38460

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código IVC-INS-FM114	Versión 05	Fecha de emisión 2021/06/13

Ciudad / Departamento	FLORIDABLANCA, SANTANDER	Fecha	2023/03/27	Acta No.	7

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	9012675693-1	Dirección	CR 7 No 8-35 BR SANTA ANA
Razón Social	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR SAS	Teléfonos	607-6058867
NIT - CC	9012675693	Correo electrónico	industria.alimentos.junior@gmail.com
Representante Legal	BLADIMIR CASTRO CALDERON	Fax	NO REPORTA
GTT	CENTRO ORIENTE 1	Oficio Comisorio	7302-409-23
Objetivo de la visita	DEM - INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A COMUNICACIÓN INTERNA DE LA DAB RAD. 20233002323 DE FECHA 14/03/2023 CON TRASLADO DE DENUNCIA SANITARIA RAD. INVIMA No 20231054605 DE FECHA 03/03/2023; CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA LEY 09 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 Y DEMÁS REGLAMENTACIÓN APLICABLE A LOS PROCESOS Y PRODUCTOS COMPETENCIA DEL INSTITUTO.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	29	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquilas	NO, SOLO MARCA PROPIA		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	7.1.1 PANES LEUDADOS CON LEVADURA O CON BICARBONATO(SE INCLUYEN PRODUCTOS TIPO ROSCONES, PANES Y BOLLOS DULCES)		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		Cantidad/Unidad de tiempo	
	PRODUCTOS DE PANEDERÍA	240 TON/AÑO	

Powered by CamScanner

38461

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto: FLORIDABLANCA, SANTANDER | Fecha: 2023/03/27 | Acta No.: 2

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	9012675693-1		CR 7 No 8-35 BR SANTA ANA
Razón Social :	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR SAS	Teléfonos:	607-6058807
NIT - C.C.:	9012675693	Correo electrónico:	industria.alimentos.junior@gmail.com
Representante Legal:	BLADIMIR CASTRO CALDERON	Fax:	NO REPORTA
GTT:	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio:	7302-409-23

Objeto de la visita : DEM - INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A COMUNICACIÓN INTERNA DE LA DAB RAD. 20233002323 DE FECHA 14/03/2023 CON TRASLADO DE DENUNCIA SANITARIA RAD. INVIMA No 20231054505 DE FECHA 03/03/2023; CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA LEY 09 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 Y DEMÁS REGLAMENTACIÓN APLICABLE A LOS PROCESOS Y PRODUCTOS COMPETENCIA DEL INSTITUTO.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	29	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	NO, SOLO MARCA PROPIA		
Subcategorías evaluadas:	1		

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
PRODUCTOS DE PANADERÍA	240 TON/AÑO

Subcategoría 1: 7.1.1 PANES LEUDADOS CON LEVADURA O CON BICARBONATO(SE INCLUYEN PRODUCTOS TIPO ROSCONES, PANES Y BOLLOS DULCES)

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	a	20	NO	
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	NO	La capacidad de las bodegas de almacenamiento de materia prima no son acordes a los volúmenes de producto recibido, se observa almacenamiento de harina de trigo y de azúcar contra las paredes, algunas cajas de margarina se observan deterioradas por aplastamiento.
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. 16 num. 5	a	10	NO	
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	NO	
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 8.1, 8.2, 8.3. y 8.4	a	10	NO	

Powered by CamScanner

38462

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		

1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5	NO	Al momento de la visita, a pesar de estar desarrollando actividades productivas no se evidenció el uso de sistemas para la desinfección de calzado al ingreso de las diferentes áreas de proceso. En el área de almacenamiento de producto terminado no estaba disponible el lavamanos debido a un daño.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10	NO	
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	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17

	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30	NO	
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	ar	12,5	NO	No cuenta con una caracterización de superficies que entran en contacto con el producto acorde a los materiales permitidos descritos en las listas de sustancias positivas, en cumplimiento de lo dispuesto en las Resoluciones 683 y 4142 de 2012. La nevera usada para la conservación de insumos que requieren refrigeración, no cuentan con sistemas de control de temperatura.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25	NO	
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10	NO	No cuenta con el programa de calibración de equipos de medición, sin embargo, cuenta con los certificados de calibración de las basculas usados para el pesajes de materias primas, pero, no de la bascula de pesaje de conservantes
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					12

	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	ar	12,5	NO	Cuenta con el programa de calidad del agua potable, sin embargo, no cuenta con el plano de la red de distribución hidráulica.
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	ar	12,5	NO	Cuenta con el programa de manejo integral de residuos sólidos, sin embargo, no cuenta con la caracterización de los residuos generados en cada una de las áreas de proceso.
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	NO	
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	ar	12,5	NO	Se evidencia el uso de elementos de limpieza y desinfección (escobas) en madera. En el área de almacenamiento de canastillas se observaron algunas con deficientes procedimientos de limpieza.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13

	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	NO	
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33	NO	
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10

	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

Powered by CamScanner

38463

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		

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. 20 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10	NO	Cuenta con el programa de control de materia prima e insumos y tienen documentado el control a proveedores, sin embargo, no se incluya la temperatura como criterio de aceptación y rechazo para aquellos insumos que lo requieren de acuerdo a sus caracteristicas y en los registros no se incluye la verificación de las condiciones sanitarias de los vehículos de transporte de materias primas o insumos.
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	NO	
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	ar	10	NO	No cuenta con el procedimiento documentado para el control físico, químico, microbiológico y organoléptico que incluya todas las variables del proceso de producción (temperatura, presión, caudal, tiempo, dosificación, concentración, etc.) con sus respectivos límites de control en cada etapa del proceso e identificación de sus etapas críticas, para obtener las características de calidad e inocuidad del producto terminado. Los registros de control de las variables del proceso se encuentran desactualizados (22/03/2023) y no se están registrando tiempos y temperaturas de horneo. Se observaron algunos registros diligenciados a lápiz.
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013. Art 18.	a	10	NO	
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	NO	
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10	NO	No cuenta con procedimiento de peticiones, quejas y reclamos.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					14

6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5	NO	Cuenta con el programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto, sin embargo, no cuenta con los parámetros comparativos de las variables a muestrear, ni interpretación de resultados.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15	NO	Se tiene validada a 28 días.
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15	NO	
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15	NO	Cumple para BOLSA DE POLIETILENO PARA EL PRODUCTO PAN ROLLO, MARCA PAN JUNIOR, EN PRESENTACIÓN DE 50 G
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5	NO	No cuenta con un procedimiento de trazabilidad que incluya el sistema de loteado y la fecha de vencimiento para cada una de las referencias elaboradas. Establece la ruta de trazabilidad, sin embargo, debido a la falta de registro en algunas etapas de producción (horneo, empaque, registros desactualizados) no es posible realizar el ejercicio de trazabilidad completo. No se registra el lote del material de empaque usado en esta etapa del proceso. No cuenta con procedimiento de devoluciones, ni tiene documentado el sistema de recogida de producto del mercado, frente a un peligro identificado o incumplimiento de algún estándar.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					12
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					77

Powered by CamScanner

38464

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código. IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión. 2021/06/13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	77
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	77

Se aplicó MSS?	NO	**Tipo de medida aplicada:**	

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:

Todos los items calificados con "ar" de la presente acta de inspección.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular LA LEY 09 DE 1979, RES. 2674 DE 2013, RES. 5109 DE 2005 .

Exigencias adicionales:

Ninguna.

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

No tenemos observaciones

Powered by CamScanner

38405

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	OFICIO COMISORIO		
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7302-1150-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
LA MOLIENDA DEL PAN SAS–MOLPAN SAS	CR 16 No 59 - 79 BR LA ESMERALDA BODEGA 1 GIRÓN- SANTANDER

En 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 2024/09/26 hasta el 2024/09/26, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DEM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCION A RADICADO INVIMA No 20241198575 DE FECHA 06/08/2024

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Ángel Domingo Cruz Navas	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Jorge Armando Forero Hernández	Profesional 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 (camé, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6973537 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: (607)6910453 **Chat de WhatsApp:** 3059413261. **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 Bucaramanga, el día 20 del mes de septiembre del año 2024

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma Marcela Batista
Nombre Marcela Patricia Batista
Cédula 1094281152
Cargo Jefe de calidad
Fecha 2024-09-26

Scanned with CamScanner

38466

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	GIRON / SANTANDER	Fecha	2024-09-26

DATOS GENERALES

Razón social	LA MOLIENDA DEL PAN SAS--MOLPAN SAS		
Dirección	CR 16 No 59-79 BR LA ESMERALDA BG 1		
Representante Legal	ERLYN CONSUELO HERNANDEZ ARENALES		
Código inscripción planta	9013899080-1	NIT	901389908-0
Teléfonos	3204028547,6076161213	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	molpan.s@gmail.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio	7302-1150-2024

