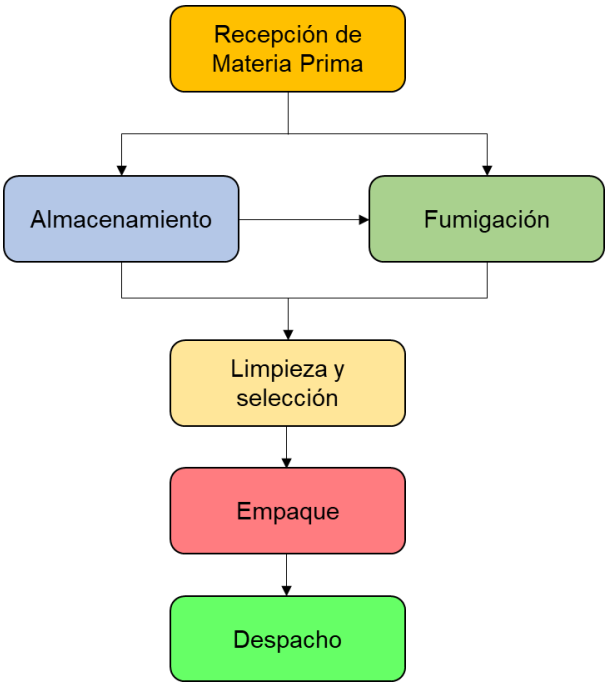
	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-FCBI
		VERSIÓN: 03
	FRIJOL CARGAMANTO BLANCO IMPORTADO	FECHA: 24/02/2023

DIAGRAMA DE FLUJO	

Elaborado por:



Jenny Villegas
COORDINADORA DE SIG

CONTROL DE CAMBIOS

Fecha: 24 02 2023	**Responsable**: Jenny Villegas
Versión anterior: 02	**Version Nueva:** 03
Cambio: Datos de contacto: teléfono y correo electrónico. Código del documento. Declaración de alérgenos. Flujograma del proceso. Adición EAN. Modificación modo de uso. Adición foto de empaque	

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-FCB
		VERSIÓN: 03
	FRIJOL CARGAMANTO BLANCO	FECHA: 24/02/2023

NOMBRE DEL PRODUCTO	Frijol cargamanto blanco	
NOMBRE CIENTÍFICO	*Phaseolus spp*	
MARCA COMERCIAL	GRANIPACK	
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	- Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 4506/2013 - Resolución 5109/2005 - NTC 871 - Resolución 719/2015 - Resolución 683/2012 - Resolución 4143/2012 - Codex stand 171 - Resolución 1407/2022	
CLASIFICACIÓN	Tipo I grado 2, según NTC 871 segunda actualización.	
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido a partir de la fumigación, limpieza o selección de los granos y posterior empaque.	
INGREDIENTES	100 % frijol cargamanto blanco nacional o importado.	
DECLARACIÓN DE ALERGENOS	Se empaca en una planta donde se empaca avena (gluten) y maní.	
REQUISITOS GENERALES	No se aceptan frijoles que poseen olores objetables o con residuos de metales tóxicos o que estén infestadas o infectadas. No debe exceder los límites de metales pesados ni plaguicidas por el Codex alimentarius.	
PRESENTACION COMERCIAL	• Paca de 25 unidades x 500g, 460g o 1000g cada una. • Saco de 50 Kg	
EMPAQUE PRIMARIO	**Paca:** Dimensiones Ancho: 13,2 cm - Largo: 19,2 cm Material: PEBD (Polietileno de baja densidad). Las tintas utilizadas son avaladas por la FDA como aptas para el empaque de alimentos, y no migran al producto. **Saco:** Dimensiones: Ancho 50 cm - Largo 80cm Material: Polipropileno	
EMPAQUE SECUNDARIO	Paca: Dimensiones Calibre: Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm Material: PEAD	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS		

ATRIBUTO	METODO	DESCRIPCIÓN
Color	Organoléptico	Beige con manchas granate
Sabor	Organoléptico	Característico
Olor	Organoléptico	Característico
Textura	Organoléptico	Dura

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-FCB
		VERSIÓN: 03
	FRIJOL CARGAMANTO BLANCO	FECHA: 24/02/2023

REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS		
Parámetro	**Max.**	**Método**
Materia dura	0.2%	NTC 871
Daños dañados	2.0%	NTC 871
Granos partidos	1.0%	NTC 871
Granos abiertos	1.0%	NTC 871
Variedades de contraste	2.0%	NTC 871
Variedades no de contrastes	5.0%	NTC 871

FISICOQUIMICO		
Parámetro	**Máx.**	**Método**
Humedad	Max 15%	Balanza analizadora de humedad
Impurezas	Max 1.0%	Tamizaje

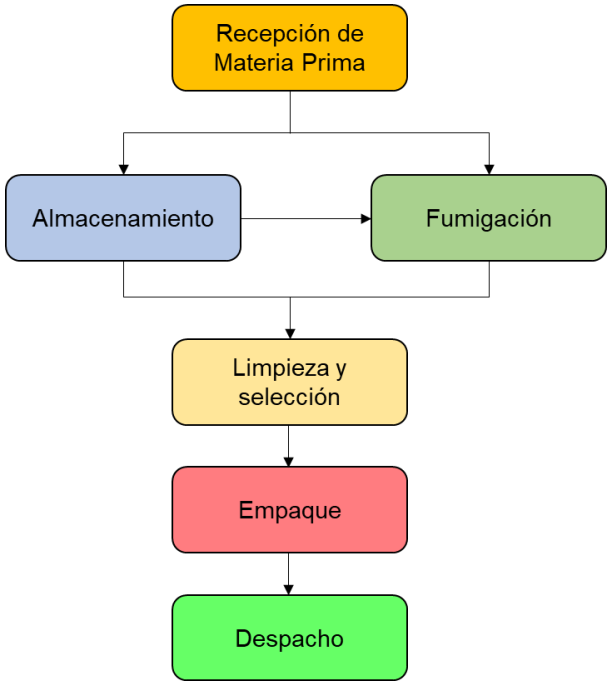
MICROBIOLÓGICO		
Parámetros	**Especificación**	**Método**
Recuento de *Escerichia coli*	< 10 UFC/g	AOAC Research Institut 041002, Nov 2019
Recuento mohos y levaduras	< 3.000 UFC/g	NTC 5698

BROMATOLOGICO		
Parámetro	**Especificación**	**Método**
Humedad	Max. 15 %	IN-GS-3.053 V13 2020-09-25
Proteínas	Min 18 %	IN-GS-3.048 V9 2020-09-15
Grasa	Máx. 1.2 %	IN-GS-3.050 V13 2020-09-29
Carbohidratos	Máx. 70 %	Cálculo por diferencia de componentes diferentes a carbohidratos
Cenizas	Mín. 2.5 %	IN-GS-3.045 V9 2020-09-30

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-FCB
		VERSIÓN: 03
	FRIJOL CARGAMANTO BLANCO	FECHA: 24/02/2023

REQUISITOS ESPECIFICOS	**LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR** De acuerdo con la resolución 2906 de 2007 **LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS** De acuerdo con la resolución 4506 del 2013
MERCADO OBJETIVO	Todo tipo de consumidor.
CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES	Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco, seco protegido del sol y la humedad.
INSTRUCCIONES DE USO	Ingredientes: 500 g frijol, 2 zanahorias grandes, condimentos picados (1 cebolla blanca, 2 dientes de ajo, 1 pimentón, 2 tallos de cebolla de rama y 1 tomate), aceite y sal al gusto. Preparación: Revisar y seleccionar los frijoles de impurezas que puedan tener y dejarlos en remojo por lo menos 10 horas. Descartar el agua de remojo y agregar en una olla a presión los frijoles, la zanahoria en trozos, sal al gusto y poner a cocinar por lo menos 25 minutos, a partir de que comience a presionar el vapor. En una sartén sofreír los condimentos con un poco de aceite. Una vez estén cocinados los frijoles, sacar la zanahoria y licuarla con un poco del agua de cocción, agregarla nuevamente a la olla con el guiso y cocinar durante 5 minutos más ajustando agua y/o sal.
TRANSPORTE	Los vehículos en los que se despacha nuestro producto cumplen con la normatividad legal sanitaria vigente, que aplique al transporte de alimentos.
VIDA ÚTIL	6 meses
CÓDIGO EAN	Para 460g: 7707190610431 Para 500g: 7707190610226 Para 1000g: 7707190610061
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	El lote está dado por el día del año que se empaque va desde 001 hasta 365
DATOS DEL FABRICANTE (EMPACADOR)	GRANIPACK S.A.S Dirección: Cra. 56 # 72A 29 PBX: 6071600 e-mail: servicioalcliente@granipack.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-FCB
		VERSIÓN: 03
	FRIJOL CARGAMANTO BLANCO	FECHA: 24/02/2023

DIAGRAMA DE FLUJO	

Elaborado por:



Jenny Villegas
COORDINADORA DE SIG

CONTROL DE CAMBIOS

Fecha: 24 02 2023	**Responsable**: Jenny Villegas
Versión anterior: 02	**Version Nueva:** 03
Cambio: Datos de contacto: teléfono y correo electrónico. Código del documento. Declaración de alérgenos. Flujograma del proceso. Adición EAN. Modificación modo de uso. Adición foto de empaque	

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-FCR
		VERSIÓN: 03
	FRIJOL CARGAMANTO ROJO	FECHA: 24/02/2023

NOMBRE DEL PRODUCTO	Frijol cargamanto rojo	
NOMBRE CIENTÍFICO	*Phaseolus spp*	
MARCA COMERCIAL	GRANIPACK	
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	- Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 4506/2013 - Resolución 5109/2005 - NTC 871 - Resolución 719/2015 - Resolución 683/2012 - Resolución 4143/2012 - Codex stand 171 - Resolución 1407/2022	
CLASIFICACIÓN	Tipo I grado 2, según NTC 871 segunda actualización.	
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido a partir de la fumigación, limpieza o selección de los granos y posterior empaque.	
INGREDIENTES	100 % frijol cargamanto rojo	
DECLARACIÓN DE ALERGENOS	Se empaca en una planta donde se empaca avena (gluten) y maní.	
REQUISITOS GENERALES	No se aceptan frijoles que poseen olores objetables o con residuos de metales tóxicos o que estén infestadas o infectadas. No debe exceder los límites de metales pesados ni plaguicidas por el Codex alimentarius.	
PRESENTACION COMERCIAL	• Paca de 25 unidades x 500g, 460g o 1000g cada una. • Saco de 50 Kg	
EMPAQUE PRIMARIO	**Paca:** Dimensiones Ancho: 13,2 cm - Largo: 19,2 cm Material: PEBD (Polietileno de baja densidad). Las tintas utilizadas son avaladas por la FDA como aptas para el empaque de alimentos, y no migran al producto. **Saco:** Polipropileno	
EMPAQUE SECUNDARIO	Paca: Dimensiones Calibre: Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm Material: PEAD Saco: Ancho 50 cm - Largo 80cm	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS		

ATRIBUTO	METODO	DESCRIPCIÓN
Color	Organoléptico	Vino tinto con manchas beige
Sabor	Organoléptico	Característico
Olor	Organoléptico	Característico
Textura	Organoléptico	Dura

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-FCR
		VERSIÓN: 03
	FRIJOL CARGAMANTO ROJO	FECHA: 24/02/2023

REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS		
Parámetro	**Max.**	**Método**
Materia dura	0.2%	NTC 871
Daños dañados	2.0%	NTC 871
Granos partidos	1.0%	NTC 871
Granos abiertos	1.0%	NTC 871
Variedades de contraste	2.0%	NTC 871
Variedades no de contrastes	5.0%	NTC 871

FISICOQUIMICO		
Parámetro	**Máx.**	**Método**
Humedad	Max 15%	Balanza analizadora de humedad
Impurezas	Max 1.0%	Tamizaje

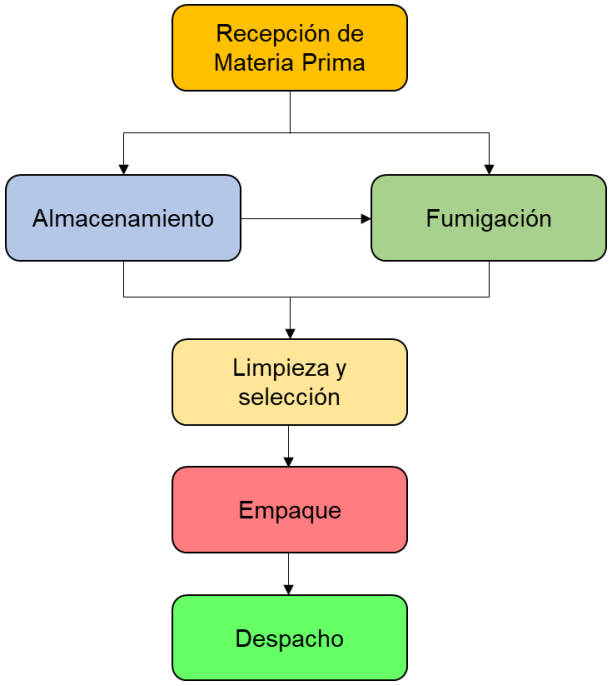
MICROBIOLÓGICO		
Parámetros	**Especificación**	**Método**
Recuento de *Escerichia coli*	< 10 UFC/g	AOAC Research Institut 041002, Nov 2019
Recuento mohos y levaduras	< 3.000 UFC/g	NTC 5698

BROMATOLOGICO		
Parámetro	**Especificación**	**Método**
Humedad	Max. 15 %	IN-GS-3.053 V13 2020-09-25
Proteínas	Min 18 %	IN-GS-3.048 V9 2020-09-15
Grasa	Máx. 1.2 %	IN-GS-3.050 V13 2020-09-29
Carbohidratos	Máx. 70 %	Cálculo por diferencia de componentes diferentes a carbohidratos
Cenizas	Mín. 2.5 %	IN-GS-3.045 V9 2020-09-30

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-FCR
		VERSIÓN: 03
	FRIJOL CARGAMANTO ROJO	FECHA: 24/02/2023

REQUISITOS ESPECIFICOS	**LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR** De acuerdo con la resolución 2906 de 2007 **LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS** De acuerdo con la resolución 4506 del 2013
MERCADO OBJETIVO	Todo tipo de consumidor.
CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES	Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco, seco protegido del sol y la humedad.
INSTRUCCIONES DE USO	Ingredientes: 500 g frijol, 2 zanahorias grandes, condimentos picados (1 cebolla blanca, 2 dientes de ajo, 1 pimentón, 2 tallos de cebolla de rama y 1 tomate), aceite y sal al gusto. Preparación: Revisar y seleccionar los frijoles de impurezas que puedan tener y dejarlos en remojo por lo menos 10 horas. Descartar el agua de remojo y agregar en una olla a presión los frijoles, la zanahoria en trozos, sal al gusto y poner a cocinar por lo menos 25 minutos, a partir de que comience a presionar el vapor. En una sartén sofreír los condimentos con un poco de aceite. Una vez estén cocinados los frijoles, sacar la zanahoria y licuarla con un poco del agua de cocción, agregarla nuevamente a la olla con el guiso y cocinar durante 5 minutos más ajustando agua y/o sal.
TRANSPORTE	Los vehículos en los que se despacha nuestro producto cumplen con la normatividad legal sanitaria vigente, que aplique al transporte de alimentos.
VIDA ÚTIL	8 meses
CÓDIGO EAN	Para 460g: 770719061042 Para 500g: 7707190610219 Para 1000g: 7707190610035
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	El lote está dado por el día del año que se empaque va desde 001 hasta 365
DATOS DEL FABRICANTE (EMPACADOR)	GRANIPACK S.A.S Dirección: Cra. 56 # 72A 29 PBX: 6071600 e-mail: servicioalcliente@granipack.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-FCR
		VERSIÓN: 03
	FRIJOL CARGAMANTO ROJO	FECHA: 24/02/2023

DIAGRAMA DE FLUJO	

Elaborado por:



Jenny Villegas
COORDINADORA DE SIG

CONTROL DE CAMBIOS

Fecha: 24 02 2023	**Responsable**: Jenny Villegas
Versión anterior: 01	**Version Nueva:** 02
Cambio: Datos de contacto: teléfono y correo electrónico. Código del documento. Declaración de alérgenos. Flujograma del proceso. Adición EAN. Modificación modo de uso. Adición foto de empaque	

	Ficha Técnica	Versión 02 Página 1

NOMBRE DEL PRODCUTO	FRIJOL CARGAMANTO ROJO				
NOMBRE CIENTIFICO	Phaseolus spp.				
NOMBRE DEL PROVEEDOR	Granos El Reycito NIT 3436853-9 Central Mayorista Bloque 13 local 34. Itagüí – Antioquia. Teléfono: 2853025				
REGISTRO SANITARIO	No requiere, excepción hecha a granos secos en la Resolución 2674 de 2013.				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Grano en forma de riñón, grande, entero con color y manchas características, brillante, limpio, seco y duro a la presión. Debe corresponder al frijol tipo I grado II el cual debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. No debe contener más del 1% de impurezas.				
CLASIFICACIÓN	Tipo I grado II según clasificación NTC 871.				
COMPOSICIÓN CUALITATIVA	100% Frijol Cargamanto Rojo.				
PRESENTACION COMERCIAL	Bolsa x 500 gramos. Bolsa x 1000 gramos.				
MATERIAL DE EMPAQUE	Bolsa impresa de polietileno de baja densidad calibre 1,5.				
EMBALAJE	Paquete x 25 bolsas.				
MERCADO OBJETIVO	Todo tipo de consumidor.				
VIDA UTIL	12 meses.				
CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	El producto debe ser transportado en carros debidamente carpados y libres de olores penetrantes e insectos. Se debe tener cuidado con la manipulación para evitar roturas y derrames de granos.				
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar a temperatura ambiente en lugares secos, ventilados y protegidos de infestación por insectos y roedores. Debe estar protegido del sol y la humedad.				
CONDICIONES DE RECHAZO	Grano dañado, perforado con gorgojo, partido, con impurezas, infestado por plagas o presencia de hongos, arrugado, manchas por humedad, empaque averiado, peso inferior al solicitado. Producto que al momento de ser entregado tenga menos de tres meses de vida útil.				
NORMATIVIDAD LEGAL	Resolución 2674/2013, Resolución 5109/2005, Resolución 16379/2003, Resolución 0333/2011, Resolución 4506/2013 y NTC 871 para frijol última actualización.				
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Color	Olor	Sabor	Textura	Forma
	Color rojo con pintas crema	característico	característico	Lisa y dura	Ovalada

	Ficha Técnica	Versión 02 Página 1

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	Humedad %	Proteínas %	Grasas %	Carbohidratos %	Calorías %
	7.9%	24.44%	0.87%	59.38%	343.11%

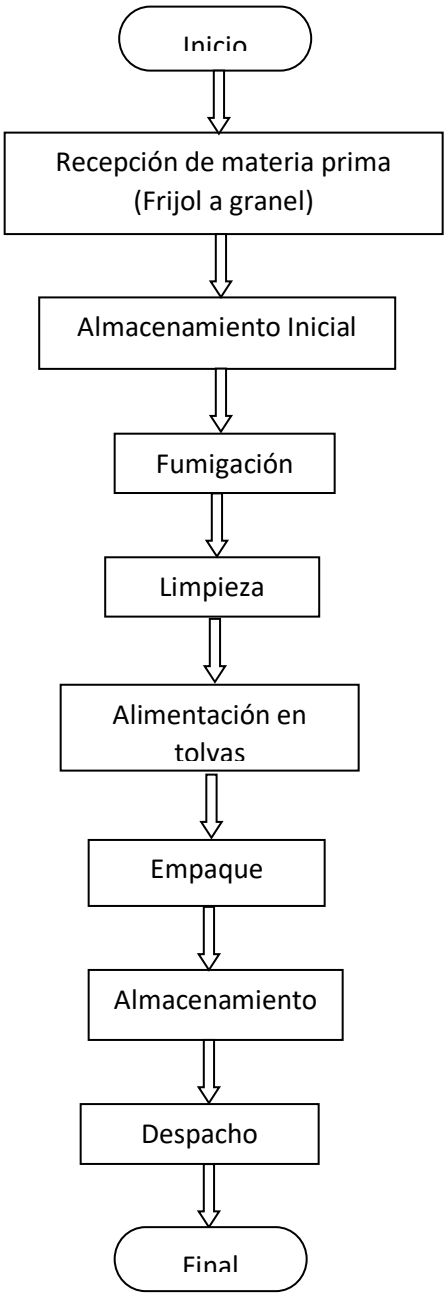
ESPECIFICACIONES FISICAS	Materia dura %	0%
	Granos dañados %	1%
	Granos partidos %	0.5%
	Granos abiertos %	0.5%
	Variedades de contraste %	1%
	Variedades no contrastantes %	2%

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Tamaño por porción aprox.1/3 taza (60g crudo)		
Porciones por envase		
Cantidad por porción		
Calorías 204		
		Valor Diario *
Grasa total 1g		1%
Grasa saturada 0g		0%
Grasa Trans 0g		0%
Sodio 64mg		2%
Carbohidrato Total 35g		12%
Fibra dietaría 4g		16%
Azucares 3g		
Proteína 14g		18%
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%	
Hierro 28%	Calcio 9%	
* Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricos.		
Calorías por gramo:		
Grasa 9	Carbohidrato 4	Proteína 4

PRECACIÓN Y CONSERVACIÓN	Consérvese en un lugar seco y fresco. Consumir antes de la fecha indicada en el empaque.
FORMAS DE CONSUMO	Remojar los frijoles durante 12 horas, deseche el agua de remojo, utilizar en platos preparados cocinando en olla a presión.
IDENTIFICACION DE LOTE	El lote está dado por la fecha del año en la que se empaque.

	Ficha Técnica	Versión 02 Página 1

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	

Bibiana Marcela Gómez Correa

NUTRICIONISTA DIETISTA
JUAN DAVID VASCO
ASESOR CALIDAD

Bibiana Marcela Gómez Correa
CC: 32.297.128
Administradora

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-FC
		VERSIÓN: 02
	FRIJOL CARAOTA	FECHA: 27/11/2022

NOMBRE DEL PRODUCTO	Frijol Caraota	
NOMBRE CIENTÍFICO	*Vignia spp*	
MARCA COMERCIAL	GRANIPACK	
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	- Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 4506/2013 - Resolución 5109/2005 - NTC 871 - Resolución 719/2015 - Resolución 683/2012 - Resolución 4143/2012 - Codex stand 171 - Resolución 1407/2022	
CLASIFICACIÓN	Tipo II grado 2, según NTC 871 segunda actualización.	
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido a partir de la fumigación, limpieza o selección de los granos y posterior empaque.	
INGREDIENTES	100 % frijol caraota	
DECLARACIÓN DE ALERGENOS	Se empaca en una planta donde se empaca avena (gluten) y maní.	
REQUISITOS GENERALES	No se aceptan frijoles que poseen olores objetables o con residuos de metales tóxicos o que estén infestadas o infectadas. No debe exceder los límites de metales pesados ni plaguicidas por el Codex alimentarius.	
PRESENTACION COMERCIAL	• Paca de 25 unidades x 500g cada una.	
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones Ancho: 13,2 cm Largo: 19,2 cm Material: PEBD (Polietileno de baja densidad) Las tintas utilizadas son avaladas por la FDA como aptas para el empaque de alimentos, y no migran al producto.	
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Calibre: Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm – Material: PEAD	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS		

ATRIBUTO	METODO	DESCRIPCIÓN
Color	Organoléptico	Negro
Sabor	Organoléptico	Característico
Olor	Organoléptico	Característico
Textura	Organoléptico	Dura

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-FC
		VERSIÓN: 02
	FRIJOL CARAOTA	FECHA: 27/11/2022

REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS		
Parámetro	**Max.**	**Método**
Materia dura	0.2%	NTC 871
Daños dañados	2.0%	NTC 871
Granos partidos	1.0%	NTC 871
Granos abiertos	1.0%	NTC 871
Variedades de contraste	2.0%	NTC 871
Variedades no de contrastes	5.0%	NTC 871

FISICOQUIMICO		
Parámetro	**Máx.**	**Método**
Humedad	Max 15%	Balanza analizadora de humedad
Impurezas	Max 1.0%	Tamizaje

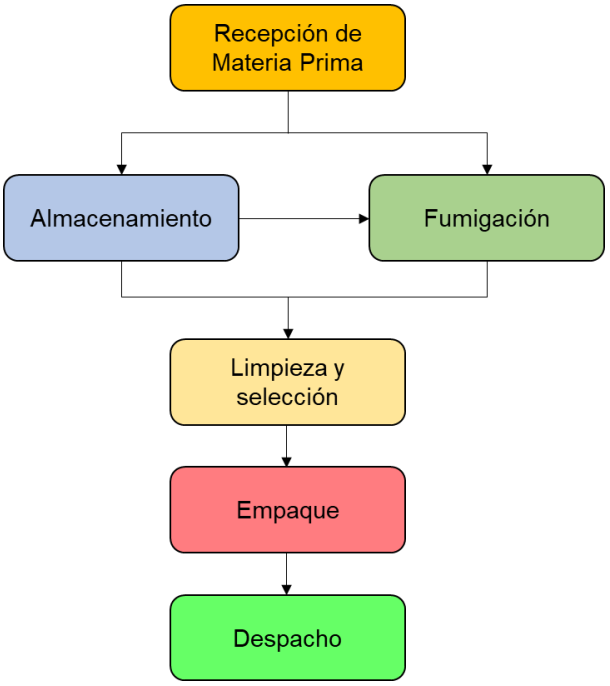
MICROBIOLÓGICO		
Parámetros	**Especificación**	**Método**
Recuento de *Escerichia coli*	< 10 UFC/g	AOAC Research Institut 041002, Nov 2019
Recuento mohos y levaduras	< 3.000 UFC/g	NTC 5698

BROMATOLOGICO		
Parámetro	**Especificación**	**Método**
Humedad	Max. 15 %	IN-GS-3.053 V13 2020-09-25
Proteínas	Min 18 %	IN-GS-3.048 V9 2020-09-15
Grasa	Máx. 1.2 %	IN-GS-3.050 V13 2020-09-29
Carbohidratos	Máx. 70 %	Cálculo por diferencia de componentes diferentes a carbohidratos
Cenizas	Mín. 2.5 %	IN-GS-3.045 V9 2020-09-30

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-FC
		VERSIÓN: 02
	FRIJOL CARAOTA	FECHA: 27/11/2022

REQUISITOS ESPECIFICOS	**LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR** De acuerdo con la resolución 2906 de 2007 **LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS** De acuerdo con la resolución 4506 del 2013
MERCADO OBJETIVO	Todo tipo de consumidor.
CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES	Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco, seco protegido del sol y la humedad.
INSTRUCCIONES DE USO	Ingredientes: 500g Arroz, 250g fríjoles caraota, ajo, cebolla, achiote, 1 cucharada aceite y sal al gusto. Preparación: Remojar los frijoles previamente, ablandar en olla de presión. En otra olla cocinar el arroz con el agua de cocción de los frijoles, añadir los condimentos sofritos al arroz, y los frijoles. Cuando el arroz seque, tapar a fuego mínimo durante media hora más.
TRANSPORTE	Los vehículos en los que se despacha nuestro producto cumplen con la normatividad legal sanitaria vigente, que aplique al transporte de alimentos.
VIDA ÚTIL	12 meses
CÓDIGO EAN	7707190610011
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	El lote está dado por el día del año que se empaque va desde 001 hasta 365
DATOS DEL FABRICANTE (EMPACADOR)	GRANIPACK S.A.S Dirección: Cra. 56 # 72A 29 PBX: 6071600 e-mail: servicioalcliente@granipack.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-FC
		VERSIÓN: 02
	FRIJOL CARAOTA	FECHA: 27/11/2022

DIAGRAMA DE FLUJO	

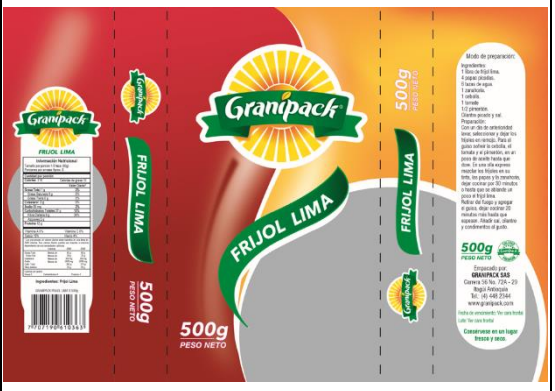
Elaborado por:

Jenny Villegas
COORDINADORA DE SIG

CONTROL DE CAMBIOS

Fecha: 27 10 2022	**Responsable**: Jenny Villegas
Versión anterior: 01	**Version Nueva:** 02
Cambio: Datos de contacto: teléfono y correo electrónico. Código del documento. Declaración de alérgenos. Flujograma del proceso.	

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-FL
		VERSIÓN: 02
	FRIJOL LIMA	FECHA: 24/02/2023

NOMBRE DEL PRODUCTO	Frijol lima o frijol nima	
NOMBRE CIENTÍFICO	*Phaseolus spp*	
MARCA COMERCIAL	GRANIPACK	
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	- Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 4506/2013 - Resolución 5109/2005 - NTC 871 - Resolución 719/2015 - Resolución 683/2012 - Resolución 4143/2012 - Codex stand 171 - Resolución 1407/2022	
CLASIFICACIÓN	Tipo I grado 2, según NTC 871 segunda actualización.	
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido a partir de la fumigación, limpieza o selección de los granos y posterior empaque.	
INGREDIENTES	100 % frijol lima	
DECLARACIÓN DE ALERGENOS	Se empaca en una planta donde se empaca avena (gluten) y maní.	
REQUISITOS GENERALES	No se aceptan frijoles que poseen olores objetables o con residuos de metales tóxicos o que estén infestadas o infectadas. No debe exceder los límites de metales pesados ni plaguicidas por el Codex alimentarius.	
PRESENTACION COMERCIAL	• Paca de 25 unidades x 500g, 460g o 1000g cada una. • Saco de 50 Kg	
EMPAQUE PRIMARIO	**Paca:** Dimensiones Ancho: 13,2 cm - Largo: 19,2 cm Material: PEBD (Polietileno de baja densidad). Las tintas utilizadas son avaladas por la FDA como aptas para el empaque de alimentos, y no migran al producto. **Saco:** Polipropileno	
EMPAQUE SECUNDARIO	Paca: Dimensiones Calibre: Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm Material: PEAD Saco: Ancho 50 cm - Largo 80cm	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS		

ATRIBUTO	METODO	DESCRIPCIÓN
Color	Organoléptico	Vino tinto con manchas beige
Sabor	Organoléptico	Característico
Olor	Organoléptico	Característico
Textura	Organoléptico	Dura

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-FL
		VERSIÓN: 02
	FRIJOL LIMA	FECHA: 24/02/2023

REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS		
Parámetro	**Max.**	**Método**
Materia dura	0.2%	NTC 871
Daños dañados	2.0%	NTC 871
Granos partidos	1.0%	NTC 871
Granos abiertos	1.0%	NTC 871
Variedades de contraste	2.0%	NTC 871
Variedades no de contrastes	5.0%	NTC 871

FISICOQUIMICO		
Parámetro	**Máx.**	**Método**
Humedad	Max 15%	Balanza analizadora de humedad
Impurezas	Max 1.0%	Tamizaje

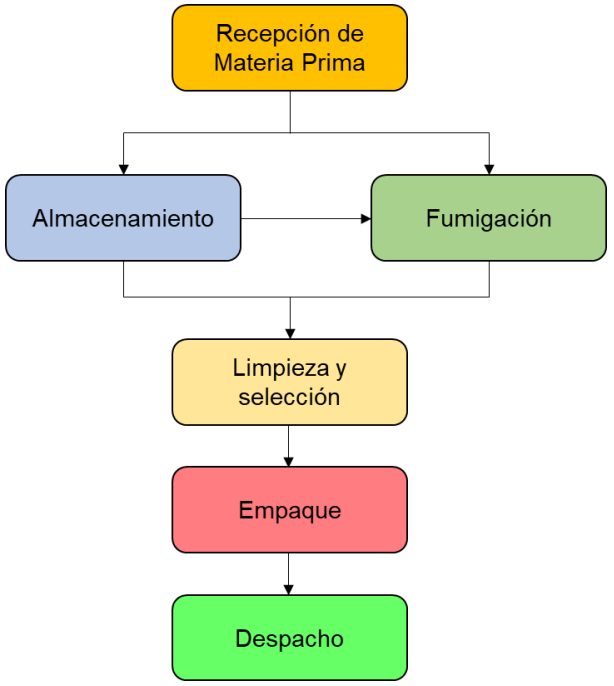
MICROBIOLÓGICO		
Parámetros	**Especificación**	**Método**
Recuento de *Escerichia coli*	< 10 UFC/g	AOAC Research Institut 041002, Nov 2019
Recuento mohos y levaduras	< 3.000 UFC/g	NTC 5698

BROMATOLOGICO		
Parámetro	**Especificación**	**Método**
Humedad	Max. 15 %	IN-GS-3.053 V13 2020-09-25
Proteínas	Min 18 %	IN-GS-3.048 V9 2020-09-15
Grasa	Máx. 1.2 %	IN-GS-3.050 V13 2020-09-29
Carbohidratos	Máx. 70 %	Cálculo por diferencia de componentes diferentes a carbohidratos
Cenizas	Mín. 2.5 %	IN-GS-3.045 V9 2020-09-30

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-FL
		VERSIÓN: 02
	FRIJOL LIMA	FECHA: 24/02/2023

REQUISITOS ESPECIFICOS	**LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR** De acuerdo con la resolución 2906 de 2007 **LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS** De acuerdo con la resolución 4506 del 2013
MERCADO OBJETIVO	Todo tipo de consumidor.
CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES	Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco, seco protegido del sol y la humedad.
INSTRUCCIONES DE USO	Ingredientes: 500 g frijol, 2 zanahorias grandes, condimentos picados (1 cebolla blanca, 2 dientes de ajo, 1 pimentón, 2 tallos de cebolla de rama y 1 tomate), aceite y sal al gusto. Preparación: Revisar y seleccionar los frijoles de impurezas que puedan tener y dejarlos en remojo por lo menos 10 horas. Descartar el agua de remojo y agregar en una olla a presión los frijoles, la zanahoria en trozos, sal al gusto y poner a cocinar por lo menos 25 minutos, a partir de que comience a presionar el vapor. En una sartén sofreír los condimentos con un poco de aceite. Una vez estén cocinados los frijoles, sacar la zanahoria y licuarla con un poco del agua de cocción, agregarla nuevamente a la olla con el guiso y cocinar durante 5 minutos más ajustando agua y/o sal.
TRANSPORTE	Los vehículos en los que se despacha nuestro producto cumplen con la normatividad legal sanitaria vigente, que aplique al transporte de alimentos.
VIDA ÚTIL	8 meses
CÓDIGO EAN	Para 460g: 7707190610356 Para 500g: 7707190610363 Para 1000g: 7707190610493
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	El lote está dado por el día del año que se empaque va desde 001 hasta 365
DATOS DEL FABRICANTE (EMPACADOR)	GRANIPACK S.A.S Dirección: Cra. 56 # 72A 29 PBX: 6071600 e-mail: servicioalcliente@granipack.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-FL
		VERSIÓN: 02
	FRIJOL LIMA	FECHA: 24/02/2023

DIAGRAMA DE FLUJO	

Elaborado por:

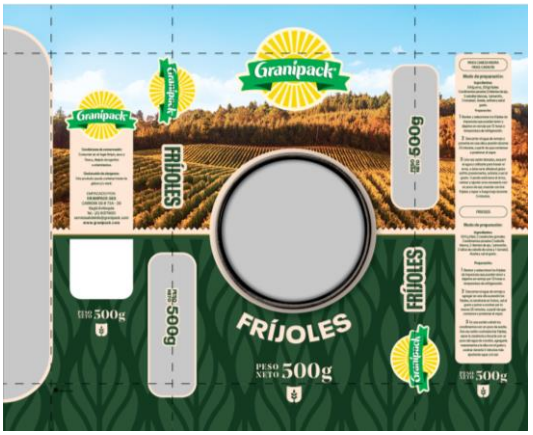


Jenny Villegas
COORDINADORA DE SIG

CONTROL DE CAMBIOS

Fecha: 24 02 2023	**Responsable**: Jenny Villegas
Versión anterior: 01	**Version Nueva:** 02
Cambio: Datos de contacto: teléfono y correo electrónico. Código del documento. Declaración de alérgenos. Flujograma del proceso. Adición EAN. Modificación modo de uso. Adición foto de empaque	

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-FZR
		VERSIÓN: 02
	FRIJOL ZARAGOZA	FECHA: 24/02/2023

NOMBRE DEL PRODUCTO	Frijol zaragoza	
NOMBRE CIENTÍFICO	*Phaseolus spp*	
MARCA COMERCIAL	GRANIPACK	
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	- Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 4506/2013 - Resolución 5109/2005 - NTC 871 - Resolución 719/2015 - Resolución 683/2012 - Resolución 4143/2012 - Codex stand 171 - Resolución 1407/2022	
CLASIFICACIÓN	Tipo I grado 2, según NTC 871 segunda actualización.	
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido a partir de la fumigación, limpieza o selección de los granos y posterior empaque.	
INGREDIENTES	100 % frijol zaragoza.	
DECLARACIÓN DE ALERGENOS	Se empaca en una planta donde se empaca avena (gluten) y maní.	
REQUISITOS GENERALES	No se aceptan frijoles que poseen olores objetables o con residuos de metales tóxicos o que estén infestadas o infectadas. No debe exceder los límites de metales pesados ni plaguicidas por el Codex alimentarius.	
PRESENTACION COMERCIAL	• Paca de 25 unidades x 500g o 1000g cada una. • Saco de 50 Kg	
EMPAQUE PRIMARIO	**Paca:** Dimensiones Ancho: 13,2 cm - Largo: 19,2 cm Material: PEBD (Polietileno de baja densidad). Las tintas utilizadas son avaladas por la FDA como aptas para el empaque de alimentos, y no migran al producto. **Saco:** Dimensiones: Ancho 50 cm - Largo 80cm Material: Polipropileno	
EMPAQUE SECUNDARIO	Paca: Dimensiones Calibre: Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm Material: PEAD	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS		

ATRIBUTO	METODO	DESCRIPCIÓN
Color	Organoléptico	Rosado
Sabor	Organoléptico	Característico
Olor	Organoléptico	Característico
Textura	Organoléptico	Dura

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-FZR
		VERSIÓN: 02
	FRIJOL ZARAGOZA	FECHA: 24/02/2023

REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS		
Parámetro	**Max.**	**Método**
Materia dura	0.2%	NTC 871
Daños dañados	2.0%	NTC 871
Granos partidos	1.0%	NTC 871
Granos abiertos	1.0%	NTC 871
Variedades de contraste	2.0%	NTC 871
Variedades no de contrastes	5.0%	NTC 871

FISICOQUIMICO		
Parámetro	**Máx.**	**Método**
Humedad	Max 15%	Balanza analizadora de humedad
Impurezas	Max 1.0%	Tamizaje

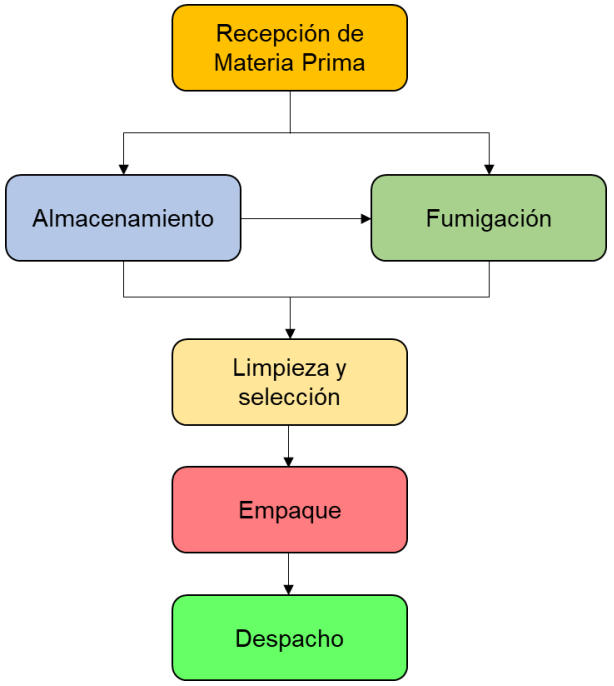
MICROBIOLÓGICO		
Parámetros	**Especificación**	**Método**
Recuento de *Escerichia coli*	< 10 UFC/g	AOAC Research Institut 041002, Nov 2019
Recuento mohos y levaduras	< 3.000 UFC/g	NTC 5698

BROMATOLOGICO		
Parámetro	**Especificación**	**Método**
Humedad	Max. 15 %	IN-GS-3.053 V13 2020-09-25
Proteínas	Min 18 %	IN-GS-3.048 V9 2020-09-15
Grasa	Máx. 1.2 %	IN-GS-3.050 V13 2020-09-29
Carbohidratos	Máx. 70 %	Cálculo por diferencia de componentes diferentes a carbohidratos
Cenizas	Mín. 2.5 %	IN-GS-3.045 V9 2020-09-30

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-FZR
		VERSIÓN: 02
	FRIJOL ZARAGOZA	FECHA: 24/02/2023

REQUISITOS ESPECIFICOS	**LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR** De acuerdo con la resolución 2906 de 2007 **LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS** De acuerdo con la resolución 4506 del 2013
MERCADO OBJETIVO	Todo tipo de consumidor.
CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES	Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco, seco protegido del sol y la humedad.
INSTRUCCIONES DE USO	Ingredientes: 500 g frijol, 2 zanahorias grandes, condimentos picados (1 cebolla blanca, 2 dientes de ajo, 1 pimentón, 2 tallos de cebolla de rama y 1 tomate), aceite y sal al gusto. Preparación: Revisar y seleccionar los frijoles de impurezas que puedan tener y dejarlos en remojo por lo menos 10 horas. Descartar el agua de remojo y agregar en una olla a presión los frijoles, la zanahoria en trozos, sal al gusto y poner a cocinar por lo menos 25 minutos, a partir de que comience a presionar el vapor. En una sartén sofreír los condimentos con un poco de aceite. Una vez estén cocinados los frijoles, sacar la zanahoria y licuarla con un poco del agua de cocción, agregarla nuevamente a la olla con el guiso y cocinar durante 5 minutos más ajustando agua y/o sal.
TRANSPORTE	Los vehículos en los que se despacha nuestro producto cumplen con la normatividad legal sanitaria vigente, que aplique al transporte de alimentos.
VIDA ÚTIL	8 meses
CÓDIGO EAN	Para 500g: 7707190610394 Para 1000g: 7707190610400
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	El lote está dado por el día del año que se empaque va desde 001 hasta 365
DATOS DEL FABRICANTE (EMPACADOR)	GRANIPACK S.A.S Dirección: Cra. 56 # 72A 29 PBX: 6071600 e-mail: servicioalcliente@granipack.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-FZR
		VERSIÓN: 02
	FRIJOL ZARAGOZA	FECHA: 24/02/2023

DIAGRAMA DE FLUJO	

Elaborado por:

Jenny Villegas
COORDINADORA DE SIG

CONTROL DE CAMBIOS

Fecha: 24 02 2023	**Responsable**: Jenny Villegas
Versión anterior: 01	**Version Nueva:** 02
Cambio: Datos de contacto: teléfono y correo electrónico. Código del documento. Declaración de alérgenos. Flujograma del proceso. Adición imagen del empaque.	

