Valores Referencia	Método
Recuento Microorganismos Aerobios Mesofilos	1.500 ufc	Menor de 10000	Recuento en placa
NMP de Coliformes Totales	Menor de 7	Menor de 11	Fermentación tubos múltiples
NMP de Coliformes Fecales	Menor de 3	Menor de 3	Fermentación tubos múltiples
Recuento Staphylococo aéreos coagulasa positiva	Menor de 100 ufc	Menor de 100	Recuento en placa
Recuento de Mohos y Levaduras	Menor de 100 ufc	Menor de 200	Recuento en placa

Gerente: Hernan J Cuello

Coordinador de calidad: Jeiner Armenta

La salud es de todos

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

RESOLUCION Nro. 2021006210

Por la cual se Modifica una Resolucion

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

EXPEDIENTE: 20196092 **RADICACION:** 20211027395 **FECHA:** 2021/02/17

REGISTRO No.: NSA-0009800-2021 **VIGENCIA:** 2031/01/25

ANTECEDENTES

MEDIANTE RESOLUCIÓN N° 2021001781 De 25 de Enero de 2021 EL INVIMA CONCEDIÓ :NOTIFICACION SANITARIA NO. NSA- 0009800-2021, PARA FABRICAR Y VENDER EL PRODUCTO:, PAN VARIEDADES: ALIÑADO, ESPECIAL DE LECHE, QUESO, OCAÑERO,MANTEQUILLA, MOGOLLA, PAN PERRO, PAN HAMBURGUESA, TOSTADO, TOSTADA CASERA, TOSTADA DULCE, TAJADO CASERO, TAJADO DE LECHE, UVA, COCO, FRUTOS SECOS, TAJADO DE MANTEQUILLA, TOSTADA DE AJO,PASTEL GLORIA, MOGOLLA CON BOCADILLO, MARCA(S): SERVIPAN, PRESENTACIÓN COMERCIAL:. 300 a 700 gramos . 40 a 300 gramos, ,TITULAR(ES):., SERVIPAN S.A con domicilio en VALLEDUPAR - CESAR,FABRICANTE(ES): SERVIPAN S.A con domicilio en VALLEDUPAR - CESAR.

Que mediante radicado No. 20211027395 de fecha 2021/02/17 el Señor(a) KAREN VALENCIA SANCHEZ actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

En el sentido de autorizar:

1.Modificación de ubicación del fabricante

2.Adición de Marca Comercial

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0009800-2021 , a favor de TITULAR(ES): SERVIPAN S.A con domicilio en VALLEDUPAR - CESAR,

En el sentido de autorizar:

1.Modificación de ubicación del fabricante quedando autorizado: SERVIPAN S.A: Calle 39 N° 6 A - 88 Barrio Panamá - Valledupar - Cesar y SERVIPAN S.A: km 5 vía Galapa Parque Industrial los Volcanes bodega 46 GALAPA - ATLANTICO.

2.Adición de Marca Comercial quedando autorizado: SERVIPAN, ÉXITO, JBO, METRO,MAXIMA, MEGATIENDAS, MAXIMA TE CONVIENE, PAN DEL DIA, R.

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

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

Escaneado con CamScanner

La salud es de todos

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

RESOLUCION Nro. 2021010543

Por la cual se Modifica una Resolucion

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

EXPEDIENTE: 20170461 **RADICACION:** 20211056409 **FECHA:** 2021/03/24

REGISTRO No.: NSA-0007558-2019 **VIGENCIA:** 2029/10/01

ANTECEDENTES

Mediante Resolucion N° 2019043561 de 1 de Octubre de 2019 Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo) No.: NSA-0007558-2019 MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER PRODUCTO: GALLETAS VARIEDADES: DE AJONJOLI, DE CEREALES, UVAS PASAS, DE MANÍ, RELLENAS DE BOCADILLO, RELLENAS DE FRESA, RELLENAS DE CHOCOLATE, RELLENAS DE AREQUIPE, INTEGRALES, RELLENAS DE MORA, RELLENAS DE NARANJA, RELLENAS DE PIÑA, SABOR A LIMÓN, SABOR A NARANJA, MANTEQUILLA, CUCA, QUESO. MARCA: SERVIPAN, PRESENTACION COMERCIAL: 28 gramos, TITULAR(ES): SERVIPAN S.A con domicilio en VALLEDUPAR - CESAR, FABRICANTE(S): SERVIPAN S.A con domicilio en VALLEDUPAR - CESAR,