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspeccion sanitaria en atención a Solicitud con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	30	Maquilas	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

7.1.2 Galletas crujientes "crackers", galletas saladas
7.1.2 Galletas crujientes "crackers", galletas saladas
7.1.3 Productos de panaderia dulce: tortas, galletas dulces, pasteles, bizcochos, donuts, panecillos dulces

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
PAN	1	AÑO
GALLETAS DULCES	1	AÑO
MUFFIN	1	AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
ANGEL DOMINGO CRUZ NAVAS	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
JORGE ARMANDO FORERO HERNANDEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
MARCELA PATRICIA BUTISTA VERA	JEFE CONTROL DE CALIDAD	CC	1.094.261.153

Scanned with CamScanner

3846 7

Invima	INSPECCION, 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	GIRON / SANTANDER	**Fecha**	2024-09-26

DATOS GENERALES

Razón social	LA MOLIENDA DEL PAN SAS–MOLPAN SAS
Dirección	CR 16 No 59-79 BR LA ESMERALDA BG 1
Subcategorías	7.1.2;7.1.2;7.1.3
Línea(s)	PAN;GALLETAS DULCES ;MUFFIN

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		Se evidencia desorden y material no propio de la planta en área de almacenamiento (mezanine) de empaque secundario y de canastillas.
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	a	20		
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	ar	5		Se observan secciones del piso en áreas de proceso, empaque y materia prime e insumos con desprendimiento de material (pintura). La puerta de ingreso de materias primas presenta rotura.
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	ar	5		El lavamos de las unidades sanitarias no es de accionamiento indirecto.
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 filtro sanitario no cuenta con estación para el lavado de calzado. Al momento de la visita no se encontraba en funcionamiento el secador de manos dispuesto en el filtro sanitario para tal fin.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	ar	5		En el servicio sanitario de mujeres las rejillas de los sifones no cuenatan con diseño antiplaga lo que no evita el posible ingreso de plagas.
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	ar	5		Cuenta con área de residuos sólidos, sin embargo, no se encuentra identificada. En las áreas de producción no se cuenta con la cantidad necesaria de canecas para la recolección de residuos que se generan, según la resolución 2184 de 2019.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13,00

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	ar	12,5		No se cuenta con documento que permita establecer su aptitud para entrar en contacto con el alimento de acuerdo con lo establecido en las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012
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		

Scanned with CamScanner

38460

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,13
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	ar	12,5		No existe plano de distribución hidráulica de la planta.No cuentan con señalización del flujo de agua en la tubería existente en el área de tratamiento de agua.
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	ar	12,5		En áreas de proceso no se cuentan con suficientes recipientes para la recolección de los residuos sólidos de acuerdo con lo dispuesto en la resolución 2184 de 2019.
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	ar	12,5		Se evidencia desorden y falta de limpieza en mezanine utilizado para almacenamiento de canastillas y material de empaque secundario.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					12,50
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		Se evidencian recipientes o empaque de algunos insumos sin identificar. El procedimiento no se ajusta a loe stablecido normativamente.
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	ar	10		Se debe tener una correlación exacta entre los registros que se llevan de las variables de proceso para poder ser tenidos en cuenta en la trazabilidad de los productos elaborados.
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	ar	10		El procedimiento se encuentra en ajuste para definir los posibles peligros físicos, químicos, biológicos y organolépticos para definir los puntos de control y puntos de control críticos con sus acciones preventivas y correctivas.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					14,00
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	ar	7,5		Se evidencia almacenamiento de producto terminado en varias áreas de la planta.

Scanned with CamScanner

38469

6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15		Ver anexo de rotulado para el producto: LAMINA BOPP TRANSPARENTE PARA EL PRODUCTO PAN DE LECHE MARCA LA MOLIENDA DEL PAN POR 40G.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Con las observaciones dejadas en la presente acta no se puede realizar una completa trazabilidadd. No se cuenta con procedimeinto de devoluciones.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	ar	7,5		El proedimiento de las condiciones de transporte es general.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					**11,63**
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					**74,25**

Scanned with CamScanner

88470

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: 2024-05-04

Ciudad - Departamento	GIRON / SANTANDER	**Fecha**	2024-09-26

DATOS GENERALES

Razón social	LA MOLIENDA DEL PAN SAS-MOLPAN SAS
Dirección	CR 16 No 59-79 BR LA ESMERALDA BG 1

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 7.1.2.7.1.2.7.1.3 (a)	74,25	Subcategoría	-	**Número de subcategorías evaluadas**	3
Subcategoría	-	Subcategoría	-	**Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad**	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	**Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto**	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	**¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?**	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	**Promedio total del porcentaje de cumplimiento**	**74,25**
Subcategoría	-	Subcategoría	-	**Concepto sanitario del establecimiento**	**FAVORABLE**

Convenciones (a) Aceptable (ar) Aceptable con requerimientos (i) Inaceptable (IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 7.1.2.7.1.2.7.1.3 1.1-1.4-1.5-1.6-1.7-1.8-2.2-3.1-3.2-3.4-5.1-5.3-5.6-6.3-6.5-6.6;
	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. 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 7302-1150-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20241198575 DE FECHA 06/09/2024
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna. Marcela Butista

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: ANGEL DOMINGO CRUZ NAVAS
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: JORGE ARMANDO FORERO HERNANDEZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Marcela Butista
Nombre: MARCELA PATRICIA BUTISTA VERA
Cargo: JEFE CONTROL DE CALIDAD
Documento: CC 1.094.281.152

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Scanned with CamScanner

38471

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | INSPECCIÓN

invima

FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO

Código:IVC-INS-FM162 | Versión: 02 | Fecha de Emisión: 2024-07-26

A. ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

ANEXO ACTA DE VISITA

Datos Generales	
Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD)	GIRON / 2024-09-26
Nombre del Establecimiento	LA MOLIENDA DEL PAN SAS–MOLPAN SAS
Identificación del Producto	PAN DE LECHE MARCA LA MOLIENDA DEL PAN
Presentación Comercial y tipo de empaque	LAMINA BOPP TRANSPARENTE POR 40G

Artículo / Numeral Res. 5109 de 2005	REQUISITOS GENERALES	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	a	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	a	
4.3	El rotulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del **invima**.	a	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	N.A.	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	a	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	a	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	a	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	a	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	a	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	a	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	a	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	N.A.	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6. **Nota:** para PBA tener en cuenta **(Numeral 8, Artículo 42 Decreto 1500 de 2007)**	a	

Scanned with CamScanner

38472

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7302-850-2025

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
ANDINA SA EN REORGANIZACION	FI LA SOLITA VDA EL PALMAR BR VILLA ANTIGUA VILLA DEL ROSARIO- NORTE DE SANTANDER

En 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 2025-07-28 hasta el 2025-08-01, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: PRIORIZACION INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS TERCER TRIMESTRE 2025) Y TOMA DE MUESTRAS ACORDE A CRONOGRAMA

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Jorge Armando Forero Hernández	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Herbert Stain Moreno Moreno	Profesional 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 Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6910453 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: (607)6910453 **Chat de WhatsApp:** 3059413261. **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 linea (+57) (601) 242 50 00 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 linea anticorrupción (+57) (601) 242 50 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bucaramanga, el dia 24 del mes de Julio del año 2025

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma Sandra Guarín
Nombre Sandra Patricia Guarín G.
Cédula 60.383.394
Cargo Representante legal
Fecha 2025-07-29

Powered by CamScanner

38473

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	VILLA DEL ROSARIO / NORTE_DE_SANTANDER	**Fecha**	2025-07-29

DATOS GENERALES

Razón social	ANDINA SA EN REORGANIZACION		
Dirección	FI LA SOLITA VDA EL PALMAR BR VILLA ANTIGUA		
Representante Legal	SANDRA PATRICIA GUARIN GUTIERREZ		
Código inscripción planta	8070040006-1	**NIT**	807004000-6
Teléfonos	3155453792;3214519640	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	andinasa2020@gmail.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-850-2025

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo , Toma de muestra con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	49	**Maquilas**	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

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

1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)

1.8.1 Otros productos diferentes a los de 1.10, en cuya composición hay no menos del 20% m/m de leche o sus componentes o derivados lácteos, incluye los productos bebibles o cuchareables, salsas

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
Leche Ultra Alta Temperatura - UHT Entera	300.000	L/AÑO
Leche Ultra Alta Temperatura - UHT Entera Saborizada	300.000	L/AÑO
Avena UHT	300.000	L/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
Herbert Stain Moreno Moreno	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
Jorge Armando Forero Hernández	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
Sandra Patricia Guarin Gutierrez	Representante Legal	CC	60.383.374

Powered by CamScanner

38474

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	VILLA DEL ROSARIO / NORTE_DE_SANTANDER	**Fecha**	2025-07-29