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-GB
		VERSIÓN: 03
	GARBANZO	FECHA: 27/10/2022

NOMBRE DEL PRODUCTO	Garbanzo
NOMBRE CIENTÍFICO	*Cicer arietinum L.*
MARCA COMERCIAL	GRANIPACK
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	- Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 4506/2013 - Resolución 5109/2005 - NTC 923 - Resolución 719/2015 - Resolución 683/2012 - Resolución 4143/2012 - Codex stand 171 - Resolución 1407/2022



CLASIFICACIÓN	Tipo I grado 2, según NTC 923 segunda actualización.
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido a partir de la fumigación, limpieza o selección de los granos y posterior empaque.
INGREDIENTES	100 % garbanzo
DECLARACIÓN DE ALERGENOS	Se empaca en una planta donde se empaca avena (gluten) y maní.
REQUISITOS GENERALES	No se aceptan garbanzos que poseen olores objetables o con residuos de metales tóxicos o que estén infestadas o infectadas. No debe exceder los límites de metales pesados ni plaguicidas por el Codex alimentarius.
PRESENTACION COMERCIAL	• Paca de 25 unidades x 500g, 460g o 1000g cada una. • Saco de 50 Kg
EMPAQUE PRIMARIO	**Paca:** Dimensiones Ancho: 13,2 cm - Largo: 19,2 cm Material: PEBD (Polietileno de baja densidad). Las tintas utilizadas son avaladas por la FDA como aptas para el empaque de alimentos, y no migran al producto. **Saco:** Dimensiones: Ancho 50 cm - Largo 80cm Material: Polipropileno
EMPAQUE SECUNDARIO	Paca: Dimensiones Calibre: Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm Material: PEAD
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	

ATRIBUTO	METODO	DESCRIPCIÓN
Color	Organoléptico	Amarillo
Sabor	Organoléptico	Característico
Olor	Organoléptico	Característico
Textura	Organoléptico	Dura

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-GB
		VERSIÓN: 03
	GARBANZO	FECHA: 27/10/2022

REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS		
Parámetro	**Max.**	**Método**
Materia dura	0.1%	NTC 923
Daños dañados	4.0%	NTC 923
Granos partidos	3.0%	NTC 923
Variedades contrastantes	3.0%	NTC 923

FISICOQUIMICO		
Parámetro	**Máx.**	**Método**
Humedad	Max 14%	Balanza analizadora de humedad
Impurezas	Max 1.0%	Tamizaje

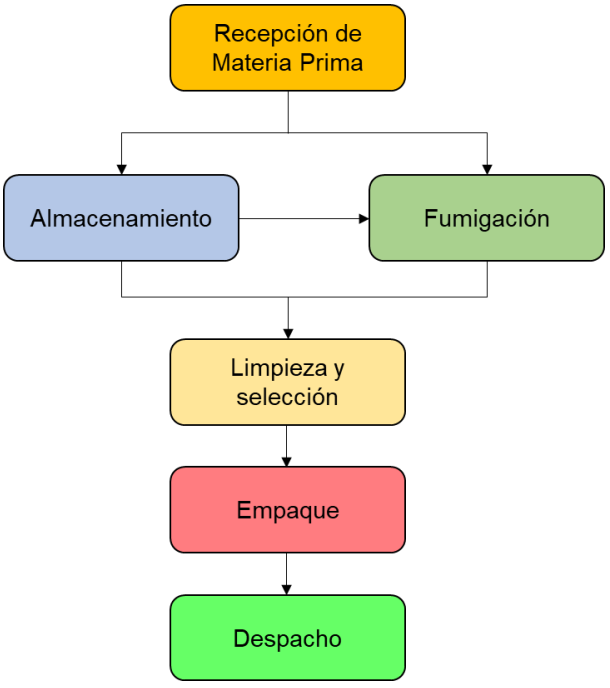
MICROBIOLÓGICO		
Parámetros	**Especificación**	**Método**
Recuento de *Escerichia coli*	< 10 UFC/g	AOAC Research Institut 041002, Nov 2019
Recuento mohos y levaduras	< 3.000 UFC/g	NTC 5698

BROMATOLOGICO		
Parámetro	**Especificación**	**Método**
Humedad	Max. 14 %	IN-GS-3.053 V13 2020-09-25
Proteínas	Min 18 %	IN-GS-3.048 V9 2020-09-15
Grasa	Máx. 1.2 %	IN-GS-3.050 V13 2020-09-29
Carbohidratos	Máx. 70 %	Cálculo por diferencia de componentes diferentes a carbohidratos
Cenizas	Mín. 2.5 %	IN-GS-3.045 V9 2020-09-30

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-GB
		VERSIÓN: 03
	GARBANZO	FECHA: 27/10/2022

REQUISITOS ESPECIFICOS	**LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR** De acuerdo con la resolución 2906 de 2007 **LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS** De acuerdo con la resolución 4506 del 2013
MERCADO OBJETIVO	Todo tipo de consumidor.
CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES	Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco, seco protegido del sol y la humedad.
INSTRUCCIONES DE USO	Ingredientes: 1 libra de garbanzo, 2 papas picadas, 1 cebolla, 1 tomate finamente picado, aceite y sustancia de carne o cerdo. Preparación: Dejar los garbanzos en remojo durante una noche, al día siguiente quitar parte del agua en que permanecieron y poner en la olla a presión. Cuando pite la olla, agregar las papas y volver a poner a pita hasta ablandar completamente Preparar un guiso (tomate y cebolla), agregarlo a la olla con la sustancia de carne o de cerdo. Dejar espesar con la olla tapada por unos 20 minutos aproximadamente.
TRANSPORTE	El vehículo que transporte el producto debe ser limpio, cumplen con la normatividad legal sanitaria vigente que aplique y aptos para el transporte de alimentos secos.
VIDA ÚTIL	8 meses
CÓDIGO EAN	Para 460g: 7707190610301 Para 500g: 7707190610073 Para 1000g: 7707190610554
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	El lote está dado por el día del año que se empaque va desde 001 hasta 365
DATOS DEL FABRICANTE (EMPACADOR)	GRANIPACK S.A.S Dirección: Cra. 56 # 72A 29 PBX: 6071600 e-mail: servicioalcliente@granipack.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-GB
		VERSIÓN: 03
	GARBANZO	FECHA: 27/10/2022

DIAGRAMA DE FLUJO	

Elaborado por:



Jenny Villegas
COORDINADORA DE SIG

CONTROL DE CAMBIOS

Fecha: 27 10 2022	**Responsable**: Jenny Villegas
Versión anterior: 01	**Version Nueva:** 02
Cambio: Datos de contacto: teléfono y correo electrónico. Código del documento. Declaración de alérgenos. Flujograma del proceso.	

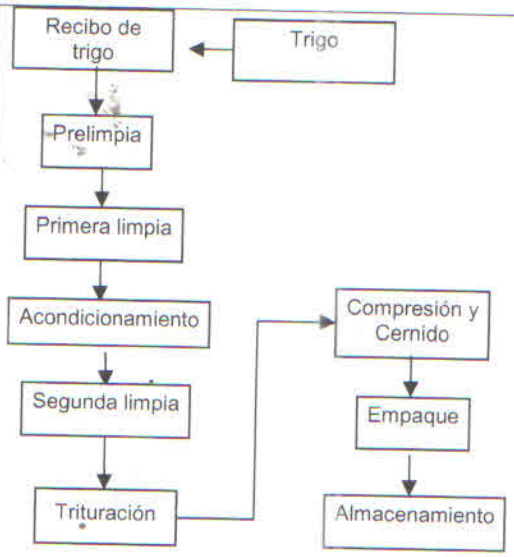
	enmohecimiento en estos ambientes. Luz solar, aireación y disposición en arrumes con espacio entre sí para circulación del aire son requerimientos básicos para el cuarto de la harina. Por otra parte, su almacenamiento no debe realizarse conjuntamente con productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	VERSIÓN 01
		2019-11-30

1. NOMBRE DEL FABRICANTE	AVIMOL S.A.S		
2. NUMERO DE NIT	890.204.199-2		
3. NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	Harina de trigo fortificada La Insuperable		
4. NUMERO DEL PERMISO SANITARIO	PSA-001512-2018		
5. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Se presenta como un polvo blanco finamente dividido obtenido del endospermo del trigo.		
6. NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	VITAMINA B1 (mg/Kg.), VITAMINA B2 (mg/Kg.), NIACINA (mg/Kg.), HIERRO (mg/Kg.), ÁCIDO FÓLICO (mg/Kg.)		
7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**MICROORGANISMO**		**VALOR DE REFERENCIA NTC 267**
	Recuento de aerobios mesofilos UFC/g		200.000-300.000
	Recuento de Escherichia coli UFC/g		< 10
	Detección de salmonella /25g		Ausencia
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g		3.000-5.000
	Recuento de Bacillus cereus UFC/g		500-1.000
8. COMPOSICIÓN QUÍMICA	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA**	**METODO**
	HUMEDAD % (m/m)	Máx. 14.5	Secado a 130ºC – NTC 529
	CENIZAS EN BASE SECA (%)	Máx. 1.0	Incineración a 900ºC NTC 3806
	PROTEINA (NX5,7), EN BASE SECA	Min 11.5	Kjeldahl, ISO 1871
	GLUTEN HÚMEDO (%)	Min 20.0	NTC 5749, Determinación del gluten húmedo
	GLUTEN SECO (%)	Mínimo 8.0	NTC 5749, Determinación del gluten seco.
	FALLING NUMBER (s)	250-450	NTC 5126, Determinación del numero de caida según Hagberg – Perten.
	GRANULOMETRÍA (%)	Debe pasar min 98 (tamiz 212 *u*)	NTC 267

9. DATOS GENERALES	**PARAMETRO ALVEOGRAMA**	**ESPECIFICACION**	
	TENACIDAD (P)	50-150 mm	
	ELASTICIDAD (L)	50-130 mm	
	HINCHAMIENTO (G)	14-30	
	EQUILIBRIO (P/L)	0.7-2.5	
	FUERZA (W)	Mínimo 250x 10^{-4}	
10. METALES	**PARAMETRO**	**ESPECIFICACION**	
	CADMIO (mg/Kg)	MAXIMO 0.2	
	PLOMO (mg/Kg)	MAXIMO 0.2	
11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
	NIACINA (mg/Kg.)	MÍNIMO 55.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M-08
	HIERRO (mg/Kg.)	MÍNIMO 44.0	Absorción atómica aoac 985.35
	VITAMINA B1 (mg/Kg.)	MÍNIMO 6.00	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M-08
	VITAMINA B2 (mg/Kg.)	MÍNIMO 4.00	
	ÁCIDO FÓLICO (mg/Kg.)	MÍNIMO 1.54	HPLC
12. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	La Harina de trigo fortificada es suministrada en empaque de papel por 50 Kg, 25 Kg y 12.5 Kg. Y en empaque de polipropileno por 50 Kg.		

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	VERSIÓN 01
		2019-11-30

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

	Ficha Técnica	Versión 02 Página 1

NOMBRE DEL PRODCUTO	LENTEJA				
NOMBRE CIENTIFICO	Lens sculenta				
NOMBRE DEL PROVEEDOR	Granos El Reycito NIT 3436853-9 Central Mayorista Bloque 13 local 34. Itagüí – Antioquia. Teléfono: 2853025				
REGISTRO SANITARIO	No requiere, excepción hecha a granos secos en la Resolución 2674 de 2013.				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Grano seco, seleccionado, limpiado y empacado, de apariencia entera, libre de infestación y sin presencia de hongos. Debe corresponder a lenteja tipo 1 grado 1, no debe contener más del 1% de impurezas según NTC 937.				
CLASIFICACIÓN	Tipo 1 grado 1 según clasificación NTC 937.				
COMPOSICIÓN CUALITATIVA	100% Lenteja.				
PRESENTACION COMERCIAL	Bolsa x 500 gramos. Bolsa x 1000 gramos.				
MATERIAL DE EMPAQUE	Bolsa impresa de polietileno de baja densidad calibre 1,5.				
EMBALAJE	Paquete x 25 bolsas.				
MERCADO OBJETIVO	Todo tipo de consumidor.				
VIDA UTIL	12 meses.				
CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	El producto debe ser transportado en carros debidamente carpados y libres de olores penetrantes e insectos. Se debe tener cuidado con la manipulación para evitar roturas y derrames de granos.				
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar a temperatura ambiente en lugares secos, ventilados y protegidos de infestación por insectos y roedores. Debe estar protegido del sol y la humedad.				
CONDICIONES DE RECHAZO	Grano dañado, partido, con impurezas, infestado por plagas o presencia de hongos, arrugado, manchas por humedad, empaque averiado, peso inferior al solicitado. Producto que al momento de ser entregado tenga menos de tres meses de vida útil.				
NORMATIVIDAD LEGAL	Resolución 2674/2013, Resolución 5109/2005, Resolución 16379/2003, Resolución 0333/2011, Resolución 4506/2013 y NTC 871 para frijol última actualización.				
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Color	Olor	Sabor	Textura	Forma
	Café y Verde	característico	característico	Lisa y dura	Esférica casi aplanada

	Ficha Técnica	Versión 02 Página 1

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	Humedad %	Proteínas %	Grasas %	Carbohidratos %	Calorías %
	13%	24.3%	0.60%	63.12%	355.08%

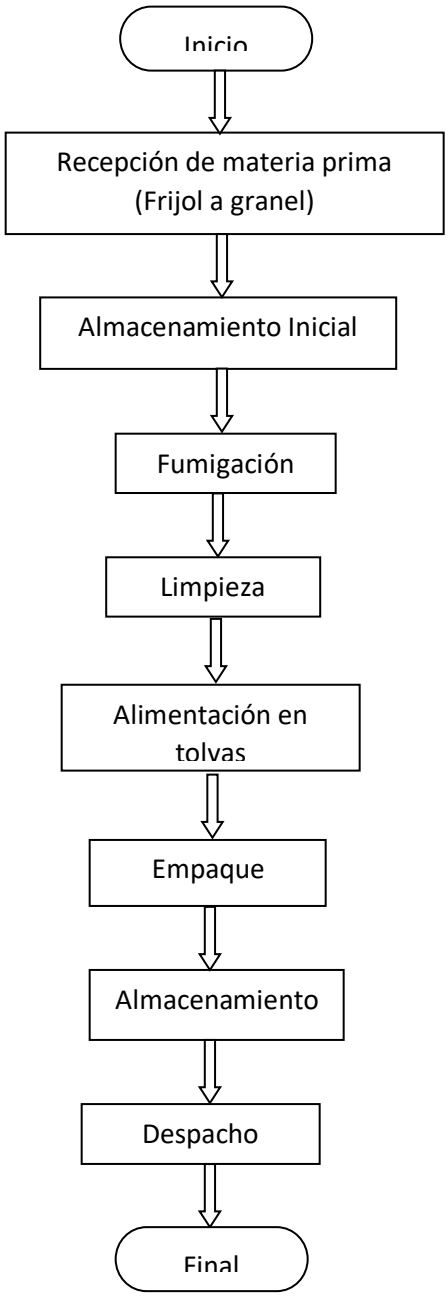
ESPECIFICACIONES FISICAS	Materia dura %	0,3%
	Granos dañados %	2.5%
	Granos partidos %	2.0%
	Granos abiertos %	3.0%
	Variedades de contraste %	3.0%
	Impurezas	1.0%

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Tamaño por porción aprox.1/2 taza (45g crudo)		
Porciones por envase		
Cantidad por porción		
Calorías 241		
		Valor Diario *
Grasa total 1g		1%
Grasa saturada 0g		0%
Grasa Trans 0g		0%
Sodio 64mg		4%
Carbohidrato Total 35g		13%
Fibra dietaría 4g		73%
Azucares 3g		
Proteína 14g		18%
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%	
Hierro 35%	Calcio 4%	
* Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricos.		
Calorías por gramo:		
Grasa 9	Carbohidrato 4	Proteína 4

PRECACIÓN Y CONSERVACIÓN	Consérvese en un lugar seco y fresco. Consumir antes de la fecha indicada en el empaque.
FORMAS DE CONSUMO	Remojar las lentejas durante 12 horas, deseche el agua de remojo, utilizar en platos preparados cocinando en olla a presión.
IDENTIFICACION DE LOTE	El lote está dado por la fecha del año en la que se empaque.

	Ficha Técnica	Versión 02 Página 1

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	

Bibiana Marcela Gómez Correa

NUTRICIONISTA DIETISTA
JUAN DAVID VASCO
ASESOR CALIDAD

Bibiana Marcela Gómez Correa
CC: 32.297.128
Administradora

Duquesa	**CERTIFICADO DE ANALISIS** **DUQUESA S.A.**	**VERSION : 1**

ASECAL- SD- 5- F

PRODUCTO	MARGARINA COCINA PREFERIDA 20X4X125
LOTE:	26053
FECHA:	26/05/2023
FECHA DE VENCIMIENTO	26/12/2023

	ESPECIFICACIÓN	**RESULTADOS**
ACIDEZ (% A. OLEICO NTC 218)	Máx 0,2	0,20
HUMEDAD (% NTC 287 metodo B)	Máx 16	15,55
PEROXIDOS(meq O2/Kg grasa NTC 236)	Máx 1	0,31
PUNTO DE FUSION (°C NTC 213)	Máx 45	41,00
CLORUROS	Máx 3,5	1,40
COLOR	UNIFORME	UNIFORME
MATERIAL EXTRAÑO	LIBRE	LIBRE
OLOR – SABOR	CARACTERÍSTICO	CARACTERÍSTICO
ASPECTO	HOMOGENEO	HOMOGENEO
CONTENIDO GRASO (% NTC 2154/2012)	Mín 65	83,05

%SOLIDOS (NTC 4078): 10°C= **58,63** 20°C= **35,89** 30°C= **16,22** 35°C= **9,89** 40°C= **4,83**

H. Tapias

CONTROL Y ASEGURAMIENTO Duquesa S.A. ANALISIS FISICO QUIMICO DOC. VALIDADO

HERBER TAPIAS
ANALISTA DE LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD

Vigencia: ver kawak

FICHA TÉCNICA SAL RAZU REYNA BLANCA REFINADA

PARA CONSUMO HUMANO

LOTES: 01160416

ORIGEN

Cloruro de Sodio (NaCl) Sal grano cruda procedente de las **charcas artesanales indígenas** de BIG GROUP SALINAS DE COLOMBIA - Concesión de Salinas Manaure.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO DEL PRODUCTO	:	SOLIDO OPACO
COLOR	:	BLANCO
OLOR	:	CARACTERISTICO
SABOR	:	SALINO

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

PARAMETROS	**UNIDADES**	**COMPOSICION**
Cloruro de sodio	% en peso base seca	99 % Minimo
Anticompactante	ppm	10 max
Contenido de Yodo	ppm	50-100 max
Contenido de Flúor	ppm	180-220 max
Contenido de calcio	ppm de Ca ++	1000max.
Contenido de Magnesio	ppm de Mg ++	800max.
Contenido de Sulfatos	ppm de SO4 -	2800max.
Otros insolubles en agua	Ppm en peso.	1600max.
Humedad	% peso de agua	0,20% max.

GRANULOMETRIA

PARAMETROS	**UNIDAD**	**COMPOSICION**
RETENIDO MALLA 20	% en peso	0,01 %
RETENIDO MALLA 80	% en peso	87,30 %
FONDO	% en peso	15,50 %

*** ACORDE TAMBIEN A LA GRANULOMETRIA EXIGIDA**

PRESENTACION

50 Kilos	Bultos de 50 Kilos	Empaque Polipropileno
454 gramos	Pacas de 25 unidades	
500 gramos	pacas de 25 unidades	Empaque Polipropileno
900 gramos	Pacas de 20 unidades	Empaque Polipropileno
1000 gramos	Pacas de 20 unidades	Empaque Polipropileno

USOS

PROCESOS DE: ALIMENTOS, INDUSTRIA QUÍMICA, CURTIEMBRES, INDUSTRIA TEXTIL, CERAMICA, TRATAMIENTO DE AGUA, VARIAS....

* Itagüí: Central Mayorista Bloque 11 Local 30
Tel: 285 84 55 / Cel: 320 532 1668
Email: razureynablanca@hotmail.com

* Uribia: Carr. via Manaure Km 1 (Uribia - La Guajira)
Telefax: (095) 717 77 11 / Tel: (095) 726 72 87
Cel: 320 532 1664 - 320 532 1637

Generando Sabor!

Razu
Reyna Blanca

ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN

La sal industrial molida tipo ganadera se almacena sobre estibas en bodegas cubiertas, secas y alejadas de cualquier foco de contaminación;
Producto de fácil manejo y transporte, no presenta riesgos.

REGISTRO SANITARIO INVIMA
RSAG 17I1808
Cumple con el decreto No 0547 del 19 de marzo de 1996 Min. Salud.
*No requiere fecha de vencimiento numeral 3,8,1 NTC 512-1 CTA ACTUALIZACIÓN

- Almacene en un lugar fresco, bien ventilado y seco, protegerlo de la humedad.
- Lave todo el lugar luego de la manipulación, no lo ingiera, no lo inhale, evite el contacto con los ojos.

MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL

Protección Respiratoria: usar máscara de protección con filtro apropiado, cuando hay exposición prolongada y formación de polvos.
Protección de la piel: no es estrictamente necesario el uso de guantes, ya que no es irritante. **Protección de los Ojos**: debe usarse gafas sólo cuando la manipulación directa del producto genere polvos.

ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Estabilidad: estable bajo condiciones normales de almacenamiento, no se descompone bajo el uso adecuado, reacciona con medios de oxidación fuertes
Peligro de polimerización: no ocurre
Propiedades corrosivas: no es corrosivo
Propiedades Oxidantes: no es oxidante

INFORMACIÓN TOXICOLOGICA

Tras contacto con la piel, No se conoce efectos Tras contacto con los ojos, causa irritación. Tras ingestión, causa irritación en la mucosa de la boca, garganta, esófago y tracto estomago intestinal. El producto no tiene características peligrosas. Debe manejarse con las precauciones apropiadas para los productos químicos.

INFORMACIÓN ECOLOGICA

Asegúrese que la fauna, ganado y aves no consuman sal en exceso solo en adecuadas raciones de mezcla y cantidad. No persistente. No acumulativo cuando se aplica en cantidades adecuadas en las prácticas agropecuarias.

INFORMACIÓN DEL TRANSPORTE

El producto debe transportarse en condiciones secas Las condiciones especiales de transporte no aplica ya que no es material controlado por ningún ente territorial, no se requieren recomendaciones especiales al transportador de acuerdo a la NFPA.

Peligro para la salud	1
Peligro de inflamabilidad	0
Peligro de reactividad	0
Disposiciones especiales de reactividad	Ninguna

DISPOSICIÓN FINAL

La disposición final debe realizarse de acuerdo a la normatividad de los organismos de control del distrito, no descargar en drenajes.

Reviso
RAUL ROMERO

APROBO
ING CRISTHIAN FLOREZ FONSECA

* Itagüi: Central Mayorista Bloque 11 Local 30
Tel: 285 84 55 / Cel: 320 532 1668
Email: razureynablanca@hotmail.com

* Uribia: Carr. via Manaure Km 1 (Uribia - La Guajira)
Telefax: (095) 717 77 11 / Tel: (095) 726 72 87
Cel: 320 532 1664 - 320 532 1637

Generando Sabor!

La SORPRESA Disfrútela!	**FICHA TECNICA HARINA DE MAIZ PRECOCIDA**	**VERSION 01** **DIC 2023**

Nombre comercial del producto	**HARINA PRECOCIDA DE MAIZ AMARILLO "SU AREPA"**
Representación grafica	
Calidad	Cumplir con: NTC 3594 Resolución 2674 de 2013 Resolución 5109
Descripción física del producto	La harina precocida de maíz es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para consumo humano, sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción, extrusión, molienda, cernido y empacado. Se clasifica en harina precocida de maíz blanco o harina precocida de maíz amarillo.
Ingredientes	Grano de maíz amarillo 100%
Registro sanitario	**PSA-0004205-2023**
Requisito fisicoquímico y microbiológico	Requisito fisicoquímico para harina precocida de maíz NTC 3594

REQUISITO	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA	
	mínimo	máximo
proteína %	6	-
humedad %	-	13
Grasa en % masa en base seca	-	2.3
Ceniza en % masa	-	1.2
Índice absorción a 25°C	4.5	-

	FICHA TECNICA HARINA DE MAIZ PRECOCIDA	**VERSION 01** **DIC 2023**

	<table><tr><th>microorganismos</th><th>*n*</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>**mohos y levaduras (UFC/g)**</td><td>3</td><td>1</td><td>1000</td><td>2000</td></tr><tr><td>**E. Coli (UFC/g)**</td><td>3</td><td>0</td><td>Menor a 10</td><td>-</td></tr><tr><td>**Estafilococos coagulasa positivos (UFC/g)**</td><td>3</td><td>0</td><td>Menor 100</td><td>1000</td></tr><tr><td>**Bacillus cereus (UFC/g)**</td><td>3</td><td>1</td><td>100</td><td>-</td></tr><tr><td>**salmonella spp.*I25 g***</td><td>3</td><td>0</td><td>Ausente</td><td>-</td></tr></table> en donde: n= Tamaño de la muestra m= índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad M= índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad c= número máximo de muestras permisibles con resultado entre m y M FUENTE: NTC 3594. HARINA PRECOCIDA DE MAIZ. REQUISITOS DEL PRODUTO.
Presentación comercial	✓ Harina precocida de maíz 500 g ✓ Harina precocida de maíz 1000 g ✓ Harina precocida de maíz 50 Kg
Tipo de empaque	Polietileno de baja densidad para presentaciones de 500 g y 1000 g Polietileno de fibra laminada de alta densidad para presentaciones de 50 Kg
Consumidores potenciales	Para toda población mayor de un año
Información de alergenos	Nuestras instalaciones se emplean para el procesamiento exclusivo de productos a base de maíz.
Materiales extraños	Libres de todas las sustancias y partículas que afecten su inocuidad o degraden sus características para consumo humano. Libre de contaminantes. Libre de metales, piedras, vidrio, plástico y astillas de madera.
Tipo de conservación	Este tipo de productos debe conservarse a temperatura ambiente, en lugares frescos y secos, alejado de olores extraños.
Instrucciones de uso	Destape el paquete, cierre nuevamente después de sacar la cantidad de producto a consumir para minimizar modificaciones en su humedad, absorción de olores y sabores

	extraños, evitar dejar el producto en puntos húmedos o con temperaturas elevadas por tiempos prolongados. Para preparar 500 g de harina precocida de maíz adicionar: ❖ 600 ml de agua tibia ❖ Mezclar hasta obtener una masa homogénea, si es necesario adicionar mas agua o harina hasta obtener la textura deseada. ❖ Opcional: adicionar sal o azúcar al gusto ❖ Armar las arepas del tamaño o espesor que se desee ❖ Asar en plancha, parrilla o al carbón por ambos lados hasta obtener la textura y asado deseado. ❖ Pueden ser rellenas o ser vehículos de otros alimentos como queso, carne, pollo, jamón, huevos, verduras entre otros.
Vida útil	El tiempo de vida útil estimado para nuestra harina precocida de maíz es de 6 meses.

FABRICADO POR: GRUPO SORPRESA S.A.S	**CRA 52 D # 76 – 67 IN 1159**	**TELEFONO: 604 372 94 61**
NIT. 900449638-1	**ITAGUI-COLOMBIA**	**e-mail: gruposorpresa.sas@gmail.com**

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	FTPT - ADER
		Version 1

ADEREZO				
Razon Social:	**GLOBAL GROUP ALIMENTOS S.A.S.**			
Nit:	**900.433.805-5**			
Denominacion Legal:	Aderezo de Vinagre			
Notificación Sanitaria:	NSA-0007795-2019			
Ingredientes:	Agua, Vinagre al 2%			
Declaracion de alergenos:	Puede contener trazas de huevo, gluten, maiz, mostaza, soya.			
Descripcion Fisica del producto:	Producto obtenido por la mezcla de agua y vinagre al 2%.. Sometido a un proceso de filtración para obtener un líquido transparente, sin olores ni gustos extraños y con una acidez característica.			
Caracteristicas Sensoriales	Apariencia:	Liquido		
	Color:	transparente		
	Olor:	Característico al producto		
	Sabor:	Característico al producto		
Caracteristicas Fisicoquimicas:	**PRUEBAS REQUERIDAS**	**ESPECIFICACION**	**NORMA**	**METODO**
	pH (20°C)	Max. 4,0	NTC 4305	Ph-metro
Caracteristicas Microbiologicas:	**ANÀLISIS MICROBIOLÒGICO**			**ESPECIFICACION**
	Recuento total de Aerobios mesófilos UFC/g-mL			10 (m) - 300(M)
	Recuento de Mohos UFC/g-mL			20 (m) - 50(M)
	Recuento de Levaduras UFC/g-mL			20 (m) - 50(M)
	Recuento de Coliformes Totales UFC/g-mL			< 10
	Recuento de Estafilococo Coagulasa Positiva UFC/g-mL			< 100
	Recuento de Lactobacillus UFC/g-mL			300 (m) - 1000(M)
Descripcion del proceso:	El proceso de elaboración está dado por las siguientes operaciones: Recepción de materias primas, pesaje, mezclado, envasado, tapado, etiquetado, embalaje, distribución y comercialización.			
Formas de Consumo:	Ideal para aderezar ensaladas, platos especiales y encurtidos			
Presentaciones Comerciales	**Pet** x 500 ml - 3000 ml			
Especiaficacion de empaque y embalaje:	Envase pet de primer uso acto para estar en contacto directo con alimento y tapa plastica de 28 mm. Envase de estructura de polietileno de alta densidad con tapa rosca. Embalaje en caja de cartón corrugado. (unidad de embalaje según requerimiento). Embalaje en bandejas de cartón corrugado y pelicula strech. (unidad de embalaje según requerimiento).			
Identificacion del Lote:	L : Lote 000: Código identificación interna en dígitos (calendario juliano) VENCE: La fecha de vencimiento se ubica antes del título anterior con la letra EXP mas el dia-mes-año de caducidad.			
Vida Util:	El producto tiene una duración de un (1) año a partir de la fecha de fabricación en condiciones recomendadas de almacenamiento.			
Informacion del fabricante:	GLOBAL GROUP ALIMENTOS S.A.S. Calle 33 N° 41-66 Itagui – Antioquia. Industria Colombiana.			
Manejo durante el almacenamieto del producto:	Se debe almacenar en sitio fresco, cubierto, y seco a temperatura ambiente. Las bandejas se deben almacenar sobre plataformas o superficies elevadas (> o = 10 cm) del piso para protegerlos de la humedad, derrame de líquidos y suciedades. Evitar movimientos bruscos o golpes en el momento del cargue o descargue para evitar impactos que provoquen deformaciones en la tapa o el envase. Evite abrir las bandejas con objetos corto punzante o destapar el producto por cualquier motivo.			
Advertencias y recomendaciones:	Conservese en un lugar fresco y seco. Despues de abierto el producto, mantener refrigerado de 0ºC a 4ºC y consumir en el menor tiempo posible.			

Elaborado Por:	**LINA MARIA RODRIGUEZ V. / Ingeniera de Alimentos**

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	FTPT - ADER
		Version 1

ADEREZO				
Razon Social:	**GLOBAL GROUP ALIMENTOS S.A.S.**			
Nit:	**900.433.805-5**			
Denominacion Legal:	Aderezo de Vinagre			
Notificación Sanitaria:	NSA-0007795-2019			
Ingredientes:	Agua, Vinagre al 2%			
Declaracion de alergenos:	Puede contener trazas de huevo, gluten, maiz, mostaza, soya.			
Descripcion Fisica del producto:	Producto obtenido por la mezcla de agua y vinagre al 2%.. Sometido a un proceso de filtración para obtener un líquido transparente, sin olores ni gustos extraños y con una acidez característica.			
Caracteristicas Sensoriales	Apariencia:	Liquido		
	Color:	transparente		
	Olor:	Característico al producto		
	Sabor:	Característico al producto		
Caracteristicas Fisicoquimicas:	**PRUEBAS REQUERIDAS**	**ESPECIFICACION**	**NORMA**	**METODO**
	pH (20°C)	Max. 4,0	NTC 4305	Ph-metro
Caracteristicas Microbiologicas:	**ANÀLISIS MICROBIOLÒGICO**			**ESPECIFICACION**
	Recuento total de Aerobios mesófilos UFC/g-mL			10 (m) - 300(M)
	Recuento de Mohos UFC/g-mL			20 (m) - 50(M)
	Recuento de Levaduras UFC/g-mL			20 (m) - 50(M)
	Recuento de Coliformes Totales UFC/g-mL			< 10
	Recuento de Estafilococo Coagulasa Positiva UFC/g-mL			< 100
	Recuento de Lactobacillus UFC/g-mL			300 (m) - 1000(M)
Descripcion del proceso:	El proceso de elaboración está dado por las siguientes operaciones: Recepción de materias primas, pesaje, mezclado, envasado, tapado, etiquetado, embalaje, distribución y comercialización.			
Formas de Consumo:	Ideal para aderezar ensaladas, platos especiales y encurtidos			
Presentaciones Comerciales	**Pet** x 500 ml - 3000 ml			
Especiaficacion de empaque y embalaje:	Envase pet de primer uso acto para estar en contacto directo con alimento y tapa plastica de 28 mm. Envase de estructura de polietileno de alta densidad con tapa rosca. Embalaje en caja de cartón corrugado. (unidad de embalaje según requerimiento). Embalaje en bandejas de cartón corrugado y pelicula strech. (unidad de embalaje según requerimiento).			
Identificacion del Lote:	L : Lote 000: Código identificación interna en dígitos (calendario juliano) VENCE: La fecha de vencimiento se ubica antes del título anterior con la letra EXP mas el dia-mes-año de caducidad.			
Vida Util:	El producto tiene una duración de un (1) año a partir de la fecha de fabricación en condiciones recomendadas de almacenamiento.			
Informacion del fabricante:	GLOBAL GROUP ALIMENTOS S.A.S. Calle 33 N° 41-66 Itagui – Antioquia. Industria Colombiana.			
Manejo durante el almacenamieto del producto:	Se debe almacenar en sitio fresco, cubierto, y seco a temperatura ambiente. Las bandejas se deben almacenar sobre plataformas o superficies elevadas (> o = 10 cm) del piso para protegerlos de la humedad, derrame de líquidos y suciedades. Evitar movimientos bruscos o golpes en el momento del cargue o descargue para evitar impactos que provoquen deformaciones en la tapa o el envase. Evite abrir las bandejas con objetos corto punzante o destapar el producto por cualquier motivo.			
Advertencias y recomendaciones:	Conservese en un lugar fresco y seco. Despues de abierto el producto, mantener refrigerado de 0ºC a 4ºC y consumir en el menor tiempo posible.			

Elaborado Por:	**LINA MARIA RODRIGUEZ V. / Ingeniera de Alimentos**

CÓDIGO: UESFT004 Versión: 14 Fecha: 04/12/2017	SAL REFINADA APTA PARA CONSUMO HUMANO ORIGEN MINA ALIMENTOS	Brinsa

FICHA TÉCNICA

NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	**SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO**
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	**SAL REFISAL**
PAIS	**COLOMBIA**
ORIGEN	**ORIGEN MINA**
REGISTRO SANITARIO	RSIAE17M01994
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, blanco, higroscópico y altamente soluble en agua.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535).

ESPECIFICACIONES DE CONTROL

Caracteristicas Fisicoquímicas

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE ENSAYO
	Minimo	Máximo		
Cloruro de sodio (base seca)	99,00	-	% m/m NaCl	Potenciométrico
Yoduro	50	100	mg I-/kg	Ión Selectivo
Fluoruro	180	220	mg F-/kg	Ión Selectivo
Calcio	-	1000	mg Ca++/kg	Absorción Atómica
Magnesio	-	800	mg Mg++/kg	Absorción Atómica
Humedad	-	0,200	% m/m	Gravimetría
Otros insolubles en agua	-	1600	mg/kg	Gravimetría
Anticompactante (E-535)	-	10	$Na_4Fe(CN)6$ mg/kg	Espectrofotometría
Sulfatos	-	2800	mg SO_4 - - / kg	Espectrofotometría
Granulometría M-20	80,00	-	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-60	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-70	-	20,00	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-80	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría

Metales Pesados

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN
	Mínimo	Máximo		
Arsénico	-	1	mg As/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Cobre	N/A	N/A	mg Cu/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Plomo	-	1	mg Pb/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Cadmio	-	0,5	mg Cd/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Mercurio	-	0,1	mg Hg/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma

Los parámetros de contenido de Yodo y Flúor en la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano deben cumplir con la norma obligatoria vigente para el país de destino del producto. En los casos donde el cliente requiera una especificación diferente, se debe tener permiso de la autoridad competente y pactar dicho(s) requisito(s) a través de modificación del contrato.

Recuentos Microbiológicos

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN
	Mínimo	Máximo		
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Características Sensoriales

Apariencia	Sólido cristalino y blanco.
Aroma	Limpio sin aromas extraños
Sabor	Salado. Característico a sal.

VALOR NUTRICIONAL

TAMAÑO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (1.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN:

NUTRIENTE	CANTIDAD	UNIDADES	% VALOR DIARIO
Calorías	0	kcal	0
Grasa Total	0	mg	0
Sodio	590	mg	25
Carbohidrato Total	0	g	0
Proteína	0	g	0

No es una fuente significativa de Calorías de la grasa, grasa saturada, Grasas Trans, Colesterol, Azúcares, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.

Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus consumos calóricos.

CONTENIDO DE ALERGENOS	No contiene

CÓDIGO: UESFT004 Versión: 14 Fecha: 04/12/2017	SAL REFINADA APTA PARA CONSUMO HUMANO ORIGEN MINA ALIMENTOS	Brinsa

FICHA TÉCNICA

	CANTIDAD EMPACADA	MATERIAL DEL EMPAQUE		PRESENTACIÓN
		Primario	Secundario	
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	870 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
	850 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
	500 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
	50 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco
	80 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco
	25 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco
	25 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco
	3 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 6
	2 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 10
	1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 20
	1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 21
	500 g	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 25
	150 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
	130 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
	115 g	Salero en Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
	750 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 12
	650 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 24
	1 g	Sobre	Caja de cartón/ caja corrugada	Caja de 12 cajas x 100 sobres

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	Interpretación del código del lote: El código del lote corresponde a la fecha de Empaque de sal en bolsa y salero nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día/Turno-N° De Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/1131 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, en el turno de trabajo 01, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Colombia. Para el Empaque de sal en saco nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día / hora militar- N° de Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/15:35 13 1 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, a las 15:35, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Colombia.
VIDA ÚTIL	Según CODEX STAN 1 - 1985 Numeral 4.7.1, VI y Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g); no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: sal apta para consumo / sal de calidad alimentaria.
REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS APLICABLES	Cumple con el Decreto 0547 de 1996. Sal para consumo humano. Resolución 4506 de 2013. Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano. Resolución 2671 de 2014. Por la cual se modifica la resolución 4506 de 2013.
INSTRUCCIONES DE USO	Para alimentos sólidos esparcir homogéneamente sobre la superficie, para alimentos líquidos disolver y homogeneizar la mezcla. Use antes, durante o después de la preparación de los alimentos.
CLIENTES POTENCIALES	Institucional y Consumo masivo.
CLIENTES VULNERABLES	Personas hipertensas.
USOS NO ESPERADOS DEL PRODUCTO	Industria química.
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN	Terrestre, marítimo por contenedores.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	La sal consumo humano, se almacena sobre estibas en una bodega cubierta y seca, alejada de cualquier foco de contaminación e insalubridad; protegida del ambiente exterior. El lugar deberá estar destinado al almacenamiento exclusivo de sal consumo humano, de manera tal que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la calidad. inocuidad, funcionalidad e integridad del mismo.
CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE	La manipulación del producto en cargue, transvase, descargue, disolución, mezcla y toma de muestra no presenta riesgo. Es conveniente el uso de protección respiratoria cuando se presente formación de polvo en gran cantidad. Los vehículos utilizados para el transporte deberán tener bien barrido el piso y limpios los parales y barandas. Además estarán dotados de carpas para proteger la carga de la lluvia y polvo durante el viaje. No se deben cargar en vehículos que en el último viaje hayan transportado harina de pescado, ganado, jabones, abonos, cueros, insecticidas, herbicidas y derivados del petróleo u otro producto que genere olores fuertes o persistentes que puedan ser absorbidos por el producto, deteriorándose el sabor y la buena calidad del mismo.
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	El uso final del producto es de responsabilidad absoluta y aceptada por el cliente. La información se ha consignado a título ilustrativo y no sustituye las patentes o licencias sobre el uso del producto. EVITE FALSIFICACIONES. Destruya el material de empaque cuando termine su contenido.
INFORMACIÓN ADICIONAL	**Servicio al cliente** Fijo: 1+4846038 Cel: 3112599194 Mail: atencionalcliente@brinsa.com.co **Centro de Producción y Exportaciones** Betania Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá Tel.: (57)-(1) 4846000 Fax.: (57)-(1) 4846001 **Bogotá: Ventas y Mercadeo Nacional** Calle 98 # 9a - 46 Piso 5 Tel.: (57)-(1) 484 6000 Fax.: (57)-(1) 484 6000 Ext.1501 **Medellín:** Cra.33 #7-41 Piso 2 y 3 Tel.: (57)-(4) 335 5060 Fax.: (57)-(4) 335 5060 Ext.1110

CÓDIGO: UESFT004 Versión: 14 Fecha: 04/12/2017	SAL REFINADA APTA PARA CONSUMO HUMANO ORIGEN MINA ALIMENTOS	Brinsa

FICHA TÉCNICA

Cartagena: Km. 11 vía Mamonal - Cartagena
Tel.: (57)-(5) 668 62 12

Brinsa Dominicana: Carretera Nigua Km 20, Nigua - San Cristóbal
Tel.: (809)957 2923

Brinsa Costa Rica BCR S.A. Oficinas Centrales: San José - La Uraca
Tel.: (506)2296 8686
Fax.: (506)2520 0127

Brinsa S.A. Nit: 800-221-789-2
A.A. 3005 Bogotá, D.C.

Colombia - Sur América

UNIVAZAR S.A.S.	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO AVENA HOJUELA**	Versión 10 2020-07-03

1. NOMBRE COMERCIAL	AVENA HOJUELA SARVEL
	
2. NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL ENVASADOR	UNIVAZAR SAS. Dirección: Calle 110 N° 6-635 Bodega MB12, Teléfono 3188372499.
3. NUMERO DE NIT	900345903-1
4. NUMERO DE REGISTRO SANITARIO	RSAK10I7410 - Expediente actual:20180827 Estado: Vigente. NSA-0008774-2020. NSA-0008752-2020.
5. DESCRIPCIÓN	Hojuelas con forma redondeada y bordes suaves, de color blanco con ligeras tonalidades castaño o caobas obtenidas a partir del laminado del grano sin cascara, picado y estabilizado, de las variedades A. Sativa L y A. Byzantina L, el cual se encontraba libre de grano dañado y/o germinado y de cualquier tipo de materia extraña, habiendo sido tratada térmicamente para eliminar la actividad enzimática. Las hojuelas se encuentran libre de materiales extraños, hongos, humedad, olores y sabores extraños y no le son agregados aditivos ni preservantes.
6. COMPOSICIÓN	100% Avena descascarada y laminada.