Mediante Resolución 2019044705 del 8 de octubre de 2019, el INVIMA revocó la Resolución 2019043561 del 1 de octubre de 2019 y en su lugar corrigió el artículo primero de la misma, quedando así: ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuación: NOTIFICACION SANITARIA: NSA -0007558-2019 VIGENTE HASTA: 2029/10/01 MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER PRODUCTO: GALLETAS VARIEDADES: DE AJONJOLI, DE CEREALES, UVAS PASAS, DE MANÍ, RELLENAS DE BOCADILLO, RELLENAS DE FRESA, RELLENAS DE CHOCOLATE, RELLENAS DE AREQUIPE, INTEGRALES, RELLENAS DE MORA, RELLENAS DE NARANJA, RELLENAS DE PIÑA, SABOR A LIMÓN, SABOR A NARANJA, MANTEQUILLA, CUCA, QUESO. MARCA: SERVIPAN. PRESENTACION COMERCIAL: 28 gramos, 30 gramos y 70 gramos TITULAR(ES): SERVIPAN S.A con domicilio en VALLEDUPAR - CESAR. FABRICANTE(S):SERVIPAN S.A con domicilio en VALLEDUPAR - CESAR

Que mediante radicado No. 20211056409 de fecha 2021/03/24 el Señor(a) Karen Valencia Sanchez actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

En el sentido de autorizar:

1. Adición del nombre del producto.

2. Adición de presentación comercial.

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0007558-2019 , a favor de TITULAR(ES): SERVIPAN S.A con domicilio en VALLEDUPAR - CESAR,

En el sentido de autorizar:

1. Adición del nombre del producto, quedando en adelante: GALLETAS VARIEDADES: DE AJONJOLI, DE CEREALES, UVAS PASAS, DE MANÍ, RELLENAS DE BOCADILLO, RELLENAS DE FRESA, RELLENAS DE CHOCOLATE, RELLENAS DE AREQUIPE, INTEGRALES, RELLENAS DE MORA, RELLENAS DE NARANJA, RELLENAS DE PIÑA, SABOR A LIMÓN, SABOR A NARANJA, MANTEQUILLA, CUCA, QUESO, AVENA, COCO, PUNTO ROJO, LECHE, CHIPS DE CHOCOLATE, CASERA, VAINILLA, CAFÉ.

En consecuencia la composición de las variedades es:
GALLETA VARIEDAD: AVENA: Harina de trigo, azúcar refinada, margarina, leudante biológico (levadura), polvo de hornear, conservante (propionato de calcio) (ácido láctico), sal refinada, saborizante artificial (sabor vainilla - coco), Cereales (avena).

Escaneado con CamScanner

GALLETA VARIEDAD: COCO: Harina de trigo, azúcar refinada, margarina, leudante biológico (Levadura), polvo de hornear, conservante (propionato de calcio) (ácido láctico), sal refinada, saborizante artificial (sabor vainilla - Sabor coco), Fruta deshidratada (Coco).
GALLETA VARIEDAD: PUNTO ROJO: Marina de trigo, azúcar refinada, margarina, leudante biológico (levadura), polvo de hornear, conservante (propionato de calcio) (ácido láctico), sal refinada, saborizante artificial (sabor vainilla - sabor coco), cernido de guayaba (bocadillo).
GALLETA VARIEDAD: LECHE: Harina de trigo, azúcar refinada, margarina, leudante biológico (levadura), polvo de hornear, conservante (propionato de calcio) (ácido láctico), bicarbonato de sodio, leche en polvo, sal refinada, saborizante artificial (sabor vainilla - sabor coco).
GALLETA VARIEDAD: CHIPS DE CHOCOLATE: Harina de trigo, azúcar refinada, margarina, leudante biológico (levadura), polvo de hornear, conservante (propionato de calcio) (ácido láctico), sal refinada, saborizante artificial (saber vainilla - sabor coco), chips de chocolate.
GALLETA VARIEDAD: CASERA: Harina de trigo, azúcar refinada, margarina, leudante biológico (levadura), polvo de hornear, conservante (propionato de calcio) (ácido láctico), sal refinada, saborizante artificial (saber vainilla - sabor coco).
GALLETA VARIEDAD: VAINILLA: Harina de trigo, azúcar refinada, margarina, leudante biológico (levadura), polvo de hornear, conservante (propionato de calcio) (ácido láctico), sal refinada, saborizante artificial (saber vainilla).
GALLETA VARIEDAD: CAFÉ: Harina de trigo, azúcar refinada, margarina, leudante biológico (levadura), polvo de hornear, conservante (propionato de calcio) (ácido láctico), sal refinada, esencia sabor a café.

2. Adición de presentación comercial: 20 a 90 gramos.

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. El 26 de Marzo de 2021

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Validez desconocida
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COY AME
Fecha: 2021.03.26 20:13:46 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

Escaneado con CamScanner