DATOS GENERALES

Razón social	ANDINA SA EN REORGANIZACION
Dirección	FI LA SOLITA VDA EL PALMAR BR VILLA ANTIGUA
Subcategorías	1.1.1;1.1.2;1.8.1
Línea(s)	Leche Ultra Alta Temperatura - UHT Entera;Leche Ultra Alta Temperatura - UHT Entera Saborizada;Avena UHT

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	a	20		
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	a	20		
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	ar	5		Se evidencian perforaciones en secciones de parees y pisos ubicados en areas de proceso.
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	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	ar	5		Se evidencia la presencia de un sifón sin rejilla o cubierta antiplagas en el área de homogeneización, que impidan el posible ingreso de plagas y malos olores.
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)					18,00

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. 6, 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		

Powered by CamScanner

38475

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	ar	17		Se evidencia que en la última capacitación en educación sanitaria no se realizó la evaluación de los manipuladores de alimentos, ni la evaluación del desempeño del capacitador por parte de los participantes.
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 manpulador 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)					8,30

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	a	20		
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)					20,00

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	ar	12,5		Se evidencia que el programa de muestreo microbiológico implementado no se ajusta en su totalidad de los criterios establecidos para los productos elaborados, conforme a lo dispuesto en la Resolución 1407 de 2022.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		

Powered by CamScanner

38476

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	a	15		Ver anexo de rotulado para el producto: BOLSA POLIETILENO PARA EL PRODUCTO LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA MARCA NORLACTEOS POR 200 ML
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)					13,13
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					**94,43**

Powered by CamScanner

38477

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	VILLA DEL ROSARIO / NORTE_DE_SANTANDER	Fecha	2025-07-29

DATOS GENERALES

Razón social	ANDINA SA EN REORGANIZACION
Dirección	FI LA SOLITA VDA EL PALMAR BR VILLA ANTIGUA

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoria 1.1.1;1.1.2;1.8.1	94,43	Subcategoria	-	Número de subcategorías evaluadas	3
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	94,43
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones	(a) Aceptable	(ar) Aceptable con requerimientos	(i) Inaceptable	(IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoria 1.1.1;1.1.2;1.8.1 -1.4-1.7-4.1-6.1; 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 7302-850-2025. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado tercer trimestre. Toma de muestra
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna Sandra Guarin

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: Herbert Stain Moreno Moreno
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: Jorge Armando Forero Hernández
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: Sandra Patricia Guarin Gutierrez
Cargo: Representante Legal
Documento: CC 60.383.374

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre
Cargo:
Documento:

Powered by CamScanner

38478

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código:IVC-INS-FM182	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

A. ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

ANEXO ACTA DE VISITA

Datos Generales	
Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD)	VILLA DEL ROSARIO 2025-07-29
Nombre del Establecimiento	ANDINA SA ENREORGANIZACION
Identificación del Producto	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA
Presentación Comercial y tipo de empaque	200 ML BOLSA DE POLIETILENO

Artículo / Numeral Res. 5109 de 2005	REQUISITOS GENERALES	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	a	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	a	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima.	a	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	N.A.	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	a	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	N.A.	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	a	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	a	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	a	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	a	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	a	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	a	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6. **Nota:** para PBA tener en cuenta **(Numeral 8, Artículo 42 Decreto 1500 de 2007)**	a	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	a	

Powered by CamScanner

38474

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	a			
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	a	RSA-0017957-2022		
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	N.A.			
6 Parágrafo	Teniendo en cuenta que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad, estos deben declararse siempre con su nombre específico, así: 1. Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros). 2. Crustáceos y sus productos. 3. Huevos y subproductos. 4. Pescado y productos pesqueros. 5. Maní, soya y sus productos. 6. Leche y productos lácteos (lactosa incluida). 7. Nueces de árboles y sus productos derivados. 8. Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.	a			
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	N.A.			
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	a			
5.2.3	Cuando el producto contiene **aspartame** o **tartrazina** se incluyen las leyendas y declaración respectiva	N.A.			
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	a			
¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos del Decreto 1500 de 2007? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario vaya al lateral izquierdo de la fila 44 dar clic al menos (-) para que se cierren las filas que no aplica.		SI		NO	X
¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos de la Resolucion 402 de 2022? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario finalice la evaluación y vaya al lateral izquierdo de la fila 50 dar clic al menos (-) para que se escondan las filas que no aplica.		SI		NO	X

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: seleccione la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; seleccione la letra I (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	**Cumple**

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Herbert Stain Moreno Moreno	Nombre	Jorge Armando Forero Hernández
C.C.	88.203.049	C.C.	1.098.641.247
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO1	Grupo o Dependencia	GTT CO1

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	Sandra Patricia Guarin Gutierrez	Nombre	
C.C.	60.383.374	C.C.	
Cargo	REPRESENTANTE LEGAL	Cargo	

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 (+57) (601) 242 50 00 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 (+57)(601) 242 50 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

Powered by CamScanner

38480

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

B. ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Y EMPACADOS APTOS PARA CONSUMO HUMANO

DATOS GENERALES

Ciudad y Fecha	VILLA DEL ROSARIO 2025-07-29
Nombre del Establecimiento	ANDINA SA ENREORGANIZACION
Identificación del Producto	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA
Presentación Comercial y tipo de empaque	200 ML BOLSA DE POLIETILENO

Teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 evaluar el cumplimiento de la información nutricional y frontal de los alimentos envasados o empacados para consumo humano .

EVALUACION GENERAL NUTRICIONAL

	¿El rotulado del alimento declara tabla de información nutricional y numero de porciones?	Resultado de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES	SI	Cumple	
	Art. 1 Y 5 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 1 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia ?	Resultado de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
	N.A	N.A	
	Art. 1 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 2 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque ?	Resultado de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
	N.A	N.A	
	Art. 3 Res. 2492 de 2022. Art. 17,18,19,20,21 y 22 Res. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 3 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	¿ El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?	Resultado de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
	N.A	N.A	
	Art. 23 Y 24 Res. 810 de 2021 y Art. 4 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 4 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
5. SELLO POSITIVO	¿El alimento incluye sello positivo en el empaque?	Resultado de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
	N.A	N.A	
	Art. 33. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 5 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no finalice la inspección.		

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 (+57) (601) 242 50 00 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 (+57)(601) 242 50 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Herbert Stain Moreno Moreno	Nombre	Jorge Armando Forero Hernandez
C.C.	88.203.049	C.C.	1.098.641.247
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO1	Grupo o Dependencia	GTT CO1

POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma		Firma	
Nombre	Sandra Patricia Guarin Gutierrez	Nombre	
C.C.	60383374	C.C.	
Cargo	REPRESENTANTE LEGAL	Cargo	

Powered by CamScanner

38481

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

Nombre del producto: LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA

ANEXO 1 EVALUACIÓN ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
1	La información no describe o presenta el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico. **(Numeral 5.2 Artículo 5, Numeral 6.2 Artículo 6 Resolución 810 de 2021)**	a	
2	La información no lleva a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. **(Numeral 5.3 Artículo 5 Resolución 810 de 2021)**	a	

ESPECIFICACIONES DE TABLA DE INFORMACION NUTRICIONAL

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACION	OBSERVACIONES
1.1	El título de la tabla de información nutricional es declarado como **"Información Nutricional" o "Datos de Nutrición" o "Información Nutrimental"** en el tipo de letra y tamaño especificado. **Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021.**	a	
1.2	Los valores de los nutrientes declaran en la tabla nutricional tienen soporte (análisis de muestras del producto, información de tablas de composición de alimentos, publicaciones, contenido nutricional de los ingredientes utilizados en formulación) **(Numeral 10.5 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.3	La información nutricional se presenta en idioma español y si figura en idioma diferente cuenta con rotulo complementario con la traducción e información requerida, en un recuadro con tamaño mínimo del 25% del área disponible de la impresión de la cara donde se ubique , en color contrastante con el fondo, en un lugar visible de la etiqueta, con información legible en letra Arial o Helvética y su título es acorde a lo dispuesto en el reglamento técnico **(Numeral 27.1.1, 27.1.3, 27.1.4 Artículo 27, Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021).** La tabla nutricional debe ser de al menos el 15% del área donde se ubique **para la carne cruda** envasada a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio, únicamente deben declarar el contenido de sodio. Parágrafo 1 artículo 1 Resolución 2492 de 2022 **Nota: Para los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase." Parágrafo 2 artículo 1 Resolución 2492 de 2022."**	a	
1.4	La declaración de los nutrientes se hace por **100 g/100 ml del alimento** y por porción. La tabla nutricional contiene todos los nutrientes de declaración obligatoria así como los opcionales que le aplican en caso de declaración de propiedad nutricional o de salud. En el caso de productos reconstituidos se declarará considerando el producto preparado en condiciones de consumo recomendadas por el fabricante **(Numeral 10.1, 10.2; 10.7, 10.8 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.5	El orden de los nutrientes según corresponda, sus unidades y su estructura son acorde con el área de impresión disponible en la etiqueta **(Numeral 28.4 Artículo 28, Artículo 29 y Artículo 30 Resolución 810 de 2021)** **Nota:** Para **carnes crudas** con adición de productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sodio. Considere lo descrito en Figura 2, Paragrafo, Numeral 30.1, Artículo 30 Res. 810 de 2021.	a	
1.6	Los nutrientes de declaración obligatoria y opcionales se expresan en unidades y abreviaturas permitidas y con las aproximaciones matemáticas establecidas en la reglamentación sanitaria **(Tabla 3 Numeral 10.7 Artículo 10, Tabla 7 Artículo 14, Tabla 1 Artículo 9 Resolución 810 de 2021)(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.7	El número de porciones por empaque debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya. **(Numeral 10.4 Artículo 10)**	a	
1.8	El tamaño de la porción declarada en la etiqueta debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas. Se realiza declaración de medida casera. **(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	