7. PARAMETROS FISICOS – QUIMICOS – MICROBIOLOGICOS- ORGANOLEPTICOS

7.1 PARAMETROS FISICOQUIMICOS NTC 2159

Requisitos	Mínimo	Máximo
Ácidos Grasos Libres en base seca (%)	-	8
Humedad (%)	-	11.5
Proteína (%)	10.5	-
Cenizas (%)	-	2.1
Cenizas (si se han adicionado minerales) (%)	-	3.2
Grasas (%)	6.0	10.5
Fibra Cruda (%)	-	3
Actividad Enzimática	Negativa después de 15 minutos	

7.2 PARAMETROS MICROBIOLOGICOS

PARAMETROS	Limite por gramo			
	n	c	m	M
Recuento de mohos y levaduras (UFC/g)	3	1	100	1000
Recuento de E.coli (UFC/g)	3	0	<10	-
Detección e identificación de Salmonella en 25g	3	0	Ausente	-
Recuento de bacterias Aerobias mesófilas (UFC/g)	3	1	5000	20000
Aflatoxinas	ppb		Max 10	

7.3 METALES

PARAMETROS	ESPECIFICACIÓN
PLOMO (mg/Kg)	Máximo 0.5

7.4 COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Tamaño por Porción	1 Cucharadas	**22** g	
Porciones por envase:	**NA**		
Cantidad por porción			
Calorías: 80	**Calorías de Grasa** 15		
			%Valor Diario*
Grasa Total 1.5 g			**2 %**
Grasa Saturada 0 g			**0 %**
Ácido Graso Trans 0 g			**0 %**
Colesterol 0 mg			**0 %**
Sodio 0 mg			**0 %**
Carbohidratos Totales 15 g			**5 %**
Fibra Dietaria 2.3 g			**9 %**
Azúcares 0 g			
Proteínas 3 g			**6 %**
Vitamina A 0 %		Vitamina C 0 %	
Calcio 2 %		Hierro 4 %	
***Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser más altos o más bajos dependiendo de las necesidades calóricas.**			
Calorías por gramo			
Grasa 9	**Carbohidrato 4**	**Proteína 4**	

7.5 PARAMETROS ORGANOLEPTICOS

CARACTERIASTICAS	ESTANDARES
Apariencia	Hojuela de tamaño medio, libre de polvillo, grumos y materiales extraños.
Color	Beige / Crema
Sabor	Característico de avena, con ausencia de sabores extraños.
Olor	Aroma fresco, característico de avena tostada.
Tamaño	Uniforme.

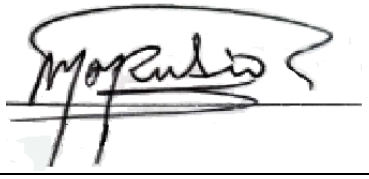
8. DECLARACIÓN DE ALERGENOS

Contiene gluten. La avena es considerada un alérgeno, no aptos para celiacos.

9. PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES

Bolsas de polietileno de 200g en pacas de 48 unidades. Bolsas de polietileno de 250g en pacas de 48 unidades. Bolsas de polietileno de 500g en pacas de 24 unidades. Bultos de polietileno de 10 Kg y 20 Kg.

10. VIDA UTIL	Desde su elaboración y en condiciones óptimas de almacenamiento, su vida útil es de 12 meses. Una vez abierto consumase en el menor tiempo posible.
11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Almacenar a temperatura ambiente (15° C - 25° C), sistema de Inventario PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir). Almacenarse sobre estibas limpias, en buen estado físico, ordenadas, con separación de 15 cm mínimo 15 cm y mínimo 60 cm respecto a las paredes perimetrales, de manera que permita la inspección y limpieza. Estar identificado, en ambiente: limpio, seco y ventilado, protegido de la luz solar directa y el exceso de polvo. Protegerse del ingreso e infestación de insectos y/o roedores. Mantener el producto alejado de alimentos balanceados para animales. Separarse de productos tóxicos y con olores que impregnen tales como jabones, cosméticos, detergentes, perfumes, especias, esencias, pinturas, betunes, ACPM, gasolina, etc. Conservarse en su empaque original hasta el uso
12. CONDICIONES DE TRANSPORTE	Utilizar vehículos aptos para el transportarse de alimentos, estar libres de olores extraños y de plagas, libre de material orgánico y de plagas, carrocería de madera. Techo: carpado adecuado y carpa en buen estado físico. Paredes: lisa y sin clavos, astillas o puntas que sobresalgan. Pisos: sin dilataciones y huecos carrocería de lámina, sin astillas o puntas sobresalientes, estibado. Sin corrosión, zonas lisas y sin láminas sobresalientes.
13. INSTRUCCIONES PARA PREPARACIÓN	Para la hojuela de avena, se recomienda una cocción previa de 3 minutos a temperatura de ebullición. En las áreas en que se utilice este producto se debe tener la precaución de evitar que sea expuesto a contaminación microbiológica por mohos, levaduras, enterobacterias y salmonella. Modo de Preparación básica para todas nuestras Hojuelas de Avena: • Vierta 6 cucharaditas (40g) de hojuela en un recipiente. • Agregue azúcar o endulzante a gusto. • Vierta leche o agua fría o caliente o si prefiere yogur batido. • Revuelva y estará listo para servir.
14. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA	NTC 2159, NTC 5148, NTC 2160, Resolución 2674 de 2013, Resolución 11488 de 1984, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 del 2007, Resolución 333 de 2011, Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y Resolución 4506 de 2013.

APROBADO POR: MARCO RUBIO ROSSO
CARGO: COORDINADOR DE CALIDAD
FIRMA: 

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

RESOLUCION Nro. 2020021929 del 3 de Julio de 2020

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de **Notificación Sanitaria** , permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20201112137 de fecha 2020/06/30 el (la) Señor(a) JOHN JAIRO ZAPATA GONZALEZ actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0008752-2020
VIGENTE HASTA:	2030/07/03
EXPEDIENTE:	20180944 **RADICACION:** 20201112137
MODALIDAD:	IMPORTAR, EMPACAR Y VENDER
PRODUCTO:	AVENA EN HOJUELAS
MARCA:	LABBE, MEDALLA DE ORO, LA GIRALDA, HACIENDA LA GIRALDA, YIA, UNIVAZAR, O, CARREFOUR, SARVEL, AVENA DE LOS ANDES, ,
PRESENTACION COMERCIAL:	Unidades de 10 gramos a 1000 gramos y de 1 Kilogramo, 25 kilos hasta 50 kilogramos por unidad o varias unidades por empaque.,
TITULAR(ES):	UNIVAZAR S.A.S. con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO,
FABRICANTE(S):	SOCIEDAD AVENAS DEL PACIFICO S.A. con domicilio en CHILE, MOLINERA ITATA S.A. con domicilio en CHILE,
IMPORTADOR(ES):	UNIVAZAR S.A.S. con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO,
EMPACADOR(ES):	UNIVAZAR S.A.S. con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Notificación Sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 3 de Julio de 2020

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2020/07/03 11:13:59 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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

RESOLUCION Nro. 2020021980

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de **Notificación Sanitaria,** permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20201109128 de fecha 2020/06/24 el (la) Señor(a) JOHN JAIRO ZAPATA GONZALEZ actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0008774-2020
VIGENTE HASTA:	2030/07/03
EXPEDIENTE:	20180827 **RADICACION:** 20201109128
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	AVENA EN HOJUELA
MARCA:	MEDALLA DE ORO, LA GIRALDA, HACIENDA LA GIRALDA, YIA, UNIVAZAR, O, CARREFOUR, SARVEL, AVENA DE LOS ANDES, LABBE,
PRESENTACION COMERCIAL:	Pacas por 48 Unidades desde 50 Hasta 1000 Gramos, Pacas por 24 Unidades desde 50 Hasta 1000 Gramos.,Pacas por 12 Unidades desde 50 Hasta 1000 Gramos, Bultos desde 5 Kilos Hasta 25 Kilos.,
TITULAR(ES):	UNIVAZAR S.A.S. con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO,
FABRICANTE(S):	UNIVAZAR S.A.S. con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 768377 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAK10I7410, expediente Nro. 20018777. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Notificación Sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 3 de Julio de 2020

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2020/07/03 11:22:55 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

REPORTE DE ANÁLISIS / ANALYSIS REPORT
Muestra/Sample #: MBM182218

Empresa / Company +	UNIVAZAR S.A.S.	**Telef/Phone +**	3856375
Sede / Headquarters +	PRINCIPAL	CLL 110 6 335 BG MB 12 Barranquilla Atlantico,BARRANQUILLA	
Producto / Product +	AVENA EN HOJUELAS SARVEL X 500G		
Muestra / Sample +	Hora: 09:00; Fecha Toma de Muestra: 2022-01-18; Sitio Toma de Muestra: Planta; Lote: 281221 09:54; Fecha de Vencimiento: 29/08/2022		
Fecha de Recepción / Reception Date	2022-01-22	**Temp. Recepción / Temp. Reception**	26,1°C
Cantidad / Amount	1 UN	**Peso / Weight**	500 UN
Contenedor / Container	Bolsa plástica resellable / Resealable plastic bag		
Enviado por / Send by +	MARCO RUBIO ROSSO MARCO RUBIO ROSSO		
Aspecto / Aspect	Normal		
Olor / Smell	Propio		
Color / Color	Propio		

Resultados / Results

Análisis Microbiológicos / Microbiologic Analysis	Fecha ejecución análisis / Analysis execution date	Resultado / Result	Especificaciones / Specifications**	Método / Method	Trazabilidad / Traceability
Detección de Salmonella spp/25g o mL* / Detection of Salmonella spp/25g or mL*	FS: 2022-01-22 FR: 2022-01-28	Ausencia	Ausencia/25 g	AOAC 2013.01 21th,2019, AFNOR BIO 12/32-10/11	050851-050790
Recuento de Escherichia coli UFC/g o mL* / Escherichia coli plate count CFU/g or mL*	FS: 2022-01-22 FR: 2022-01-23	<10	<10 UFC/g	AOAC Research Institut 041002, Nov 2019	050869
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g * - Molds and Yeasts plate count CFU/g*	FS: 2022-01-22 FR: 2022-01-27	<10	1 000 UFC/g	NTC 5698-2:2009 (ISO 21527-2:2008)	050712
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos UFC/g o ml*- aerobic mesophiles plate count CFU/g ml*	FS: 2022-01-22 FR: 2022-01-24	30	20 000 UFC/g	AOAC 966.23 Ed 21, 2019	050826

(FS) Fecha de ejecucion / Execution date
(FR) Fecha de reporte / Report date
(**) Según Norma / According to Standard: NTC 2159: 2006
(*) Métodos acreditados/Methods Accredited: ONAC, Certificado/Certificate: 10-LAB-053 Fecha/Date: 2019-09-05 ISO/IEC 17025:2017
(+)Información suministrada por el cliente / Information supplied by the customer
NOTA: Este resultado corresponde, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el laboratorio./This result correspond only to the sample received and analyzed by the laboratory.

Conclusión / Conclusion

La muestra recibida y analizada en el laboratorio, cumple con las especificaciones microbiológicas establecidas. / The sample received and analyzed in the laboratory meets the established microbiological specifications.

Fecha de Impresión/Printing date: lunes, 31 de enero de 2022

Yurley Andrea Luna Peñaloza
Microbióloga
Coordinadora (E) Laboratorio
Fecha/Date: 2022-01-31

Informe firmado digitalmente / Digitally signed report

Este informe no puede ser reproducido total ni parcialmente sin autorización de Tecnimicro Laboratorio de Análisis S.A.S/ / This report can't be reproduced in whole or in part without Tecnimicro Laboratorio de Análisis's authorization.

FIN DEL INFORME / END OF REPORT

F-EC-001 REVISION 05 FECHA DE ACTUALIZACION 17-ABRIL-2020	INFORME DE ANALISIS	Biotrends LABORATORIOS

INFORME DE ANALISIS No. F-21-70506-0

INFORMACION DEL CLIENTE

CLIENTE: UNIVAZAR SAS NIT/CC: 900345903-1

DIRECCION: COMPLEJO INDUSTRIAL METROPARQUE BODEGA MB 12 CALLE 110 6 - 335 BARRANQUILLA
TELEFONO: 3053636526
MAIL: CALIDAD.UNIVAZAR@HOTMAIL.COM
CIUDAD:
CONTACTO: LAURA FABREGAS
CARGO: CALIDAD

INFORMACION DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO

LUGAR DE TOMA DE ITEM: PLANTA DE PRODUCCION CALLE 110 # 3 - 35 METROPAQUE BODEGA MB 12 BARRANQUILLA
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM: BIOTRENDS LABORATORIOS SAS
FECHA DE TOMA DE ITEM: 2021-10-14 HORA: 10:00:00
FECHA DE RECEPCION: 2021-10-15 HORA: 07:00:00
FECHA DE INGRESO A ANALISIS: 2021-10-20
FECHA DE EMISION DE INFORME: 2021-11-10
METODO DE TOMA DE ITEM:ALEATORIO SIMPLE

IDENTIFICACION DEL ITEM DE ENSAYO

ITEM DE ENSAYO NO.	IDENTIFICACION	FABRICANTE Y/O PROVEEDOR
21-70506	PRODUCTO TERMINADO: AVENA EN HOJUELAS SARVEL X 500g	UNIVAZAR SAS

PRESENTACION DURANTE LA RECEPCION	CANT.ENTREG.(UN)	FECHA DE PROD	FECHA VENC	LOTE	T. MUESTREO	T. RECEPCION
LAMINA X 500 g	1	2021-10-14	2022-07-15	141021	29.6ºC	20.0ºC

OBSERVACIONES

TABLA DE RESULTADOS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACION	CUMPLIMIENTO
Humedad	(Gravimetría, Secado por estufa)	8,6	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	Máximo 11,5	SI
Proteína Total	(ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO Y ANIMAL) ISO 1871:2009 (Kjeldahl)	13,8	0,07	REGLA 1	g/100g	Mínimo 10,5	SI
Grasa	Extracción Etérea,Soxhlet	6,5	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	6.0-10.5	SI
Cenizas	(Gravimetría, Calcinación)	1,8	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	Máximo 2.1	SI
Fibra cruda	(Hidrólisis ácida, alcalina y calcinación)	1,0	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	Máximo 3.0	SI

INTERPRETACION DE RESULTADO

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.

REVISO: DIRECTOR TECNICO	*APROBO: GERENTE*

Bogota - Av Boyaca No 64F-68. Tels: (571) 4758383 - 7022799 - 2527231 - 2516237. Web. www.biotrendslab.com

"EL ITEM DE ENSAYO NO CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: NTC 2159 Avena en Hojuelas."

Observaciones

-En Biotrends Laboratorios S.A.S contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 15-LAB-050, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017

-Los resultados son validos unicamente para el item analizado.

-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.

-Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.

- U = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.

-Regla de decisión 1= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, NO está influenciado por la incertidumbre del ensayo.

-Regla de decisión 2= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, está influenciado por la incertidumbre del ensayos.

-* Parametro no requerido en especificacion

-** Parametro no solicitado por el cliente

Autorizan:

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S

OLGA LUCIA ÁVILA GUZMÁN
JEFE DE LABORATORIO DE FISICOQUÍMICA

FERNANDO MURCIA
Director Técnico

FIN DEL INFORME

REPORTE DE ANÁLISIS / ANALYSIS REPORT
Muestra/Sample #: FQM078547

Empresa / Company +	UNIVAZAR S.A.S.	**Telef/Phone +**	3856375
Sede / Headquarters +	PRINCIPAL	CLL 110 6 335 BG MB 12 Barranquilla Atlantico,BARRANQUILLA	
Producto / Product +	AVENA SARVEL HOJUELAS X 500G		
Muestra / Sample +	Hora: 10:00; Fecha toma de Muestra: 2021/05/05; Sitio toma de muestra: Planta; Código de Termómetro: BMTD; Temperatura toma de muestra: 23,8°C; Lote: 030521 Sarvel; Fecha de Vencimiento: 04/03/2022; Proveedor: UNIVAZAR SAS.		
Fecha de Recepción / Reception Date	2021-05-06	**Temp. Recepción / Temp. Reception**	14,5°C
Cantidad / Amount	500 g		
Contenedor / Container	Bolsa plástica / Plastic bag		
Enviado por / Send by +	MARCO RUBIO ROSSO MARCO RUBIO ROSSO		
Aspecto / Aspect	Producto granuloso, homogéneo, con partículas propias / Homogeneous, granular product, with own particles.		
Olor / Smell	Característico		
Color / Color	Beige/Beige		

Resultados / Results

Análisis FísicoQuímico Physicochemical Analysis	Fecha Date	Unidad Unit	Resultado Result	Especificaciones Specifications**	Método Method
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2/Aflatoxin B1, B2, G1, G2	2021-05-12	ug/kg	<1,4	máx. 4	USDA-GIPSA-2015-070*

(**) Según Norma / According to Standard: NTC 2159
(*) Métodos acreditados/Methods Accredited: ONAC, Certificado/Certificate: 10-LAB-053 Fecha/Date: 2019-09-05 ISO/IEC 17025:2017
(+) Información suministrada por el cliente / Information supplied by the customer
NOTA: Este resultado corresponde, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el laboratorio./This result correspond only to the sample received and analyzed by the laboratory.

Conclusión / Conclusion

"Conclusión: La muestra recibida y analizada en el laboratorio cumple el requisito establecido en la resolución 4506 de 2013 para el análisis realizado.
Conclusion: The sample received and analyzed in the laboratory meets with the requirement established on resolution 4506, 2013 for the carried out analysis.

"

Fecha de Impresión/Printing date: miércoles, 12 de mayo de 2021



Angela Yolima Perez Garcia
Química
Jefe Química
Fecha/Date: 2021-05-12

Informe firmado digitalmente / Digitally signed report
Este informe no puede ser reproducido total ni parcialmente sin autorización de Tecnimicro Laboratorio de Análisis S.A.S/ / This report can't be reproduced in whole or in part without Tecnimicro Laboratorio de Análisis's authorization.

FIN DEL INFORME / END OF REPORT

F-EC-001 REVISION 05 FECHA DE ACTUALIZACION 17-ABRIL-2020	INFORME DE ANALISIS	Biotrends LABORATORIOS

INFORME DE ANALISIS No. F-21-85624-0

INFORMACION DEL CLIENTE

CLIENTE: UNIVAZAR SAS NIT/CC: 900345903-1
DIRECCION: COMPLEJO INDUSTRIAL METROPARQUE BODEGA MB 12 CALLE 110 6 - 335 BARRANQUILLA
TELEFONO: 3053636526
MAIL: CALIDAD.UNIVAZAR@HOTMAIL.COM
CIUDAD:
CONTACTO: LAURA FABREGAS
CARGO: CALIDAD

INFORMACION DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO

LUGAR DE TOMA DE ITEM: METROPARQUE BARRANQUILLA
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM: UNIVAZAR SAS
FECHA DE TOMA DE ITEM: 2021-11-29 HORA: 17:15:00
FECHA DE RECEPCION: 2021-12-01 HORA: 10:15:00
FECHA DE INGRESO A ANALISIS: 2021-12-01
FECHA DE EMISION DE INFORME: 2021-12-21
METODO DE TOMA DE ITEM:ALEATORIO SIMPLE

IDENTIFICACION DEL ITEM DE ENSAYO

ITEM DE ENSAYO NO.	IDENTIFICACION	FABRICANTE Y/O PROVEEDOR
21-85624	PRODUCTO TERMINADO: AVENA EN HOJUELA SARVEL	UNIVAZAR SAS

PRESENTACION DURANTE LA RECEPCION	CANT.ENTREG.(UN)	FECHA DE PROD	FECHA VENC	LOTE	T. MUESTREO	T. RECEPCION
BOLSA PLASTICA X 250g	4	2021-11-27	2022-08-21	271121	28.2°C	19.5ºC

OBSERVACIONES

NOMBRE DEL PROVEEDOR MATERIA PRIMA: AVENA DE LOS ANDES S.A. CON LOTE 10239-21-5 F.PROD/ELAB. 2021/08/21.

TABLA DE RESULTADOS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACION	CUMPLIMIENTO
Bentazona (Suma de bentazona, y sus sales de 6-hidroxi (libres y conjugados) y 8-hidroxi bentazona (libre y conjugado), expresado como bentazona) (L.C 0,01 mg/kg)	LMS - LC-MSMS (Subcontratado)	<L.C	NO APLICA	NO APLICA	mg/Kg	Máximo 0,1	SI
Bitertanol (L.C 0,01 mg/kg)	LMS - LC-MSMS (Subcontratado)	<L.C	NO APLICA	NO APLICA	mg/Kg	Máximo 0,05	SI
Clordano (suma de cis- y trans clordano) (L.C 0,01 mg/kg)	GMS - GC-MSMS (Subcontratado)	<L.C	NO APLICA	NO APLICA	mg/Kg	Máximo 0,02	SI
Clormequat (suma de clormequat y sus sales, expresado como clormequat-cloruro)(L.C 0,01 mg/kg)	[QU1] Método multiresiduo, por LC-MSMS, (Subcontratado)	0,075	NO APLICA	NO APLICA	mg/Kg	Máximo 10,0	SI
Diquat (L.C 0,01 mg/kg)	[QU2]1 Método multiresiduo, por LC-MSMS (Subcontratado)	<L.C	NO APLICA	NO APLICA	mg/Kg	Máximo 2,0	SI
Fipronil (suma de fipronil y el metabolito sulfona [MB46136] expresada como fipronil) (L.C 0,002 mg/kg)	GMS - GC-MSMS (Subcontratado)	<L.C	NO APLICA	NO APLICA	mg/Kg	Máximo 0,002	SI

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.

REVISO: DIRECTOR TECNICO	*APROBO: GERENTE*

Bogota - Av Boyaca No 64F-68. Tels: (571) 4758383 - 7022799 - 2527231 - 2516237. Web. www.biotrendslab.com

Disulfoton (suma de disulfoton, disulfoton sulfoxido y disulfoton sulfona expresado como disulfoton) (L.C 0,01 mg/kg)	LMS - LC-MSMS (Subcontratado)	<L.C	NO APLICA	NO APLICA	mg/Kg	Máximo 0,02	SI
Fenpropimorf (L.C 0,01 mg/kg)	GMS - GC-MSMS (Subcontratado)	<L.C	NO APLICA	NO APLICA	mg/Kg	Máximo 0,5	SI
Piraclostrobin (L.C 0,01 mg/kg)	LMS - LC-MSMS (Subcontratado)	<L.C	NO APLICA	NO APLICA	mg/Kg	Máximo 0,5	SI
Pirimicarb (L.C 0,01 mg/kg)	LMS - LC-MSMS (Subcontratado)	<L.C	NO APLICA	NO APLICA	mg/Kg	Máximo 0,05	SI
Lindano (L.C 0,01 mg/kg)	GMS - GC-MSMS (Subcontratado)	<L.C	NO APLICA	NO APLICA	mg/Kg	Máximo 0,01	SI
Propiconazol (L.C 0,01 mg/kg)	LMS - LC-MSMS (Subcontratado)	<L.C	NO APLICA	NO APLICA	mg/Kg	Máximo 0,05	SI
Tebuconazol (L.C 0,01 mg/kg)	LMS - LC-MSMS (Subcontratado)	<L.C	NO APLICA	NO APLICA	mg/Kg	Máximo 0,05	SI
Triadimenol (L.C 0,01 mg/kg)	LMS - LC-MSMS (Subcontratado)	<L.C	NO APLICA	NO APLICA	mg/Kg	Máximo 0,2	SI
Triadimefon (L.C 0,01 mg/kg)	LMS - LC-MSMS (Subcontratado)	<L.C	NO APLICA	NO APLICA	mg/Kg	Máximo 0,1	SI
Metomilo (L.C 0,01 mg/kg)	LMS - LC-MSMS (Subcontratado)	<L.C	NO APLICA	NO APLICA	mg/Kg	Máximo 0,02	SI

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resolución 2906 de 2007 - AVENA (Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes)"

Observaciones

-En Biotrends Laboratorios S.A.S contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 15-LAB-050, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017

-Los resultados son validos unicamente para el item analizado.

-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.

-Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.

- U = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.

-Regla de decisión 1= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, NO está influenciado por la incertidumbre del ensayo.

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.

REVISO: DIRECTOR TECNICO	*APROBO: GERENTE*

Bogota - Av Boyaca No 64F-68. Tels: (571) 4758383 - 7022799 - 2527231 - 2516237. Web. www.biotrendslab.com

-Regla de decisión 2= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, está influenciado por la incertidumbre del ensayos.

-* Parametro no requerido en especificacion

-** Parametro no solicitado por el cliente

Autorizan:

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S



OLGA LUCIA ÁVILA GUZMÁN
JEFE DE LABORATORIO DE FISICOQUÍMICA



FERNANDO MURCIA
Director Técnico

FIN DEL INFORME

Solicitud visita de inspección Inv

mail.google.com/mail/u/0/#sent/FFNDWLvlWvNngvXCcLNvhXJrSqLBqzlW

Cerrar

Gmail

in:sent

30 de 2.301

Solicitud visita de inspección Invima a Planta Univazar SAS - 2022

Recibidos x

Marco Rubio <acalidad.univazar@gmail.com>

31 ene 2022, 16:38 (hace 8 días)

para contactenos, gttcaribe1, etrespalacioss, Carlos, importaciones, Supervisor

Buenas tardes Sres Invima,

Cordial saludo.

Solicitamos comedidamente su apoyo con la programación de visita de inspección para nuestro proceso de empaque de avenas y granos en Univazar SAS, toda vez que la visita anterior fue realizada el febrero de 2021.
Adjuntamos formato de solicitud de visita diligenciado con la información pertinente.

Quedamos atentos a cualquier requerimiento adicional, gracias.

--
Atte
Marco Rubio Rosso
Aseg. Calidad Univazar SAS

2 archivos adjuntos





Solicitud visita de ins...

FT Avenas 2021

Tridententerprise

ESP

1:09 p. m.

Gmail

in:sent

30 de 2.301

Contactenos INVIMA

para mí, Gtt, Edgar

3 feb 2022, 9:52 (hace 5 días)

Buenos días, señor Marco:

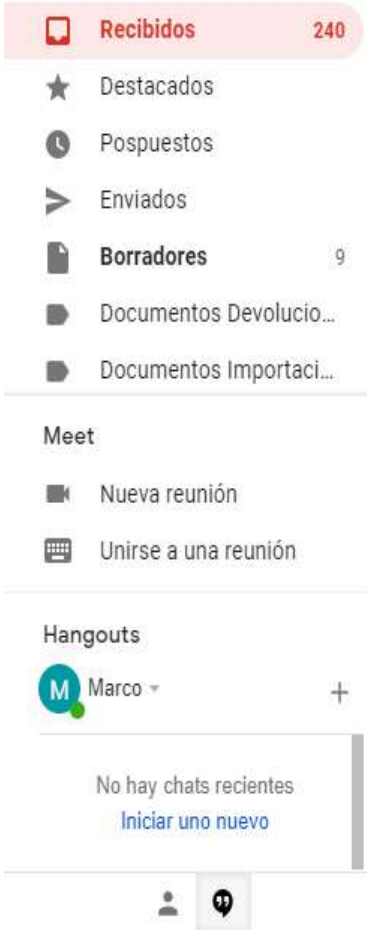
Reciba un cordial saludo.

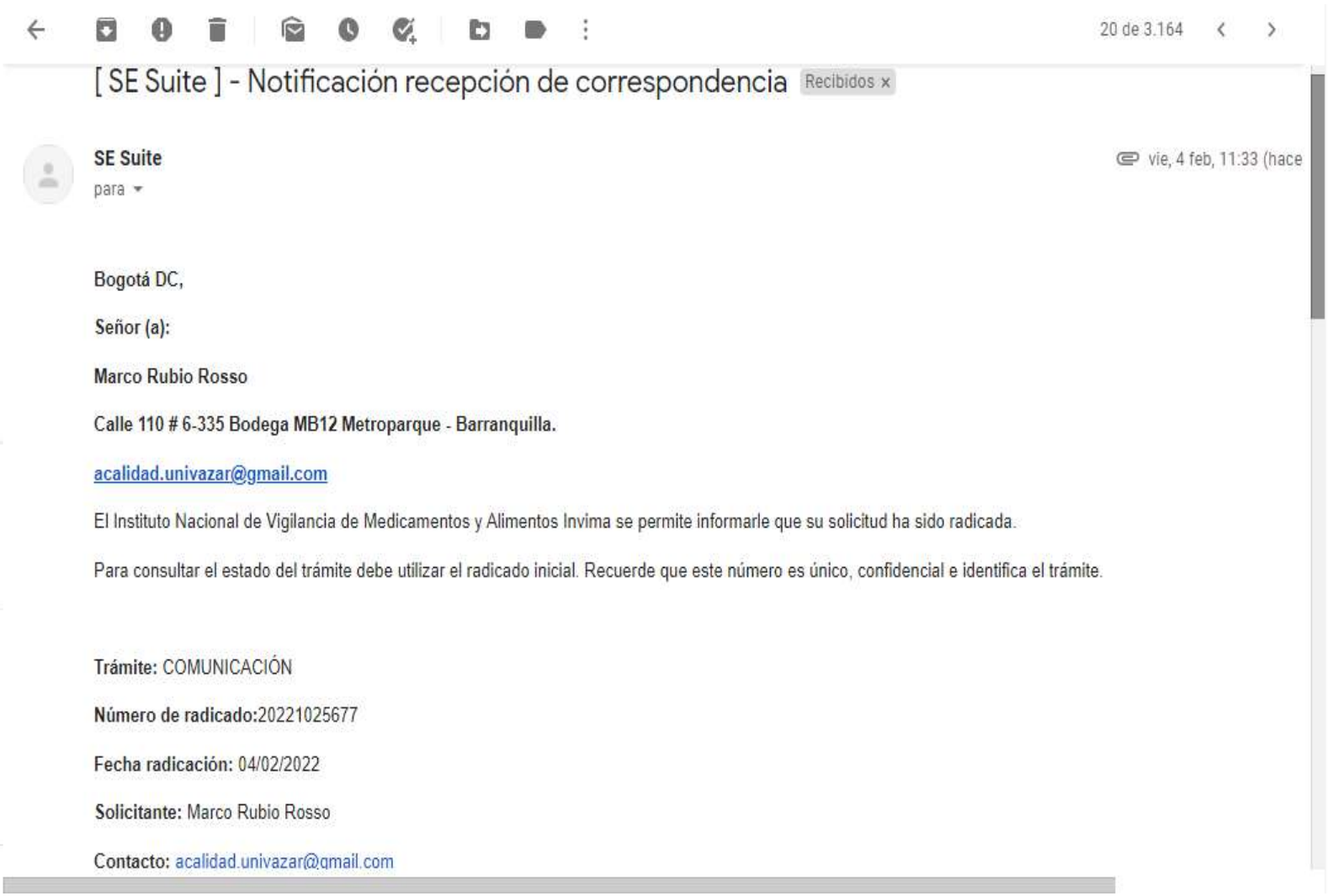
Atentamente informo el radicado de esta comunicación 20221024517, para gestión de la Dirección de Operaciones Sanitarias.

Cordialmente,

Oficina Atención al Ciudadano
contactenos@invima.gov.co
Carrera 10 No. 64-28
Línea Gratuita 018000122220
Bogotá, Colombia
www.invima.gov.co


Redactar


Recibidos 240
Destacados
Pospuestos
Enviados
Borradores 9
Documentos Devolucio...
Documentos Importaci...
Meet
Nueva reunión
Unirse a una reunión
Hangouts
Marco
No hay chats recientes
Iniciar uno nuevo


20 de 3.164
[SE Suite] - Notificación recepción de correspondencia
Recibidos ×
SE Suite
para
vie, 4 feb, 11:33 (hace
Bogotá DC,
Señor (a):
Marco Rubio Rosso
Calle 110 # 6-335 Bodega MB12 Metroparque - Barranquilla.
acalidad.univazar@gmail.com
El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima se permite informarle que su solicitud ha sido radicada.
Para consultar el estado del trámite debe utilizar el radicado inicial. Recuerde que este número es único, confidencial e identifica el trámite.
Trámite: COMUNICACIÓN
Número de radicado:20221025677
Fecha radicación: 04/02/2022
Solicitante: Marco Rubio Rosso
Contacto: acalidad.univazar@gmail.com

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS**		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 04	Fecha de emisión: 08/10/2020

Ciudad / Depto	Barranquilla/Atlántico	Fecha	23/02/2021	Acta No.	3

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	**900345903-2**	Dirección:	CL 110 No 6-335 BD MB 12 AV CIRCUNVALAR
Razón Social :	UNIVAZAR SAS	Teléfonos:	3856375
NIT - C.C.:	900345903-1	Correo electrónico:	univazar@gmail.com
Representante Legal:	DIANA PAOLA AVELLA GONZALEZ	Fax:	N.R
GTT:	Grupo de trabajo Costa Caribe 1	Oficio comisorio:	7000-0324-21

REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA EN ATENCIÓN A SOLICITUD DE VISITA CON RADICADO No. 20211011343, CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMENTO DE LA REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, RESOLUCION 333 DEL 2011,RESOLUCIÓN 5109 DE 2005, RESOLUCIÓN 2115 DE 2007, RESOLUCION 4143 DE 2012 Y DEMÁS NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE QUE APLIQUE.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	12	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	SI	OLIMPICA	
Subcategorías evaluadas:	6.1.1 Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz		

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
Granos de cereales o pseudocereales enteros o triturados	1400 TON/AÑO

Subcategoría 1:	6.1.1 Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10		Se evidencia equipo en desuso en acceso de la planta.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		1.Se evidencia en àrea de almacenamiento de material de empaque producto terminado. 2. Se observa que la materia prima y el producto terminado se almacenan en una misma área.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 04	Fecha de emisión: 08/10/2020

Subcategorias	Puntajes
Subcategoría1	87
Subcategoría2	-
Subcategoría3	-
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	**87**

Se aplicó MSS?	NO	**Tipo de medida**	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio? **NO**

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

1,1; 1.2, 1,4; 2,3; 5.1; 5.2; 5,5; 6,3 ==========

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular La Resolución 2674 De 2013, Resolucion 333 Del 2011,Resolución 5109 De 2005, Resolución 2115 De 2007, Resolucion 4143 De 2012

Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales especificas de producto o proceso:

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Visita realizada bajo la modalidad pareja mixta. Se lleva a cabo la corrección de información en la inscripción del establecimiento en la página web del Invima.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: RAMIRO MENDEZ CANTILLO

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: Dirección de Operaciones Sanitarias

Firma:

Nombre: YUBY SULEMA ASCANIO SUAREZ

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: Dirección de Operaciones Sanitarias

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: MARCO RUBIO ROSSO

Cargo: Coordinadora de Calidad

C.C. 78.029.071

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	FTPT - VBL
		Version 2

VINAGRE BLANCO				
Razon Social:	**GLOBAL GROUP ALIMENTOS S.A.S.**			
Nit:	**900.433.805-5**			
Denominacion Legal:	Vinagre blanco			
Notificacion Sanitaria:	NSA-0011126-2021			
Ingredientes:	Agua, Acidulante (acido acetico).			
Declaracion de alergenos:	Puede contener trazas de huevo, gluten, maiz, mostaza, soya.			
Descripcion Fisica del producto:	Producto obtenido de la doble fermentación alcohólica y acética de productos de orígen agricola que contienen azúcares o sustancias amiláceas. Sometido a un proceso de clarificación y filtración se obtiene un líquido transparente, sin olores ni gustos extraños y con una acidez característica.			
Caracteristicas Sensoriales	Apariencia:	Liquido		
	Color:	transparente		
	Olor:	Característico al producto		
	Sabor:	Característico al producto		
Caracteristicas Fisicoquimicas:	**PRUEBAS REQUERIDAS**	**ESPECIFICACION**	**NORMA**	**METODO**
	Acidez total (%m/vol) expresado en ácido acético, no inferior a	5,00%	Resolucion 775 /2008	Titulacion
	pH (20°C)	Max. 2,8	Resolucion 775 /2008	Ph-metro
Caracteristicas Microbiologicas:	**ANÀLISIS MICROBIOLÒGICO**			**ESPECIFICACION NORMA INVIMA**
	Recuento total de Aerobios mesófilos UFC/g-mL			< 20000
	Recuento de Mohos UFC/g-mL			< 10
	Recuento de Levaduras UFC/g-mL			< 10
	Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC/g-mL			< 10
	NMP de Coliformes totales /g-mL			< 3
	NMP de Coliformes fecales 45°C /g-mL			< 3
Descripcion del proceso:	El proceso de elaboración está dado por las siguientes operaciones: Recepción de materias primas, pesaje, mezclado, envasado, tapado, etiquetado, embalaje, distribución y comercialización.			
Formas de Consumo:	Ideal para aderezar ensaladas, platos especiales y encurtidos			
Presentaciones Comerciales	**Vidrio** x 250 ml, 500 ml, 800 ml, 1000 ml, 1100 ml			
	Pet x 250ml, 500 ml, 1000 ml, 1100 ml, 2000 ml, 2100 ml, 2800 ml, 3000 ml 3100 ml, 3800 ml, 4000 ml, 4100 ml.			
Especiaficacion de empaque y embalaje:	Envase pet de primer uso acto para estar en contacto directo con alimento y tapa plastica de 28 mm. Envase de estructura de polietileno de alta densidad con tapa rosca. Embalaje en caja de cartón corrugado. (unidad de embalaje según requerimiento). Embalaje en bandejas de cartón corrugado y pelicula strech. (unidad de embalaje según requerimiento).			
Identificacion del Lote:	L : Lote 000: Código identificación interna en dígitos (calendario juliano) VENCE: La fecha de vencimiento se ubica antes del título anterior con la letra EXP mas el dia-mes-año de caducidad.			

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	FTPT - VBL
		Version 2

VINAGRE BLANCO	
Razon Social:	**GLOBAL GROUP ALIMENTOS S.A.S.**
Nit:	**900.433.805-5**
Denominacion Legal:	Vinagre blanco
Notificacion Sanitaria:	NSA-0011126-2021
Vida Util:	El producto tiene una duración de un (1) año a partir de la fecha de fabricación en condiciones recomendadas de almacenamiento.
Informacion del fabricante:	GLOBAL GROUP ALIMENTOS S.A.S. Calle 33 N. 41 -66 Itagui – Antioquia. Industria Colombiana.
Manejo durante el almacenamieto del producto:	Se debe almacenar en sitio fresco, cubierto, y seco a temperatura ambiente. Las bandejas se deben almacenar sobre plataformas o superficies elevadas (> o = 10 cm) del piso para protegerlos de la humedad, derrame de líquidos y suciedades. Evitar movimientos bruscos o golpes en el momento del cargue o descargue para evitar impactos que provoquen deformaciones en la tapa o el envase. Evite abrir las bandejas con objetos corto punzante o destapar el producto por cualquier motivo.
Advertencias y recomendaciones:	Conservese en un lugar fresco y seco. Despues de abierto el producto, mantener refrigerado de 0ºC a 4ºC y consumir en el menor tiempo posible.

Elaborado Por:	**LINA MARIA RODRIGUEZ V. / Ingeniera de Alimentos**

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	FTPT - VBL
		Version 2

VINAGRE BLANCO				
Razon Social:	**GLOBAL GROUP ALIMENTOS S.A.S.**			
Nit:	**900.433.805-5**			
Denominacion Legal:	Vinagre blanco			
Notificacion Sanitaria:	NSA-0011126-2021			
Ingredientes:	Agua, Acidulante (acido acetico).			
Declaracion de alergenos:	Puede contener trazas de huevo, gluten, maiz, mostaza, soya.			
Descripcion Fisica del producto:	Producto obtenido de la doble fermentación alcohólica y acética de productos de orígen agricola que contienen azúcares o sustancias amiláceas. Sometido a un proceso de clarificación y filtración se obtiene un líquido transparente, sin olores ni gustos extraños y con una acidez característica.			
Caracteristicas Sensoriales	Apariencia:	Liquido		
	Color:	transparente		
	Olor:	Característico al producto		
	Sabor:	Característico al producto		
Caracteristicas Fisicoquimicas:	**PRUEBAS REQUERIDAS**	**ESPECIFICACION**	**NORMA**	**METODO**
	Acidez total (%m/vol) expresado en ácido acético, no inferior a	5,00%	Resolucion 775 /2008	Titulacion
	pH (20°C)	Max. 2,8	Resolucion 775 /2008	Ph-metro
Caracteristicas Microbiologicas:	**ANÀLISIS MICROBIOLÒGICO**			**ESPECIFICACION NORMA INVIMA**
	Recuento total de Aerobios mesófilos UFC/g-mL			< 20000
	Recuento de Mohos UFC/g-mL			< 10
	Recuento de Levaduras UFC/g-mL			< 10
	Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC/g-mL			< 10
	NMP de Coliformes totales /g-mL			< 3
	NMP de Coliformes fecales 45°C /g-mL			< 3
Descripcion del proceso:	El proceso de elaboración está dado por las siguientes operaciones: Recepción de materias primas, pesaje, mezclado, envasado, tapado, etiquetado, embalaje, distribución y comercialización.			
Formas de Consumo:	Ideal para aderezar ensaladas, platos especiales y encurtidos			
Presentaciones Comerciales	**Vidrio** x 250 ml, 500 ml, 800 ml, 1000 ml, 1100 ml			
	Pet x 250ml, 500 ml, 1000 ml, 1100 ml, 2000 ml, 2100 ml, 2800 ml, 3000 ml 3100 ml, 3800 ml, 4000 ml, 4100 ml.			
Especiaficacion de empaque y embalaje:	Envase pet de primer uso acto para estar en contacto directo con alimento y tapa plastica de 28 mm. Envase de estructura de polietileno de alta densidad con tapa rosca. Embalaje en caja de cartón corrugado. (unidad de embalaje según requerimiento). Embalaje en bandejas de cartón corrugado y pelicula strech. (unidad de embalaje según requerimiento).			
Identificacion del Lote:	L : Lote 000: Código identificación interna en dígitos (calendario juliano) VENCE: La fecha de vencimiento se ubica antes del título anterior con la letra EXP mas el dia-mes-año de caducidad.			

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	FTPT - VBL
		Version 2

VINAGRE BLANCO	
Razon Social:	**GLOBAL GROUP ALIMENTOS S.A.S.**
Nit:	**900.433.805-5**
Denominacion Legal:	Vinagre blanco
Notificacion Sanitaria:	NSA-0011126-2021
Vida Util:	El producto tiene una duración de un (1) año a partir de la fecha de fabricación en condiciones recomendadas de almacenamiento.
Informacion del fabricante:	GLOBAL GROUP ALIMENTOS S.A.S. Calle 33 N. 41 -66 Itagui – Antioquia. Industria Colombiana.
Manejo durante el almacenamieto del producto:	Se debe almacenar en sitio fresco, cubierto, y seco a temperatura ambiente. Las bandejas se deben almacenar sobre plataformas o superficies elevadas (> o = 10 cm) del piso para protegerlos de la humedad, derrame de líquidos y suciedades. Evitar movimientos bruscos o golpes en el momento del cargue o descargue para evitar impactos que provoquen deformaciones en la tapa o el envase. Evite abrir las bandejas con objetos corto punzante o destapar el producto por cualquier motivo.
Advertencias y recomendaciones:	Conservese en un lugar fresco y seco. Despues de abierto el producto, mantener refrigerado de 0ºC a 4ºC y consumir en el menor tiempo posible.

Elaborado Por:	**LINA MARIA RODRIGUEZ V. / Ingeniera de Alimentos**

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Producto apto para consumo humano, compuesto por una mezcla de Grasas y Aceites vegetales comestibles emulsionados con agua. Libre de Ácidos Grasos TRANS por porción. Para uso de mesa y cocina.

2. INGREDIENTES O COMPOSICIÓN

Mezcla de aceites y grasas vegetales comestibles refinados, agua, sal, derivado lácteo, emulsificantes (Mono/diglicéridos), lecitina de soya, conservante (benzoato de sodio), aroma lácteo artificial, regulador de acidez (ácido cítrico), antioxidante (TBHQ), colorante natural (Licopeno), vitaminas A, D, B1, B2, B3.

3. CARACTERISTICAS SENSORIALES

Producto sólido en barra, de consistencia homogénea firme y plástica. Libre de partículas extrañas o contaminantes. Su color es amarillo suave, brillante y homogéneo. El aroma del producto es lácteo y recuerda a la mantequilla fresca. Exento de olores extraños o rancios. El sabor es suave a mantequilla fresca.

4. APLICACIONES Y FORMAS DE USO

Para untar, freír, guisar y hornear. Excelente para su uso en cocina.

5. ESPECIFICACIONES TECNICAS

Características	Especificación		Método
	Mín.	Máx.	
Acidez como ácido Oleico (%) en fase grasa	NA	0.2	NTC 218
Porcentaje de (Humedad + Materia Volátil)	NA	26	NTC 287
Contenido graso (%)	70	72	Método interno
Porcentaje de Cloruro de Sodio (NaCl)	NA	2.5	Método interno
Punto de Fusión, °C	38	40	NTC 213
Color Lovibond Modelo PFXi, Celda 5 ¼	12.0R 72.0Y		NTC 564
Índice de Peróxidos, (meq O2 / kg. Aceite)		1 fabrica	NTC 236
		5 fuera	
Contenido de grasa sólida por RMN (%/°C) a 10 °C a 20 °C a 30 °C a 35°C a 40°C	 48 23 10 5 3	 53 28 14 8 6	NTC-4078

6. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETROS	ESPECIFICACION
E.coli	<10 ufc/g
Recuento Mohos y Levaduras	Máx. 100 ufc/g
Staphylococcus aureus coagulasa positiva	<100 ufc/g
Detección de *Salmonella*	Ausente /25g
Detección de *Listeria monocytogenes*	Ausente /25g

7. ALÉRGENOS

Alérgeno	Si	No	Descripción de componentes
Cereales que contienen gluten		X	
Crustáceos y sus productos		X	
Huevos y sus productos		X	
Maní		X	
Soya y sus productos	X		Contiene productos lácteos y soya
Leche y sus derivados	X		
Nueces de árboles y sus productos derivados		X	
Pescado y productos pesqueros		X	
Sulfitos en concentración ≥10mg/kg		X	

8. REQUISITOS LEGALES

Registro Sanitario es RSAJ18I1014

9. VIDA UTIL DEL PRODUCTO

Siete (7) meses a partir de su fecha de producción, siempre que se mantengan las condiciones de almacenamiento recomendadas.

10. PRESENTACIÓN Y EMPAQUE

La Esparcible Gustosita en barra se empaca en:

Ref.	Display	Caja de Cartón Corrugada	TOTAL (Kg)

50 g	No Aplica	24 unids	1,2
125 g	4 unids	20 Displays	10
	No Aplica	24 unids	3
250 g	No Aplica	12 unids	3

Presentaciones de Consumo Masivo	Arrume Máximo
Caja de 24 unidades x 125 gramos	6 Cajas
Caja de 12 unidades x 250 gramos	6 Cajas
Caja de 24 unidades x 50 gramos	9 Cajas
Caja de 4 Displays x 20 unidades x 125 gramos	10 Cajas

11. RECOMENDACIONES DE USO Y MANEJO.

Una vez abierto el producto, debe mantenerse bien tapado, en un lugar fresco y seco. En climas cálidos se debe almacenar refrigerado. Usar utensilios limpios y libres de óxido para esparcir el producto,

Este producto No es tóxico: en caso de contacto con la piel, retirar con agua y jabón. En caso de contacto con los ojos, lavar con abundante agua.

12. RECOMENDACIONES DE TRANSPORTE.

- No transportar con sustancias químicas ni tóxicas.
- No transportar con sustancias que produzcan o emitan olores.
- Transportar en carro refrigerado.
- Transportar solamente con productos alimenticios.

13. RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO

- Mantener en un lugar exento de olores extraños.
- Mantener lejos de llamas abiertas, chispas y fuentes de calor.
- Consérvese en lugar fresco, seco, ventilado, bajo techo (con temperaturas inferiores a 26°C).
- En climas cálidos almacenar refrigerado
- Almacenar sobre estibas o tarimas plásticas de forma que no quede en contacto directo con pisos y paredes.
- Evite la exposición al sol y a altas temperaturas.
- Evite someter el producto a caídas y golpes

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

<table>
<tr><td colspan="2">
</td><td>FICHA TÉCNICA</td></tr>
<tr><td>Código: FTPT-SGC-066</td><td>VERSIÒN: 01
Fecha Actualización: 04/06/2021</td><td>NIT: 900314952-1</td></tr>
<tr><td>NOMBRE DEL EMPACADOR</td><td colspan="2">EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S</td></tr>
<tr><td>NOMBRE DEL PRODUCTO</td><td colspan="2">ARROZ EMPAQUETADOS EL TRECE</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCIÓN</td><td colspan="2">Corresponde al grano grande, grueso y entero, de forma alargada, color blanco cristalino, completamente limpio, correspondiente al tipo 1, grado 2 el cual debe presentar tamaño y forma característico,
máximo de impurezas 0.1 %,
máximo de humedad 14%.
Granos yesados 11.0%
Granos rojos 2%
Granos partidos 12%
No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.
No debe presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro sabor objetable.
Norma que cumple NTC 671. Arroz elaborado (blanco) para consumo. Quinta actualización.</td></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS</td><td colspan="2">COLOR: Blanco crema característico del arroz
OLOR: Característico al producto, sin malos olores
SABOR: Característico al producto, sin malos olores
TEXTURA: Característica del producto</td></tr>
</table>

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

COMPOSICIÓN	Arroz elaborado (blanco) *(Oryza sativa L)* para consumo humano
ADITIVOS	No contiene
NOMBRE COMERCIAL	**EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S**
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Bolsa individual por 500 gramos Bulto por 50 Kg
REGISTRO SANITARIO	RSAA10I32914
USOS	Arroz con Verduras: En una olla a fuego medio saltear por 5 minutos los vegetales junto al aceite. Colocar el arroz, el caldo en cubos de verduras y el agua en una olla, antes de servir la dejamos reposar tapado por 5 minutos, luego agregar los vegetales salteados y mezclar bien. Servir
EMPAQUE Y EMBALAJE	**Empaque Primario:** Bolsa de polietileno de baja densidad con calibre 1.8 Bulto por 50 kg: Polipropileno
	Empaque Secundario: Bolsa de re empaque de polietileno de baja densidad
	Embalaje: Paca x 25 unidades por 500 gramos Bulto por 50 kg
VIDA ÚTIL	12 meses bajo condiciones de temperatura ambiente
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El producto debe almacenarse en ambientes secos, con buena ventilación y temperatura ambiente. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible y evitar la exposición a la humedad del ambiente ya que esto propicia a la contaminación microbiana o ganancia de hongos El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura del almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas para evitar contaminación.
CONTENIDO	Unidad por 500 gramos de Arroz Bulto por 50000 gramos

NORMATIVIDAD	Resolución 5109 del 2005	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
	Resolución 0810 de 2021	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
	NTC 671	Esta norma tiene por objeto establecer las definiciones, la clasificación, los requisitos y los ensayos que debe cumplir el arroz elaborado (blanco) (Oryza sativa L) para consumo.
	Resolución 4506 de 2013	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones
	Resolución 2671 de 2014	Por la cual se modifica la tabla 1 del artículo 4 de la Resolución 4506de 2.013.
	Resolución 16379 del 2003	Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacados
	Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 del 2013	Tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (NTC 671)

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN
Humedad	Máximo 14 % m/m Según NTC 671
Aflatoxinas	No mayor de 20 µg/Kg

**CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS (INVIMA)

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN
Recuento de Aerobios mesófilos	300000 (Invima)
Búsqueda de E. coli	<3 (Invima)
Recuento de Coliformes Totales	N.A
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	<100 (Invima)
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	50000max (Invima)
Recuento de Bacillus Cereus	1000max (Invima)
Búsqueda de Salmonella spp	Ausencia (Invima)

****ESPECIFICACIONES INVIMA**

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

REQUISITOS QUE DEBE CUMPLIR EL ARROZ ELABORADO (BLANCO) SEGÚN EL GRADO.							
Grados	**Semillas objetables y arroz con cascara en 100 g (No.)**	**Porcentajes máximos en masa**					
		Granos Dañados		**Granos yesados**	**Granos Rojos**	**Tipos contraste**	**% De granos partidos**
		Por calor	**Total**				
1	2	0,1	2,5	7,0	0,5	2,0	5.0
2	4	1,5	4,0	11,0	2,0	6,0	12

INFOMACION NUTRICIONAL

APORTE NUTRICIONAL (500 GRAMOS)	
CONDICCIONES DE RECHAZO	Producto sin rotular bajo normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento, o estar vencido. Grano dañado, perforado por gorgojo, partido, impurezas, infestado por plagas o presencia de hongos, arrugado, manchas por humedad, empaque averiado, peso inferior al solicitado. Producto que al momento de la entrega tenga menos de 3 meses de vida útil
INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS	Producto manufacturado en una planta que empaca soya y frutos secos

ELABORÓ:	LIDER DE CALIDAD	**FIRMA:** Paoline Díaz Naranjo.
REVISÓ:	DIRECCIÒN DE PLANTA	**FIRMA:**
APROBÓ:	DIRECCION DE PLANTA	
Copias Actualizadas: Departamento de Calidad y Producción (Físico y Magnético).*Versión Dispuesta a cambios.		

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	19925284	Nombre producto	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA				
Registro Sanitario	RSAV10I12901	Vencimiento	2021/08/25	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	LA NEVADA						

Datos de Interes

Tratamiento	MOLIDO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
500, 1000, 2000, GRAMOS; 12.5 Y 50 KILOS

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Consecutivo	12713	MOLINOS RICAURTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DE PROPIEDAD DE ORGANIZACIÓN SOLARTE Y CIA S.C.A	CRA 26 No. 11 - 85	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	
FABRICANTE	Otro	4814	INDUSTRIA HARINERA CAPRI ESTABLECIEINTO DE COMERCIAL DE PROPIEDAD DE ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A	CARRERA 1 NO. 12- 81	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	MADRID	
FABRICANTE	Otro	64902	MOLINOS SAN NICOLAS	Carrera 14 No. 15-55	COLOMBIA	NARIÑO	PASTO	
FABRICANTE	Otro	251166	MOLINOS APOLO ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DE PROPIEDAD DE ORGANIZACIÓN SOLARTE Y CIA S.C.A	CALLE 12 B NO. 35 - 69	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	
FABRICANTE	Otro	424638	INDUSTRIA HARINERA DE LA COSTA ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DE PROPIEDAD DE ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A.	Cll 30 No. 17-189 Soledad via aeropuerto Km 2	COLOMBIA	ATLANTICO	SOLEDAD	
FABRICANTE	Otro	9180502	INDUSTRIA HARINERA DE OCCIDENTE ESTABLECIMIENTO COMERCIAL PROPIEDAD DE VICENTE ARTURO SOLARTE SOLARTE CON DOMICILIO EN YUMBO - VALLE	AUTOPISTA CALI YUMBO 4	COLOMBIA	VALLE	YUMBO	
FABRICANTE	Nit	8001464256	ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A	CALLE 12 B N° 35 - 69	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	8001464256	ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A	CALLE 12 B N° 35 - 69	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	

[Imprimir] [<< Atras]

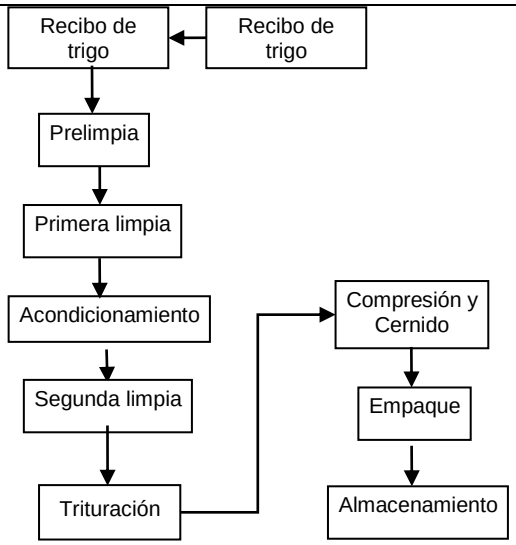
NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S
NUMERO DE NIT	802.001.105-9
NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	Harina de trigo fortificada tradicional. La Nieve, La Espiga Antioqueña
NUMERO DEL PERMISO SANITARIO	PSA-001620-2018
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Se presenta como un polvo blanco finamente dividido obtenido del endospermo del trigo.
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Vitamina B1, Vitamina B2, niacina, hierro, acido fólico

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**MICROORGANISMO**	**VALOR DE REFERENCIA NTC 267**
	Recuento de aerobios mesofilos UFC/g	200 000-300 000
	Recuento de Escherichia coli UFC/g	< 10
	Detección de salmonella / 25 g	Ausencia
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3000-5000
	Recuento de Bacillus cereus UFC/g	500-1000

COMPOSICIÓN QUÍMICA	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA NTC 267**	**METODO**
	Humedad en %	Máx. 14.5	Secado a 130ºC – NTC 529
	Cenizas % (en base seca)	Máx. 1.0	Incineración a 900ºC NTC 3806
	Proteína	Min 7.0	Kjeldahl, ISO 1871
	Gluten Húmedo	Min 20.0	NTC 5749, Determinación del gluten húmedo
	Gluten seco	Mínimo 7.0	NTC 5749, Determinación del gluten seco.
	Granulometría	Min 98 (Debe pasar a través de un tamiz 212 *u*)	NTC 267

METALES	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA**
	CADMIO (mg/Kg)	MAXIMO 0.2
	PLOMO (mg/Kg)	MAXIMO 0.2

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
	NIACINA	Min 55.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	HIERRO	Min 44.0	Absorción atomiza AOAC 985.35
	VITAMINA B1	Min 6.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	VITAMINA B2	Min. 4.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	ÁCIDO FÓLICO (mg/kg)	Min 1.54	HPLC

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	Es suministrado en bolsas de polietileno por 500 g en Pacas de 25 Libras y 1000 g en Pacas de 10 Kilos.
PROCESO DE ELABORACIÓN	
VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	Esta harina tiene un tiempo de vida útil de diez (10) meses, por lo que hay que tener en cuenta que las harinas con fecha de producción más reciente deben ser utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.
CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados. La harina absorbe la humedad y tiene una gran tendencia al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Luz solar, aireación y disposición en arrumes con espacio entre sí para circulación del aire son

	requerimientos básicos para el cuarto de la harina. Por otra parte, su almacenamiento no debe realizarse conjuntamente con productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto. No se debe comprimir demasiado la harina, por lo que se debe evitar forzar los arrumes, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra excesiva compresión. Es por lo anterior que se recomienda que los arrumes no contengan más de 20 pacas en altura para producto con presentación de pacas por Kilo y libra. En la base formar grupos de cuatro (25) bolsas y subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Manténgase alejado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación.
DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfonos: 3443088 Ext. 114
NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA	Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Decreto 1944 de 1996, Resolución 4506 de 2013, NTC 267 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 16379 de 2003, Resolución 2906 de 2007

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

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

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
1	2006-08-24	4 5 6.1	Se incluyen modificaciones de ciertos parámetros de Microbiología, tomando como base la NTC 1055 Cuarta Actualización. Se incluye numeral 5.1 Empaque, para incluir el material utilizado para empacar las pastas. Se incluye tiempo de vida útil del producto.
2	2009-05-07	_	Se colocaron los rangos en los valores de referencia de cada microorganismo
3	2011-05-25	_	Se coloca el nuevo logo de la empresa y se cambia la razón social a Molinos del Atlantico S.A.S
4	2011-11-30	_	Se modifica la vida útil a 10 meses
5	2012-01-30	_	Se añade una nueva marca comercial La espiga Antioqueña Se añaden los requisitos reglamentarios y la información de metales
6	2017-04-04	_	Se actualiza la normatividad reglamentaria. Se eliminó el requisito de stafilococcus
7	2018-07-21	_	Se actualizó el permiso sanitario

GENERALIDADES	
DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	**LECHE EN POLVO ENTERA**
DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO	Leche en Polvo Entera Cosmolac Fortificada con vitaminas (A y D3) y Hierro aminoquelado.
FABRICANTE	COSMOLAC S.A.S.
DATOS EMPRESA	● Dirección: Calle 12 No. 37-19. Zipaquirá – Cundinamarca / Colombia. ● Teléfonos: 300-7228142 / 320-4818202.
CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE
REGISTRO SANITARIO	RSA-0007502-2019
INGREDIENTES	Leche higienizada entera, vitaminas (A y D3) y Hierro aminoquelado.
ALÉRGENOS	Contiene lactosa como componente natural de la leche.

ALERGENO/ AGENTE SENSIBILIZANTE	UTLIZADO EN EL PRODUCTO		EQUIPO COMPARTIDO PROCESADO		ALMACENADO EN EL SITIO	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Mani (aceite de cacahuate)		NO		NO		NO
Lacteos/ Leche	SI		SI		SI	
Huevos		NO		NO		NO
Pescado		NO		NO		NO
Mariscos		NO		NO		NO
Soja o derivados		NO		NO		NO
Trigo		NO		NO		NO
Nueces de arbol o derivados		NO		NO		NO
Semillas de sesamo		NO		NO		NO
Semillas de mostaza/mostaza		NO		NO		NO
Gluten (Trigo, centeno o cebada)		NO		NO		NO
Sulfitos en cualquier cantidad		NO		NO		NO
Tartrazina (amarillo #5)		NO		NO		NO
Glutamato monosodico (msg)		NO		NO		NO
Apio		NO		NO		NO
Moluscos		NO		NO		NO
Lupino		NO		NO		NO

CONSERVACIÓN	Consérvese en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, consúmase en el menor tiempo posible sobre todo si se encuentra en una región húmeda.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto en polvo (granulometría malla 120) obtenido mediante la concentración y atomización con aire caliente de la leche pasteurizada. Tiene la ventaja de tener una vida útil más prolongada a diferencia de la leche fluida y un contenido mayor de calcio. Está fortificada con Vitaminas (A y D3) y un mineral (hierro). El hierro está presente en forma de aminoquelado para una mejor asimilación. La leche reconstituida debe aportar mínimo 1,5 mg/ 100 ml de Fe+2.
POBLACIÓN	Para niños, adolescentes y adultos.
GRUPO DE RIESGO	Consumidores que presenten riesgo con lactosa o caseína.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	● Bolsas desde 20g hasta 5000g. ● La bolsa tiene un peso de 0.008g.
USOS	● Como leche reconstituida. ● Como ingrediente en panadería, pastelería, heladería, chocolatería y demás. ● Otros usos.
USOS NO PREVISTOS, PERO RAZONABLEMENTE ESPERADOS.	● Yogurt ● Queso ● Alimento para consumo animal
VIDA ÚTIL	11 meses
PREPARACIÓN	Para una mejor disolución utilice agua tibia y mezcle con tenedor o licuadora. Para obtener un contenido de (200 ml): disuelva (30 g.) de leche entera en polvo o el equivalente a (2) cucharadas soperas rasas en (170 ml) de agua potable o hervida.

	COSMOLAC S.A.S.	Código: ID-EN-FT-03
	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	Versión 3.0
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA 900g	Fecha: Enero 2022

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional

Tamaño de la porción = 2 cucharadas (30 g)

Porciones del envase = 30

Cantidad por porción

Calorías 150 **Calorías de grasa 70**

Calorías de grasa saturada 45

			% Valor Diario*
Grasa Total 8 g			**12 %**
Grasa Saturada	5 g	25 %	
Grasa Trans	0 g	---	
Grasa Monoinsaturada	2g		
Grasa poliinsaturada	0g		
Colesterol 25 mg			**8 %**
Sodio 130 mg			**5 %**
Carbohidratos Totales	12 g		**4 %**
Fibra Dietaría	<1 g		**0 %**
Azúcares	11 g		---
Proteína 8 g		**16 %**	

Vitamina A 20%	Vitamina C	0%
Calcio 25%	Hierro	17%
Vitamina D3 20 %		

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

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

Calorías por gramo:

Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

	COSMOLAC S.A.S.	Código: ID-EN-FT-03
	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	Versión 3.0
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA 900g	Fecha: Enero 2022

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Parámetro	Descripción	Método	Norma
Color	Blanco-amarillento	Visión	NTC 1036 (norma de referencia)
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños a la naturaleza del mismo, tanto en el polvo como en la forma reconstituida	Olfato	
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños a la naturaleza del mismo, tanto en el polvo como en la forma reconstituida	Gusto	
Textura	Polvo fino y suave	Tacto	
Aspecto	Homogéneo y uniforme	Vista	

ENRIQUECIMIENTO CON HIERRO AMINOQUELADO (Resolución 333 de 2011)

PRODUCTO FORTIFICADO	COMPOSICIÓN PORCIÓN (g)				VDR EQUIVALENTE
	PRODUCTO	FERRAMIN	TOTAL	CONTENIDO MÍNINMO (VDR) %	(%)
Leche en polvo entera	**29.9762**	**0.0238**	**30**	**10%**	**17%**

El FERRAMIN está compuesto por 13% de sulfato ferroso monohidratado y glicina y 87% de ácido cítrico y maltodextrina.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (Decreto 616 de 2006 Ministerio de la protección social)

Requisitos	Mínimo	Máximo	Decreto
Materia grasa, en % m/m	26	33	616 de 2006. Ministe-rio de la Protec-ción So-cial.
Humedad, en % m/m	-	4	
Acidez expresada como ácido láctico, en % m/m	0.9	1.3	
Índice de insolubilidad en cm3	-	1	
Cenizas, en % m/m	-	6	
Proteínas, en % m/m (1)	24.5	-	
Proteínas de leche en los sólidos no grasos (Nx6.38) en % m/m (2)	34		
Na, en % m/m		0.42	
K, en % m/m		1.3	
Lactosa, en % m/m	34	44	

- (1) El % de proteínas está calculado con base en las proteínas de los sólidos no grasos de la leche.

- (2) Las proteínas de la leche en los sólidos no grasos de la leche están basadas en la norma Codex Stan 207.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Decreto 616 de 2006 Ministerio de la protección social)

Requisitos	n	m	M	c
Recuento microorganismos mesófilos ufc/g	3	1.000	10.000	1
NMP recuento de coliformes ufc/g	3	< 3	11	1
NMP recuento de coniformes fecales ufc/g	3	< 3	-	0
Recuento de mohos y levaduras ufc/g	3	100	500	1
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva ufc/g	3	<100	100	1
Recuento de *Bacillus cereus* ufc /g	3	100	1.000	1
Detección de *Salmonella* / 25 g	3	0	-	0

- NMP= número más probable (técnica empleada para productos con baja carga microbiana)
- n= número de muestras que se van a examinar.
- m= índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
- M= índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable.
- c= número de muestras permitidas con resultados entre m y M.
- <= léase menor de….

CONTAMINANTES (Resolución 4506 de 2013, Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015)

CONTAMINANTE	Límite máximo
Plomo (Pb)	0.02 mg/kg
Aflatoxinas (M1)	0.0005 mg/kg
Melanina	2.5 mg/kg

PROTOCOLO DE ANÁLISIS QUE ACOMPAÑA AL PRODUCTO PARA SER LIBERADO

ANÁLISIS	MÉTODO	NORMA
- Nombre correcto del producto. -Fecha de vencimiento vigente. -Número de lote. -Peso correcto. -Verificar que el envase no presente rupturas, suciedad, humedad, residuos orgánicos o imperfecciones. -Constatar que el sellado del envase sea hermético.	Visual	N.A.

Control Peso Neto Producto Terminado	El contenido neto del producto terminado debe corresponder al contenido enunciado en su rotulado o envase	Resolución 16379/03

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra "LOTE" o la letra "L" (*Resolución 5109 numeral 5.5.3*), este código está conformado por 6 dígitos, de los cuales los (2) primeros corresponden al código asignado al producto los (2) siguientes al mes donde fue fabricado y los (2) finales al año de fabricación (ejemplo: L 010321).

IDENTIFICACIÓN DE LA FECHA DE VENCIMIENTO

Para la identificación de la fecha de vencimiento en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra VEN (*Resolución 5109 numeral 5.6.3 literal d-4*). Este código está conformado por (8) números, correspondientes al DÍA, MES y AÑO donde vence el producto. Ejemplo: VEN 12-04-2021

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su empaque original a temperatura ambiente, en un lugar sin humedad y alejado del sol. No almacenar junto con productos que puedan causar contaminación cruzada. Una vez abierta la bolsa, cerrarla bien y procurar consumir el contenido en el menor tiempo posible sobre todo si la región es húmeda. El producto deberá transportarse en vehículos debidamente autorizados para transporte de alimentos, cumpliendo con todos los requisitos exigidos en el decreto 2674/2013.

ENVASE DEL PRODUCTO *(Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012)*

TIPO DE ENVASE	MATERIAL	CALIBRE	NÚMERO DE TINTAS
Envase Primario	BOPP Metalizado	30 µm	4 tintas
Embalaje	Caja corrugada de cartón	4, 27 mm	

LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 2310/1986, Resolución 2674/2013, Decreto 616/2006, Resolución 5109/2005, Resolución 333/2011, Resolución 16379/2003, Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012, NTC 1036 (como referencia).

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
TATIANA VELASCO PINEDA **Ingeniera de alimentos**	**CAMILA SERRANO FRANCO** **Gerente comercial**	**DIMITRIOS DIMOPOULOS** **Gerente general**

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia



FICHA TÉCNICA

Código: FTPT-SGC-040	**VERSIÒN:** 03 **Fecha Actualización:** 08/07/2019	**NIT:** 900314952-1

NOMBRE DEL PRODUCTOR	**TRAPICHEROS DE YOLOMBO:** • **PANELERA SAN JOAQUIN:** GUILLERMO ANTONIO MONTOYA • **ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO JORGE RAMIREZ C-PANELAS:** JORGE RAMIREZ • **TRAPICHE LA CANDELARIA**
PARA	**EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S**
NOMBRE DEL PRODUCTO	**PANELA EMPAQUETADOS EL TRECE**
DESCRIPCIÓN	Producto sólido de cualquier forma y presentación proveniente de la evaporación de jugo de caña de azúcar Saccharum officinarum, sin centrifugar, que contiene microcristales anhedrales no visibles al ojo humano, manteniendo sus elementos constitutivos como sacarosa, glucosa y minerales, no provenientes de la reconstitución de sus elementos. La panela puede presentar diferentes colores dependiendo de la materia prima usada, la variedad de la caña, las condiciones agro ecológicas y del proceso de elaboración. La panela debe estar libre de materias, olores y sabores extraños; no puede estar fermentada ni presentar ataques visibles de hongos o presencia de insectos

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

	Norma que cumple NTC 1311. Productos Agrícolas. Panela
CARACTERÍSTICAS	COLOR: Miel Oscura OLOR: Característico al producto, sin malos olor SABOR: Dulce, sin malos olores TEXTURA: Viscosa

COMPOSICIÓN	Caña de Azúcar 100% natural
ADITIVOS	Ninguno. En la elaboración de panela no se permite el uso de azúcar ni de miel procedente de ingenios azucareros
NOMBRE COMERCIAL	**PANELA EMPAQUETADOS EL TRECE**
PRESENTACIÓN COMERCIAL	-Empaque x 4 unidades de 500 gramos redonda -Empaque x 8 unidades de 920 gramos redonda -Empaque x 1 unidad de 500 gramos redonda -Empaque x 1 par de 1.000 gramos redonda -Empaque x 1 par 840 gramos redonda -Empaque x 18 unidades de 960 gramos redonda
REGISTRO SANITARIOS PRODUCTORES	**PANELERA SAN JOAQUIN: RSAA16I21504 Para:** Empaque x 4 unidades de 500 gramos redonda Empaque x 1 unidad de 500 gramos redonda Empaque x 1 par 840 gramos redonda Empaque x 8 unidades por 920 gramos Empaque x 18 unidades de 960 gramos redonda Empaque x 1 par de 1.000 gramos redonda **ESTABLECIMIENTO JORGE C RAMIREZA RSAA16I57213 Para:** Empaque x 4 unidades de 500 gramos redonda Empaque x 1 unidad de 500 gramos redonda Empaque x 1 par 840 gramos redonda Empaque x 8 unidades por 920 gramos Empaque x 18 unidades de 960 gramos redonda Empaque x 1 par de 1.000 gramos redonda **TRAPICHE LA CANDELARIA RSAA09I10913 Para:** Empaque x 4 unidades de 500 gramos redonda Empaque x 1 unidad de 500 gramos redonda Empaque x 1 par 840 gramos redonda Empaque x 8 unidades por 920 gramos

	Empaque x 18 unidades de 960 gramos redonda Empaque x 1 par de 1.000 gramos redonda	
USOS	Endulzante en la preparación de bebidas	
EMPAQUE Y EMBALAJE	**Empaque Primario:** Envoltura Plástica, tipo grado alimentario	
	Empaque Secundario: Caja de cartón corrugado	
	Embalaje: Caja x 24 unidades por 4 unidades de 500 gramos como neto Caja x 24 unidades por 8 unidades de 920 gramos como neto Caja x 48 unidades por 1 unidades de 500 gramos como neto Caja x 24 unidades por 2 unidades de 1000 gramos como neto Caja x 24 unidades por 2 unidades de 840 gramos como neto Caja x 24 unidades por 18 unidades de 960 gramos como neto	
VIDA ÚTIL	12 meses bajo condiciones de temperatura ambiente. Consumir antes de la fecha indicada en el envase	
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El producto debe almacenarse en ambientes secos, con buena ventilación y temperatura ambiente (no mayor a 25°C). Después de abierto consumir en el menor tiempo posible. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura del almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas para evitar contaminación.	
NORMATIVIDAD	Resolución 5109 del 2005	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
	Resolución 333 del 2011	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.

Resolución 683 de 2012	Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
NTC 1311	Esta norma establece los requisitos que debe cumplir y los métodos de ensayo a los cuales debe someterse la panela destinada para consumo humano.
Resolución 779 del 2006	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano y se dictan otras disposiciones.
Resolución 4506 de 2013	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones
Resolución 2671 del 2014	Por la cual se modifica la tabla 1 del artículo 4 de la Resolución 4506de 2.013.
Resolución número 3462 de 2008	Por la cual se modifica el parágrafo del artículo 9° y el artículo 15 de la Resolución 779 de 2006 y se dictan otras disposiciones
Resolución número 4121 de 2011	Por la cual se modifica parcialmente la Resolución 779 de 2006, modificadas por las Resoluciones 3462 de 2008 y 3544 de 2009.
Resolución 16379 del 2003	Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacados

NORMATIVIDAD	Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 del 2013	Tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

**** CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS**

Requisitos	Mínimo	Máximo
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5.5%	-
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	83%
Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2%	-
Cenizas, en %	0.8%	-
Humedad, en %	-	9.0%
Plomo expresado con Pb en mg/kg	-	0.2
Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0.1
SO_2	NEGATIVO	
Colorantes	NEGATIVO	

RESOLUCION 779 DE 2006

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

**CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	
REQUISITO	**ESPECIFICACIÓN**
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	< 150 UFC/g
Según NTC 1311	

CONDICCIONES DE RECHAZO	Producto sin rotular bajo normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento, o estar vencido, empaque averiado, peso inferior al solicitado, con color al característico y olor desagradable. Producto que al momento de la entrega tenga menos de 3 meses de vida útil
INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS	No contiene

ELABORÓ:	LIDER DE CALIDAD	**FIRMA:** Paulina Díaz Naranjo.
REVISÓ:	DIRECCIÒN DE PLANTA	
APROBÓ:	DIRECCION DE PLANTA	**FIRMA:**
Copias Actualizadas: Departamento de Calidad y Producción (Físico y Magnético).*Versión Dispuesta a cambios.		

	PLAZA ANDINA S.A.	Código: FTS-23
		Versión: 02
	REQUESITOS DE FABRICACION FICHAS TECNICAS PRODUCTO TERMINADO	Vigente desde: 06/02/2023
		Página 1 de 5

NOMBRE DE PRODUCTO	ACEITE DE SOYA	
PERMISO SANITARIO	PSA-0002035-2019	
MODALIDAD	EMPACAR Y VENDER	
VIGENCIA	2026/07/02	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO/ MARCA	DORADO	
INGREDIENTES	ACEITE DE SOYA	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	ACEITE EXTRAÍDO DE LAS SEMILLAS DE SOYA	
CARACTERISTICASDEL PRODUCTO	Aceite refinado sometido a la acción de medios químicos combinados y a procesos físicos o simplemente, que ha sido sometido a la acción de dichos procesos, y consecuente filtración, con el fin de liberarlo de algunos contaminantes químicos y colores excesivos.	
PROPIEDADES SENSORIALES	Olor	Características del producto, fresco, libre de olores ajenos y rancios.
	Sabor	Característico de producto, libre de sabores ajenos y rancios.
	Textura	Liquida, sin presencia de materiales extraños de sustancias empleadas en su extracción y refinación.
	Color	Amarillo Claro.
	Aspecto	Limpio, sin indicios de turbiedad o suciedad
CARACTIRISTICAS MICROBIOLÓGICAS	Es un producto estable que no permite el desarrollo ni la supervivencia de microorganismos	
	Recuento de Staphilococo aureus Coagulasa Positiva UFC/ml	<100
	Recuento Mohos y levaduras UFC/ml	<100
	E. Coli – Coliformes fecales UFC/ml	<10
	Detección de Salmonella spp en 25ml	Ausencia
	Detección Listeria monocytogenes	Ausencia

CARACTARISTICAS FISICOQUÍMICAS	ANALISIS	ESPECIFICACION		METODO DE ENSAYO
		Rango Mínimo	Rango Máximo	
	Densidad relativa a 20 °C g/ml	0.919	0,925	Densidad relativa a 20 °C g/ml
	Índice de refracción a 40 °C	1.466	1.470	Índice de refracción a 40 °C
	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)
	Índice de yodo (Cg l2/g)	124		139
	Materia insaponificable g/kg			<15
	Humedad y materia volátil en (%)			0,2
	Impurezas insolubles en (%)		0,05	Impurezas insolubles en (%)
	Contenido de jabón (PPM)		Negativo	Contenido de jabón (PPM)
	Valor de peróxidos (mq. O2/kg)		5,0	Valor de peróxidos (mq. O2/kg)
	Acidez, como ácido oleico en (%)		0,1	Acidez, como ácido oleico en (%)
	Metales pesados, mg/kg* Hierro Cobre Plomo Arsénico	 - - - -	 1.5 mg/kg 0.1 mg/kg 0.1 mg/kg 0.1 mg/kg	Metales pesados, mg/kg* Hierro Cobre Plomo Arsénico
	Se realiza anualmente mediante laboratorio externo bajo los parámetros de la RESOLUCION 2154 DE 2012.			

CUMPLIMIENTO DE LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS RESOLUCION 2906/2007

CLETODIM	0.5*
CLORDANO	0.02 LMRE
CLORPIRIFOS	0.03
HEPTACLORO	0.02 LMRE
METOMILO	0.2

(*): Dosis en el límite de determinación o próxima al mismo

INFORMACION NUTRICIONAL	**INFORMACION NUTRICIONAL** **Tamaño de la porcion:** 10 ml **Numero de porciones por envase:** 100 APROX

Calorias (kcal)	Por 100 g	Por porcion
	900	90
Grasa Total	100 g	10 g
Grasa Poliinsaturada	58 g	5,8 g
Grasa Saturada	14 g	1,4 g
Grasa Trans	0 g	0,0 g
Carbohidratos Totales	0 g	0,0 g
Fibra	0 g	0 g
Azúcares Totales	0 g	0 g
Azúcares Añadidos	0 g	0 g
Proteina	0 g	0,0 g
Sodio	0 mg	0,00 mg

No es fuente significativa de vitamina A, calcio, hierro,vitamina D, Vitamina B1 y zinc.

ADVERTENCIA Y RECOMENDACIONES	Consumir antes de la fecha indicada en el envase. Evitar el sobrecalentamiento, lo preferible es no sobrepasar durante la fritura la temperatura de 220 °C. Si se utiliza una freidora eléctrica, regular el termostato para que el aceite no humee ni se oscurezca. Desechar siempre el aceite sobrecalentado y quemado. Los alimentos a freír deben estar secos, el agua favorece la descomposición del aceite. El aire, la luz y el calor afectan la calidad del aceite, motivo por el cual es conveniente conservarlo tapado a temperatura ambiente y en un sitio alejado de la luz directa y de cualquier fuente de calor.

MATERIAL DE EMPAQUE (envase utilizado)	Botella o envase plástico con tapa rosca de grado alimentario no reutilizable; elaborado en material plástico PET (Tereftalato de polietileno). Según resoluciones 683 y 4143 de 2012	
ROTULADO	Las etiquetas son de papel esmaltado que fácilmente se adhieren a los envases, el embalaje se realiza en cajas de cartón corrugado o plástico termo encogido. Se informará en la etiqueta toda información requerida según las resoluciones en cuanto a rotulado, según resolución 5109/2005 y 810 de 2021	
PRESENTACIONES COMERCIALES	**PRESENTACIÓN**	**UNIDADES POR CAJA**
	110 ml	24
	250 ml	24
	430 ml	24
	500 ml	24
	710 ml	12
	800 ml	12
	820 ml	12
	900 ml	12
	1000 ml	12
	2000 ml	6
	2700 ml	6
	3000 ml	6
	4800 ml	6
	18 L	1
	19 L	1
	20 L	1

UBICACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO	Trazabilidad por código de loteo, grabado en el envase. L:01S-01-H L: Lote, 01: Línea de envasado, S: Soya, H: Hora de llenado Fecha de vencimiento: V: DD/MM/AA V: Vence, DD: Día de vencimiento / MM: Mes de vencimiento / AA: Año de

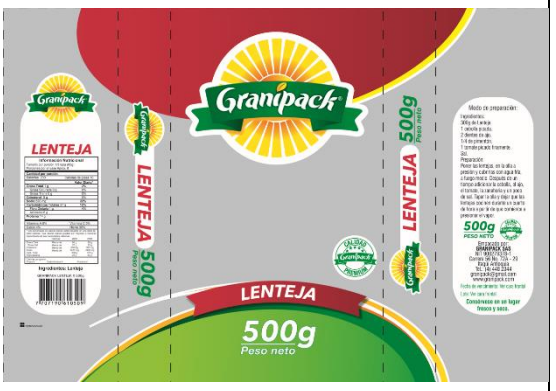
VIDA UTIL	El aceite de Soya tiene una vida útil de 12 meses, a partir de la fecha de envasado.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto embalado se almacena en estibas dentro de la planta envasadora. Según resolución 2674 de 2013	
BENEFICIO Y VENTAJAS	Naturalmente libre de colesterol por ser de origen vegetal. No es hidrogenado. Se conserva bien bajo condiciones adecuadas de almacenamiento. Resistente a altas temperaturas con relación a otros tipos de aceite.	
	El producto no tiene contra indicaciones para consumo público en general.	
HISTORIA DEL DOCUMENTO	**Revisión**	**Fecha de revisión**
	2	06/02/23

Vegetarianos	SI
Veganos	SI
Lacto-vegetarianos	SI

Elaborado por:	**Revisado y aprobado por:**
Ing. De producción y de aseguramientode la calidad	Director de producción.

La información contenida en este documento es considerada por PLAZA ANDINA S.A. como verdadera y exacta, sin embargo, sólo la ofrece como una orientación para el usuario de sus productos, quien debe evaluar, investigar y verificar el comportamiento de cada producto, para cada aplicación particular. PLAZA ANDINA S.A. no asume ninguna responsabilidad por daños a propiedades o personas, que puedan resultar del uso inadecuado de sus productos o de la información suministrada.