Nota: Diligencia la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: selecciones la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; selecciones la letra I (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

Powered by CamScanner

28 484

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	ACTA DE TOMA DE MUESTRAS **GRUPOS DE TRABAJO TERRITORIAL**		
	Código: IVC-INS-FM085	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2021-11-08	Página 1 de 1

Número de radicado saliente para remisión al Laboratorio: (20253009318 de fecha 2025-07-29)

Fecha 2025-07-29 Hora: 10:00 OBJETO: Control de Calidad ☐ Renovación RS ☐ Otro **COMPONENTE 1 - CONTROL OFICIAL - LECHE Y DERIVADOS LACTEOS – LECHE UHT**

Establecimiento ANDINA SA EN REORGANIZACION Dirección FI LA SOLITA VDA EL PALMAR BR VILLA ANTIGUA Teléfono 3214519649 Fax ———

Ciudad o municipio VILLA DEL ROSARIO Departamento NORTE DE SANTANDER Representante Legal SANDRA PATRICIA GUARIN GUTIERREZ

Vehículo (tipo) ——— No. de placa ——— Propietario ———

No. de orden	No. U/M	Contenido neto en g o cm³ por unidad	Nombre del producto y marca	T°C	Tipo de envase	Número de lote o fecha de vencimiento	Registro Sanitario
1	4	200 ml	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA, MARCA NORLACTEOS	27	Bolsa polietileno	L:63150701 VENCE: 131025	RSA-0017957-2022

CONVENCIONES: U/M: Unidades por muestra del mismo lote; T: temperatura. El número de unidades por muestra dependen de la norma de cada producto.

OBSERVACIONES: Se toman muestras para el Componente 1- CMP + Perfil lipídico.
Se deja contramuestra para el interesado, conformada por 3 unidad del mismo lote y fecha de vencimiento.
NUMERO DE GUIA: 22542950

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.*

Firman las personas que intervinieron en la presente diligencia:

Por parte de la entidad de salud

Firma ———

Nombre Herbert Stain Moreno Moreno – Jorge Armando Forero Hernández

Cargo y entidad PROFESIONALES UNIVERSITARIOS - INVIMA

C.C. Nº 88.203.049 - 1.098.641.247

Por parte de la empresa o responsable del producto

Firma Sandra Guarín.

Nombre Sandra Patricia Guarín Gutierrez

Cargo y entidad Representante Legal

C.C. Nº 60.383.374

Recibe laboratorio: Nombre ——— Firma ——— Fecha ——— Hora ——— T ___ °C

Powered by CamScanner

38483

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	OFICIO COMISORIO		
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7302-227-2025

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
FRESKALECHE SAS	KM 3 VI CHIMITA PQ INDUSTRIAL BUCARAMANGA- SANTANDER

En 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 2025-02-26 hasta el 2025-02-28, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DEM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A RESULTADOS RECHAZADOS DE LABORATORIO (INFORME 2024-0045) Y A COMUNICACIÓN INTERNA DE LA DAB ID 20253001072, RADICADO No 20253001074 de 03/02/2025; ASUNTO: TRASLADO RADICADO No 20251013712 DEL 23/01/2025

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Daneida Plata Jiménez	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Helverth Said Sandoval Delgado	Profesional Universitario	

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorías 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 Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6910453 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: (607)6910453 **Chat de WhatsApp:** 3059413261. **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 Bucaramanga, el día 20 del mes de Febrero del año 2025

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma Jorge Frias
Nombre Jorge Mario Arias
Cédula 91298995
Cargo Gerente Técnico
Fecha 2025-02-27

38484

38485

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	BUCARAMANGA / SANTANDER	**Fecha**	2025-02-27

DATOS GENERALES

Razón social	FRESKALECHE SAS		
Dirección	KM 3 VI CHIMITA PQ INDUSTRIAL		
Representante Legal	JORGE MARIO ARIAS LANZZIANO		
Código Inscripción planta	8001147665-1	**NIT**	800114766-5
Teléfonos	6761761	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	jorge.arias@freskaleche.com.co
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-227-2024

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo , Denuncia con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	350	**Maquilas**	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)
	1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)
	1.3.1 Crema (nata),aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee"
	3.2.1 Bebidas sabonzadas a base de agua con gas o sin gas diferentes a las de 3.1.3 y 3.2.2; se incluyen las bebidas con café, té y aquellas con cierto tipo de raíces o especias, listas para consumo, gaseosas

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Línea**	**Cantidad producida**	**Unidad de medida**
	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) VARIEDADES - AVENA VARIEDADES	41.376.000	L/AÑO
	DERIVADOS LACTEOS: YOGURTH VARIEDADES; SUERO COSTEÑO VARIEDADES.	3.500.000	kg/AÑO
	CREMA DE LECHE VARIEDADES	2.715.600	kg/AÑO
	BEBIDAS A BASE DE AGUA: REFRESCOS DE AGUA VARIEDADES	444.000	L/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	DANEIDA PLATA JIMENEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
	HELVERTH SAID SADOVAL DELGADO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Documento**	**No**
	JORGE MARIO ARIAS LANZZIANO	GERENTE TECNICO Y REPRESENTANTE LEGAL	CC	91.298.995
	ENEDY GUARÍN LIZARAZO	COORDINADORA DE CALIDAD E INOCUIDAD	CC	37.725.364

38486

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	BUCARAMANGA / SANTANDER	**Fecha**	2025-02-27

DATOS GENERALES

Razón social	FRESKALECHE SAS
Dirección	KM 3 VI CHIMITA PQ INDUSTRIAL
Subcategorías	1.1.1
Línea(s)	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) VARIEDADES - AVENA VARIEDADES

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 2.8	a	20		
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	a	20		
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	ar	5		En el piso del área de proceso y final de línea, se observan pequeñas secciones con deterioro. Existe entre luz en puerta corrediza externa por donde ingresa lámina flexible a esterilización. Se encontró algunas perforaciones en un muro de la bodega de producto terminado.
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 estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
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)					19,00

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	ar	12,5		La salida de producto a final de línea no se realiza garantizando la máxima protección.
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)					13,13

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	ar	12,5		Se observan algunos equipos con manchas oscuras en la parte externa. Se encontró material orgánico junto a estiba empleada para almacenamiento de agua en botellón.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17,50

38487

No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implamentado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores, Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Practicas 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	a	20		
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	ar	10		No se encuentran actualizados los parámetros en pulsos para garantizar el correcto sellado de la lamina flexible en la envasadora ESSI 1330.
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	N.A.	15		El rotulado fue evaluado en visitas anteriores.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 8	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)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					**92,63**

38 406

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	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2025-02-27

DATOS GENERALES

Razón social	FRESKALECHE SAS
Dirección	KM 3 VI CHIMITA PQ INDUSTRIAL
Subcategorías	1.1.2
Línea(s)	DERIVADOS LACTEOS: YOGURTH VARIEDADES; SUERO COSTEÑO VARIEDADES.

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	a	20		
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		Al momento de abrir la puerta de ingreso de materia prima para producción de derivados lácteos puede quedar expuesto secciones que comunican a áreas de proceso, solo se cuenta con una cortina la cual no es una protección adeucada.
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	ar	5		El techo del área de envasado de yogurt presenta secciones con humedad, y algunas partes del piso junto al canal presenta deterioro. El cuarto de saldos de polietileno yogurt flexibles tiene una puerta con oxidación. Existe deterioro en techo ubicado sobre tanques de saborización de yogurt. Se encontró goteo en techo de cuarto frío.
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	a	10		
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)					17,00

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

38489

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. 25 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	er	12,5		Se observan algunos equipos con manchas oscuras en la parte externa.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17,50

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	a	20		
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)					20,00

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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Rotulado nutricional.	a	15		Ver acta anexa.
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)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 2					**94,50**

38490

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	BUCARAMANGA / SANTANDER	**Fecha**	2025-02-27

DATOS GENERALES

Razón social	FRESKALECHE SAS
Dirección	KM 3 VI CHIMITA PQ INDUSTRIAL
Subcategorías	1.3.1
Linea(s)	CREMA DE LECHE VARIEDADES

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	a	20		
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	a	20		
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	ar	5		En el piso del área de proceso, se observan pequeñas secciones con deterioro. Existe entre luz en puerta corrediza externa por donde ingresa lámina flexible a esterilización. Se encontró algunas perforaciones en un muro de la bodega de producto terminado. Un extractor no tiene protección.
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	a	10		
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)					19,00

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

38491

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 manpulador 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	a	20		
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)					20,00
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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Rotulado nutricional.	N.A.	15	NO	El rotulado fue evaluado en visitas anteriores.
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)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 3					**99,00**

38442

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	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2025-02-27

DATOS GENERALES

Razón social	FRESKALECHE SAS
Dirección	KM 3 VI CHIMITA PQ INDUSTRIAL
Subcategorías	3.2.1
Línea(s)	BEBIDAS A BASE DE AGUA: REFRESCOS DE AGUA VARIEDADES

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	a	20		
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		Al momento de abrir puerta de ingreso de materia prima para producción de derivados puede quedar expuesto secciones que comunican a áreas de proceso, solo se cuenta con una cortina la cual no es una protección adecuada.
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	ar	5		El techo del área de envasado presenta secciones con humedad, y algunas partes del piso junto al canal presenta deterioro. El cuarto de saldos de polietileno tiene una puerta con oxidación. Se encontró goteo en techo de cuarto frio.
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	a	10		
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)					17,00

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	ar	12,5		Se encontró puerta de envasadora de producto tangelo con daño en el cerrado, adicionalmente se utiliza cinta.
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)					13,13

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

38493

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 manpulador 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	a	20		
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	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)					20,00

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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Rotulado nutricional.	N.A.	15	NO	El rotulado fue evaluado en visitas anteriores.
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)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 4					95,13

38494

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: 2024-08-04

Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2025-02-27

DATOS GENERALES

Razón social	FRESKALECHE SAS
Dirección	KM 3 VI CHIMITA PQ INDUSTRIAL

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.1.1	92,63	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	4
Subcategoría 1.1.2	94,50	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría 1.3.1	99,00	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría 3.2.1	95,13	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	95,31
				Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones (a) Aceptable (ar) Aceptable con requerimientos (i) Inaceptable (IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias

Subcategoría 1.1.1 -1.4-2.2-3.4-5.6;Subcategoría 1.1.2 -1.2-1.4-3.4;Subcategoría 1.3.1 -1.4;Subcategoría 3.2.1 -1.2-1.4-2.3:

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, Decreto 616 De 2006, Resolución 2310 De 1986, y demas reglamentacion sanitaria aplicable

Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso

Ninguna—

Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita

Ninguna adicional—

Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC

Oficio comisorio 7302-227-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Resultados rechazados, Denuncia Radicado número Comunicación Interna 20253001072 Radicado 20253001074 De 03/02/2025 Traslado Radicado 20251013712 Del 23/01/2025, informe de laboratorio No. 2024-0045 del 12/04/2024.

En atención a la comunicación interna de la DAB ID 20253001072 radicado No. 20253001074, ASUNTO: traslado radicado No. 20251013712, relacionado con la denuncia del producto donde se manifiesta: "... Compre una leche marca alquería sin estar vencida estaba dañada mis hijos están enfermos. Se compró en el supermercado euro de las palmas en Medellín.... (...)" . para el producto LECHE DESLACTOSADA identificado con el lote 3VENL 20 FEB 25, con registro sanitario RSA-0011812-2021, nos informan que el producto no se elabora en esta planta, que por el código del lote corresponde a la planta 3 ubicada en la ciudad de Medellín CRA. 65 No. 72-150 Barrio Caribe.
De acuerdo con el informe de laboratorio No. 2024-0045 generado en el laboratorio de salud pública de la gobernación del Cesar, con el resultado de laboratorio rechazado por presencia de estafilococos en el producto yogurcito sabor a fresa con probióticos, registro sanitario RSAIJ0218704, lote L28124D, presentación 200 gramos, se realizó trazabilidad del producto pudiéndose evidenciar que se realizan análisis microbiológicos semanales en manipuladores, ambientes, superficies y producto terminando, cumpliendo con los parámetros establecidos, sin detección de presencia de microorganismos. Además, se lleva la trazabilidad completa desde la recepción de la materia prima hasta el despacho del producto terminado, teniendo en cuenta todas las variables del proceso y los puntos críticos.
El establecimiento recibe el radicado No. 20242051662 del 25/11/2024 por medio del cual la DAB le notifica los resultados de laboratorio en mención, por lo cual se levanta un plan de acción, incluyendo análisis de estafilococos aereus dentro del plan de muestreo para producto termina con una frecuencia semanal por referencia y por sabor, ya que no lo estaban realizando debido a que no está incluido dentro de los parámetros exigido en la resolución 1407 de 2022. Se adjunta a la presente acta análisis de causa raiz, plan de acción y resultados de laboratorio.
En los registros no se encuentraron quejas relacionadas con este producto.

Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita

-Solicitamos dar claridad sobre la medición del microorganismo (S. aureus) notificado en el reporte de la Secretaría de Salud en relación a condiciones de muestra analizada, toma de muestra, manejo y custodia de la misma.
-Claridad sobre si la medición de este Microorganismo va a ser Regulada para Yogurt

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: DANEIDA PLATA JIMENEZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: HELVERTH SAID SADOVAL DELGADO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: JORGE MARIO ARIAS LANZZIANO
Cargo: GERENTE TÉCNICO Y REPRESENTANTE LEGAL
Documento: CC 91.298.995

Firma:
Nombre: ENEDY GUARIN LIZARAZO
Cargo: COORDINADORA DE CALIDAD E INOCUIDAD
Documento: CC 37.725.364

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

38495

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO**		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

A. ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

ANEXO ACTA DE VISITA

Datos Generales	
Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD)	Bucaramanga, 2025/02/27
Nombre del Establecimiento	FRESKALECHE SAS
Identificación del Producto	YOGURT ENTERO, CON DULCE, CON SABOR A FRESA, Y PROBIÓTICOS - FRESKA LECHE
Presentación Comercial y tipo de empaque	175 G, BOLSA POLITILENO

Artículo / Numeral Res. 5109 de 2005	REQUISITOS GENERALES	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	a	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	a	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del **Invima.**	a	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	N.A.	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	a	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	a	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	a	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	a	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	a	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	a	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	a	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	a	

38496

5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6. **Nota:** para PBA tener en cuenta **(Numeral 8, Artículo 42 Decreto 1500 de 2007)**	a			
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	a			
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	a			
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	a	RSA-0031217-2024		
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	N.A.			
6. Parágrafo	Teniendo en cuenta que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad, estos deben declararse siempre con su nombre específico, así: 1. Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros). 2. Crustáceos y sus productos. 3. Huevos y subproductos. 4. Pescado y productos pesqueros. 5. Maní, soya y sus productos. 6. Leche y productos lácteos (lactosa incluida). 7. Nueces de árboles y sus productos derivados. 8. Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.	a			
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	N.A.			
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	a			
5.2.3	Cuando el producto contiene **aspartame o tartrazina** se incluyen las leyendas y declaración respectiva	N.A.			
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	N.A.			
¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos del Decreto 1500 de 2007? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario vaya al lateral izquierdo de la fila 44 dar clic al menos (-) para que se cierren las filas que no aplica.		SI		NO	X
¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos de la Resolucion 402 de 2002? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario finalice la evaluación y vaya al lateral izquierdo de la fila 50 dar clic al menos (-) para que se escondan las filas que no aplica.		SI		NO	X

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: selecciones la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; selecciones la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

38497

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO**		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	HELVERTH SAID SANDOVAL DELGADO	Nombre	DANEIDA PLATA JIMÉNEZ
C.C.	91.349.486	C.C.	37.182.086
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO1	Grupo o Dependencia	GTT CO1

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	JORGE MARIO ARIAS LANZZIANO	Nombre	ENEDY GUARÍN LIZARAZO
C.C.	91.298.995	C.C.	37.725.364
Cargo	GERENTE TÉCNICO Y REPRESENTANTE LEGAL	Cargo	COORDINADORA DE CALIDAD E INOCUIDAD

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 (+57) (601) 242 50 00 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 (+57)(601) 242 50 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El **Invima** dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

38498

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

B. ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Y EMPACADOS APTOS PARA CONSUMO HUMANO

DATOS GENERALES

Ciudad y Fecha	Bucaramanga, 2025/02/27
Nombre del Establecimiento	FRESKALECHE SAS
Identificación del Producto	YOGURT ENTERO, CON DULCE, CON SABOR A FRESA, Y PROBIÓTICOS - FRESKA LECHE
Presentación Comercial y tipo de empaque	175 G, BOLSA POLITILENO

Teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 evaluar el cumplimiento de la información nutricional y frontal de los alimentos envasados o empacados para consumo humano.