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-LT
		VERSIÓN: 03
	LENTEJA	FECHA: 26/10/2022

NOMBRE DEL PRODUCTO	Lenteja	
NOMBRE CIENTÍFICO	*Lens sculenta, Moench*	
MARCA COMERCIAL	GRANIPACK	
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	- Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 4506/2013 - Resolución 5109/2005 - NTC 937 - Resolución 719/2015 - Resolución 683/2012 - Resolución 4143/2012 - Codex stand 171 - Resolución 1407/2022	
CLASIFICACIÓN	Tipo I grado 2, según NTC 937 segunda actualización.	
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido a partir de la fumigación, limpieza o selección de los granos y posterior empaque.	
INGREDIENTES	100 % lenteja	
DECLARACIÓN DE ALERGENOS	Se empaca en una planta donde se empaca avena (gluten) y maní.	
REQUISITOS GENERALES	No se aceptan lentejas que poseen olores objetables o con residuos de metales tóxicos o que estén infestadas o infectadas. No debe exceder los límites de metales pesados ni plaguicidas por el Codex alimentarius.	
PRESENTACION COMERCIAL	• Paca de 25 unidades x 500g, 460g o 1000g cada una. • Saco de 50 Kg.	
EMPAQUE PRIMARIO	**Paca:** Dimensiones Ancho: 13,2 cm - Largo: 19,2 cm Material: PEBD (Polietileno de baja densidad). Las tintas utilizadas son avaladas por la FDA como aptas para el empaque de alimentos, y no migran al producto. **Saco:** Polipropileno	
EMPAQUE SECUNDARIO	Paca: Dimensiones Calibre: Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm Material: PEAD Saco: Ancho 50 cm - Largo 80cm	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS		

ATRIBUTO	METODO	DESCRIPCIÓN
Color	Organoléptico	Marrón o verde
Sabor	Organoléptico	Característico
Olor	Organoléptico	Característico
Textura	Organoléptico	Dura

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-LT
		VERSIÓN: 03
	LENTEJA	FECHA: 26/10/2022

REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS		
Parámetro	**Max.**	**Método**
Materia dura	0.3%	NTC 937
Daños dañados	2.5%	NTC 937
Granos abiertos	3.0%	NTC 937
Granos partidos	2.0%	NTC 937
Variedades contrastantes	3.0%	NTC 937

FISICOQUIMICO		
Parámetro	**Máx.**	**Método**
Humedad	Max 13%	Balanza analizadora de humedad
Impurezas	Max 1.0%	Tamizaje

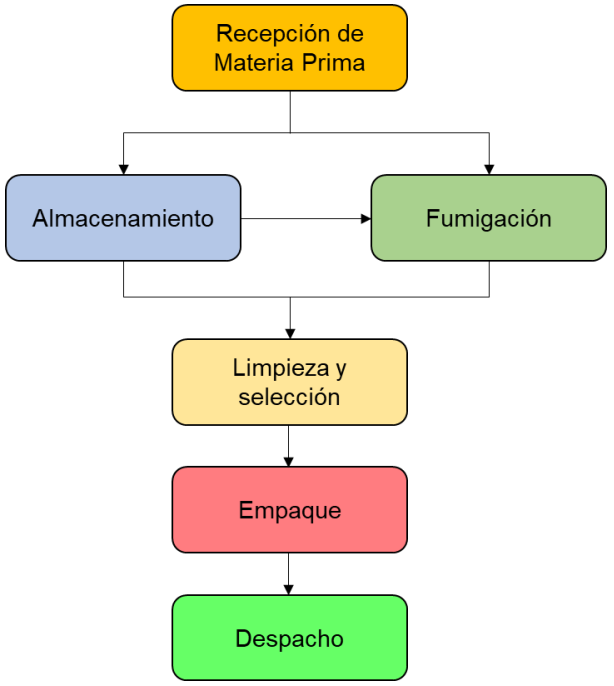
MICROBIOLÓGICO		
Parámetros	**Especificación**	**Método**
Recuento de *Escerichia coli*	< 10 UFC/g	AOAC Research Institut 041002, Nov 2019
Recuento mohos y levaduras	< 3.000 UFC/g	NTC 5698

BROMATOLOGICO		
Parámetro	**Especificación**	**Método**
Humedad	Max. 13 %	IN-GS-3.053 V13 2020-09-25
Proteínas	Min 15 %	IN-GS-3.048 V9 2020-09-15
Grasa	Máx. 1.2 %	IN-GS-3.050 V13 2020-09-29
Carbohidratos	Máx. 75 %	Cálculo por diferencia de componentes diferentes a carbohidratos
Cenizas	Mín. 2.5 %	IN-GS-3.045 V9 2020-09-30

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-LT
		VERSIÓN: 03
	LENTEJA	FECHA: 26/10/2022

REQUISITOS ESPECIFICOS	**LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR** De acuerdo con la resolución 2906 de 2007 **LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS** De acuerdo con la resolución 4506 del 2013
MERCADO OBJETIVO	Todo tipo de consumidor.
CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES	Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco, seco protegido del sol y la humedad.
INSTRUCCIONES DE USO	Ingredientes: 300 gr. de lenteja, 1 cebolla picada, 2 diente de ajo, ¼ pimentón y 1 tomate picado finamente y sal. Preparación: Poner las lentejas, en la olla a presión y cubrirlas con agua fría, a fuego medio. Después de un tiempo adicionar la cebolla, el ajo, el tomate, la zanahoria y un poco de sal. Tapar la olla y dejar que las lentejas cocinen durante un cuarto de hora a partir de que comience a presionar el vapor.
TRANSPORTE	El vehículo que transporte el producto debe ser limpio, cumplen con la normatividad legal sanitaria vigente que aplique y aptos para el transporte de alimentos secos.
VIDA ÚTIL	12 meses
CÓDIGO EAN	Para 460g: 7707190610516 Para 500g: 7707190610509 Para 1000g: 7707190610240
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	El lote está dado por el día del año que se empaque va desde 001 hasta 365
DATOS DEL FABRICANTE (EMPACADOR)	GRANIPACK S.A.S Dirección: Cra. 56 # 72A 29 PBX: 6071600 e-mail: servicioalcliente@granipack.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-LT
		VERSIÓN: 03
	LENTEJA	FECHA: 26/10/2022

DIAGRAMA DE FLUJO	

Elaborado por:



Jenny Villegas
COORDINADORA DE SIG

CONTROL DE CAMBIOS

Fecha: 21 03 2022	**Responsable**: Jenny Villegas
Versión anterior: 01	**Version Nueva:** 02
Cambio: Modificación de flujograma de proceso.	

Fecha: 26 10 2022	**Responsable**: Jenny Villegas
Versión anterior: 02	**Version Nueva:** 03
Cambio: Datos de contacto: teléfono y correo electrónico. Código del documento. Declaración de alérgenos.	

Nombre del Producto	CONSERVAS DE ATÚN
Nombre Comercial del Producto	ATUN LOMITOS EN ACEITE
Marca	PERLADO
Uso previsto	Alimento listo para el consumo, acompañado con ensaladas, arroz entre otros.
Generalidades, tratamiento, procesado y sistema de envasado	**Descripción del Proceso Productivo**: El Atún es pre-cocido, enfriado y limpiado para extraer el lomo y/o lomito que es compactado y cortado para introducirlo en el envase cilíndrico, luego es mezclado con el líquido de cobertura (Aceite de soya , Agua, y sal), envasado en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración. Los lomos y/o lomitos son obtenidos luego de la limpieza sencilla de la superficie del Atún, La presencia del 18% de trocitos o rallado es debido al corte de los mismos en el proceso de llenado.
Requisitos Específicos	**Ingredientes / Composición (Formula cuali y cuantitativa):** Atún (*Thunnus albacares*) 65 %, Aceite de soya 23 %, Agua 10%, y Sal 2.0%. **Alérgeno**: Contiene Pescado. **Ingredientes GMO:** No contiene GMO **Ingredientes irradiados:** No contiene ingredientes irradiados. **Presentación:** Peso Neto 175 gramos. Peso Drenado 115 gramos.

Requisitos Organolépticos.

Apariencia	Característico
Color	Característico
Olor y Sabor	Característico
Textura	Firme

Requisitos Físico-Químico.

Requisitos	**Límite máximo**
Histamina	Máx. 50.0 mg/kg (50 ppm)
Cloruro de sodio, expresado como NaCl	Máx. 2.0 %
Nitrógeno Básico Volátil	< 30 mg/100g
pH	Máx. 5.5 - 6.5

Metales pesados contaminantes:

Requisitos	**Límite máximo**
Mercurio, como Hg	0.5 mg/kg
Metilmercurio	0.5 mg/kg
Cadmio, como Cd	0.1 mg/kg
Plomo, como Pb	0.2 mg/kg
Arsénico, como As	0.7 mg/kg
Estaño Sn	100 mg/kg

Requisitos Microbiológicos: Esterilidad Comercial.
El producto es esterilizado a Fo=6. Cumple con los siguientes parámetros, que se reportan en el análisis de incubación en laboratorio.

PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.	
Parámetros	**Limites**
Mesófilos aerobios y anaerobios Termófilos aerobios y anaerobios	Ausencia en prueba esterilidad comercial.

Requisitos Específicos	**Requisitos nutricionales:** N/A **Concentraciones de aditivos:** N/A **Condiciones de transporte:** El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículos cerrados. A temperatura ambiente, alrededor de los 20°C a 30°C.

	Almacenamiento: Conservar en un ambiente fresco, seco. protegido del Sol y las lluvias. A temperatura ambiente, alrededor de los 20°C a 30°C. **Vida Útil:** El producto tiene una vida útil de 4 años. **Certificaciones de planta:** Certificación HACCP Certificación de BPM Certificado de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria
Empaque	**Empaque Primario:** Envase y tapa metálico (TFS. ECCS) barniz interior Sanitario Aluminizado (BPANI), barniz exterior Transparente. Tapa Metálica con abre fácil. **Envase Secundario:** Caja de cartón corrugado por 48 Conservas **Recomendaciones de manejo:** No exponer al Sol, Manejar con cuidado, Evitar humedad, No pisar, No exponer a olores Penetrantes, Apilamiento recomendado 15 Cajas.
Etiquetado	El etiquetado se apega a la NTE INEN 1334-Rotulado de productos alimenticios, partes 1,2 y 3 vigentes, resolución No. 2492-2022 O a la ley de etiquetado del país de destino. **En empaque Primario:** Conservar en lugar fresco y seco, Producto listo para el consumo, Una vez abierto el producto cambiar de envase y mantener en refrigeración o consumir inmediatamente. **Información alergénica:** Contiene Pescado.
Métodos de distribución	Mayoristas, distribuidores, grandes cadenas, autoservicios, mini mercados, tiendas.
Grupo poblacional/ Consumidores	Todo público, a excepción de personas alérgicas al consumo de pescado.
Porción recomendada	La deseada por el consumidor final
Requisitos legales, reglamentarios aplicables y normativas referenciales	Norma NTE INEN 184:2013, NTE INEN 1772:2013, NTE INEN 1334 partes 1, 2 y 3 vigentes. Codex 119-1981, STAN 70-1981, CAC/RCP 52-2003, CXC 1- 1969. Resolución 148-2007, Resolución 776 – 2008, NTC 4433. Reglamento CE 221/2002, CE 1881/2006, CE 2073/2005 Fichas técnicas de clientes.
Dirección de la Planta	Km. 8 ½ Vía Manta – Rocafuerte. Jaramijó – Manabí - Ecuador.

CONTROL DE CAMBIOS Y ACTUALIZACIONES

REVISIÓN Nº	FECHA	MODIFICACIONES	CAUSA DE MODIFICACIONES
1	04-03-2019	-X-	Implementación
2	04-03-2020	Revisión de documento	Caducidad del documento
3	04-03-2021	Revisión de documento	Caducidad del documento
4	27-05-2022	Revisión de documento	Caducidad del documento

ELABORADO POR	APROBADO POR
PUERTOMAR S.A. SISTEMA DE GESTIÓN FIRMA AUTORIZADA	PUERTOMAR S.A. CONTROL DE CALIDAD FIRMA AUTORIZADA
Ing. Leticia Acuña, Mg. **Gestión documental**	**Blgo. Juan Carlos Yagual** **Jefe Control de Calidad**

FICHA TÉCNICA **MAYONESA BAJA EN GRASA Y CALORIAS**	

1	Denominación legal del producto	Mayonesa baja en grasa y calorías.

2	Clasificación Resolución 719/2015	**13.4.1 Riesgo alto.** Registro sanitario

3	Datos del fabricante	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S. Nit: 800.090.890-5 Calle 73 A # 44-77 Itagüí, Antioquia. Tel: (4) 448 28 99 e-mail: catalinalotero@nutrimenti.com.co

4	Marcas a las que tiene alcance	Bary, Pompeya, Juanita, Ekono, Superinter, Aburrá, Frescampo, Bassi, Heinz

5	Registro sanitario No.	RSA-0007097-2018

6	Material de envase y presentaciones comerciales	**Envase en vidrio y/o plástico (polietileno, polipropileno y/o pet) con tapa rosca o presión** de 100 hasta 6000 gramos. **Envase doy pack plástico con/sin válvula dosificadora de** 70 hasta 6000 gramos. **Bolsa flexible plástica con/sin válvula con/sin dosificadora** de 6 hasta 6000 gramos. **Cuñete plástico x** 15 hasta 200 kilogramos.

7	Listado de ingredientes	**Formulación No. 1:** Agua, aceite vegetal, azúcar, almidón modificado, vinagre, huevos, sal, estabilizantes (goma xanthan, CMC), harina de mostaza, conservantes (Sorbato de potasio, benzoato de sodio), cebolla en polvo, especias, secuestrante (EDTA), acidulante (ácido cítrico), saborizante idéntico al natural (mayonesa), colorante artificial (Betacaroteno). **Formulación No. 2:** Agua, aceite vegetal, azúcar, vinagre, espesante (almidón modificado), huevos, sal, estabilizantes (goma xanthan, CMC), harina de mostaza, condimentos, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), acidulante (ácido fosfórico y ácido cítrico), secuestrante (EDTA), extracto de especias naturales, antioxidante (TBHQ), colorante artificial (betacaroteno). **Formulación No. 3:** Agua, aceite vegetal, azúcar, almidón modificado, huevos, vinagre, sal, estabilizantes (goma xanthan, CMC), acidulante (ácido cítrico, ácido acético, ácido fosfórico), harina de mostaza, especies, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), saborizante natural, saborizante idéntico al natural, secuestrante (EDTA), colorante artificial (betacaroteno). **Formulación No. 4:** Agua, aceite vegetal, espesante (almidón modificado), azúcar, vinagre, huevos, sal, estabilizantes (goma xanthan, CMC), acidulantes (ácido cítrico, ácido fosfórico), especias, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), extracto de especias naturales, secuestrante (EDTA), Antioxidante (TBHQ). **Formulación No. 5:** Agua, aceite vegetal, almidón modificado, huevos, azúcar, vinagre, sal, estabilizantes (goma xanthan, CMC), acidulante (ácido cítrico, ácido acético, ácido fosfórico), especias, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), saborizante idéntico al natural, secuestrante (EDTA). **Formulación No. 6:** Agua, aceite vegetal, huevos, almidón modificado, azúcar, vinagre, sal, estabilizantes (goma xanthan, CMC), conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), cebolla en polvo, saborizante idéntico al natural (Mayonesa) acidulante (ácido cítrico), secuestrante (EDTA). **Formulación No.7:** Agua, aceite vegetal, espesante (almidón modificado), vinagre, azúcar, huevos, sal, estabilizantes (goma xanthan, CMC), acidulantes (ácido cítrico, ácido fosfórico), conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), especias, saborizantes naturales, secuestrante (EDTA), Antioxidante (TBHQ).

		Formulación No.8: Agua, aceite vegetal, almidón modificado, azúcar, huevos, vinagre, sal, estabilizantes (goma xanthan, CMC), acidulantes (ácido cítrico, ácido acético, ácido fosfórico), conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), especias, saborizante idéntico al natural (mayonesa), secuestrante (EDTA). **Formulación N°.9:** Agua, aceite vegetal, azúcar, vinagre, espesante (almidón modificado), huevos, sal, estabilizantes (goma xanthan, CMC), harina de mostaza, condimentos, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), acidulantes (ácido fosfórico y ácido cítrico), secuestrante (EDTA), extracto de especias naturales, antioxidante (TBHQ), colorante artificial (betacaroteno).

8	Ingredientes alérgenos directos o con posible contacto en el proceso.	Contiene huevo y mostaza, puede contener aceite de soya. Se elabora en una planta que procesa con tartrazina, sulfitos y leche.

9	Aditivos alimentarios empleados	Estabilizantes: Goma xanthan, CMC. Conservante: Sorbato de potasio, benzoato de sodio. Colorante artificial: betacaroteno. Saborizante idéntico al natural o natural: mayonesa. Acidulante: Ácido acético, Ácido cítrico, Ácido fosfórico Secuestrante: EDTA Antioxidante: TBHQ

10	Legislación aplicada al producto	Mayonesa (referente): Resolución 17882/85 Contenido neto: resolución 16379 /2003 Rotulado nutricional: resolución 333/2011 Rotulado general: resolución 5109/2005 Colorantes: Resolución 10593/1985 Conservantes: Resolución 4125/1991 Acidulantes: Resolución 4126/1991 Antioxidantes: Resolución 4124/1991 Límite máximo residuos plaguicidas: Resolución 2906/2007 Niveles máximos contaminantes: Resolución 4506/2013 Límite máximo residuos medicamentos veterinarios: resolución 1382/2013

11	Características sensoriales	Color: Blanco Olor: Característico del producto Sabor: Característico del producto Textura: masa blanda homogénea

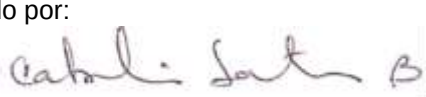
12	Características fisicoquímicas	**Mayonesa Bary** **pH:** 3.3 a 3.6 **Viscosidad:** 50.000 cps a 80.000 cps
		Mayonesa Pompeya **pH:** 3.2 a 3.5 **Viscosidad:** 40.000 cps a 60.000 cps
		Mayonesa Juanita **pH:** 3.1 a 3.5 **Viscosidad:** 40.000 cps a 60.000 cps

13	Características microbiológicas	Aerobios Mesófilos (ufc/g)…….. máx.1000 Coliformes totales (NMP)…….. < 3 Coliformes fecales (NMP)…….. < 3 Esporas Clostridium Sulfito R…….. < 10 Mohos y levaduras (ufc/g)…….. máx. 50 Estafilococo…….. < 100 Bacillus cereus…….. < 100 Salmonella…….. negativa

14	Proceso de elaboración	1. Pesaje de ingredientes 2. Homogenización de ingredientes de la base para mayonesa 3. Preemulsión 4. Emulsión 5. Análisis fisicoquímico y sensorial. 6. Envasado, codificado, etiquetado, embalado.

15	Proceso térmico	Este producto no es sometido a un proceso de térmico.

16	Usos e instrucciones	Producto listo para su consumo, ideal para todo tipo de comidas rápidas.
17	Condiciones de conservación	Consérvese en un lugar limpio, seco, fresco y alejado de los rayos directos del sol o cualquier fuente de calor, después de abierto el envase manténgase refrigerado y consúmase antes de la fecha de vencimiento.
18	Vida útil	Este producto tiene una vida útil de 09 meses luego de su fecha de elaboración.
19	Porción recomendada	1 cucharada la cual equivale a 15 gramos
20	Grupo poblacional al que va dirigido	Producto dirigido a niños mayores de 4 años y adultos
21	Identificación del lote y fecha de vencimiento	**Ven**: vence; **Día**: En número; **Mes:** Tres primeras letras; **Año:** Dos últimos dígitos. **L:** Lote; Número generado por SAP **Ejemplo:** VEN 25 AGO 13 L 2895120 En caso del sistema de repujado o termo-impresión el producto estará identificado de la siguiente manera: **Ven**: vence; **Mes**: En número; **Año:** Todos los dígitos; **L:** Lote; Número generado por SAP **Ejemplo:** VEN 08 2015 L 2895120

Elaborado por: 	Catalina Lotero B Ingeniera de alimentos CC. 43.615.730

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD	CODIGO: SGCI-FT-MZ
		VERSIÓN: 02
	FICHA TÉCNICA MAZAMORRA	FECHA: 25 02 2024

NOMBRE DEL PRODUCTO	Mazamorra de maíz	
NOMBRE CIENTÍFICO	*Zea mays L.*	
MARCA COMERCIAL	GRANIPACK	
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	- Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 4506/2013 - Resolución 5109/2005 - NTC 366 - NTC 3594 - Resolución 719/2015 - Resolución 683/2012 - Resolución 4143/2012 - Resolución 1407/2022	
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido a partir empaque de maíz amarillo trillado y harina precocida de maíz.	
INGREDIENTES	Maíz amarillo trillado y harina precocida de maíz.	
DECLARACIÓN DE ALERGENOS	Se empaca en una planta donde se empaca avena (gluten) y maní.	
PRESENTACION COMERCIAL	• Paca de 25 unidades x 400g cada una. • Paca de 25 unidades x 500g cada una.	
EMPAQUE PRIMARIO	Material: Laminado de PEBD/PEBD Las tintas utilizadas son avaladas por la FDA como aptas para el empaque de alimentos, y no migran al producto.	
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Calibre: Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm Material: PEAD	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS		

ATRIBUTO	METODO	DESCRIPCIÓN
Color	Organoléptico	Amarillo, naranja
Sabor	Organoléptico	Característico del maíz
Olor	Organoléptico	Característico del maíz
Textura	Organoléptico	Grano fraccionado de forma redondeada, plana o semidentada, libre de aglomeraciones.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD	CODIGO: SGCI-FT-MZ
		VERSIÓN: 02
	FICHA TÉCNICA MAZAMORRA	FECHA: 25 02 2024

REQUISITOS ESPECIFICOS: MAÍZ

CARACTERISTICAS FÍSICAS		
Parámetro	**Especificación**	**Método**
Peso Hectolitro	Min 69 %	NTC 366
Daños dañados por calor	Máx. 1.0%	NTC 366
Granos partidos por hongos	Máx. 1.5%	NTC 366
Total granos dañados	Máx. 5.0%	NTC 366
Granos partidos y material extraño	Máx. 3.0%	NTC 366

MICROBIOLÓGICO		
Parámetros	**Especificación**	**Método**
Recuento de *Escerichia coli*	< 10 UFC/g	AOAC Research Institut 041002, Nov 2019
Recuento mohos y levaduras	< 3.000 UFC/g	NTC 5698

FISICOQUIMICO		
Parámetro	**Máx.**	**Método**
Humedad	Max 15%	Balanza analizadora de humedad
Impurezas	Max 1.0%	Tamizaje

BROMATOLOGICO		
Parámetro	**Especificación**	**Método**
Humedad	14.2 %	IN-GS-3.053 V13 2020-09-25
Proteínas	5.72%	IN-GS-3.048 V9 2020-09-15
Grasa	0.58 %	IN-GS-3.050 V13 2020-09-29
Carbohidratos	67.0 %	Cálculo por diferencia de componentes diferentes a carbohidratos
Cenizas	1.4 %	IN-GS-3.045 V9 2020-09-30

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD	CODIGO: SGCI-FT-MZ
		VERSIÓN: 02
	FICHA TÉCNICA MAZAMORRA	FECHA: 25 02 2024

<table>
<tr><td>REQUISITOS ESPECIFICOS: MAÍZ</td><td>
<table>
<tr><th>LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR</th></tr>
<tr><td>De acuerdo con la resolución 2906 de 2007</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS Y MICOTOXINAS</th></tr>
<tr><td>De acuerdo con la resolución 4506 del 2013</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS ESPECIFICOS: HARINA DE MAÍZ</td><td>
<table>
<tr><th colspan="3">MICROBIOLÓGICO</th></tr>
<tr><th>Parámetros</th><th>Especificación</th><th>Método</th></tr>
<tr><td>Recuento de Escerichia coli</td><td>< 10 UFC/g</td><td>AOAC Research Institut 041002, Nov 2019</td></tr>
<tr><td>Recuento mohos y levaduras</td><td>< 1.000 UFC/g</td><td>NTC 5698</td></tr>
<tr><td>Bacillus cereus</td><td>< 300 UFC/g</td><td>AOAC 980.31, Ed 21st, 2019</td></tr>
<tr><td>Salmonella spp</td><td>Ausencia/25g</td><td>AOAC 2016.01, 21st, 2019</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS Y MICOTOXINAS</th></tr>
<tr><td>De acuerdo con la resolución 4506 del 2013</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR</th></tr>
<tr><td>De acuerdo con la resolución 2906 de 2007</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>MERCADO OBJETIVO</td><td>Todo tipo de consumidor.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES</td><td>Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</td><td>Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco, seco protegido del sol y la humedad.</td></tr>
<tr><td>INSTRUCCIONES DE USO</td><td>Ingredientes:
500 o 400 gramos de mazamorra, leche y bocadillo al gusto
Modo de preparación:
Poner a remojar por lo menos 15 horas el maíz (se recomiendo que sea en refrigeración), enjuagar, eliminar el agua de remojo y cocinar el maíz hasta que esté blando. Si desea espesar el claro, agregar un al gusto la harina de maíz teniendo en cuenta que, a mayor cantidad más espeso queda el claro, dejar hervir un poco más.
Cuando la mazamorra esté lista, servir con leche y bocadillo al gusto.</td></tr>
<tr><td>TRANSPORTE</td><td>Los vehículos en los que se despacha nuestro producto cumplen con la normatividad legal sanitaria vigente, que aplique al transporte de alimentos.</td></tr>
</table>

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD	CODIGO: SGCI-FT-MZ
		VERSIÓN: 02
	FICHA TÉCNICA MAZAMORRA	FECHA: 25 02 2024

VIDA ÚTIL	8 meses
CÓDIGO EAN	Para 400g: 7707190610202 Para 500g: 7707190610103
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	El lote está dado por el día del año que se empaque va desde 001 hasta 365
DATOS DEL FABRICANTE (EMPACADOR)	GRANIPACK S.A.S Dirección: Cra. 56 # 72A 29 PBX: 6071600 e-mail: servicioalcliente@granipack.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.

Elaborado por:



Jenny Villegas
COORDINADORA DE SIG

CONTROL DE CAMBIOS

Fecha: 25 02 2024	**Responsable**: Jenny Villegas
Versión anterior: 01	**Version Nueva:** 02
Cambio: Datos de contacto: teléfono y correo electrónico. Código del documento. Declaración de alérgenos. Flujograma del proceso.	

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 02 Actualización

4. Número de formulario 141136436941

(415)7707212489984(8020) 000014113643694 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
8 1 1 0 2 9 5 2 5	3	Operativa de Grandes Contribuyentes 3 1	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
PRODUCTOS LACTEOS AURA S.A.S.

36. Nombre comercial	37. Sigla
PRODUCTOS LACTEOS AURA AURALAC	AURALAC S.A.S.

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Antioquia 0 5	Rionegro 6 1 5

41. Dirección principal
VDA LA LAJA K M 37 AUT MEDELLIN-BOGOTA

42. Correo electrónico info.auralac@auralac.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	6 0 4 5 6 3 1 5 1 5	3 1 4 7 1 6 4 4 3 3

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2
1 0 4 0	2 0 0 2 0 4 0 5	4 7 1 1	2 0 2 3 0 8 2 1			

Ocupación

51. Código	52. Número establecimientos
	1

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	5	7	9	1	0	1	3	1	4	1	6	1	9	4	1	4	2	4	8	5	2	5	5	5	9	6	3	6	4									

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
07- Retención en la fuente a título de rent
09- Retención en la fuente en el impuesto
10- Obligado aduanero
13- Gran contribuyente
14- Informante de exogena
16- Obligación facturar por ingresos bienes
19- Productor de bienes y/o servicios exen
41- Declaración anual de activos en el exte
42- Obligado a llevar contabilidad
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico
55 - Informante de Beneficiarios Finales
59 - Autorretención especial renta
63 - Impuestos a las bebidas ultraprocesa
64 - Impuesto producto comestible ultrapro

Usuarios aduaneros

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código	2 2	2 3								

11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
3	1	57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre ARBELAEZ ROJAS CARLOS ARTURO

985. Cargo Representante legal Certificado

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141136436941

(415)7707212489984(8020) **000014113643694 1**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
8 1 1 0 2 9 5 2 5	3	Operativa de Grandes Contribuyentes 3 1	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas	1 2	64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	1

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 5	0 1
72. Número	1 2 5 3	3 6
73. Fecha	2 0 0 1 0 8 0 9	2 0 2 0 1 0 1 5
74. Número de notaría	1	
75. Entidad de registro	0 3	0 3
76. Fecha de registro	2 0 0 1 0 8 2 1	2 0 2 0 1 1 1 7
77. No. Matrícula mercantil	4 2 3 2 3	4 2 3 2 3
78. Departamento	0 5	0 5
79. Ciudad/Municipio	0 5 1	0 5 1
Vigencia		
80. Desde	2 0 0 1 0 8 0 9	2 0 1 9 0 2 2 2
81. Hasta	2 0 3 1 0 8 0 9	2 0 9 9 1 2 3 1

Composición del Capital

82. Nacional	1 0 0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	1 0 0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control: Superintendencia de Sociedades 5

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 0	2 0 1 5 0 1 0 1		-
2	2 1	2 0 1 9 0 2 2 2		-
3		Año Mes Día		-
4		Año Mes Día		-
5		Año Mes Día		-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.
2		8 0 0 0 1 2 3 7 5	0

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante: QBCO S.A.S.

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141136436941

(415)7707212489984(8020) **000014113643694 1**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
8 1 1 0 2 9 5 2 5	3	Operativa de Grandes Contribuyentes 3 1	

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 2 0 1 1 2 0

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	7 1 6 5 8 3 0 2		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
ARBELAEZ	ROJAS	CARLOS	ARTURO

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL SUPL 1 9	2 0 2 4 0 9 2 4

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadan 1 3	1 6 2 8 1 6 7 4		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
ESCOBAR	DURAN	JAIME	EDUARDO

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141136436941

(415)7707212489984(8020) **000014113643694 1**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
8 1 1 0 2 9 5 2 5	3	Operativa de Grandes Contribuyentes	3 1	

Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

1

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudada 1 3	7 1 6 5 8 3 0 2		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
ARBELAEZ	ROJAS	CARLOS	ARTURO

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
		2 0 2 1 1 2 3 0	

2

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudada 1 3	1 9 2 2 5 6 2 8		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
PAYAN	VILLAMIZAR	CARLOS	EDUARDO

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
		2 0 2 4 0 6 1 8	

3

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudada 1 3	1 0 8 5 2 6 9 6 3 4		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
ACOSTA	BURBANO	MARIA	JOSE

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
		2 0 2 4 0 6 1 8	

4

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudadan 1 3	7 9 5 9 9 7 1 0		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
ACOSTA	SANCHEZ	EDWIN	RENEE

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
		2 0 2 0 1 1 1 7	

5

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudadan 1 3	2 9 1 0 9 3 9 5		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
RIVERA	SALAZAR	ANA	MILENA

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
		2 0 2 0 1 1 1 7	

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141136436941

(415)7707212489984(8020) **000014113643694 1**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
8 1 1 0 2 9 5 2 5	3	Operativa de Grandes Contribuyentes	3 1	

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal

124. Tipo de documento	125. Número de identificación	126. DV	127. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	1 0 0 7 4 3 5 0 8 8		3 1 2 7 2 1 T

128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres
JARAMILLO	PINZON	MARIA	JOSE

132. Número de Identificación Tributaria (NIT)	133. DV	134. Sociedad o firma designada
8 6 0 0 0 8 8 9 0	5	ERNST & YOUNG AUDIT S A S

135. Fecha de nombramiento
2 0 2 4 0 4 2 5

Revisor fiscal suplente

136. Tipo de documento	137. Número de identificación	138. DV	139. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	1 0 3 5 8 7 8 3 0 6	5	3 0 9 9 6 7 T

140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres
VALENCIA	HERRERA	SANTIAGO	GABRIEL

144. Número de Identificación Tributaria (NIT)	145. DV	146. Sociedad o firma designada
8 6 0 0 0 8 8 9 0	5	ERNST & YOUNG AUDIT S A S

147. Fecha de nombramiento
2 0 2 4 0 4 2 5

Contador

148. Tipo de documento	149. Número de identificación	150. DV	151. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	1 0 2 8 0 2 7 2 0 6	0	2 7 4 9 0 4 T

152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres
BELTRAN	GUZMAN	DANIEL	FELIPE

156. Número de Identificación Tributaria (NIT)	157. DV	158. Sociedad o firma designada

159. Fecha de nombramiento
2 0 2 4 0 5 2 2

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Establecimientos

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141136436941

(415)7707212489984(8020) **000014113643694 1**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
8 1 1 0 2 9 5 2 5		Operativa de Grandes Contribuyentes	3 1	

Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros

1

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	
Establecimiento de comerci 0 2	Elaboración de productos lácteos 1 0 4 0	

162. Nombre del establecimiento: PRODUCTOS LACTEOS AURA AURALAC

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	
Antioquia 0 5	Rionegro 6 1 5	

165. Dirección: VDA LA LAJA

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
4 2 5 8 9	2 0 0 2 0 4 0 3	
168. Teléfono	**169. Fecha de cierre**	
6 0 4 5 6 3 1 5 1 5		

2

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	
Punto de venta 1 7	Comercio al por menor en establecimientos no especializados con surtido co 4 7 1 1	

162. Nombre del establecimiento: PDV CENTENARIO JAMUNDI

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	
Valle del Cauca 7 6	Jamundí 3 6 4	

165. Dirección: CR 10 19 40

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
1 1 9 2 7 2 3	2 0 2 3 0 7 1 2	
168. Teléfono	**169. Fecha de cierre**	
3 1 8 3 5 3 5 2 8 1		

3

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	

162. Nombre del establecimiento:

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	

165. Dirección

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
168. Teléfono	**169. Fecha de cierre**	

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

CÁMARA DE COMERCIO DEL ORIENTE ANTIOQUENO

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 16/02/2025 - 18:22:03
Recibo No. H000028150, Valor 0

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN QGSmMg389U

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=51 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

La matrícula mercantil proporciona seguridad y confianza en los negocios,renueve su matrícula a más tardar el 31 de marzo de 2025.

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Razón Social : PRODUCTOS LACTEOS AURA S.A.S
Sigla : AURALAC S.A.S
Nit : 811029525-3
Domicilio: Rionegro, Antioquia

MATRÍCULA

Matrícula No: 42323
Fecha de matrícula: 21 de agosto de 2001
Ultimo año renovado: 2024
Fecha de renovación: 27 de marzo de 2024
Grupo NIIF : GRUPO I - NIIF PLENAS

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal : VDA LA LAJA KM 37 AUTOPISTA MEDELLIN-BOGOTÁ
Municipio : Rionegro, Antioquia
Correo electrónico : contabilidad@auralac.com
Teléfono comercial 1 : 5631515
Teléfono comercial 2 : 5633408
Teléfono comercial 3 : No reportó.

Dirección para notificación judicial : VDA LA LAJA KM 37 AUTOPISTA MEDELLIN-BOGOTÁ
Municipio : Rionegro, Antioquia
Correo electrónico de notificación : info.auralac@auralac.com

La persona jurídica **SI** autorizó para recibir notificaciones personales a través del correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y del 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

CONSTITUCIÓN

Por Escritura Pública No. 1253 del 09 de agosto de 2001 de la Notaria 1a De Rionegro de Rionegro, inscrito en esta Cámara de Comercio el 21 de agosto de 2001, con el No. 7513 del Libro IX, se constituyó la persona jurídica de naturaleza comercial denominada PRODUCTOS LACTEOS AURA S.A AURALAC S.A.

REFORMAS ESPECIALES

Por Acta No. 31 del 22 de febrero de 2019 de la Asamblea De Accionistas de Rionegro, inscrito en esta Cámara de Comercio el 25 de febrero de 2019, con el No. 44226 del Libro IX, se inscribió TRANSFORMACION DE SOCIEDAD C0MERCIAL DE S.A A S.A.S

TÉRMINO DE DURACIÓN

La persona jurídica no se encuentra disuelta y su duración es indefinida.

OBJETO SOCIAL

Objeto social. La sociedad tendrá por objeto social principal la producción y comercialización de productos lácteos, cárnicos y alimenticios en general, tanto en el mercado nacional como en por fuera del territorio de la república de colombia, así como la importación, exportación, comercialización, distribución y representación de todos los elementos, equipos e insumos relacionados con el procesamiento de alimentos agropecuarios, prestar asesorías en el montaje e implementación de empresas del sector agropecuario y alimenticio, centros de salud veterinaria, almacenes, locales y centros de distribución de equipos, insumos, y servicios. La sociedad podrá ejecutar todos los negocios convenientes o útiles para el cumplimiento de su objeto social principal; en consecuencia, siempre que se haga con el propósito de desarrollar su objeto social y que esté permitido por la ley, la sociedad podrá: (A) adquirir, enajenar, gravar, administrar, recibir o dar en arrendamiento o a cualquier otro título toda clase de bienes muebles o inmuebles; (b) intervenir, como acreedora o como deudora, en operaciones de crédito, dando o recibiendo las garantías del caso, cuando haya lugar a ellas; (c) girar, aceptar, endosar, asegurar, cobrar y negociar en general, títulos valores y cualquier otra clase de créditos; (d) formar parte de otras sociedades que se propongan actividades semejantes, complementarias o accesorias de la empresa social, o que sean de conveniencia general para los accionistas, o absorber tales empresas; (e) celebrar contratos de cuentas en participación, sea como partícipe activa o como partícipe inactiva; (f) realizar operaciones de tesorería, incluyendo las inversiones temporales en títulos de renta fija o variable; (g) celebrar y ejecutar todo tipo de actos o contratos que sean convenientes o necesarios para el desarrollo de su objeto social, incluyendo contratos de licencia, contratos de arriendo financiero, contratos de asistencia técnica o de servicios técnicos, y en general, todos los actos y contratos preparatorios, complementarios o accesorios de todos los anteriores, los que se relacionan con la existencia y el funcionamiento de la sociedad y los demás que sean conducentes al buen logro de los fines sociales, y (f) cualquier otra actividad lícita. La sociedad no podrá garantizar obligaciones de terceros, sin previa autorización de la junta directiva.

CAPITAL

* CAPITAL AUTORIZADO *

Valor	$ 1.000.000.000,00
No. Acciones	100.000,00
Valor Nominal Acciones	$ 10.000,00

* CAPITAL SUSCRITO *

Valor	$ 240.000.000,00
No. Acciones	24.000,00
Valor Nominal Acciones	$ 10.000,00

* CAPITAL PAGADO *

Valor	$ 240.000.000,00
No. Acciones	24.000,00
Valor Nominal Acciones	$ 10.000,00

FACULTADES Y LIMITACIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL

Facultades: El representante legal tendrá en desarrollo del objeto social, las siguientes funciones y atribuciones: (a) representar a la Sociedad judicial y extrajudicialmente ante los accionistas, terceros y toda clase de autoridades judiciales y administrativas, pudiendo nombrar mandatarios para que representen a la Sociedad cuando fuere el caso; (b) ejecutar y hacer ejecutar los acuerdos y resoluciones de la asamblea general de accionistas y de la junta directiva; (c) realizar y celebrar los actos y contratos que tiendan a realizar los fines de la Sociedad; (d) salvo autorización previa y expresa de la junta directiva, abstenerse de celebrar cualquier acto o contrato comprendido dentro del objeto social (o series de actos o contratos relacionados) para: (i) a adquisición de bienes o la contratación de servicios por parte de la Sociedad, cuando la cuantía del acto o contrato exceda el equivalente a setecientos noventa y ocho (798) Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes, o cuando el plazo para la ejecución del acto o contrato sea superior a cinco (5) años; (ii) la enajenación de bienes o adquirir obligaciones, cuando la cuantía del acto o contrato exceda el equivalente a setecientos noventa y ocho (798) Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes, o cuando el plazo para la ejecución del acto o contrato sea superior a cinco (5) años; (iii) constituir cualquier gravamen sobre los activos o bienes de la Sociedad; (e) nombrar y remover libremente a los empleados de la Sociedad cuyo nombramiento no esté atribuido a la asamblea general de accionistas, a la junta directiva o al Accionista Mayoritario; (f) presentar oportunamente a consideración de la junta directiva el presupuesto de inversiones, ingresos y gastos que requiera la Sociedad; (g) presentar a la junta directiva en tiempo oportuno, los estados financieros de propósito general individuales y consolidados cuando sea del caso, con sus notas, cortadas al fin del respectivo ejercicio junto con los documentos que señale la ley y el informe de gestión, así como el especial cuando se dé la configuración de un grupo empresarial, todo lo cual para su posterior presentación a la asamblea general de accionistas; (h) al igual que los demás administradores, deberá rendir cuentas comprobadas de su gestión al final de caja ejercicio, dentro del mes siguiente a la fecha en la cual se retire de su cargo y cuando se las exija el órgano que sea competente para ello; (i) cumplir los demás deberes que le señalen los reglamentos de la Sociedad y los que le corresponden por el cargo que ejerce y particularmente velar por que a través de la Sociedad o en la prestación de los servicios que constituyen su objeto social principal no fluyan o pasen dineros de origen ilícito; (j) delegar determinadas funciones propias de su cargo dentro de los límites señalados en los estatutos; (k) cuidar de la recaudación e inversión de los fondos de la Sociedad; y (l) velar por que todos los empleados de la Sociedad cumplan estrictamente sus deberes y poner en conocimiento de la asamblea general de accionistas o junta directiva las irregularidades o faltas graves que ocurran sobre este particular.

Que entre las funciones de la junta directiva esta: (m) autorizar al representante legal para celebrar cualquier acto o contrato (o series de actos o contratos relacionados) para: (i) la adquisición de bienes o la contratación de servicios por parte de la Sociedad, cuando la cuantía del acto o contrato exceda el equivalente a setecientos noventa y ocho (798) Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes, o cuando el plazo para la ejecución del acto o contrato sea superior a cinco (5) años; (ii) la enajenación de bienes o adquirir obligaciones, cuando la cuantía del acto o contrato exceda el equivalente a setecientos noventa y ocho (798) Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes, o cuando el plazo para la ejecución del acto o contrato sea superior a cinco (5) años; o (iii) constituir cualquier gravamen sobre los activos o bienes de la Sociedad.

NOMBRAMIENTOS

REPRESENTANTES LEGALES

Por Acta No. 64 del 15 de octubre de 2020 de la Junta Directiva, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 20 de noviembre de 2020 con el No. 51665 del libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
GERENTE	CARLOS ARTURO ARBELAEZ ROJAS	C.C. No. 71.658.302

Por Acta No. 116 del 24 de septiembre de 2024 de la Junta Directiva, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 30 de septiembre de 2024 con el No. 72795 del libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE	JAIME EDUARDO ESCOBAR DURAN	C.C. No. 16.281.674

Por Acta No. 31 del 22 de febrero de 2019 de la Asamblea De Accionistas, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 25 de febrero de 2019 con el No. 44227 del libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
SEGUNDO SUPLENTE DEL GERENTE	. VACANTE	**********

JUNTA DIRECTIVA

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
PRINCIPALES		
MIEMBRO PRINCIPAL JUNTA DIRECTIVA	CARLOS ARTURO ARBELAEZ ROJAS	C.C. No. 71.658.302
MIEMBRO PRINCIPAL JUNTA DIRECTIVA	CARLOS EDUARDO PAYAN VILLAMIZAR	C.C. No. 19.225.628
MIEMBRO PRINCIPAL JUNTA DIRECTIVA	MARIA JOSE ACOSTA BURBANO	C.C. No. 1.085.269.634
SUPLENTES		
MIEMBRO PRINCIPAL JUNTA DIRECTIVA	. VACANTE	**********
MIEMBRO SUPLENTE JUNTA DIRECTIVA	EDWIN RENEE ACOSTA SANCHEZ	C.C. No. 79.599.710
MIEMBRO SUPLENTE JUNTA DIRECTIVA	ANA MILENA RIVERA SALAZAR	C.C. No. 29.109.395

Por Acta No. 39 del 11 de noviembre de 2021 de Único Accionista, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 30 de diciembre de 2021 con el No. 57376 del libro IX, se designó a:

PRINCIPALES

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION

MIEMBRO PRINCIPAL JUNTA DIRECTIVA	CARLOS ARTURO ARBELAEZ ROJAS	C.C. No. 71.658.302

SUPLENTES

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
MIEMBRO PRINCIPAL JUNTA DIRECTIVA	. VACANTE	**********

Por Extracto del Acta No. 43 del 18 de junio de 2024 de Único Accionista, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 15 de julio de 2024 con el No. 71663 del libro IX, se designó a:

PRINCIPALES

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
MIEMBRO PRINCIPAL JUNTA DIRECTIVA	CARLOS EDUARDO PAYAN VILLAMIZAR	C.C. No. 19.225.628
MIEMBRO PRINCIPAL JUNTA DIRECTIVA	MARIA JOSE ACOSTA BURBANO	C.C. No. 1.085.269.634

Por Acta No. 36 del 15 de octubre de 2020 de la Asamblea Extraordinaria De Accionistas, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 17 de noviembre de 2020 con el No. 51614 del libro IX, se designó a:

SUPLENTES

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
MIEMBRO SUPLENTE JUNTA DIRECTIVA	EDWIN RENEE ACOSTA SANCHEZ	C.C. 79.599.710
MIEMBRO SUPLENTE JUNTA DIRECTIVA	ANA MILENA RIVERA SALAZAR	C.C. 29.109.395

REVISORES FISCALES

Por Extracto del Acta No. 42 del 20 de marzo de 2024 de la Asamblea De Accionistas, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 30 de abril de 2024 con el No. 70434 del libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION	T. PROF
FIRMA REVISORIA FISCAL	ERNST & YOUNG AUDIT S.A.S.	NIT No. 860.008.890-5	

Por documento privado No. AS-4162-24 del 17 de abril de 2024 de la Firma Revisora Fiscal, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 30 de abril de 2024 con el No. 70434 del libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION	T. PROF
REVISOR FISCAL PRINCIPAL	MARIA JOSE JARAMILLO PINZON	C.C. No. 1.007.435.088	312721 T

	ENTIDAD: 8600088905 - ERNST & YOUNG AUDIT S.A.S		
REVISOR FISCAL SUPLENTE	SANTIAGO VALENCIA HERRERA ENTIDAD: 8600088905 - ERNST & YOUNG AUDIT S.A.S	C.C. No. 1.035.878.306	309967 T

REFORMAS DE ESTATUTOS

Los estatutos de la sociedad han sido reformados así:

DOCUMENTO	INSCRIPCIÓN
*) D.P. No. 1 del 30 de marzo de 2005 de la Revisor Fiscal	10787 del 01 de abril de 2005 del libro IX
*) D.P. No. 1 del 15 de septiembre de 2006 de la Revisor Fiscal	12406 del 21 de septiembre de 2006 del libro IX
*) D.P. No. 1 del 30 de diciembre de 2010 de la Revisor Fiscal	19309 del 31 de diciembre de 2010 del libro IX
*) Cert. del 23 de diciembre de 2015 de la Revisor Fiscal	32744 del 29 de diciembre de 2015 del libro IX
*) E.P. No. 72 del 17 de enero de 2019 de la Asamblea De Accionistas Rionegro	43817 del 23 de enero de 2019 del libro IX
*) Acta No. 31 del 22 de febrero de 2019 de la Asamblea De Accionistas	44226 del 25 de febrero de 2019 del libro IX
*) Cert. del 22 de febrero de 2019 de la Revisor Fiscal	44524 del 18 de marzo de 2019 del libro IX
*) Acta No. 33 del 21 de marzo de 2019 de la Asamblea Extraordinaria De Accionistas	46285 del 25 de julio de 2019 del libro IX
*) Acta No. 36 del 15 de octubre de 2020 de la Asamblea Extraordinaria De Accionistas	51613 del 17 de noviembre de 2020 del libro IX

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los Actos Administrativos de registro quedan en firme, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la CÁMARA DE COMERCIO DEL ORIENTE ANTIOQUENO, los sábados **NO** son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los Actos Administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

SITUACIONES DE CONTROL Y GRUPOS EMPRESARIALES

Por documento privado del 14 de marzo de 2019 de el Representante Legal , inscrito en esta Cámara de Comercio el 19 de marzo de 2019, con el No. 44539 del Libro IX, se inscribió la comunicación que se ha configurado una situación de control : Situacion de control: Qbco s.A.S (controlante) y productos lacteos aura s.A.S - Auralac s.A.S.
**** EMPRESA MATRIZ / CONTROLANTE :** QBCO S.A.S.

CONTROLANTE
Identificación: 8000123750
Nacionalidad: COLOMBIANO/A
Domicilio: 76111 - Buga
País: Colombia
Fecha de configuración de la situación: 22/02/2019

**** EMPRESA SUBORDINADA / CONTROLADA** : PRODUCTOS LACTEOS AURA S.A.S
Domicilio: Rionegro, Antioquia
País: Colombia

Por documento privado del 20 de mayo de 2019 de el Representante Legal Matriz , inscrito en esta Cámara de Comercio el 23 de mayo de 2019, con el No. 45469 del Libro IX, se inscribió la comunicación que se ha configurado un grupo empresarial : Conformacion de grupo empresarial entre: Matriz: Qbcoa s.A.S y subordinadas: Fadeplast buga s.A.S (desde el 20 de abril de 2013), cf qbco s.A.S (desde el 13 de noviembre de 2018) y productos lacteos aura s.A.S auralac s.A.S (desde el 01 de marzo de 2019) ; en virtud de los presupuestos del articulo 28 de la ley 222 de 1995.

**** EMPRESA MATRIZ / CONTROLANTE** : QBCO S.A.S.
MATRIZ
Identificación: 8000123750
Nacionalidad: COLOMBIANO/A
Domicilio: 76111 - Buga
País: Colombia
Descripción de la actividad: DESCRIPCIóN DE LA ACTIVIDAD: ACTIVIDAD PRINCIPAL: QBCO S.A.S. TIENE COMO OBJETO SOCIAL LA FABRICACIóN, IMPORTACIóN, COMERCIALIZACÓN, DISTRIBUCIóN Y EXPORTACIÓN, DE TODO TIPO DE PRODUCTO DE CONSUMO MASIVO, INCLUIDOS PERO SIN LIMITARSE A, CONCENTRADOS, ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO Y ANIMAL, ELEMENTOS DE ASEO PARA EL HOGAR Y PERSONAL, IMPORTAR Y COMERCIALIZAR PRODUCTOS PESQUEROS, CONSERVAS, CONGELADOS Y FRESCOS, LOS CUALES PODRÁN SER IMPORTADOS MEDIANTE CUALQUIER MEDIO MARíTIMO, TERRESTRE, FLUVIAL O AÉREO. LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS; LA EXPLOTACIÓN, TRANSFORMACIóN, ENAJENACIÓN, Y DISTRIBUCIÓN DE TODOS LOS SUBPRODUCTOS DERIVADOS DE LA FABRICACIÓN DE CONCENTRADOS, ACEITES Y GRASAS; EL MONTAJE, APROVECHAMIENTO DE FáBRICAS DE BENEFICIO DE OLEAGINOSAS; LA EXPLOTACIÓN DE LA INDUSTRIA MOLINERA EN LA TRANSFORMACIóN DE MATERIAS PRIMAS A BASE DE CEREALES, PRODUCCIÓN, Y COMERCIALIZACIóN DE PASTAS ALIMENTICIAS, SECAS Y FRESCAS A BASE DE HARINA DE TODO TIPO DE CEREALES; LA PRODUCCIÓN, COMERCIALIZACIóN Y VENTA DE PASTAS ALIMENTICIAS, LA CELEBRACIÓN DE CONTRATOS DE TODO TIPO INCLUYENDO DE MAQUILA CON SOCIEDADES O ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A LAS ACTIVIDADES ANTES MENCIONADAS; VENTA DE MATERIAS PRIMAS DE NUTRICIÓN ANIMAL, CELEBRAR TODA CLASE DE CONTRATOS PARA OBTENER AYUDA TÉCNICA E INDUSTRIAL NECESARIA PARA EL MEJOR DESARROLLO DE LOS NEGOCIOS SOCIALES, LA ADQUISICIóN E IMPORTACIóN DE ELEMENTOS Y MATERIA PRIMA INDISPENSABLE PARA EL PROCESO INDUSTRIAL DE LOS PRODUCTOS ANTERIORMENTE SEÑALADOS, ENTRE OTROS.

**** EMPRESA SUBORDINADA / CONTROLADA** : PRODUCTOS LACTEOS AURA S.A.S
SUBORDINADA
Identificación: 8110295253
Nacionalidad: COLOMBIANO/A
Domicilio: 05615 - Rionegro
Dirección : Vda la laja km 37

País: Colombia
Descripción de la actividad: ACTIVIDAD PRINCIPAL: LA SOCIEDAD TIENE POR OBJETO SOCIAL PRINCIPAL LA PRODUCCIóN Y COMERCIALIZACIóN DE PRODUCTOS LáCTEOS, CáRNICOS Y ALIMENTICIOS EN GENERAL, TANTO EN EL MERCADO NACIONAL COMO EN POR FUERA DEL TERRITORIO DE LA REPúBLICA DE COLOMBIA, ASí COMO LA IMPORTACIóN, EXPORTACIóN, COMERCIALIZACIóN, DISTRIBUCIóN Y REPRESENTACIóN DE TODOS LOS ELEMENTOS, EQUIPOS E INSUMOS RELACIONADOS CON EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS, PRESTAR ASESORíAS EN EL MONTAJE E IMPLEMENTACIóN DE EMPRESAS DEL SECTOR AGROPECUARIO Y ALIMENTICIO, CENTROS DE SALUD VETERINARIA, ALMACENES, LOCALES Y CENTROS DE DISTRIBUCIóN DE EQUIPOS, INSUMOS, Y SERVICIOS.
Fecha de configuración de la situación: 01/03/2019

**** EMPRESA SUBORDINADA / CONTROLADA** : FADEPLAST BUGA S.A.S.
SUBORDINADA
Identificación: 9006142433
Nacionalidad: COLOMBIANO/A
Domicilio: 76111 - Buga
País: Colombia
Descripción de la actividad: ACTIVIDAD PRINCIPAL: LA SOCIEDAD TIENE POR OBJETO SOCIAL PRINCIPAL LA FABRICACIóN Y COMERCIALIZACIóN DE EMPAQUES, LLENADO Y ETIQUETADO DE PRODUCTOS LíQUIDOS O SóLIDOS, ASí COMO LA IMPORTACIóN Y EXPORTACIóN DE MAQUINARIA Y DE MATERIAS PRIMAS.
Fecha de configuración de la situación: 20/04/2013

**** EMPRESA SUBORDINADA / CONTROLADA** : C.F. QBCO SAS
SUBORDINADA
Identificación: 9012287883
Nacionalidad: COLOMBIANO/A
Domicilio: 25817 - Tocancipa
País: Colombia
Descripción de la actividad: ACTIVIDAD PRINCIPAL: LA SOCIEDAD TIENE POR OBJETO SOCIAL PRINCIPAL LA FABRICACIóN, IMPORTACIóN, COMERCIALIZACIóN, DISTRIBUCIóN Y EXPORTACIóN, DE ALIMENTOS DE , CONSUMO HUMANO.
Fecha de configuración de la situación: 13/11/2018

**** EMPRESA SUBORDINADA / CONTROLADA** : PRODUCTOS LACTEOS AURA S.A.S
Domicilio: Rionegro, Antioquia
País: Colombia

Por documento privado No. . del 27 de abril de 2021 de el Representante Legal , inscrito en esta Cámara de Comercio el 03 de mayo de 2021, con el No. 54006 del Libro IX, se inscribió la comunicación que se ha configurado un grupo empresarial : Actualizacion grupo empresarial: Matriz: Qbco s.A. Subordiandas:Derivados lácteos qbco s.A.S, c.F. Qbco s.A.S., Productos lácteos aura s.A.S. Y fadeplast buga s.A.
**** EMPRESA SUBORDINADA / CONTROLADA** : DERIVADOS LÀCTEOS QBCO S.A.S.
SUBORDINADA
Identificación: 901409625-9
Nacionalidad: COLOMBIANO/A
Domicilio: 25817 - Tocancipa
Descripción de la actividad: ACTIVIDAD PRINCIPAL: LA SOCIEDAD TIENE POR OBJETO SOCIAL PRINCIPAL LA FABRICACIóN, COMERCIALIZACIóN, DISTRIBUCIóN Y EXPORTACIóN DE PRODUCTOS LáCTEOS Y SUS DERIVADOS

Y ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO EN GENERAL, TANTO EN EL MERCADO NACIONAL COMO EN POR FUERA DEL TERRITORIO DE LA REPúBLICA DE COLOMBIA.
Fecha de configuración de la situación: 10/09/2020

**** EMPRESA SUBORDINADA / CONTROLADA :** PRODUCTOS LACTEOS AURA S.A.S
Domicilio: Rionegro, Antioquia
País: Colombia

Por documento privado del 10 de diciembre de 2021 de la Controlante , inscrito en esta Cámara de Comercio el 27 de diciembre de 2021, con el No. 57313 del Libro IX, se inscribió la comunicación que se ha configurado un grupo empresarial : Configuracion de grupo empresarial entre demeter brands limited (controlante indirecta), qbco S.A.S (controlante directa) y c.F qbco S.A.S, derivados lácteos qbco S.A.S, productos lacteos aura S.A.S, transportes auralac S.A.S (controladas).
**** EMPRESA MATRIZ / CONTROLANTE :** QBCO S.A.S.
CONTROLANTE DIRECTA
Identificación: 8000123750
Domicilio: 76111 - Buga
País: Colombia
CIIU : C1030 - Elaboracion de aceites y grasas de origen vegetal y animal
CIIU : C1089 - Elaboracion de otros productos alimenticios n.c.p.
CIIU : C1104 - Elaboracion de bebidas no alcoholicas, produccion de aguas minerales y otras aguas embotelladas
CIIU : G4620 - Comercio al por mayor de materias primas agropecuarias; animales vivos

**** EMPRESA SUBORDINADA / CONTROLADA :** TRANSPORTES AURALAC S.A.S
CONTROLADA DIRECTA POR PRODUCTOS LACTEOS AURA S.A.S.
Identificación: 9006748636
Domicilio: 05615 - Rionegro
Dirección : Cl 42 56 39 lc 506
País: Colombia

**** EMPRESA SUBORDINADA / CONTROLADA :** PRODUCTOS LACTEOS AURA S.A.S
Domicilio: Rionegro, Antioquia
País: Colombia

Por documento privado del 08 de marzo de 2023 de la Controlante , inscrito en esta Cámara de Comercio el 26 de mayo de 2023, con el No. 65194 del Libro IX, se inscribió la comunicación que se ha configurado un grupo empresarial : Modificacion del grupo empresarial matriz: Qbco S.A, subordinadas: Productos lacteos aura S.A.S, c.F qbco S.A.S, derivados lácteos qbco S.A.S, fadeplast buga S.A.S, , transportes auralac S.A.S, el llano dc S.A.S zomac.
**** EMPRESA SUBORDINADA / CONTROLADA :** EL LLANO DC S.A.S. ZOMAC
SUBORDINADA DE LA MATRIZ- QBCO S.A.S.
Identificación: 9016802588
Nacionalidad: COLOMBIANO/A
Domicilio: 05887 - Yarumal
Dirección : Kilómetro 90 via yarumal antioquia

País: Colombia
Descripción de la actividad: ACTIVIDAD PRINCIPAL: LA SOCIEDAD TIENE POR OBJETO SOCIAL PRINCIPAL LA FABRICACIóN DE DERIVADOS LáCTEOS PARA EL CONSUMO HUMANO, LA VENTA DE INSUMOS AGROPECUARIOS, LA VENTA Y EL ACOPIO DE LECHE CRUDA Y EL TRANSPORTE TERRESTRE DE MERCANCíAS.
Fecha de configuración de la situación: 10/02/2023
Presupuesto que da lugar a la situación de control y/o al grupo empresarial: "Numeral 1 Artículo 261 Código de Comercio".

**** EMPRESA SUBORDINADA / CONTROLADA :** PRODUCTOS LACTEOS AURA S.A.S
Domicilio: Rionegro, Antioquia
País: Colombia

Por documento privado del 10 de enero de 2025 de la Controlante , inscrito en esta Cámara de Comercio el 23 de enero de 2025, con el No. 74419 del Libro IX, se inscribió la comunicación que se ha configurado un grupo empresarial : Actualizacion de la situacion de controly grupo empresarial sobre: Qbco s.A.S (controlante directa) sobre las subordinadas: C.F. Qbco sas, derivados lacteos qbco sas, productos lacteos aura sas, transportes auralac sas, el llano dc s.A.S. zOmac, presupuesto que da lugar a la controlante directa posee más del 50% del capital social de c.F. Qbco s.A.S., Desde el 31 de octubre de 2018.La controlante directa posee más del 50% del capital social de derivados lácteos qbco s.A.S., Desde el 10 de septiembre de 2020.La controlante directa posee más del 50% del capital social de auralac s.A.S., Desde el 1 de marzo de 2019.La controlante directa posee más del 50% del capital social de auralac s.A.S. Que a su vez posee un porcentaje superior al 50% del capital social de transportes auralac s.A.S., Desde el 30 de julio de 2021.La controlante directa posee más del 50% del capital social de el llano dc s.A.S. zOmac, desde el 9 de febrero de 2023. En esta actualizacion se suprimer a demeter brands s.A r.L como controlante indirecto.
**** EMPRESA SUBORDINADA / CONTROLADA :** PRODUCTOS LACTEOS AURA S.A.S
Domicilio: Rionegro, Antioquia
País: Colombia

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: C1040
Actividad secundaria Código CIIU: G4711
Otras actividades Código CIIU: No reportó

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, SUCURSALES Y AGENCIAS

A nombre de la persona jurídica, figura(n) matriculado(s) en la CÁMARA DE COMERCIO DEL ORIENTE ANTIOQUENO el(los) siguiente(s) establecimiento(s) de comercio:

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO

Nombre: PRODUCTOS LACTEOS AURA AURALAC
Matrícula No.: 43589

CÁMARA DE COMERCIO DEL ORIENTE ANTIOQUENO

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 16/02/2025 - 18:22:04
Recibo No. H000028150, Valor 0

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN QGSmMg389U

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=51 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

La matrícula mercantil proporciona seguridad y confianza en los negocios,renueve su matrícula a más tardar el 31 de marzo de 2025.

Fecha de Matrícula: 03 de abril de 2002
Último año renovado: 2024
Categoría: Establecimiento de Comercio
Dirección : VDA LA LAJA KM 37 AUTOPISTA MEDELLIN-BOGOTÁ
Municipio: Rionegro, Antioquia

SI DESEA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA DE LOS ANTERIORES ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO O DE AQUELLOS MATRICULADOS EN UNA JURISDICCIÓN DIFERENTE A LA DEL PROPIETARIO, DEBERÁ SOLICITAR EL CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DEL RESPECTIVO ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO.

LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, AGENCIAS Y SUCURSALES, QUE LA PERSONA JURÍDICA TIENE MATRICULADOS EN OTRAS CÁMARAS DE COMERCIO DEL PAÍS, PODRÁ CONSULTARLA EN WWW.RUES.ORG.CO.

INFORMA - TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es GRAN EMPRESA.

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria : $553.912.249.371,00
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo - CIIU : C1040.

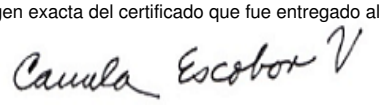
Este certificado refleja la situación jurídica registral de la sociedad, a la fecha y hora de su expedición.

IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CÁMARA DE COMERCIO DEL ORIENTE ANTIOQUENO contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación acreditada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.



CAMILA ESCOBAR VARGAS
PRESIDENTA EJECUTIVA

***** FINAL DEL CERTIFICADO *****

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

RESOLUCION Nro. 2020014718 del 4 de Mayo de 2020

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20201081105 de fecha 2020/05/04 el (la) Señor(a) GERARDO DE JESUS ARBELAEZ ROJAS actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

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

R E G I S T R O SANITARIO No.:	RSA-0009914-2020
VIGENTE HASTA:	2025/05/04
EXPEDIENTE:	20179415 **RADICACION:** 20201081105
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	LECHE PASTEURIZADA ENTERA, LECHE PASTEURIZADA DESCREMADA, LECHE PASTEURIZADA SEMIDESCREMADA, LECHE PASTEURIZADA SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA, LECHE PASTEURIZADA DESCREMADA DESLACTOSADA; LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA, LECHE ENTERA DESLACTOSADA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LECHE SEMIDESCREMADA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LECHE SEMIDESCREMADA DESLACTOSA UAT ULTRA ALTA TEMPERATURA (UHT, LECHE DESCREMADA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LECHE DESCREMADA DESLACTOSADA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT).
MARCA:	AURALAC, LATTI, LACTEORIENTE, YERSEY, ASPROLER, RED-SIMONA, LÁCTEOS RANCHERO, EL ZARZAL, ARCOIRIS, DEL NORTE, AURAFRESH, LALOLA, EURO, EUROMAX, ASADOS DOÑA ROSA, EL RANCHERITO, ÉXITO, EKONO, FRESCAMPO, SURTIMAX, CARULLA, SANCHO PAISA, ARA,
PRESENTACION COMERCIAL:	PESO VARIABLE DESDE 100 mL HASTA 2000 mL. ,

TITULAR(ES): PRODUCTOS LÁCTEOS AURA S.A.S AURALAC S.A.S con domicilio en RIONEGRO - ANTIOQUIA,

FABRICANTE(S): PRODUCTOS LÁCTEOS AURA S.A.S AURALAC S.A.S con domicilio en RIONEGRO - ANTIOQUIA,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 6688816 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAA02I09600, expediente Nro. 20000706. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

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

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

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 4 de Mayo de 2020

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2020/05/04 17:24:17 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

OFICIO COMISORIO No. 7305-0068-25

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1 de la Dirección de Operaciones Sanitarias

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
PRODUCTOS LACTEOS AURA SAS-AURALAC SAS	VDA LA LAJA KM 37 AU MEDELLIN- BOGOTA del municipio de RIONEGRO

En el uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del *2025-01-27* hasta el *2025-02-03*, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
EDISON GIRALDO OSORIO JUAN CARLOS ORTIZ MURIEL	PROFESIONALES UNIVERSITARIOS	Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1
JHON MICHAEL ESTRADA RUIZ	PASANTE UNIVERSITARIO	

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de Inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: ***Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1: Carrera 48 A No 10 sur – 42, barrio la Aguacatala, Medellín Antioquia; Teléfono: 604 2041235, correo electrónico: gttoccidente1@invima.gov.co*** o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos: 604 2041235, **Chat de WhatsApp:** 305 9419876, **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de *Medellín* el día *24* del mes de *Enero* del año *2025*

PAULA MARCELA CANTILLO MUÑOZ
Coordinadora del Grupo de Trabajo Territorial Occidente Uno
Dirección de Operaciones Sanitarias

Recibido por

Firma Liliana Posada Carlos A Perez

Nombre

Cédula 43620377 94456948

Cargo Sefe Calidad Jefe Inocuidad

Fecha 29/1/25 29/en/25
30/1/25 30/1/25
31/1/25 31/1/25

30/1/25 30/1/25
31/1/25 31/1/25

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	RIONEGRO / ANTIOQUIA	**Fecha**	2025-01-29; 2025-01-30; 2025-01-31

DATOS GENERALES

Razón social	PRODUCTOS LACTEOS AURA SAS-AURALAC SAS		
Dirección	VDA LA LAJA KM 37 AU MEDELLIN- BOGOTA		
Representante Legal	CARLOS ARTURO ARBELAEZ ROJAS		
Código inscripción planta	8110295253-1	**NIT**	811029525-3
Teléfonos	5631515	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	carlos.perez@auralac.com;auralac@auralac.com
Grupo de trabajo territorial	OCCIDENTE 1	**Oficio comisorio**	7305-0068-25

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria por gestión del riesgo en atención a resultados rechazados con radicado Invima 20241320872 y a PQRS con radicado Invima 20241259803, con el fin de verificar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, en especial la resolución 2674 de 2013, 5109 de 2005, 810 de 2021, Decreto 616 de 2006 y las demás que lo apliquen.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	805	**Maquilas**	D1 SAS (LATTI, NATRI, VITAL LATTI), Cooperativa multiactiva de alianza para el Agro (La Lola), Super Oriente (Simona),

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
Leche UAT (UHT) Entera, Semidescremada, Descremada y Saborizada	86.964	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
Juan Carlos Ortiz Muriel	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC1
Edison Giraldo Osono	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	RIONEGRO / ANTIOQUIA	**Fecha**	2025-01-29; 2025-01-30; 2025-01-31

DATOS GENERALES

Razón social	PRODUCTOS LACTEOS AURA SAS-AURALAC SAS
Dirección	VDA LA LAJA KM 37 AU MEDELLIN- BOGOTA
Subcategorías	1.1.1
Línea(s)	Leche UAT (UHT) Entera, Semidescremada, Descremada y Saborizada

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10		Las áreas de esterilización y área de almacenamiento de producto en cuarentena (bolsa), y áreas de almacenamiento producto terminado quedan expuestas al medio ambiente cuando se abre muelles de despacho y puerta de ingreso de personal para actividades de carga a vehículos. La puerta ubicada en área de embalaje de leche UHT que comunica con área de despachos se encuentra averiada y al abrir puerta recepción de documentación de conductores dichas área quedan expuestas a ambientes externos.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		En algunas áreas de la planta no se cuenta con separación física efectiva completa, debido a que en el ingreso hacia algunas áreas han instalado cortinas plásticas.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		El área de almacenamiento de producto terminado cuenta con ingreso del exterior el cual no se encuentra dotado de filtro sanitario.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00

No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		

4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores, Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos, Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10,00
No.	**5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
5.1	Control de materia prima e insumos, Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		La plataforma de recibo de leche en carrotanques no presenta protección con techo.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas, Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					18,00
No.	**6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	ar	7,5		Se evalua el producto: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,68
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					**91,68**

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Version: 07	Fecha de emision: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	RIONEGRO / ANTIOQUIA	**Fecha**	2025-01-29; 2025-01-30; 2025-01-31

DATOS GENERALES

Razón social	PRODUCTOS LACTEOS AURA SAS-AURALAC SAS
Dirección	VDA LA LAJA KM 37 AU MEDELLÍN- BOGOTA

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoria 1.1.1	91,88	Subcategoría	-	**Número de subcategorías evaluadas**	1
Subcategoria		Subcategoría	-	**Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad**	NO
Subcategoria	-	Subcategoría	-	**Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto**	NO
Subcategoria	-	Subcategoría	-	**¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?**	NO
Subcategoria	-	Subcategoría	-	**Promedio total del porcentaje de cumplimiento**	**91,88**
Subcategoria	-	Subcategoría	-	**Concepto sanitario del establecimiento**	**FAVORABLE**

Convenciones	(a) Aceptable (ar) Aceptable con requerimientos (I) Inaceptable (IVC) Inspección, vigilancia y control
Exigencias	Subcategoria 1.1.1 1.1-1.2-1.6-5.1-6.4; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 De 2006, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7305-0068-25. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Resultados rechazados, Derecho de petición Radicado número 20241259803 En cuanto a la atención de resultados rechazados con radicado Invima 2024132072 por esterilidad comercial no conforme en muestras identificadas con Lote: 1020724125 60856 (leche ultra alta temperatura UAT (UHT) entera larga vida Marca Latti) ; se ejecuta directriz, acorde a lo solicitado por el Grupo Técnico de vigilancia epidemiológica de la Dirección de Alimentos y Bebidas del Invima: - Se da a conocer los resultados rechazados. - Se realiza trazabilidad del lote implicado. - Se realiza análisis detallado del proceso. - Se evalua resultados de laboratorio y criterios de liberación de lote. - Se revisan los registros de control de variables del proceso sin encontrar desviaciones frente a los controles establecidos por la planta sin encontrar ningún tipo de desviación. La empresa presenta resultados para esterilidad comercial tanto de laboratorio externo como interno del lote objeto de los resultados rechazados, donde se puede evidenciar resultados conformes a 35°C y 55°C, los cuales se adjuntan a la presente acta. Respecto a PQRS con radicado Invima 20241259803 para el producto leche ultra alta temperatura (UHT) larga vida descremada deslactosada X 900ml con fecha de vencimiento 20/12/2024; se pudo identificar a través de ejercicio de trazabilidad que el lote objeto de la PQRS es L: 1120524115.Se revisan los registros de control de variables del proceso sin encontrar desviaciones frente a los controles establecidos por la planta sin encontrar ningún tipo de desviación. La empresa dentro de su análisis de causa y basados en los registros y trazabilidad del producto, coniuye que la alteración del producto obedece a un manejo inadecuado en la etapa de comercialización, especialmente en el cargue, descargue y almacenamiento en gondola, situación que impacta y compromete la integridad del empaque, lo que posiblemente genera microfugas que terminan alterando la integridad e inocuidad del producto. Por último la empresa presenta resultados para esterilidad comercial tanto de laboratorio externo como interno del lote objeto de la PQRS donde se puede evidenciar resultados conformes a 35°C y 55°C, los cuales se adjuntan a la presente acta.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Gracias dado que estas visitas apoyan el fortalecimiento al cumplimiento y mejora continua.

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: Juan Carlos Ortiz Muriel
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OC1

Firma:
Nombre: Edison Giraldo Osorio
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OC1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: Liliana Ridey Posada David
Cargo: Jefe de Calidad
Documento: CC 43.620.377

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Rionegro, 16 de enero de 2024

A QUIEN INTERESE

Productos Lácteos Aura SAS es una compañía cuya misión es ofrecer productos lácteos de calidad generando valor en la agilidad, el cuidado de las personas, el medio ambiente y la responsabilidad social empresarial, y estamos altamente comprometidos en el desarrollo de la producción láctea de los pequeños ganaderos del oriente antioqueño.

Por esa razón, buena parte de la leche que actualmente procesamos proviene de los municipios de esta subregión del departamento, varios de los cuales se encuentran afiliados en las siguientes organizaciones:

Nombre	NIT	Inicio de relación comercial
COOPERATIVA MULTIACTIVA ALIANZA PARA EL AGRO - **ALAGRO**	901.078.799	1/07/2017

Cada día trabajamos para fortalecer el vínculo que nos une con nuestros proveedores de leche.

Cordialmente,

Julian Andrés Guzmán Ruíz
Jefe de Abastecimiento de Leche

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141040445704

(415)7707212489984(8020) 000014104044570 4

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
1 5 5 2 5 2 6 6	0	Impuestos de Medellín 1 1	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	1 5 5 2 5 2 6 6	

Lugar de expedición / 28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Antioquia 0 5	Andes 0 3 4

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
LOAIZA	ACEVEDO	FRANCISCO	CRISTOBAL

35. Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla
RAPIHUEVO GRANJA AVÍCOLA	

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Antioquia 0 5	Itagui 3 6 0

41. Dirección principal: CL 73 A 45 56 58

42. Correo electrónico: recepcionfacturasrapihuevos01@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
0 5 5 4 1 0	2 7 7 5 2 8 8	3 1 4 6 8 5 1 1 1 6

CLASIFICACIÓN

Actividad económica / Ocupación

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
0 1 4 5	2 0 2 4 0 4 0 1	4 6 3 1	2 0 0 6 0 2 0 9	4 9 2 3		1 3 1 4	

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	5	7	1 4	1 6	4 2	4 9	5 2																			

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
07- Retención en la fuente a título de rent
14- Informante de exogena
16- Obligación facturar por ingresos bienes
42- Obligado a llevar contabilidad
49 - No responsable de IVA
52 - Facturador electrónico

Usuarios aduaneros

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código										
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre LOAIZA ACEVEDO FRANCISCO CRISTOBAL

985. Cargo CONTRIBUYENTE

Fecha generación documento PDF: 15-01-2025 02:23:45PM

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141040445704

(415)7707212489984(8020) **000014104044570 4**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
1 5 5 2 5 2 6 6	0	Impuestos de Medellín 1 1	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza		63. Formas asociativas		64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase		
72. Número		
73. Fecha		
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro		
76. Fecha de registro		
77. No. Matrícula mercantil		
78. Departamento		
79. Ciudad/Municipio		
Vigencia		
80. Desde		
81. Hasta		

Composición del Capital

82. Nacional %

83. Nacional público %

84. Nacional privado %

85. Extranjero %

86. Extranjero público %

87. Extranjero privado %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 0	2 0 1 5 0 1 0 1		-
2		Año Mes Día		-
3		Año Mes Día		-
4		Año Mes Día		-
5		Año Mes Día		-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141040445704

(415)7707212489984(8020) **000014104044570 4**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
1 5 5 2 5 2 6 6		Impuestos de Medellín	1 1	

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal

124. Tipo de documento	125. Número de identificación	126. DV	127. Número de tarjeta profesional

128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres

132. Número de Identificación Tributaria (NIT)	133. DV	134. Sociedad o firma designada

135. Fecha de nombramiento

Revisor fiscal suplente

136. Tipo de documento	137. Número de identificación	138. DV	139. Número de tarjeta profesional

140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres

144. Número de Identificación Tributaria (NIT)	145. DV	146. Sociedad o firma designada

147. Fecha de nombramiento

Contador

148. Tipo de documento	149. Número de identificación	150. DV	151. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	8 2 8 7 6 3 0		6 8 7 6 T

152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres
POSADA	ARANGO	HERNAN	DARIO

156. Número de Identificación Tributaria (NIT)	157. DV	158. Sociedad o firma designada

159. Fecha de nombramiento
1 9 8 2 0 3 2 2

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Establecimientos

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141040445704

(415)7707212489984(8020) **000014104044570 4**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
1 5 5 2 5 2 6 6		Impuestos de Medellín 1 1	

Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros

1

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	
Establecimiento de comerci 0 2	Cría de aves de corral 0 1 4 5	

162. Nombre del establecimiento: RAPIHUEVO GRANJA AVÍCOLA

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	
Antioquia 0 5	Itagui 3 6 0	

165. Dirección: CL 73 A 45 56

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
2 1 6 2 4 8 8 2 0 2	2 0 1 7 0 1 0 3	
168. Teléfono: 2 6 0 5 2 0 2	169. Fecha de cierre	

2

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	

162. Nombre del establecimiento:

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	

165. Dirección:

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
168. Teléfono	169. Fecha de cierre	

3

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	

162. Nombre del establecimiento:

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	

165. Dirección:

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
168. Teléfono	169. Fecha de cierre	

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

CÁMARA DE COMERCIO ABURRA SUR

CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE PERSONA NATURAL

Fecha expedición: 17/01/2024 - 16:18:28
Recibo No. S001535820, Valor 3700

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN eAcMheX6ZT

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=55 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

La matrícula mercantil proporciona seguridad y confianza en los negocios,renueve su matrícula a más tardar el 01 de abril de 2024.

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Nombres y apellidos : JHON FREDY LOAIZA QUICENO
Identificación : CC. - 8355321
Nit : 8355321-2
Domicilio: Itagüí, Antioquia

MATRÍCULA

Matrícula No: 235012
Fecha de matrícula en esta Cámara de Comercio: 04 de noviembre de 2020
Ultimo año renovado: 2023
Fecha de renovación: 31 de marzo de 2023
Grupo NIIF : GRUPO II

Por documento privado del 03 de noviembre de 2020, inscrito en esta Cámara de Comercio el 04 de noviembre de 2020 con el No. 408929 del Libro XV, se informa: Matricula persona natural por cambio de domicilio.

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal : CL 73 A NO 45 56
Municipio : Itagüí, Antioquia
Correo electrónico : contabilidadjfl@huevosfresquesitos.com
Teléfono comercial 1 : 3103173143
Teléfono comercial 2 : No reportó.
Teléfono comercial 3 : 3104644561

Dirección para notificación judicial : CL 73 A NO 45 56
Municipio : Itagüí, Antioquia
Correo electrónico de notificación : contabilidadjfl@huevosfresquesitos.com
Teléfono para notificación 1 : 3103173143
Teléfono notificación 2 : No reportó.
Teléfono notificación 3 : 3104644561

La persona natural **SI** autorizó para recibir notificaciones personales a través del correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y del 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: G4631
Actividad secundaria Código CIIU: H5210
Otras actividades Código CIIU: H4923 N8292

Descripción de la actividad económica reportada en el Formulario del Registro Único Empresarial y Social –RUES– : Comercio al por mayor de productos alimenticios

INFORMACION FINANCIERA

El comerciante matriculado reportó la siguiente información financiera, la cual corresponde a la última información reportada en la matrícula mercantil, así:

Estado de la situación financiera:
Activo corriente: $300.000.000,00
Activo no corriente: $200.000.000,00
Activo total: $500.000.000,00
Pasivo corriente: $300.000.000,00
Pasivo no corriente: $0,00
Pasivo total: $300.000.000,00
Patrimonio neto: $200.000.000,00
Pasivo más patrimonio: $500.000.000,00

Estado de resultados:
Ingresos actividad ordinaria: $15.999.141.559,00
Otros ingresos: $375.000,00
Costo de ventas: $14.424.848.992,00
Gastos operacionales: $1.350.598.830,00
Otros gastos: $56.507.631,00
Gastos por impuestos: $58.646.387,00
Utilidad operacional: $223.693.737,00
Resultado del periodo: $108.539.719,00

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los Actos Administrativos de registro quedan en firme, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la CÁMARA DE COMERCIO ABURRA SUR, los sábados **NO** son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los Actos Administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

Fecha expedición: 17/01/2024 - 16:18:28
Recibo No. S001535820, Valor 3700

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN eAcMheX6ZT

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=55 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

La matrícula mercantil proporciona seguridad y confianza en los negocios,renueve su matrícula a más tardar el 01 de abril de 2024.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, AGENCIAS Y SUCURSALES, QUE LA PERSONA NATURAL TIENE MATRICULADOS EN OTRAS CÁMARAS DE COMERCIO DEL PAÍS, PODRÁ CONSULTARLA EN WWW.RUES.ORG.CO.

HABILITACIÓN(ES) ESPECIAL(ES)

La persona natural no ha inscrito el acto administrativo que lo habilita para prestar el servicio público de transporte automotor en la modalidad de carga.

INFORMA – TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es PEQUEÑA EMPRESA.

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria : $15.999.141.559,00
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo – CIIU : G4631.

Este certificado refleja la situación jurídica registral de la persona natural, a la fecha y hora de su expedición.

IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CÁMARA DE COMERCIO ABURRA SUR contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación acreditada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.

Walter Ortiz Montoya
Secretario

***** FINAL DEL CERTIFICADO *****

	ACTA DE INSPECCION Y CONTROL SANITARIO CON ENFOQUE DE RIESGO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Codigo: Versión: 02 Fecha de Actualizacion: 30/06/2017

Ciudad	Itagüí	**Fecha**	24/05/2024	**Acta N°**	2024524155912043686
Tipo Establecimiento	ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE,				
Entidad Territorial de Salud	Secretaría de Salud y Protección Social Municipio de Itagüí				

Identificación del establecimiento

Razón Social	FRANCISCO CRISTOBAL LOAIZA ACEVEDO	**Cédula/NIT**	15525266
Nombre Establecimiento	RAPIHUEVO GRANJA AVICOLA	**Número de Inscripción**	0536015525266
Dirección	CR 45 N 73A - 20	**Matricula Mercantil**	234228
Departamento	Antioquia	**Municipio**	Itagüí
Barrio	La Esmeralda-Comuna 4	**Sector**	
Teléfono	4448966 /	**Celular**	3146851116
Fax		**Correo**	talentohumano@huevosfresquesitos.com
Nombre de la persona que atiende la visita	PAULA ANDREA LONDOÑO OSORIO		
Documento de Identidad	Cédula de Ciudadanía	**Número de Documento**	24436471
Nombre Representate Legal	FRANCISCO CRISTOBAL LOAIZA ACEVEDO		
Documento de Identidad	Cédula de Ciudadanía	**Número de Documento**	15525266
Dirreción de Notificación	CR 45 N 73A - 20		
Hora de Funcionamiento	6:00 am - 3:00 pm L-S	**Número de Trabajadores**	10

Concepto Sanitario de la Última Visita Sanitaria

Fecha de la Última Inspección	12/05/2023	FAVORABLE

Motivo de la Visita

Solicitud del Interesado.
0

Verificación Sanitaria

Pregunta	A	AR	I	Critica	Hallazgos
EDIFICACIÓN E INSTALACIONES 17.0					
Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.)	**4.0** X	**2.0**	**0.0**	No	
Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	**4.0** X	**2.0**	**0.0**	No	
Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	**4.0** X	**2.0**	**0.0**	No	
Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	**5.0** X	**2.5**	**0.0**	No	
EQUIPOS Y UTENSILIOS 7.0					
Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	**7.0** X	**3.5**	**0.0**	No	
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS 22.0					

Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	**8.0** X	**4.0**	**0.0**	No	
Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	**3.0** X	**1.5**	**0.0**	No	
Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	**8.0** X	**4.0**	**0.0**	No	
Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	**3.0** X	**1.5**	**0.0**	No	
REQUISITOS HIGIENICOS 23.0					
Recepción y requisitos legales. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	**7.0** X	**3.5**	**0.0**	No	
Condiciones de almacenamiento. (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	**8.0** X	**4.0**	**0.0**	No	
Conservación de los productos. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	**8.0** X	**4.0**	**0.0**	No	
SANEAMIENTO 31.0					
Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	**5.0** X	**2.5**	**0.0**	No	
Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	**4.0** X	**2.0**	**0.0**	No	
Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	**9.0** X	**0.0**	**0.0**	No	
Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	**6.0** X	**3.0**	**0.0**	No	
Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	**2.0** X	**1.0**	**0.0**	No	
Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	**5.0** X	**2.5**	**0.0**	No	

Resultado Acta	99.99 %

CONCEPTO SANITARIO	**NIVEL DE CUMPLIMEINTO**	
FAVORABLE	90 - 100 %	**X**
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9 %	
DESFAVORABLE	Menor a 60 %	

Plazo (días)
0

Requerimientos Sanitarios

Aplicación Medida Sanitaria de Seguridad			
Consistente		**Area**	
Causal			
Congelamiento	No	**Decomiso**	No

Descripción de productos con medida sanitaria

Nombre	Presentación / Modelo	Lote	Registro Sanitario	Fecha Vencimiento	Laboratorio / Fabricante	Cantidad	Causal	
Observaciones								
Por Parte de la Autoridad Sanitaria								
No								
Por Parte del Establecimiento								
No								
Funcionario que Realizó la Visita					Bryan Zapata Torres			

	FICHA TÉCNICA HUEVOS FRESQUESITOS	**CÓDIGO:** GP-F-01
		VERSIÓN 003
		Fecha 31/03/2023

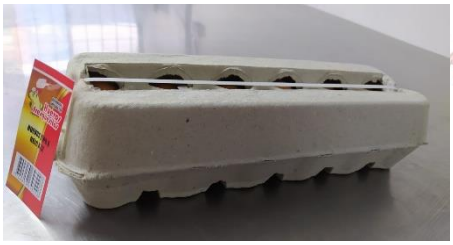
ESPECIFICACIONES FÍSICAS DEL EMPAQUE		
	NORMATIVIDAD	**DEFINICIÓN**
Huevo rotulado	• Resolución 5109 de Diciembre 29 de 2005 • Resolución 683 de 2012	 El producto deberá distribuirse y expenderse debidamente identificado, en el rótulo del empaque y embalaje, de acuerdo con lo establecido en la legislación nacional vigente y las siguientes consideraciones: 1. Nombre del alimento: Huevo 2. Categoría del huevo: Tipo de referencia de acuerdo al peso 3. Nombre y dirección del productor y empacador: Producido por granja Avícola, distribuido y empacado por Huevos Fresquesitos 4. Fecha de vencimiento/lote, establecido por cada productor.