EVALUACION GENERAL NUTRICIONAL

1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES	**¿El rotulado del alimento declara tabla de información nutricional y numero de porciones?**	**Resultado de cumplimiento**	**Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)**
	SI	Cumple Parcialmente	1.2
	Art. 1 Y 5 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 1 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	**¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia ?**	**Resultado de cumplimiento**	**Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)**
	SI	Cumple	
	Art. 1 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 2 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	**¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque ?**	**Resultado de cumplimiento**	**Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)**
	N.A	N.A	
	Art. 3 Res. 2492 de 2022, Art. 17,18,19,20,21 y 22 Res. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 3 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	**¿ El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?**	**Resultado de cumplimiento**	**Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)**
	N.A	N.A	
	Art. 23 Y 24 Res. 810 de 2021 y Art. 4 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 4 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
5. SELLO POSITIVO	**¿El alimento incluye sello positivo en el empaque?**	**Resultado de cumplimiento**	**Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)**
	N.A	N.A	
	Art. 33. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 5 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no finalice la inspección.		

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 (+57) (601) 242 50 00 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 (+57)(601) 242 50 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA			
Firma		Firma	
Nombre	HELVERTH SAID SANDOVAL DELGADO	Nombre	DANEIDA PLATA JIMENEZ
C.C.	91.349.486	C.C.	37.182.086
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO1	Grupo o Dependencia	GTT CO1
POR PARTE DE LA EMPRESA			
Firma		Firma	
Nombre	JORGE MARIO ARIAS LANZZIANO	Nombre	ENEDY GUARÍN LIZARAZO
C.C.	97.298.995	C.C.	37.725.364
Cargo	GERENTE TÉCNICO Y REPRESENTANTE LEGAL	Cargo	COORDINADORA DE CALIDAD E INOCUIDAD

38999

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO	
	Código:IVC-INS-FM162 | Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

Nombre del producto: YOGURT ENTERO, CON DULCE, CON SABOR A FRESA, Y PROBIÓTICOS - FRESKA LECHE

ANEXO 1 EVALUACIÓN ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
1	La información no describe o presenta el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico. **(Numeral 5.2 Artículo 5, Numeral 6.2 Artículo 6 Resolución 810 de 2021)**	a	
2	La información no lleva a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. **(Numeral 5.3 Artículo 5 Resolución 810 de 2021)**	a	

YOGURT ENTERO, CON DULCE, CON SABOR A FRESA, Y PROBIÓTICOS - FRESKA LECHE

ESPECIFICACIONES DE TABLA DE INFORMACION NUTRICIONAL

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACION	OBSERVACIONES
1.1	El título de la tabla de información nutricional es declarado como **"Información Nutricional"** o **"Datos de Nutrición"** o **"Información Nutrimental"** en el tipo de letra y tamaño especificado. **Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021.**	a	
1.2	Los valores de los nutrientes declaran en la tabla nutricional tienen soporte (análisis de muestras del producto, información de tablas de composición de alimentos, publicaciones, contenido nutricional de los ingredientes utilizados en formulación) **(Numeral 10.5 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	ar	Se encontraron resultados de laboratorio con valores en grasa saturada que difieren de los declarados en la tabla nutricional.
1.3	La información nutricional se presenta en idioma español y si figura en idioma diferente cuenta con rotulo complementario con la traducción e información requerida, en un recuadro con tamaño mínimo del 25% del área disponible de la impresión de la cara donde se ubique , en color contrastante con el fondo, en un lugar visible de la etiqueta, con información legible en letra Arial o Helvética y su título es acorde a lo dispuesto en el reglamento técnico **(Numeral 27.1.1, 27.1.3, 27.1.4 Artículo 27, Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021).** La tabla nutricional debe ser de al menos el 15% del área donde se ubique <u>para la carne cruda</u> envasada a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio, únicamente deben declarar el contenido de sodio. Parágrafo 1 artículo 1 Resolución 2492 de 2022 **Nota: Para los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase." Parágrafo 2 artículo 1 Resolución 2492 de 2022."**	a	
1.4	La declaración de los nutrientes se hace por **100 g/100 ml del alimento y por porción.** La tabla nutricional contiene todos los nutrientes de declaración obligatoria así como los opcionales que le aplican en caso de declaración de propiedad nutricional o de salud. En el caso de productos reconstituidos se declarará considerando el producto preparado en condiciones de consumo recomendadas por el fabricante **(Numeral 10.1, 10.2; 10.7, 10.8 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.5	El orden de los nutrientes según corresponda, sus unidades y su estructura son acorde con el área de impresión disponible en la etiqueta **(Numeral 28.4 Artículo 28, Artículo 29 y Artículo 30 Resolución 810 de 2021)** **Nota:** Para <u>carnes crudas</u> con adición de productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sodio. Considere lo descrito en Figura 2, Paragrafo, Numeral 30.1, Artículo 30 Res. 810 de 2021.	a	
1.6	Los nutrientes de declaración obligatoria y opcionales se expresan en unidades y abreviaturas permitidas y con las aproximaciones matemáticas establecidas en la reglamentación sanitaria **(Tabla 3 Numeral 10.7 Artículo 10, Tabla 7 Artículo 14, Tabla 1 Artículo 9 Resolución 810 de 2021)(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.7	El número de porciones por empaque debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya. **(Numeral 10.4 Artículo 10)**	a	
1.8	El tamaño de la porción declarada en la etiqueta debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas. Se realiza declaración de medida casera. **(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: selecciones la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; selecciones la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple Parcialmente

38500

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-25

Nombre del producto: YOGURT ENTERO, CON DULCE, CON SABOR A FRESA, Y PROBIÓTICOS - FRESKA LECHE

ANEXO 2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
2.1	Al alimento se le ha adicionado sodio, azúcares, grasas, edulcorantes	a	
2.2	Los valores de los nutrientes adicionadosexpresados en **100 g o 100 ml del producto** alimenticio procesado o ultra procesado, son iguales o supera el valor según establecido en la tabla 17, cumpliendo con alguna de las dos opciones de cálculo: **Nutriente** / **Sólidos (100g) - semisólidos** / **Líquidos (100 mL)** **Sodio**: ≥ 1 mg/kcal y/o ≥ 300 mg/100g. Para carnes crudas envasadas a las que se las haya adicionado sal/sodio, el límite es 300mg/100g / ≥ 1 mg/kcal o Bebidas analcohólicas sin aporte energético: ≥ 40 mg de sodio cada 100 ml. Para carnes crudas envasadas a las que **Azúcares**: ≥ 10% del total de energía de azúcares Libres / ≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares Libres **Grasas saturadas**: ≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas / ≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas **Grasas trans**: ≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans / ≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans **Edulcorantes**: Cualquier cantidad de edulcorantes / Cualquier cantidad de edulcorantes ¿Se encuentran declarados todos los sellos correspondientes? (Art. 1 Res. 254 de 2023. Numeral 32.2)	a	
2.3	El alimento declara en la etiqueta en parte frontal el o los sellos de advertencia (art 1 Res 254 de 2023 que corrige artículo 5 de la res 2492 de 2022 modifica el art 32 res 810 de 2021	a	
2.4	El Sello frontal de advertencia tiene la forma **Octagonal** de fondo color negro y borde blanco y en su interior el texto **"EXCESO EN"**, seguido de **"GRASAS SATURADAS"** o **"GRASAS TRANS "**, **"SODIO"** o **"CONTIENE EDULCORANTES"** de manera individual o con 2 o 3 o 4 o 5 sellos (según corresponda). Las letras están en mayúscula y de color blanco, letra tipo **ARIAL BOLD** e incluye la en letras blancas la palabra **"MINSALUD" Art. 1 Res. 254 de 2023.** Numeral 32.3	a	
2.5	Los sellos de advertencia se **ubican** en el tercio superior derecho de la cara frontal o cara principal de la etiqueta. Si el envase es cilíndrico o cónico los sellos se ubican en el tercio superior central. En caso de declarar dos o más sellos con el descriptor "EXCESO EN" siguen el **orden y distribución:** Sodio, Azúcares, Grasas saturadas, Grasa Trans y Edulcorantes. **(Artículo 1 Res 254 de 2023** Numeral 32.4, 32.5.6)	a	
2.6	Las dimensiones de los sellos están acorde al área de la cara principal de exhibición: **DETERMINACIÓN TAMAÑO DE SELLOS** **Área cara principal de exhibición (Depende del diseño del envase)** **Número de sellos** / **<30 cm2** / **>30 cm2 <=300 cm2** / **>300 cm2** **Un sello**: Rotula en envase secundario y si no cuenta con él, se incluye código QR o pagina de internet / Verifica el tamaño del sello contra Tabla 18 (Res. 254/2023, Num 32.) / Ejecuta formula: ¿Área cara principal de exhibición x 0.15 x 0.65 **Dos o más sellos (Primero calcule el 65% del área de la cara principal de exhibición)**: Del resultado obtenido del 65% del área de exhibición: Rotula en envase secundario y si no cuenta con él, se incluye código QR o pagina de internet / Del resultado obtenido del 65% del área de exhibición: Verifica el tamaño de los sellos contra Tabla 18 (Res. 254/2023, Num 32.) / Aplica único tamaño para todos los sellos de 3,9 x 3,9 cm. (Artículo 1 Res 254 de 2023 Numeral 32.4, 32.4.1, 32.4.2, 32.5.6)	a	
2.7	¿El sello de advertencia está fijado de modo indeleble y de forma segura mediante adhesión, impresión, cosido gofrado, serigrafía, termo fijación u otros medios análogos, de tal forma que se garantice que no se desprenda del producto en la condiciones de uso, conservación, transporte y permanezca adherido hasta el momento de su comercialización y vida útil ? Artículo Res 254 de 2023 parágrafo numeral 32.5.6	a	