CONDICIONES TÉCNICAS DE PROCESO	
Limpieza estándar-rotulado-trazabilidad Con material adherido al producto en este caso Gallinaza que representa menos de un 25% de la superficie cubierta del producto	 

Empaque sencillo-rotulado	
Empaque sencillo sin rotulado	
Empaque a granel-100% limpieza	

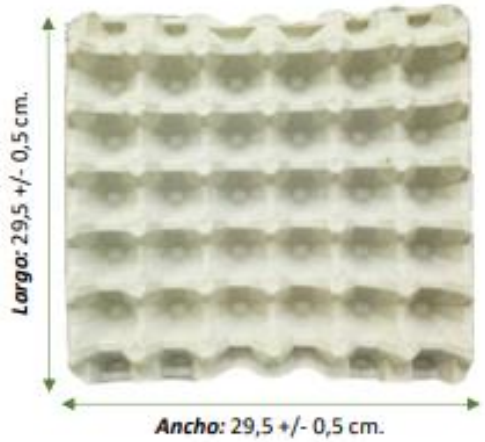
Tel. 4448966
Correo: contacto@huevosfresquesitos.com
Calle73a #45-56
Itagüí- Colombia

Jhon Fredy Loaiza Quiceno
Huevos Fresquesitos
Nit. 8355321-2

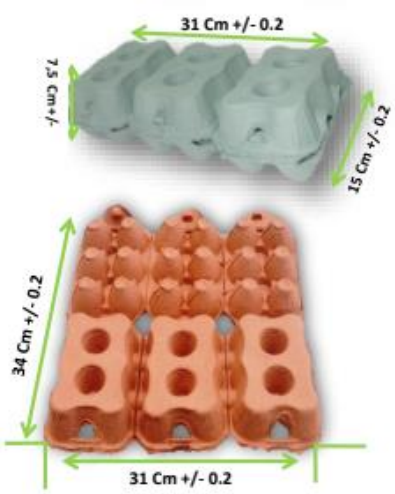
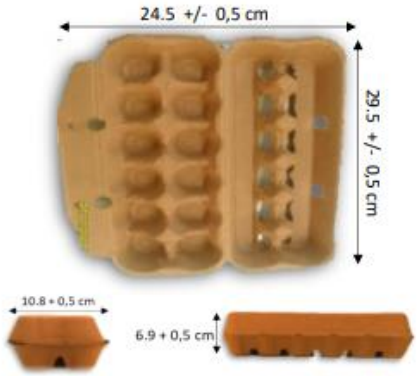
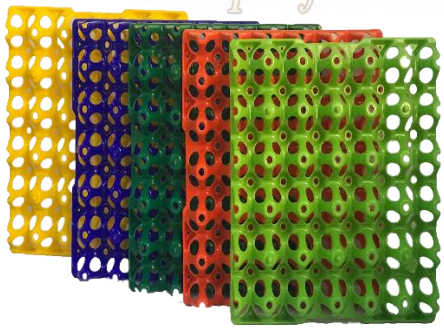
PRESENTACIONES DE EMPAQUE	
DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN
Empaque bandeja X 30	
Empaque bandeja X 15	
Empaque bandeja X 12	
Empacado x estuche de 12	
Empaque bandeja x 10	

Tel. 4448966
Correo: contacto@huevosfresquesitos.com
Calle73a #45-56
Itagüí- Colombia

Empacado x estuche de 6	
Empacado en canasta plástica	

TIPO DE EMPAQUE	
MATERIAL	PULPA MOLDEADA DE PAPEL
DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN
La bandeja Universal M de color uniforme fabricada con material biodegradable mediante el proceso de moldeo, sin arrugas, manchas, libre de daños en los alvéolos, pestañas uniformes y definidas. Desarrollada para almacenar 30 unidades de huevos tipo A.	 Fuente: Comolsa

Tel. 4448966
Correo: contacto@huevosfresquesitos.com
Calle73a #45-56
Itagüí- Colombia

El estuche 3X6 de color uniforme fabricado con material biodegradable, sin arrugas, manchas, libre de daños en los alveolos, caras uniformes y definidas, que afecten la funcionalidad y apariencia. Fabricado mediante el proceso de moldeo. Desarrollado para almacenar 18 (3X6) unidades de huevos AA y A y ser utilizada una sola vez.	 Fuente: Comolsa
El estuche x 12 de color uniforme fabricado con material biodegradable; sin arrugas, manchas, daños en los alveolos que afecten la funcionalidad y apariencia. Fabricado mediante el proceso de moldeo, terminado en maquina planchadora y si es requerido por el cliente se imprime según solicitud.	 Fuente: Comolsa
CUBETAS PLÁSTICAS PARA HUEVOS **Medidas:** 295 x 295 x 56 ml **Peso:** 172 gramos **Capacidad:** 30 Unidades para huevos A, AA y extra **Material:** Polietileno de alta inyección Es utilizada para canales comerciales como hoteles y restaurantes por su fácil manejo en cocinas y áreas de preparación de alimentos.	 Fuente: Creaplastic sas

Jhon Fredy Loaiza Quiceno
Huevos Fresquesitos
Nit. 8355321-2

FICHA DE TRAZABILIDAD

Atendiendo a todos los requerimientos anteriormente mencionados, Huevos Fresquesitos diseña la ficha de trazabilidad de sus productos, que contiene los datos más relevantes frente a los mismos y que busca informar de forma sencilla y concreta toda la información de interés por los clientes o consumidores finales.

	FICHA DE TRAZABILIDAD	
	HUEVOS FRESQUESITOS	

REFERENCIA	TIPO A ROJO X 12	LOTE	19 P4
GRANJA	AGRICOL	FECHA DE INGRESO A BODEGA	13/10/2020
DEPARTAMENTO DE PROCEDENCIA	VALLE DEL CAUCA	FECHA SALIDA DE BODEGA	17/10/2020
FECHA DE LOTE	13/10/2020	FECHA DE VENCIMIENTO	15/11/2020
PESO PROMEDIO POR UNIDAD	53,0-59,9	CLIENTE	
CANTIDAD DESPACHADA	6096		

ROTULADO Y ETIQUETA: Revisión aleatoria del 3%

Lote: _____ Fecha Vencimiento: _____ Correcto? SI _____ NO _____

OBSERVACIONES	Producto en óptimas condiciones: FIRMA_____ CARGO_____

RECIBE PEDIDO:_____

Tel. 4448966
Correo: contacto@huevosfresquesitos.com
Calle73a #45-56
Itagüí- Colombia

Jhon Fredy Loaiza Quiceno
Huevos Fresquesitos
Nit. 8355321-2

CONTROL DE PLAGAS EN BODEGA Y VEHICULOS

Se realiza control y seguimiento de plagas en el aérea de almacenamiento de producto y en vehículos de transporte de vehículos con periodicidad de 4 meses.



Tipo: insecticida
ingrediente activo: Deltametrina CAS 52918-63-5
Grupo Químico: Piretroide
Formulación: Concentrado Emulsionable (EC)
Concentraci6n: 2,5%
Modo de acci6n: Por contacto y por ingestión.
Categoría Toxicol6gica: CAT II Moderadamente Peligroso
Presentaci6n: Envase de litro

BENEFICIOS Y CARACTERISTICAS:

- Versátil por su gran diversidad de formas de uso.
- No mancha las superficies aplicadas.
  No deja olores desagradables.
  Rápido reingreso a áreas tratadas.

RECOMENDACIONES DE USO:

Uso profesional para el control de insectos en higiene doméstica, industrial, comercio e higiene rural.

PLAGAS	DOSIS
Mosquitos *Aedes aegypti* *Anopheles spp.* *Culex spp.*	Baja infestaci6n: 5 ml por litro de agua para 20 m2 Alta infestaci6n: 10 ml por litro de agua para 20m2
Cucaracha *Periplaneta americana* *Blattella germanica* *Blatta orientales*	
Moscas *Mosca domestica* *Stomoxys calcitrans*	Termonebulización y Nebulización 20 ml/ lt derivado petróleo para 1000m³
Insectos rastreros y voladores *Gorgojos , Palomillas , pulgas*	

PREPARACION Y APLICACION
Verter la mitad de agua en la aspersora. Agregar la dosis de **K-Othrine 2,5 EC** recomendada y mezclar constantemente con una paleta de agitaci6n. Finalmente agregar el resto del agua requerida para completar la mezcla. Utilice el siguiente equipo de protecci6n: overol, botas, mascarilla, anteojos, guantes, dosificador y equipo de aplicaci6n en buen estado.

Para la aplicaci6n de **K-Othrine 2,5 EC** puede utilizarse una bomba aspersora o atomizador manual. Es recomendable que verifique el equipo a utilizar y se asegure que el mismo se encuentra en perfectos condiciones de funcionamiento. Espere a que la mezcla aplicada haya secado completamente para reingresar al área tratada.

Tel. 4448966
Correo: contacto@huevosfresquesitos.com
Calle73a #45-56
Itagüí- Colombia

Jhon Fredy Loaiza Quiceno
Huevos Fresquesitos
Nit. 8355321-2

ESPECIFICACIONES DEL EMPAQUE	
DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN
El empaque se realiza en una maquina zunchadora de referencia AUTO TP -702-59 5 mm . La zunchadora TP 702 MERCURY es la máquina zunchadora automática de más alta velocidad. Puede llegar a zunchar hasta 65 paquetes por minuto. Cuenta con múltiples opciones de tamaño de arco y un diseño amigable de operación como libre acceso a las guías de zuncho, cambio de rollo de zuncho rápido a la altura de cintura, fácil enhebre del zuncho, y expulsión automática de zuncho en caso de un zunchado erróneo sin producto, Cuenta con un tablero LCD de control inteligente de los parámetros de trabajo. La mesa de trabajo es ajustable en la altura entre 820 y 920 mm.	
Zunchos de polipropileno PP Por su naturaleza, el zuncho de polipropileno es muy flexible, esta característica le permite amoldarse a contornos de bultos irregulares, además de ofrecer una buena elongación y recuperación. Normalmente son utilizados para el embalaje de paquetes o cajas livianas, cuyo peso no exceda los 100 kgs. Es ideal en todo tipo de embalajes, otorgando seguridad y protección en el traslado, además de reducir el costo en comparación con otros tipos de sujeción y de mejorar la presentación de los despachos y traslados de mercancía. Este tipo de zunchos pueden ser utilizados tanto por máquinas manuales, como semi-automáticas, automáticas, neumáticas de alta tecnología.	

Dimensiones	
Ancho	Calibre
5,0mm	0,45
9.5mm	0,50
12,5mm	0,30
12,5mm	0,40
12,5mm	0,50
12,5mm	0,80
15,5mm	0,80

Tel. 4448966
Correo: contacto@huevosfresquesitos.com
Calle73a #45-56
Itagüí- Colombia

Jhon Fredy Loaiza Quiceno
Huevos Fresquesitos
Nit. 8355321-2

ESPECIFICACIONES DE ALMACENAMIENTO
DESCRIPCION

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ESTANTERÍAS MÓVILES DE ALMACENAJE

ESTANTERÍA TIPO 1			
Dimensiones	Alto: 160 cm	Ancho: 109 cm	Largo: 61,5 cm
Capacidad	5040 unidades / 24 pilas		







Tel. 4448966
Correo: contacto@huevosfresquesitos.com
Calle73a #45-56
Itagüí- Colombia

Jhon Fredy Loaiza Quiceno
Huevos Fresquesitos
Nit. 8355321-2

ESTANTERÍA TIPO 2			
Dimensiones	Alto: 157 cm	Ancho: 122 cm	Largo: 61,5 cm
Capacidad	6720 unidades / 32 pilas		







Tel. 4448966
Correo: contacto@huevosfresquesitos.com
Calle73a #45-56
Itagüí- Colombia

Jhon Fredy Loaiza Quiceno
Huevos Fresquesitos
Nit. 8355321-2

ESTANTERIA TIPO 3			
Dimensiones	Alto: 160 cm	Ancho: 151 cm	Largo: 62,5 cm
Capacidad	8400 unidades / 40 pilas		







Tel. 4448966
Correo: contacto@huevosfresquesitos.com
Calle73a #45-56
Itagüí- Colombia

Jhon Fredy Loaiza Quiceno
Huevos Fresquesitos
Nit. 8355321-2

ESTANTERIA TIPO 4			
Dimensiones	Alto: 153 cm	Ancho: 139 cm	Largo: 122 cm
Capacidad	13440 unidades / 64 pilas		







Siempre frescos

Tel. 4448966
Correo: contacto@huevosfresquesitos.com
Calle73a #45-56
Itagüí- Colombia

Jhon Fredy Loaiza Quiceno
Huevos Fresquesitos
Nit. 8355321-2

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

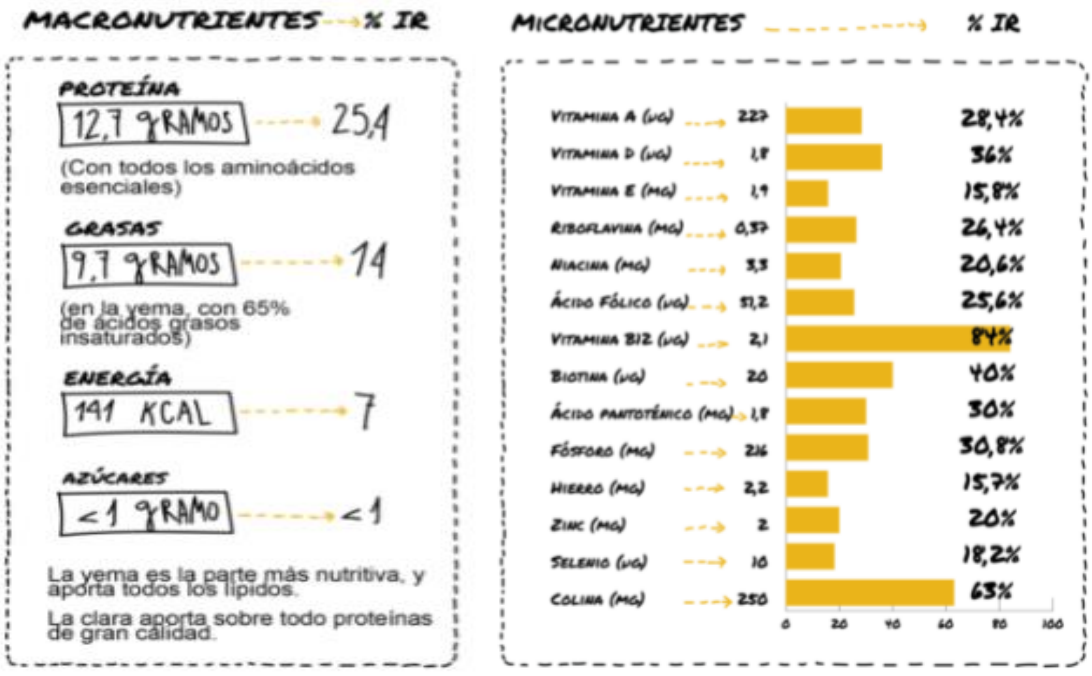
DESCRIPCIÓN

La Vida útil del Producto está dada desde el momento de su postura su fecha de consumo preferente es de hasta 4 semanas desde su puesta, por lo tanto al manipular este alimento, almacenarlo y cocinarlo de manera adecuada no representa riesgos de intoxicación por Salmonella, el huevo que llega de las granjas es verificado e inspeccionado según la tabla militar Military Standard 105d en la que por medio de un muestreo según la cantidad recibida se toman las respectivas pruebas de calidad y se aprueba o desaprueba la calidad del producto. Adicionalmente en la ficha de trazabilidad se puede apreciar la fecha de llegada del producto a nuestras instalaciones, su fecha de salida y la fecha de caducidad del mismo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN GENERAL

El contenido comestible del huevo lo forman la clara y la yema. La clara contiene principalmente agua (88%) y proteínas, de las que la albúmina es la más importante. En la yema el 50% es agua, y el resto se reparte equitativamente entre proteínas y lípidos. Una fracción muy pequeña corresponde a otras sustancias también importantes para la nutrición y la salud.
Dada la variabilidad de tamaño de los huevos, para las estimaciones de valor nutricional del huevo consideraremos un huevo de tamaño mediano (categoría de peso M, entre 53 y 63 g de peso total, y 50 g de parte comestible). Una ración de huevos para un adulto se consideran 2 huevos de tamaño M, unos 100 g de parte comestible.

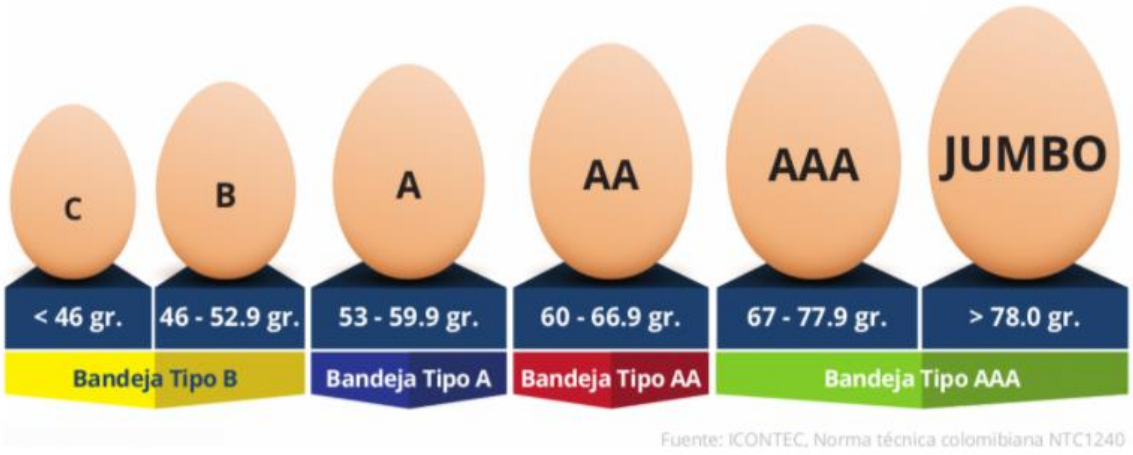


Tel. 4448966
Correo: contacto@huevosfresquesitos.com
Calle73a #45-56
Itagüí- Colombia

Jhon Fredy Loaiza Quiceno
Huevos Fresquesitos
Nit. 8355321-2

Categorías	Peso en gramos
Jumbo	> 78,0 g
AAA	67,0 - 77,9 g
AA	60,0 - 66,9 g
A	53,0 - 59,9 g
B	46,0 - 52,9 g
C	< 46,0 g

Clasificación de los huevos de gallina según el peso y el tipo de bandeja a utilizar:



Fuente: ICONTEC, Norma técnica colombiana NTC1240

Siempre frescos

_____

Ingeniero de Producción y Analista de operaciones

Esteban Villanueva Mejía

C.C. 1.018.467.714

Tel. 4448966
Correo: contacto@huevosfresquesitos.com
Calle73a #45-56
Itagüí- Colombia

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141157571314

(415)7707212489984(8020) 000014115757131 4

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 8 6 4 6 6 4	2	Impuestos de Medellín 1 1	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
SERVICIO DE ENTREGA S.A.S

36. Nombre comercial	37. Sigla
SERVICIO DE ENTREGA	

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Antioquia 0 5	Bello 0 8 8

41. Dirección principal
CL 49 53 A 30

42. Correo electrónico serviciodeentregasas@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	6 0 4 5 5 8 5 6 8 0	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica					Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1 / 2	51. Código	52. Número establecimientos
4 6 9 0	2 0 2 0 1 0 0 5	4 9 2 2	2 0 2 0 1 0 0 5	8 2 3 0 / 5 6 2 9		1

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	5	7	9	1	4	4	8	5	2	5	5															

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
07- Retención en la fuente a título de rent
09- Retención en la fuente en el impuesto
14- Informante de exogena
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico
55 - Informante de Beneficiarios Finales

Usuarios aduaneros										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código										
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores					
55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre VALLEJO ARIAS VERONICA BIBIANA

985. Cargo Representante legal Certificado

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141157571314

(415)7707212489984(8020) **000014115757131 4**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 8 6 4 6 6 4	2	Impuestos de Medellín 1 1	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas	1 2	64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	1

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 4	
72. Número		
73. Fecha	2 0 1 5 0 6 2 2	
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	
76. Fecha de registro	2 0 1 5 0 6 2 5	
77. No. Matrícula mercantil	2 1 5 3 9 5 1 4 1 2	
78. Departamento	0 5	
79. Ciudad/Municipio	0 2 1	

Vigencia

80. Desde	2 0 1 5 0 6 2 2
81. Hasta	3 0 0 0 1 2 3 1

Composición del Capital

82. Nacional	1 0 0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	1 0 0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control: Superintendencia de Sociedades 5

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1		Año Mes Día		-
2		Año Mes Día		-
3		Año Mes Día		-
4		Año Mes Día		-
5		Año Mes Día		-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Página 3 de 6 **Hoja 3**

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141157571314

(415)7707212489984(8020) **000014115757131 4**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 8 6 4 6 6 4	2	Impuestos de Medellín 1 1	

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación		
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 2 5 0 1 0 2		
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	1 1 2 8 2 6 6 8 1 7		
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
VALLEJO	ARIAS	VERONICA	BIBIANA
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal	

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación		
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal	

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación		
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal	

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación		
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal	

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación		
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal	

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141157571314

(415)7707212489984(8020) **000014115757131 4**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 0 8 6 4 6 6 4	2	Impuestos de Medellín	1 1	

Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

1

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudada 1 3	9 8 6 9 5 1 0 2		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
JIMENEZ	SOSA	JORGE	WILSON

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
		2 0 1 6 0 1 1 2	2 0 2 5 0 1 0 2

2

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudada 1 3	1 0 1 7 1 4 8 5 0 0		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
HENAO	CATAÑO	CARLOS	MARIO

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
		2 0 2 0 0 7 2 7	2 0 2 5 0 1 0 2

3

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudada 1 3	1 0 2 0 4 6 4 0 5 8		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
POSADA	GONZALEZ	LAURA	

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
		2 0 2 5 0 1 0 2	

4

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudadan 1 3	1 0 0 0 4 4 3 9 5 1		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
BELTRAN	PORRAS	JEISSON	EDUARDO

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
		2 0 2 5 0 1 0 2	

5

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudadan 1 3	1 1 2 8 2 6 6 8 1 7		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
VALLEJO	ARIAS	VERONICA	BIBIANA

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
		2 0 2 5 0 1 0 2	

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141157571314

(415)7707212489984(8020) **000014115757131 4**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 8 6 4 6 6 4	2	Impuestos de Medellín 1 1	

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal

124. Tipo de documento	125. Número de identificación	126. DV	127. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	1 0 3 5 8 6 1 9 2 6		2 0 9 3 3 2

128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres
GUARIN	OSPINA	LUIS	FERNANDO

132. Número de Identificación Tributaria (NIT)	133. DV	134. Sociedad o firma designada

135. Fecha de nombramiento
2 0 2 1 0 7 0 1

Revisor fiscal suplente

136. Tipo de documento	137. Número de identificación	138. DV	139. Número de tarjeta profesional

140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres

144. Número de Identificación Tributaria (NIT)	145. DV	146. Sociedad o firma designada

147. Fecha de nombramiento

Contador

148. Tipo de documento	149. Número de identificación	150. DV	151. Número de tarjeta profesional

152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres

156. Número de Identificación Tributaria (NIT)	157. DV	158. Sociedad o firma designada

159. Fecha de nombramiento

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Establecimientos

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141157571314

(415)7707212489984(8020) **000014115757131 4**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 8 6 4 6 6 4	2	Impuestos de Medellín 1 1	

Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros

1

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	
Establecimiento de comerci 0 2	Transporte mixto 4 9 2 2	

162. Nombre del establecimiento: SERVICIO DE ENTREGA

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	
Antioquia 0 5	Bello 0 8 8	

165. Dirección: CL 51 53 15

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
2 1 2 9 5 4 8 6 0 2	1 9 9 7 1 0 2 2	
168. Teléfono	169. Fecha de cierre	

2

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	

162. Nombre del establecimiento:

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	

165. Dirección:

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
168. Teléfono	169. Fecha de cierre	

3

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	

162. Nombre del establecimiento:

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	

165. Dirección:

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
168. Teléfono	169. Fecha de cierre	

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL
Fecha de expedición: 17/01/2025 - 1:20:05 PM

CAMARA DE COMERCIO DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA

Recibo No.: 0027579670 Valor: $00

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: jbbNdfiwDVhMklql

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Razón social: SERVICIO DE ENTREGA S.A.S

Sigla: No reportó

Nit: 900864664-2

Domicilio principal: BELLO, ANTIOQUIA, COLOMBIA

MATRÍCULA

Matrícula No.: 21-539514-12
Fecha de matrícula: 25 de Junio de 2015
Último año renovado: 2024
Fecha de renovación: 22 de Marzo de 2024
Grupo NIIF: GRUPO III.

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal: Calle 49 53 A 30
Municipio: BELLO, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Correo electrónico: serviciodeentregasas@gmail.com
Teléfono comercial 1: 6045585680
Teléfono comercial 2: No reportó
Teléfono comercial 3: No reportó
Página web: No reportó

Dirección para notificación judicial: Calle 49 53 A 30
Municipio: BELLO, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Correo electrónico de notificación: serviciodeentregasas@gmail.com
Teléfono para notificación 1: 6045585680
Teléfono para notificación 2: No reportó
Teléfono para notificación 3: No reportó

La persona jurídica SERVICIO DE ENTREGA S.A.S SI autorizó para recibir notificaciones personales a través de correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso

Recibo No.: 0027579670 Valor: $00

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: jbbNdfiwDVhMklql

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Administrativo

CONSTITUCIÓN

Que Por Documento Privado del 22 de junio de 2015, del Único Accionista, registrado(a) en esta Cámara el 25 de junio de 2015, en el libro 9, bajo el número 12045, se constituyó una Sociedad Comercial Por Acciones Simplificada denominada:

SERVICIO DE ENTREGA S.A.S

TERMINO DE DURACIÓN

La persona jurídica no se encuentra disuelta y su duración es indefinida.

OBJETO SOCIAL

La sociedad tendrá como actividad principal soluciones logísticas integrales.

Estas soluciones incluyen suministro al por mayor y por menor de todo tipo de productos, con especial énfasis en alimentos, aseo, papelería, entre otros además de todo el proceso logístico incluyendo compra, almacenaje, empaque distribución, transporte de carga y de pasajeros, además de todo lo que se requiera para realizar suministros.

Al mismo tiempo, se atenderán procesos de catering, producción y montaje de todo tipo de eventos o espectáculos, incluyendo el personal logístico administrativo requerido, así como el suministro de insumos para el desarrollo de los eventos, incluido diseño, producción y entrega de productos publicitarios.

La sociedad también podrá realizar cualquier actividad económica lícita tanto en Colombia como en el extranjero.

CAPITAL

CAPITAL AUTORIZADO

Valor	:	$200.000.000,00
No. de acciones	:	20,00
Valor Nominal	:	$10.000.000,00

Recibo No.: 0027579670 Valor: $00

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: jbbNdfiwDVhMklql

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

CAPITAL SUSCRITO

Valor	:	$100.000.000,00
No. de acciones	:	10,00
Valor Nominal	:	$10.000.000,00

CAPITAL PAGADO

Valor	:	$20.000.000,00
No. de acciones	:	2,00
Valor Nominal	:	$10.000.000,00

REPRESENTACIÓN LEGAL

La representación legal de la sociedad por acciones simplificada estará a cargo del gerente, persona natural, quien tendrá un suplente.

REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE: Reemplazará al principal en sus ausencias temporales o definitivas, en las mismas condiciones y limitaciones que tenga el principal.

FACULTADES Y LIMITACIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL

FACULTADES DEL REPRESENTANTE LEGAL. - La sociedad será gerenciada, administrada y representada legalmente ante terceros por el representante legal, quien no tendrá restricciones-de contratación por razón de la naturaleza de los actos que celebre. Por lo tanto, se entenderá que el representante legal Podrá celebrar o ejecutar todos los actos y contratos Comprendidos en el objeto social o, que se relacionen directamente con la existencia y el funcionamiento de la sociedad, dentro de los parámetros ,establecidos en este artículo, sin embargo de 'acuerdo con el artículo 26 de la ley 1258 de 2008 en concordancia con las reglas relativas a la ley 222 de 1995, deberá obrar con autorización de los socios en todo acto que implique disposición, sesión o transferencia de algún bien mueble o inmueble o título valor, respetando el quórum decisorio.

El representante legal se entenderá investido de los más amplios poderes para actuar en todas las circunstanciasen nombre de la sociedad, con excepción de aquellas facultades que, de acuerdo con los estatutos, se hubieren reservado los accionistas. En las relaciones frente a terceros, la sociedad quedará obligada por los actos y contratos celebrados por el representante legal.

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

FACULTADES DEL REPRESENTANTE LEGAL CUANDO ES SOCIO UNIPERSONAL. Sólo cuando la sociedad sea unipersonal y este socio es a la vez el representante legal, no habrá lugar restricciones de cualquier tipo para que ejerza los actos, negocios o contratos en nombre de la sociedad, incluyendo aquellos que normalmente requerirían autorización especial de la asamblea de accionistas, que en este caso no tendría sentido porque asamblea general y representante legal estarían en cabeza de la misma persona.

NOMBRAMIENTOS

REPRESENTANTES LEGALES

Por Acta No.19 del 30 de diciembre de 2024, de la Asamblea de Accionistas, inscrita en esta Cámara de Comercio el 14 de enero de 2025, con el No.742 del Libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
REPRESENTANTE LEGAL	VERONICA BIBIANA VALLEJO ARIAS	C.C. 1.128.266.817

JUNTA DIRECTIVA

PRINCIPALES

NOMBRE	IDENTIFICACION
JORGE WILSON JIMENEZ SOSA	C.C. 98.695.102
CARLOS MARIO HENAO CATAÑO	C.C. 1.017.148.500

SUPLENTES
SIN DESIGNACIÓN
SIN DESIGNACIÓN

Por Acta No.03 del 12 de enero de 2016, de la Asamblea de Accionistas, aclarada por Acta No.07 del 28 de septiembre 2016, inscrita en esta Cámara de Comercio el 10 de febrero de 2016, con el No.2520 del Libro IX, se designó a:

Recibo No.: 0027579670 Valor: $00

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: jbbNdfiwDVhMklql

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

PRINCIPALES

NOMBRE	IDENTIFICACION
JORGE WILSON JIMENEZ SOSA	C.C. 98.695.102

Por Acta No.9 del 15 de octubre de 2018, de la Asamblea General de Accionistas, inscrita en esta Cámara de Comercio el 13 de noviembre de 2018, con el No.28108 del Libro IX, se designó a:

PRINCIPALES

NOMBRE	IDENTIFICACION
CARLOS MARIO HENAO CATAÑO	C.C. 1.017.148.500

Por Acta No.8 del 4 de octubre de 2018, de la Asamblea General de Accionistas, inscrita en esta Cámara de Comercio el 13 de noviembre de 2018, con el No.28106 del Libro IX, se designó a:

SUPLENTES
SIN DESIGNACIÓN
SIN DESIGNACIÓN

REVISORES FISCALES

Por Acta No.15 del 1 de julio de 2021, de la Asamblea de Accionistas, inscrita en esta Cámara de Comercio el 6 de julio de 2021, con el No. 21555 del Libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
REVISOR FISCAL	LUIS FERNANDO GUARIN OSPINA	C.C. 1.035.861.926 T.P. 209332-T

REFORMAS DE ESTATUTOS

Los estatutos de la Sociedad han sido reformados así:

DOCUMENTO	INSCRIPCION
Acta No.13 30/06/2020 Asamblea	013041 04/07/2020 L. IX

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

Recibo No.: 0027579670 Valor: $00

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: jbbNdfiwDVhMklql

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los actos administrativos de registro, quedan en firme dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia, los sábados NO son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los actos administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de los Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal código CIIU: 4690
Actividad secundaria código CIIU: 4922
Otras actividades código CIIU: 8230, 5629

ESTABLECIMIENTO(S) DE COMERCIO

A nombre de la persona jurídica figura matriculado en esta Cámara de Comercio el siguiente establecimiento de comercio/sucursal o agencia:

Nombre:	SERVICIO DE ENTREGA
Matrícula No.:	21-295486-02
Fecha de Matrícula:	22 de Octubre de 1997
Ultimo año renovado:	2024
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Calle 49 53 A 30
Municipio:	BELLO, ANTIOQUIA, COLOMBIA

SI DESEA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA DE LOS ANTERIORES ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO O DE AQUELLOS MATRICULADOS EN UNA JURISDICCIÓN DIFERENTE A LA DEL PROPIETARIO, DEBERÁ SOLICITAR EL CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DEL RESPECTIVO ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO.

LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO,

Recibo No.: 0027579670 Valor: $00

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: jbbNdfiwDVhMklql

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

AGENCIAS Y SUCURSALES, QUE LA PERSONA JURÍDICA TIENE MATRICULADOS EN OTRAS CÁMARAS DE COMERCIO DEL PAÍS, PODRÁ CONSULTARLA EN WWW.RUES.ORG.CO.

SE RECOMIENDA VERIFICAR EL PORTAL WWW.GARANTIASMOBILIARIAS.COM.CO DONDE PUEDEN OBRAR INSCRIPCIONES ADICIONALES RELATIVAS A GARANTIAS MOBILIARIAS, CONTRATOS QUE GARANTICEN OBLIGACIONES O LIMITACIONES DE LA PROPIEDAD.

TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es pequeña.

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria $4,647,145,855.00

Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el período - CIIU: 4690

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Este certificado refleja la situación jurídica registral de la sociedad, a la fecha y hora de su expedición.

Este certificado cuenta con plena validez jurídica según lo dispuesto en la ley 527 de 1999. En él se incorporan tanto la firma mecánica que es una representación gráfica de la firma del Secretario de la Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia, como la firma digital y la respectiva estampa cronológica, las cuales podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos PDF.

Si usted expidió el certificado a través de la plataforma virtual, puede imprimirlo con la certeza de que fue expedido por la Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia. La persona o entidad a la que usted le va a entregar el certificado puede verificar su contenido de manera

Recibo No.: 0027579670 Valor: $00

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: jbbNdfiwDVhMklql

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

---

ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir del momento de su expedición, ingresando a www.certificadoscamara.com y digitando el código de verificación que se encuentra en el encabezado del presente documento. El certificado a validar corresponde a la imagen y contenido del certificado creado en el momento en que se generó en las taquillas o a través de la plataforma virtual de la Cámara.



SANDRA MILENA MONTES PALACIO
Vicepresidente de Registros

ALCALDÍA DE BELLO	**Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas**	Código: Versión: Fecha Actualización:

CIUDAD: BELLO | FECHA: 12/02/2025 | ACTA N°: 202502122031003-0046

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE [X] DADOR DE FRÍO [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE BELLO

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: SERVICIO DE ENTREGA SAS

*CÉDULA / NIT: 900864664 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 05088900864664-2

*NOMBRE COMERCIAL: SERVICIO DE ENTREGA SAS

*DIRECCIÓN: CL 49 53 A 30 | MATRICULA MERCANTIL: 21-539514-12

*DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA | *MUNICIPIO: BELLO

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: BARRIO SAUREZ

TELÉFONOS: 3123633095 | FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: serviciodeentregasas@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: SERVISIOS DE ENTREGA SAS

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 900864664

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: VERONICA BIBIANA VALLEJO ARIAS

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1128266817

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN:

*DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA | *MUNICIPIO: BELLO

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 4AM A 5PM DE LUNES A SABADO | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 22

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	13/02/2024	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.)*	4 X	2	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)*	4 X	2	0	C

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)*	**4** X	2	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)*	**5** X	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	**7** X	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1	**Estado de salud (signos/lesiones).** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	**8** X	4	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	**3** X	1,5	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	**8** X	4	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** (*Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	**3** X	1,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1	**Recepción y requisitos legales.** (*Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)*	**7** X	3,5	0	C
4.2	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)*	**8** X	4	0	C

4.3	**Conservación de los productos.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)*	**8** X	4	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	**5** X	2,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	**5** X	2,5	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	**4** X	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	**9** X		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)*	**6** X	3	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	**2** X	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			31	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100	X	**FAVORABLE**	90-100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	0
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	X	No Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

se evidencia establecimiento en optimas condiciones de higuiene, con los protocolos establecidos y documentados.

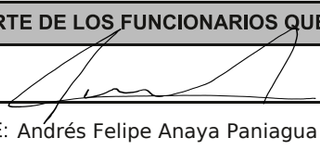
Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

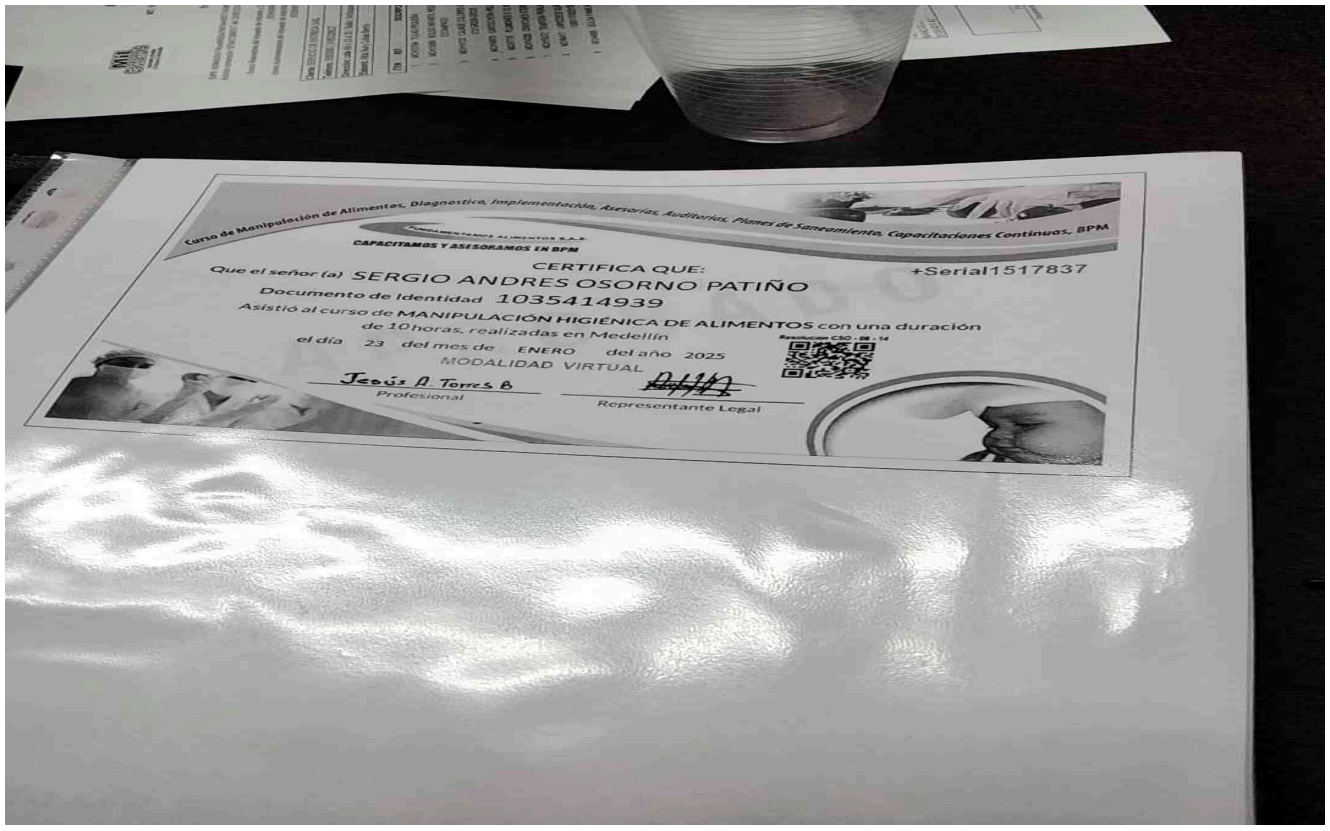
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 12 del mes de febrero del año 2025 en la Ciudad de BELLO.