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: selecciones la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; selecciones la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

38501

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	OFICIO COMISORIO		
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7303-1359-24

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
ALIMENTOS PIPPO SAS	VDA FLORES PQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES- GUASCA CUNDINAMARCA

En 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 DEL 27 AL 31 DE MAYO DE 2024, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
MARVIN CLAY ALVAREZ MORALES	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
ROLANDO CELY GOMEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
YANETH JIMENEZ NEIRA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

(*) *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 Centro Oriente 2 de la Dirección de Operaciones sanitarias con número telefónico 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 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: (601) 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 **Chat de WhatsApp:** 312 327 9505 **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 Bogotá, el día 27 DE MAYO DEL 2024

MARTIN EMILIO BARRERA GARZON
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por
Firma
Nombre STELLA ONTIVEROS
Cédula 52204970
Cargo Gerente Gm
Fecha 27-05-2024
28-05-2024.

38502

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	GUASCA / CUNDINAMARCA	Fecha	2024-05-27; 2024-05-28	

DATOS GENERALES

Razón social	ALIMENTOS PIPPO SAS		
Dirección	VDA FLORES PQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES		
Representante Legal	STELLA ORTIZ RINCON		
Código inscripción planta	9000318336-2	**NIT**	900031833-6
Teléfonos	6016499970;3152362164	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	[illegible]
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	**Oficio comisorio**	7303-1359-24

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo , Denuncia , Solicitud con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	160	**Maquilas**	Supertiendas y Droguerias Ilimpica S.A. - Macs Comercializadora y Distribuidora SAS; MAKRO Distribuciones Mayoristas SA

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterizada)
1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)
1.8.1 Otros productos diferentes a los de 1.10, en cuya composición hay no menos del 20% m/m de leche o sus componentes o derivados lácteos, incluye los productos bebibles o cuchareables, salsas

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
Leche líquida ultrapasteurizada UHT larga vida entera, semidescremada deslactosada, descremada deslactosada	3.200	t/AÑO
Leche saborizada variedades	4.100	t/AÑO
Kumis con azucar y yogurt variedades	4.300	t/AÑO
Bebida lactea a base de yogurt semidescremada	198	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
MARVIN CLAY ALVAREZ MORALES	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
ROLANDO CELY GOMEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
YANETH JIMENEZ NEIRA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
STELLA ORTIZ RINCON	REPRESENTANTE LEGAL	CC	52.204.934

38503

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06		Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	GUASCA / CUNDINAMARCA	Fecha	2024-05-27; 2024-05-28	Acta No.	

DATOS GENERALES

Razón social	ALIMENTOS PIPPO SAS
Dirección	VDA FLORES PQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.1.1;1.1.2;1.8.1	93,80	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	3
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	93,80
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones	(a)	Aceptable	(ar)	Aceptable con requerimiento	(i)	Inaceptable	(IVC) Inspección, Vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 1.1.1;1.1.2;1.8.1 -1.2-3.4-4.1; 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, Resolución 2310 De 1986, 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 7300-1359-24. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Resultados rechazados, Denuncia Radicado número 20231239328, Solicitud radicado 20241110907, Solicitud de otras dependencias del INVIMA Traslado 20232016933 Se realiza visita en atención a: *1. Solicitud por parte del establecimiento* **2. Denuncia relacionado en comunicación interna Invima 20233015933 del 04/12/2023** "Por medio de la presente, quiero informar el mal estado de un Refrigerio que le están proporcionando (PAE) a mi nieto de 6 años en el Colegio Rodrigo Lara Bonilla I.E.D Sede B Calle 64 #28-19 Sur Barrio Candelaria la Nueva, Bogotá D.C, Colombia, esto ocurrió el día de hoy en la mañana cuando temo o consumió Leche Entera marca Pippo FAB 11/Oct/23, VEN 08/ENE/2024, 22:56 LOTE LE556B56, Registro Sanitario RSA-0022806- 2022, la cual generó expulsión inmediata debido al mal sabor y mal olor, otro aspecto que quiero mencionar son las galletas que lo están proporcionando junto con la mencionada Leche y es que son demasiado duras y más para un niño de estas edades, adicional es que tienen un sabor como a Manteca cuando deberia ser más neutro el sabor o como las común y corrientes en galletas. Datos de la galleta: F.VTO 16/OCT/24 LOTE 1018 Marca Country Notificación Sanitaria: NSA-001718-2015 Fabricado por Industria Panificadora El Country Ltda Cra 23 No. 164-36 PBX: (601) 6760150. BOGOTA D.C", en relación a la denuncia se realiza trazabilidad al producto Leche Entera marca Pippo FAB 11/Oct/23, VEN 08/ENE/2024, 22:56 LOTE LE556B56 en atención sin encontrar ninguna desviación, el producto fue elaborado el 11/10/2023 con un total de 115.875 unidades, los despachos de este lote se realizaron entre el 01,04,07 y 09 de noviembre del 2023 a los operadores logísticos encargados, el establecimiento no ha recibido ninguna queja o reclamo de este producto, presentan analisis de laboratorio de microbiologia del lote involucrado con cumplimiento. Quien atiende la visita manifiesta que la fabricación de el producto se realiza bajo la ficha técnica y requisitos nutricionales establecida por la Secretaria de Educación y son auditados por una empresa interventora. *3. Resultados rechazados que se describen en documento adjunto en tres (3) folios.* En la presente visita se dan por notificados los resultados rechazados aqui descritos y se anexan quince (15) folios. De acuerdo al requerimiento realizado en la visita del 26 de febrero del 2024 en relacion con la implementacion y presentación ante el invima un plan de acción encaminado a prevenir la presencia de Casinomacropeptido en las lineas de leche la empresa presenta documento donde se contemplan en las diferentes etapas del proceso acciones tendientes a identificar, prevenir y eliminar la ocurrencia y la causa raiz de las no conformidades relacionadas con con los posibles hallazgos; la empresa tambien indica que el procedimiento se encuentra en constante actualización.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ningun

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:	
Nombre:	MARVIN CLAY ALVAREZ MORALES
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CO2

Firma:	
Nombre:	YANETH JIMENEZ NEIRA
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CO2

Firma:	
Nombre:	ROLANDO CELY GOMEZ
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:	
Nombre:	STELLA ORTIZ RINCON
Cargo:	REPRESENTANTE LEGAL
Documento:	CC 52.204.934

Firma:	
Nombre:	
Cargo:	
Documento:	

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:	
Nombre:	
Cargo:	
Documento:	

Firma:	
Nombre:	
Cargo:	
Documento:	

38504

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	GUASCA / CUNDINAMARCA	Fecha	2024-05-27; 2024-05-28	

DATOS GENERALES

Razón social	ALIMENTOS PIPPO SAS
Dirección	VDA FLORES PQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES
Subcategorías	1.1.1;1.1.2;1.6.1
Línea(s)	Leche líquida ultrapasteurizada UHT larga vida entera, semidescremada deslactosada, descremada deslactosado ;Leche saborizada variedades ;Kumis con azucar y yogurt variedades

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	a	20		
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		No se cuenta con una instalacion que proteja los camiones que traen la leche cruda, pues queda expuesta a los cabios climaticos.
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	Poseo 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	a	10		
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)					18,00

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. 6, 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		

38505

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	[redacted]	
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 5.3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25	[redacted]	
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	ar	12,5	[redacted]	Se observa que los camiones que descargan la leche no tiene un procedimiento para hacer la limpieza del cubiculo de las mangueras de descargue, pues estaba lleno de polvo: Procedimiento de desmonte de tuberia.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17,50

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	ar	17	[redacted]	La empresa no garantiza la capacitación continua y permanente para todos los operarios
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)					8,30

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	a	20	[redacted]	
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Núm. 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)					20,00

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	26	[redacted]	
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	a	15		Ver anexo de rotulado para el producto: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA DESCREMADA DESLACTOSADA POR 900 mL MARCA OLIMPICA
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)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					93,80

38506

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		
	Código: IVC-INS-FT1022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) GUASCA-CUNDINAMARCA 2024-05-27

Nombre del Establecimiento ALIMENTOS PIPPO SAS

Identificación del Producto LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA DESCREMADA DESLACTOSADA MARCA OLIMPICA POR 900 ML

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima.	2	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trata, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingredientes", y aparecer en orden decreciente.	2	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	

38507

5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	NA	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	2	
5.9	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	RSA-0022866-2022
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el especifico	2	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	2	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

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.