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

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA: 	FIRMA:
NOMBRE: Andrés Felipe Anaya Paniagua	NOMBRE:
CÉDULA: 1020462059	CÉDULA:
CARGO: TÉCNICO SANITARIO	CARGO:
INSTITUCIÓN: SECRETARÍA DE SALUD DE BELLO	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: 	FIRMA:
NOMBRE: SERGIO ANDRES OSORNO PATIÑO	NOMBRE:
CÉDULA: 1035414939	CÉDULA:
CARGO: ADMINISTRADOR	CARGO:

ALCALDÍA DE BELLO	**Anexo de Evidencias**	



Curso de Manipulación de Alimentos, Diagnostico, Implementación, Asesorías, Auditorías, Planes de Saneamiento, Capacitaciones Continuas, BPM

CAPACITAMOS Y ASESORAMOS EN BPM

CERTIFICA QUE:

+Serial1517837

Que el señor (a) SERGIO ANDRES OSORNO PATIÑO

Documento de Identidad 1035414939

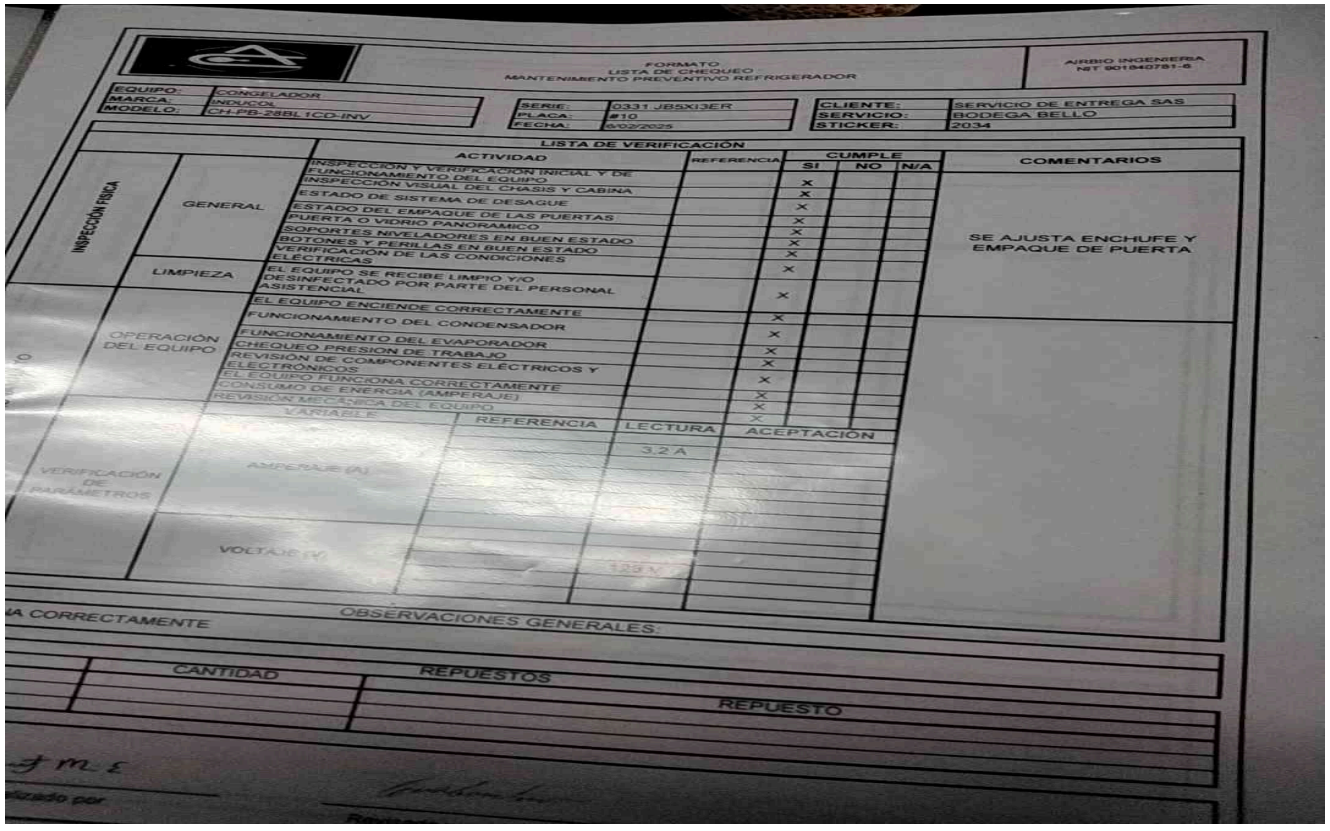
Asistió al curso de MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS con una duración de 10 horas, realizadas en Medellín

el día 23 del mes de ENERO del año 2025

MODALIDAD VIRTUAL

Jesús A. Torres B.
Profesional

Representante Legal



FORMATO
LISTA DE CHEQUEO
MANTENIMIENTO PREVENTIVO REFRIGERADOR

ARBIO INGENIERIA
NIT 901040781-6

EQUIPO:	CONGELADOR	SERIE:	0331 JB5XI3ER	CLIENTE:	SERVICIO DE ENTREGA SAS
MARCA:	INDICOL	PLACA:	#10	SERVICIO:	BODEGA BELLO
MODELO:	CH-PB-28BL1CO-INV	FECHA:	6/02/2025	STICKER:	2034

LISTA DE VERIFICACIÓN

		ACTIVIDAD	REFERENCIA	CUMPLE SI	CUMPLE NO	CUMPLE N/A	COMENTARIOS
INSPECCIÓN FISICA	GENERAL	INSPECCION Y VERIFICACION INICIAL Y DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO		X			SE AJUSTA ENCHUFE Y EMPAQUE DE PUERTA
		INSPECCION VISUAL DEL CHASIS Y CABINA		X			
		ESTADO DE SISTEMA DE DESAGUE		X			
		ESTADO DEL EMPAQUE DE LAS PUERTAS		X			
		PUERTA O VIDRIO PANORAMICO		X			
		SOPORTES NIVELADORES EN BUEN ESTADO		X			
		BOTONES Y PERILLAS EN BUEN ESTADO		X			
		VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES ELÉCTRICAS		X			
	LIMPIEZA	EL EQUIPO SE RECIBE LIMPIO Y/O DESINFECTADO POR PARTE DEL PERSONAL ASISTENCIAL		X			
OPERACIÓN DEL EQUIPO		EL EQUIPO ENCIENDE CORRECTAMENTE		X			
		FUNCIONAMIENTO DEL CONDENSADOR		X			
		FUNCIONAMIENTO DEL EVAPORADOR		X			
		CHEQUEO PRESION DE TRABAJO		X			
		REVISION DE COMPONENTES ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS		X			
		EL EQUIPO FUNCIONA CORRECTAMENTE		X			
		CONSUMO DE ENERGIA (AMPERAJE)		X			
		REVISIÓN MECÁNICA DEL EQUIPO		X			

VARIABLE	REFERENCIA	LECTURA	ACEPTACIÓN
AMPERAJE (A)		3,2 A	
VOLTAJE (V)		129 V	

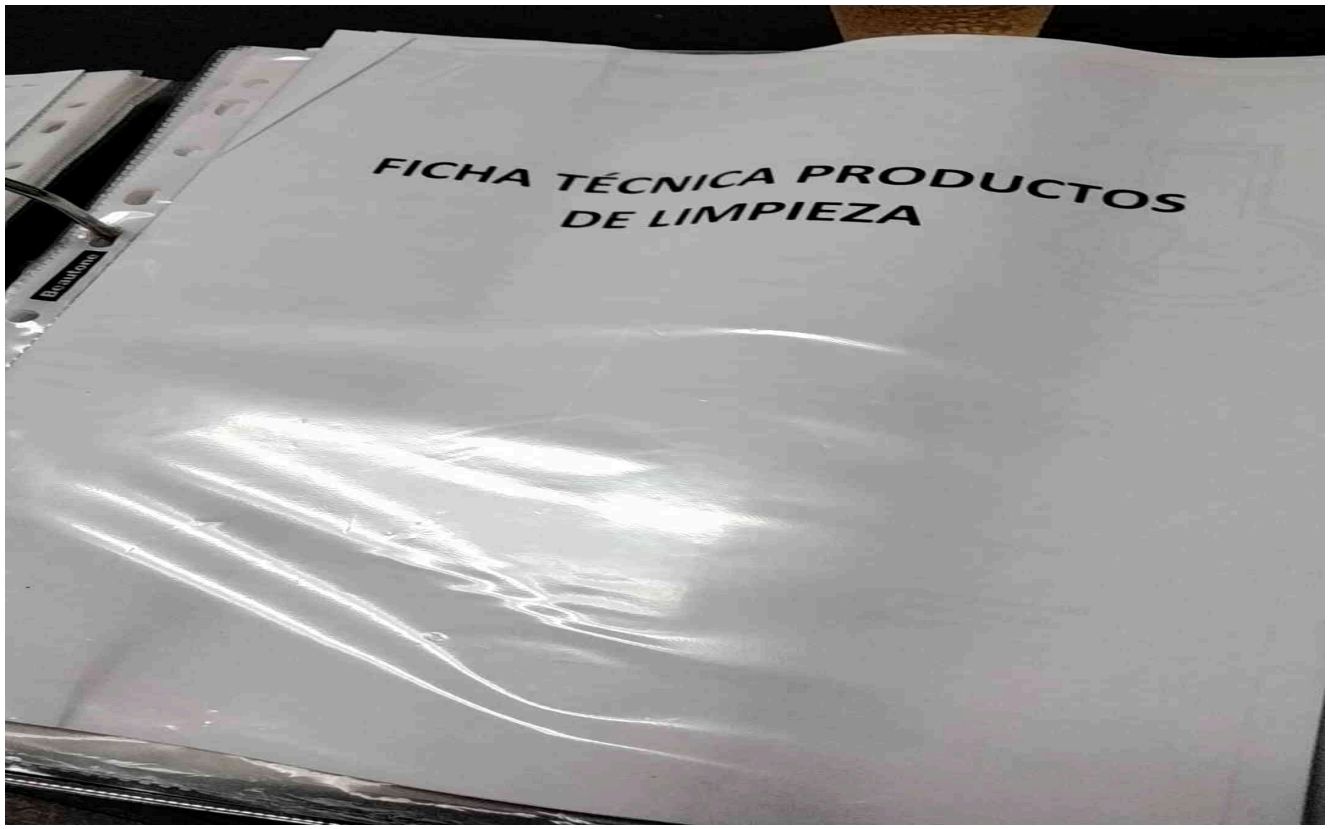
VERIFICACIÓN DE PARÁMETROS

A CORRECTAMENTE

OBSERVACIONES GENERALES:

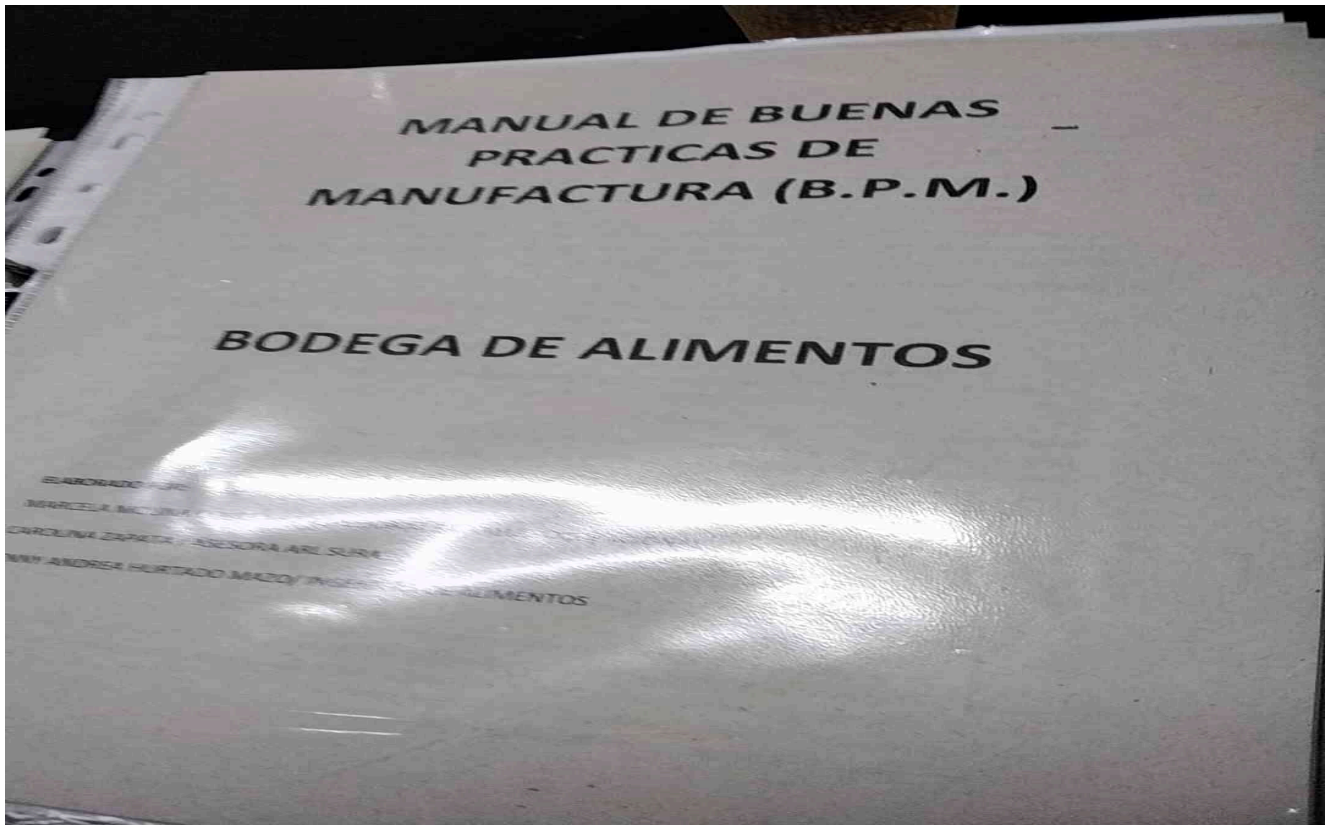
CANTIDAD	REPUESTOS
	REPUESTO

ALCALDÍA DE BELLO	**Anexo de Evidencias**	





ALCALDÍA DE BELLO	**Anexo de Evidencias**	





FECHA	HORARIO ENTREGA RLC	TIPO DE ENCUENTRO	LUGAR	UDS	DUPLA	DOCENTE
26/03/2025	6:00 a. m.	ENCUENTRO EDUCATIVO GRUPAL	LABORATORIO DEL ESPIRITU	PANTANILLO	DUPLA 1	GLORIA LOPEZ
26/03/2025	6:00 a. m.	ENCUENTRO EDUCATIVO GRUPAL	COLEGIO LEJOS DEL NIDO	LEJOS DEL NIDO	DUPLA 5	ANA CRISTINA JARAMILLO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141157571314

(415)7707212489984(8020) 000014115757131 4

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 8 6 4 6 6 4	2	Impuestos de Medellín 1 1	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
SERVICIO DE ENTREGA S.A.S

36. Nombre comercial	37. Sigla
SERVICIO DE ENTREGA	

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Antioquia 0 5	Bello 0 8 8

41. Dirección principal
CL 49 53 A 30

42. Correo electrónico serviciodeentregasas@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	6 0 4 5 5 8 5 6 8 0	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica					Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1 / 2	51. Código	52. Número establecimientos
4 6 9 0	2 0 2 0 1 0 0 5	4 9 2 2	2 0 2 0 1 0 0 5	8 2 3 0 / 5 6 2 9		1

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	5	7	9	1	4	4	8	5	2	5	5															

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
07- Retención en la fuente a título de rent
09- Retención en la fuente en el impuesto
14- Informante de exogena
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico
55 - Informante de Beneficiarios Finales

Usuarios aduaneros										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código										
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores					
55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre VALLEJO ARIAS VERONICA BIBIANA

985. Cargo Representante legal Certificado

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141157571314

(415)7707212489984(8020) **000014115757131 4**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 8 6 4 6 6 4	2	Impuestos de Medellín 1 1	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas	1 2	64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	1

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 4	
72. Número		
73. Fecha	2 0 1 5 0 6 2 2	
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	
76. Fecha de registro	2 0 1 5 0 6 2 5	
77. No. Matrícula mercantil	2 1 5 3 9 5 1 4 1 2	
78. Departamento	0 5	
79. Ciudad/Municipio	0 2 1	

Vigencia

80. Desde	2 0 1 5 0 6 2 2
81. Hasta	3 0 0 0 1 2 3 1

Composición del Capital

82. Nacional	1 0 0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	1 0 0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control: Superintendencia de Sociedades 5

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1		Año Mes Día		-
2		Año Mes Día		-
3		Año Mes Día		-
4		Año Mes Día		-
5		Año Mes Día		-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Página 3 de 6 **Hoja 3**

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141157571314

(415)7707212489984(8020) **000014115757131 4**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 8 6 4 6 6 4	2	Impuestos de Medellín 1 1	

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación		
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 2 5 0 1 0 2		
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	1 1 2 8 2 6 6 8 1 7		
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
VALLEJO	ARIAS	VERONICA	BIBIANA
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal	

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación		
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal	

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación		
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal	

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación		
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal	

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación		
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal	

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141157571314

(415)7707212489984(8020) **000014115757131 4**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 0 8 6 4 6 6 4	2	Impuestos de Medellín	1 1	

Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

1

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudada 1 3	9 8 6 9 5 1 0 2		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
JIMENEZ	SOSA	JORGE	WILSON

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
		2 0 1 6 0 1 1 2	2 0 2 5 0 1 0 2

2

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudada 1 3	1 0 1 7 1 4 8 5 0 0		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
HENAO	CATAÑO	CARLOS	MARIO

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
		2 0 2 0 0 7 2 7	2 0 2 5 0 1 0 2

3

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudada 1 3	1 0 2 0 4 6 4 0 5 8		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
POSADA	GONZALEZ	LAURA	

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
		2 0 2 5 0 1 0 2	

4

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudadan 1 3	1 0 0 0 4 4 3 9 5 1		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
BELTRAN	PORRAS	JEISSON	EDUARDO

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
		2 0 2 5 0 1 0 2	

5

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudadan 1 3	1 1 2 8 2 6 6 8 1 7		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
VALLEJO	ARIAS	VERONICA	BIBIANA

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
		2 0 2 5 0 1 0 2	

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141157571314

(415)7707212489984(8020) **000014115757131 4**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 8 6 4 6 6 4	2	Impuestos de Medellín 1 1	

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal

124. Tipo de documento	125. Número de identificación	126. DV	127. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	1 0 3 5 8 6 1 9 2 6		2 0 9 3 3 2

128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres
GUARIN	OSPINA	LUIS	FERNANDO

132. Número de Identificación Tributaria (NIT)	133. DV	134. Sociedad o firma designada

135. Fecha de nombramiento
2 0 2 1 0 7 0 1

Revisor fiscal suplente

136. Tipo de documento	137. Número de identificación	138. DV	139. Número de tarjeta profesional

140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres

144. Número de Identificación Tributaria (NIT)	145. DV	146. Sociedad o firma designada

147. Fecha de nombramiento

Contador

148. Tipo de documento	149. Número de identificación	150. DV	151. Número de tarjeta profesional

152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres

156. Número de Identificación Tributaria (NIT)	157. DV	158. Sociedad o firma designada

159. Fecha de nombramiento

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Establecimientos

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141157571314

(415)7707212489984(8020) **000014115757131 4**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 8 6 4 6 6 4	2	Impuestos de Medellín 1 1	

Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros

1

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	
Establecimiento de comerci 0 2	Transporte mixto 4 9 2 2	

162. Nombre del establecimiento: SERVICIO DE ENTREGA

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	
Antioquia 0 5	Bello 0 8 8	

165. Dirección: CL 51 53 15

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
2 1 2 9 5 4 8 6 0 2	1 9 9 7 1 0 2 2	
168. Teléfono	169. Fecha de cierre	

2

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	

162. Nombre del establecimiento:

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	

165. Dirección:

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
168. Teléfono	169. Fecha de cierre	

3

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	

162. Nombre del establecimiento:

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	

165. Dirección:

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
168. Teléfono	169. Fecha de cierre	

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL
Fecha de expedición: 17/01/2025 - 1:20:05 PM

CAMARA DE COMERCIO DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA

Recibo No.: 0027579670 Valor: $00

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: jbbNdfiwDVhMklql

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Razón social: SERVICIO DE ENTREGA S.A.S

Sigla: No reportó

Nit: 900864664-2

Domicilio principal: BELLO, ANTIOQUIA, COLOMBIA

MATRÍCULA

Matrícula No.: 21-539514-12
Fecha de matrícula: 25 de Junio de 2015
Último año renovado: 2024
Fecha de renovación: 22 de Marzo de 2024
Grupo NIIF: GRUPO III.

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal: Calle 49 53 A 30
Municipio: BELLO, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Correo electrónico: serviciodeentregasas@gmail.com
Teléfono comercial 1: 6045585680
Teléfono comercial 2: No reportó
Teléfono comercial 3: No reportó
Página web: No reportó

Dirección para notificación judicial: Calle 49 53 A 30
Municipio: BELLO, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Correo electrónico de notificación: serviciodeentregasas@gmail.com
Teléfono para notificación 1: 6045585680
Teléfono para notificación 2: No reportó
Teléfono para notificación 3: No reportó

La persona jurídica SERVICIO DE ENTREGA S.A.S SI autorizó para recibir notificaciones personales a través de correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso

Recibo No.: 0027579670 Valor: $00

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: jbbNdfiwDVhMklql

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Administrativo

CONSTITUCIÓN

Que Por Documento Privado del 22 de junio de 2015, del Único Accionista, registrado(a) en esta Cámara el 25 de junio de 2015, en el libro 9, bajo el número 12045, se constituyó una Sociedad Comercial Por Acciones Simplificada denominada:

SERVICIO DE ENTREGA S.A.S

TERMINO DE DURACIÓN

La persona jurídica no se encuentra disuelta y su duración es indefinida.

OBJETO SOCIAL

La sociedad tendrá como actividad principal soluciones logísticas integrales.

Estas soluciones incluyen suministro al por mayor y por menor de todo tipo de productos, con especial énfasis en alimentos, aseo, papelería, entre otros además de todo el proceso logístico incluyendo compra, almacenaje, empaque distribución, transporte de carga y de pasajeros, además de todo lo que se requiera para realizar suministros.

Al mismo tiempo, se atenderán procesos de catering, producción y montaje de todo tipo de eventos o espectáculos, incluyendo el personal logístico administrativo requerido, así como el suministro de insumos para el desarrollo de los eventos, incluido diseño, producción y entrega de productos publicitarios.

La sociedad también podrá realizar cualquier actividad económica lícita tanto en Colombia como en el extranjero.

CAPITAL

CAPITAL AUTORIZADO

Valor	:	$200.000.000,00
No. de acciones	:	20,00
Valor Nominal	:	$10.000.000,00

Recibo No.: 0027579670 Valor: $00

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: jbbNdfiwDVhMklql

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

CAPITAL SUSCRITO

Valor	:	$100.000.000,00
No. de acciones	:	10,00
Valor Nominal	:	$10.000.000,00

CAPITAL PAGADO

Valor	:	$20.000.000,00
No. de acciones	:	2,00
Valor Nominal	:	$10.000.000,00

REPRESENTACIÓN LEGAL

La representación legal de la sociedad por acciones simplificada estará a cargo del gerente, persona natural, quien tendrá un suplente.

REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE: Reemplazará al principal en sus ausencias temporales o definitivas, en las mismas condiciones y limitaciones que tenga el principal.

FACULTADES Y LIMITACIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL

FACULTADES DEL REPRESENTANTE LEGAL. - La sociedad será gerenciada, administrada y representada legalmente ante terceros por el representante legal, quien no tendrá restricciones-de contratación por razón de la naturaleza de los actos que celebre. Por lo tanto, se entenderá que el representante legal Podrá celebrar o ejecutar todos los actos y contratos Comprendidos en el objeto social o, que se relacionen directamente con la existencia y el funcionamiento de la sociedad, dentro de los parámetros ,establecidos en este artículo, sin embargo de 'acuerdo con el artículo 26 de la ley 1258 de 2008 en concordancia con las reglas relativas a la ley 222 de 1995, deberá obrar con autorización de los socios en todo acto que implique disposición, sesión o transferencia de algún bien mueble o inmueble o título valor, respetando el quórum decisorio.

El representante legal se entenderá investido de los más amplios poderes para actuar en todas las circunstanciasen nombre de la sociedad, con excepción de aquellas facultades que, de acuerdo con los estatutos, se hubieren reservado los accionistas. En las relaciones frente a terceros, la sociedad quedará obligada por los actos y contratos celebrados por el representante legal.

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

FACULTADES DEL REPRESENTANTE LEGAL CUANDO ES SOCIO UNIPERSONAL. Sólo cuando la sociedad sea unipersonal y este socio es a la vez el representante legal, no habrá lugar restricciones de cualquier tipo para que ejerza los actos, negocios o contratos en nombre de la sociedad, incluyendo aquellos que normalmente requerirían autorización especial de la asamblea de accionistas, que en este caso no tendría sentido porque asamblea general y representante legal estarían en cabeza de la misma persona.

NOMBRAMIENTOS

REPRESENTANTES LEGALES

Por Acta No.19 del 30 de diciembre de 2024, de la Asamblea de Accionistas, inscrita en esta Cámara de Comercio el 14 de enero de 2025, con el No.742 del Libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
REPRESENTANTE LEGAL	VERONICA BIBIANA VALLEJO ARIAS	C.C. 1.128.266.817

JUNTA DIRECTIVA

PRINCIPALES

NOMBRE	IDENTIFICACION
JORGE WILSON JIMENEZ SOSA	C.C. 98.695.102
CARLOS MARIO HENAO CATAÑO	C.C. 1.017.148.500

SUPLENTES
SIN DESIGNACIÓN
SIN DESIGNACIÓN

Por Acta No.03 del 12 de enero de 2016, de la Asamblea de Accionistas, aclarada por Acta No.07 del 28 de septiembre 2016, inscrita en esta Cámara de Comercio el 10 de febrero de 2016, con el No.2520 del Libro IX, se designó a:

Recibo No.: 0027579670 Valor: $00

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: jbbNdfiwDVhMklql

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

PRINCIPALES

NOMBRE	IDENTIFICACION
JORGE WILSON JIMENEZ SOSA	C.C. 98.695.102

Por Acta No.9 del 15 de octubre de 2018, de la Asamblea General de Accionistas, inscrita en esta Cámara de Comercio el 13 de noviembre de 2018, con el No.28108 del Libro IX, se designó a:

PRINCIPALES

NOMBRE	IDENTIFICACION
CARLOS MARIO HENAO CATAÑO	C.C. 1.017.148.500

Por Acta No.8 del 4 de octubre de 2018, de la Asamblea General de Accionistas, inscrita en esta Cámara de Comercio el 13 de noviembre de 2018, con el No.28106 del Libro IX, se designó a:

SUPLENTES
SIN DESIGNACIÓN
SIN DESIGNACIÓN

REVISORES FISCALES

Por Acta No.15 del 1 de julio de 2021, de la Asamblea de Accionistas, inscrita en esta Cámara de Comercio el 6 de julio de 2021, con el No. 21555 del Libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
REVISOR FISCAL	LUIS FERNANDO GUARIN OSPINA	C.C. 1.035.861.926 T.P. 209332-T

REFORMAS DE ESTATUTOS

Los estatutos de la Sociedad han sido reformados así:

DOCUMENTO	INSCRIPCION
Acta No.13 30/06/2020 Asamblea	013041 04/07/2020 L. IX

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

Recibo No.: 0027579670 Valor: $00

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: jbbNdfiwDVhMklql

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los actos administrativos de registro, quedan en firme dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia, los sábados NO son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los actos administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de los Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal código CIIU: 4690
Actividad secundaria código CIIU: 4922
Otras actividades código CIIU: 8230, 5629

ESTABLECIMIENTO(S) DE COMERCIO

A nombre de la persona jurídica figura matriculado en esta Cámara de Comercio el siguiente establecimiento de comercio/sucursal o agencia:

Nombre:	SERVICIO DE ENTREGA
Matrícula No.:	21-295486-02
Fecha de Matrícula:	22 de Octubre de 1997
Ultimo año renovado:	2024
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Calle 49 53 A 30
Municipio:	BELLO, ANTIOQUIA, COLOMBIA

SI DESEA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA DE LOS ANTERIORES ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO O DE AQUELLOS MATRICULADOS EN UNA JURISDICCIÓN DIFERENTE A LA DEL PROPIETARIO, DEBERÁ SOLICITAR EL CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DEL RESPECTIVO ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO.

LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO,

Recibo No.: 0027579670 Valor: $00

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: jbbNdfiwDVhMklql

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

AGENCIAS Y SUCURSALES, QUE LA PERSONA JURÍDICA TIENE MATRICULADOS EN OTRAS CÁMARAS DE COMERCIO DEL PAÍS, PODRÁ CONSULTARLA EN WWW.RUES.ORG.CO.

SE RECOMIENDA VERIFICAR EL PORTAL WWW.GARANTIASMOBILIARIAS.COM.CO DONDE PUEDEN OBRAR INSCRIPCIONES ADICIONALES RELATIVAS A GARANTIAS MOBILIARIAS, CONTRATOS QUE GARANTICEN OBLIGACIONES O LIMITACIONES DE LA PROPIEDAD.

TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es pequeña.

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria $4,647,145,855.00

Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el período - CIIU: 4690

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Este certificado refleja la situación jurídica registral de la sociedad, a la fecha y hora de su expedición.

Este certificado cuenta con plena validez jurídica según lo dispuesto en la ley 527 de 1999. En él se incorporan tanto la firma mecánica que es una representación gráfica de la firma del Secretario de la Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia, como la firma digital y la respectiva estampa cronológica, las cuales podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos PDF.

Si usted expidió el certificado a través de la plataforma virtual, puede imprimirlo con la certeza de que fue expedido por la Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia. La persona o entidad a la que usted le va a entregar el certificado puede verificar su contenido de manera

Recibo No.: 0027579670 Valor: $00

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: jbbNdfiwDVhMklql

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

---

ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir del momento de su expedición, ingresando a www.certificadoscamara.com y digitando el código de verificación que se encuentra en el encabezado del presente documento. El certificado a validar corresponde a la imagen y contenido del certificado creado en el momento en que se generó en las taquillas o a través de la plataforma virtual de la Cámara.



SANDRA MILENA MONTES PALACIO
Vicepresidente de Registros

ALCALDÍA DE BELLO	**Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas**	Código: Versión: Fecha Actualización:

CIUDAD: BELLO | FECHA: 12/02/2025 | ACTA N°: 202502122031003-0046

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE [X] DADOR DE FRÍO [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE BELLO

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: SERVICIO DE ENTREGA SAS

*CÉDULA / NIT: 900864664 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 05088900864664-2

*NOMBRE COMERCIAL: SERVICIO DE ENTREGA SAS

*DIRECCIÓN: CL 49 53 A 30 | MATRICULA MERCANTIL: 21-539514-12

*DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA | *MUNICIPIO: BELLO

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: BARRIO SAUREZ

TELÉFONOS: 3123633095 | FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: serviciodeentregasas@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: SERVISIOS DE ENTREGA SAS

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 900864664

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: VERONICA BIBIANA VALLEJO ARIAS

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1128266817

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN:

*DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA | *MUNICIPIO: BELLO

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 4AM A 5PM DE LUNES A SABADO | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 22

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	13/02/2024	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.)*	4 X	2	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)*	4 X	2	0	C

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)*	**4** X	2	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)*	**5** X	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	**7** X	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1	**Estado de salud (signos/lesiones).** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	**8** X	4	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	**3** X	1,5	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	**8** X	4	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** (*Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	**3** X	1,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1	**Recepción y requisitos legales.** (*Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)*	**7** X	3,5	0	C
4.2	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)*	**8** X	4	0	C

4.3	**Conservación de los productos.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)*	**8** X	4	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	**5** X	2,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	**5** X	2,5	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	**4** X	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	**9** X		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)*	**6** X	3	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	**2** X	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			31	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100	X	**FAVORABLE**	90-100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	0
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	X	No Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

se evidencia establecimiento en optimas condiciones de higuiene, con los protocolos establecidos y documentados.

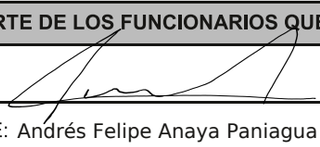
Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

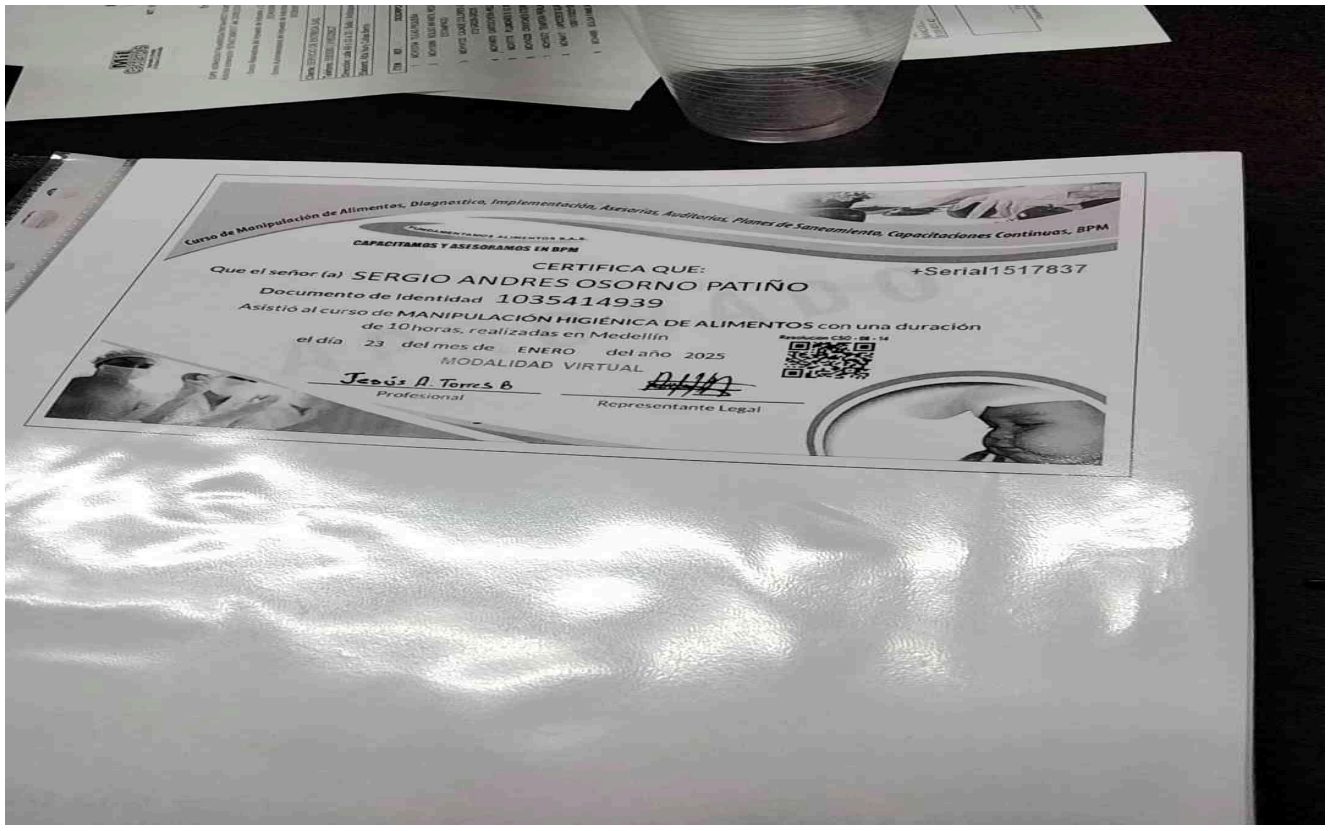
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 12 del mes de febrero del año 2025 en la Ciudad de BELLO.

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

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA: 	FIRMA:
NOMBRE: Andrés Felipe Anaya Paniagua	NOMBRE:
CÉDULA: 1020462059	CÉDULA:
CARGO: TÉCNICO SANITARIO	CARGO:
INSTITUCIÓN: SECRETARÍA DE SALUD DE BELLO	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: 	FIRMA:
NOMBRE: SERGIO ANDRES OSORNO PATIÑO	NOMBRE:
CÉDULA: 1035414939	CÉDULA:
CARGO: ADMINISTRADOR	CARGO:

ALCALDÍA DE BELLO	**Anexo de Evidencias**	



Curso de Manipulación de Alimentos, Diagnostico, Implementación, Asesorías, Auditorías, Planes de Saneamiento, Capacitaciones Continuas, BPM

CAPACITAMOS Y ASESORAMOS EN BPM

CERTIFICA QUE:

+Serial1517837

Que el señor (a) SERGIO ANDRES OSORNO PATIÑO

Documento de Identidad 1035414939

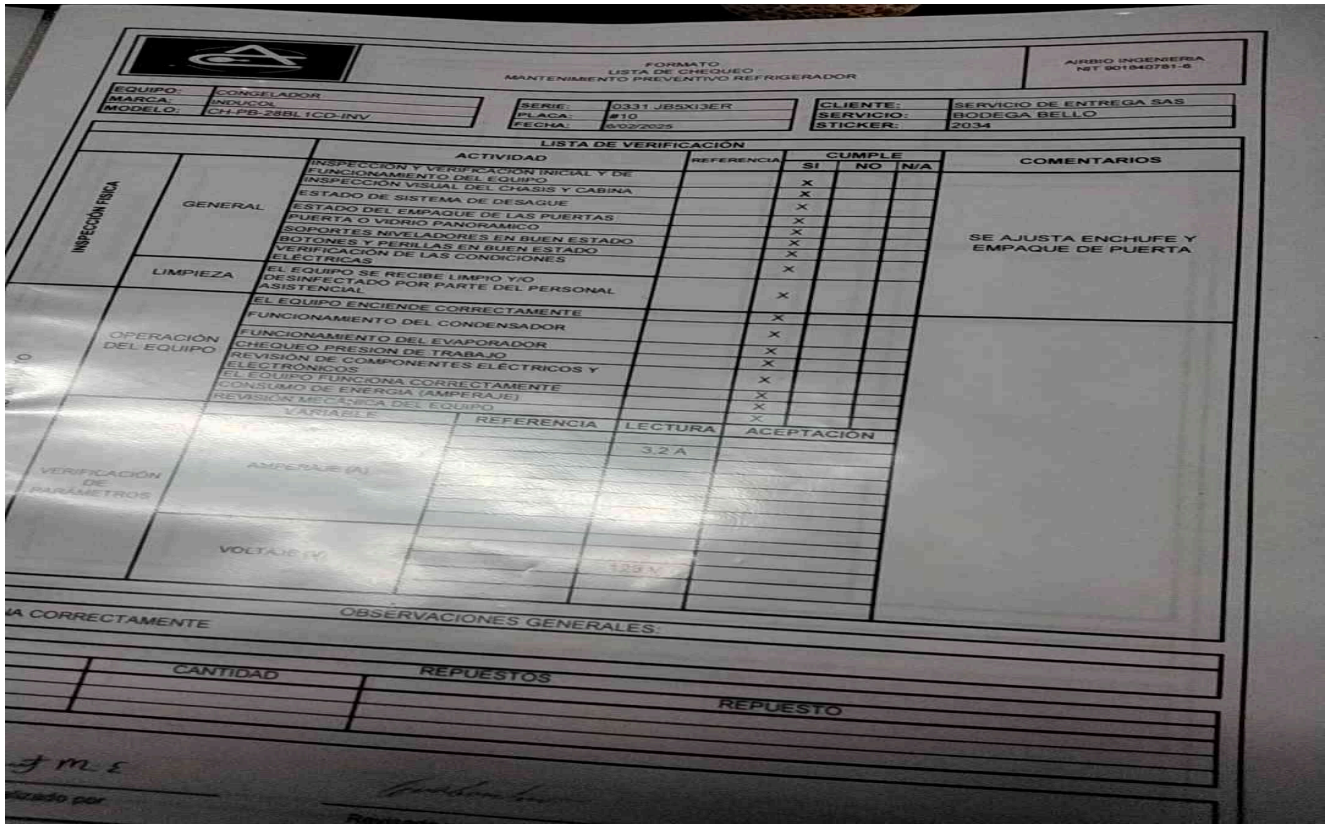
Asistió al curso de MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS con una duración de 10 horas, realizadas en Medellín

el día 23 del mes de ENERO del año 2025

MODALIDAD VIRTUAL

Jesús A. Torres B.
Profesional

Representante Legal



FORMATO
LISTA DE CHEQUEO
MANTENIMIENTO PREVENTIVO REFRIGERADOR

ARBIO INGENIERIA
NIT 901040781-6

EQUIPO:	CONGELADOR	SERIE:	0331 JB5XI3ER	CLIENTE:	SERVICIO DE ENTREGA SAS
MARCA:	INDICOL	PLACA:	#10	SERVICIO:	BODEGA BELLO
MODELO:	CH-PB-28BL1CO-INV	FECHA:	6/02/2025	STICKER:	2034

LISTA DE VERIFICACIÓN

		ACTIVIDAD	REFERENCIA	CUMPLE SI	CUMPLE NO	CUMPLE N/A	COMENTARIOS
INSPECCIÓN FISICA	GENERAL	INSPECCION Y VERIFICACION INICIAL Y DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO		X			SE AJUSTA ENCHUFE Y EMPAQUE DE PUERTA
		INSPECCION VISUAL DEL CHASIS Y CABINA		X			
		ESTADO DE SISTEMA DE DESAGUE		X			
		ESTADO DEL EMPAQUE DE LAS PUERTAS		X			
		PUERTA O VIDRIO PANORAMICO		X			
		SOPORTES NIVELADORES EN BUEN ESTADO		X			
		BOTONES Y PERILLAS EN BUEN ESTADO		X			
		VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES ELÉCTRICAS		X			
	LIMPIEZA	EL EQUIPO SE RECIBE LIMPIO Y/O DESINFECTADO POR PARTE DEL PERSONAL ASISTENCIAL		X			
OPERACIÓN DEL EQUIPO		EL EQUIPO ENCIENDE CORRECTAMENTE		X			
		FUNCIONAMIENTO DEL CONDENSADOR		X			
		FUNCIONAMIENTO DEL EVAPORADOR		X			
		CHEQUEO PRESION DE TRABAJO		X			
		REVISION DE COMPONENTES ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS		X			
		EL EQUIPO FUNCIONA CORRECTAMENTE		X			
		CONSUMO DE ENERGIA (AMPERAJE)		X			
		REVISIÓN MECÁNICA DEL EQUIPO		X			

VARIABLE	REFERENCIA	LECTURA	ACEPTACIÓN
AMPERAJE (A)		3,2 A	
VOLTAJE (V)		129 V	

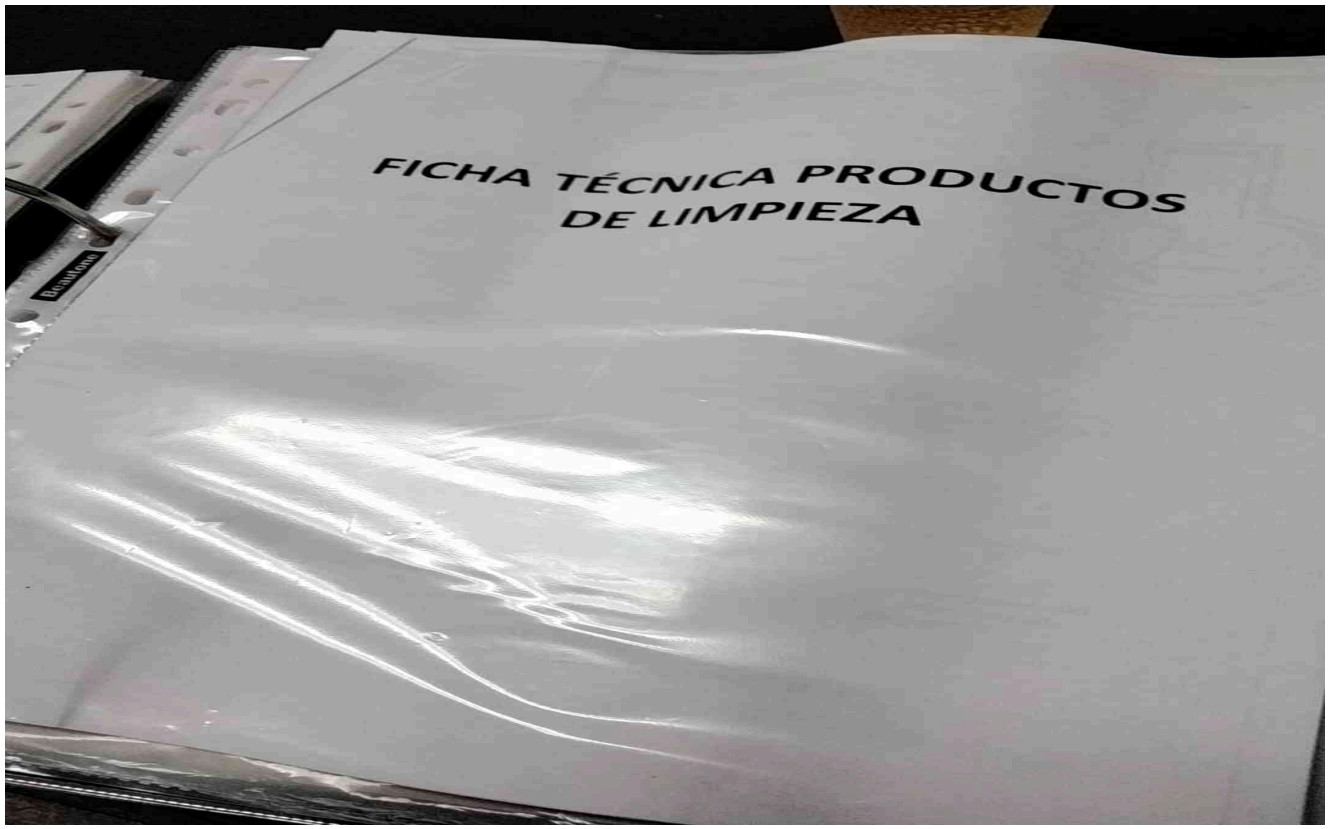
VERIFICACIÓN DE PARÁMETROS

A CORRECTAMENTE

OBSERVACIONES GENERALES:

CANTIDAD	REPUESTOS
	REPUESTO

ALCALDÍA DE BELLO	**Anexo de Evidencias**	





ALCALDÍA DE BELLO	**Anexo de Evidencias**	