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Rolando Cely Gómez / Yaneth Jiménez Neira	Nombre	Marvin Clay Alvarez Morales
C.C.	79267386 / 24.176.554	C.C.	77.096.992
Cargo	Profesionales Universitarios	Cargo	Profesional Universitario
Grupo o Dependencia	GTT CO2	Grupo o Dependencia	GTT CO2

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	Stella Ortiz Rincón	Nombre	
C.C.	52.204.934	C.C.	
Cargo	Representante Legal Suplente	Cargo	

38508

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7302-627-2025

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
PASTEURIZADORA LA MEJOR SA	CL 7N No 4-33 ZN INDUSTRIAL CÚCUTA- NORTE DE SANTANDER

En 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 2025-06-09 hasta el 2025-06-13, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: PRIORIZACION INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS SEGUNDO TRIMESTRE 2025)

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Daneida Plata Jiménez	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Herbert Stain Moreno Moreno	Profesional 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 Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6910453 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: (607)6910453 **Chat de WhatsApp:** 3059413261. **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 (+57) (601) 242 50 00 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 (+57) (601) 242 50 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bucaramanga, el día 6 del mes de Junio del año 2025

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma
Nombre Diana P. Carreño
Cédula 1090468876
Cargo Lider G. Calidad
Fecha 2025/06/10

Powered by CamScanner

38509

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	CUCUTA / NORTE_DE_SANTANDER	**Fecha**	2025-06-10

DATOS GENERALES

Razón social	PASTEURIZADORA LA MEJOR SA		
Dirección	CL 7N No 4-33 ZN INDUSTRIAL		
Representante Legal	MARTIN ALFONSO MARTINEZ VALERO		
Código inscripción planta	8905035207-1	**NIT**	890503520-7
Teléfonos	6075782500;6075780034	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	dirgestioncalidad@lamejor.com.co;haccp@lamejor.com.co
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-627-2025

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 12186 de 1991, Resolución 2115 de 2007, Resolución 172 de 2022, Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	220	**Maquilas**	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterlizada)
1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)
1.5.1 Quesos frescos (no madurados)
1.7.1 Arequipe/dulce de leche/caramelos de leche
3.1.1 Agua potable tratada, agua de mananatial, agua mineral, agua gasificada
3.2.1 Bebidas saborizadas a base de agua con gas o sin gas diferentes a las de 3.1.3 y 3.2.2; se incluyen las bebidas con café, té y aquellas con cierto tipo de raíces o especias, listas para consumo, gaseosas
3.5.1 Postres a base de agua con sabores naturales, idénticos a los naturales o artificiales a frutas, gelatinas listas para el consumo inclusive aquellas con trozos de fruta

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
Leche Líquida UHT	14.400.000	L/AÑO
Derivados Lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados	1.632.000	L/AÑO
Quesos frescos	180	T/AÑO
Arequipe	144	T/AÑO
Agua potable tratada	384.000	L/AÑO
Bebidas saborizadas a base de agua	324.000	L/AÑO
Gelatinas listas para el consumo	130.800	L/AÑO
Avena	720.000	L/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
Herbert Stain Moreno Moreno	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
Daneida Plata Jiménez	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
Diana Paola Carrero Silva	Lider de Calidad	CC	1.090.468.769
Martín Alfonso Martinez Valero	Representante Legal	CC	13.471.297

Powered by CamScanner

38510

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: 2024-05-04

Ciudad - Departamento	CUCUTA / NORTE_DE_SANTANDER	Fecha	2025-06-10

DATOS GENERALES

Razón social	PASTEURIZADORA LA MEJOR SA
Dirección	CL 7N No 4-33 ZN INDUSTRIAL

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.1.1	91,00	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	7
Subcategoría 1.1.2;3.5.1	92,13	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría 1.5.1	89,13	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría 1.7.1	88,13	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría 3.1.1;3.2.1	90,13	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	90,10
				Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones	(a)	Aceptable	(ar)	Aceptable con requerimientos	(i)	Inaceptable	(IVC)	Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 1.1.1 -1.2-1.4-2.3-6.1-6.3-6.6;Subcategoría 1.1.2;3.5.1 -1.2-1.4-2.3-6.1-6.6;Subcategoría 1.5.1 -1.2-1.3-1.4-2.3-5.2-6.1-6.6;Subcategoría 1.7.1 -1.2-1.3-1.4-1.6-2.3-5.2-6.1-6.6;Subcategoría 3.1.1;3.2.1 -1.3-1.4-2.3-5.2-5.5-6.1-6.6;
	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, Resolución 12185 De 1991, Resolución 2115 De 2007, Resolución 172 De 2022, Decreto 616 De 2006, Resolución 2310 De 1986, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguno
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguno
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7302-627-2025, Acta en Excel, Visita realizada en atención a Listado priorizado segundo trimestre
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: Herbert Stain Moreno Moreno
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: Daneida Pista Jimenez
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: Diana Paola Carrero Silva
Cargo: Lider de Calidad
Documento: CC 1.090.468.769

Firma:
Nombre: Martin Alfonso Martinez Valero
Cargo: Representante Legal
Documento: CC 13.471.297

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Powered by CamScanner

3851

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	OFICIO COMISORIO		
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7302-850-2025

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
ANDINA SA EN REORGANIZACION	FI LA SOLITA VDA EL PALMAR BR VILLA ANTIGUA VILLA DEL ROSARIO- NORTE DE SANTANDER

En 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 2025-07-28 hasta el 2025-08-01, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: PRIORIZACION INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS TERCER TRIMESTRE 2025) Y TOMA DE MUESTRAS ACORDE A CRONOGRAMA

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Jorge Armando Forero Hernández	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Herbert Stain Moreno Moreno	Profesional 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 Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6910453 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vinculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos: (607)6910453 **Chat de WhatsApp:** 3059413261. **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 (+57) (601) 242 50 00 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 (+57) (601) 242 50 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bucaramanga, el día 24 del mes de Julio del año 2025

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma Sandra Guarín
Nombre Sandra Patricia Guarín G.
Cédula 60.383.394
Cargo Representante legal
Fecha 2025-07-29

Powered by CamScanner

38512

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	VILLA DEL ROSARIO / NORTE_DE_SANTANDER	**Fecha**	2025-07-29

DATOS GENERALES

Razón social	ANDINA SA EN REORGANIZACION		
Dirección	FI LA SOLITA VDA EL PALMAR BR VILLA ANTIGUA		
Representante Legal	SANDRA PATRICIA GUARIN GUTIERREZ		
Código inscripción planta	8070040006-1	**NIT**	807004000-8
Teléfonos	3156453792;3214519640	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	andinasa2020@gmail.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-850-2025

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo , Toma de muestra con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	49	**Maquilas**	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)
1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)
1.8.1 Otros productos diferentes a los de 1.10, en cuya composición hay no menos del 20% m/m de leche o sus componentes o derivados lácteos, incluye los productos bebibles o cuchareables, salsas

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
Leche Ultra Alta Temperatura - UHT Entera	300.000	L/AÑO
Leche Ultra Alta Temperatura - UHT Entera Saborizada	300.000	L/AÑO
Avena UHT	300.000	L/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
Herbert Stain Moreno Moreno	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
Jorge Armando Forero Hernández	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
Sandra Patricia Guarin Gutierrez	Representante Legal	CC	60.383.374

Powered by CamScanner

38513

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	VILLA DEL ROSARIO / NORTE_DE_SANTANDER	**Fecha**	2025-07-29

DATOS GENERALES

Razón social	ANDINA SA EN REORGANIZACION
Dirección	FI LA SOLITA VDA EL PALMAR BR VILLA ANTIGUA
Subcategorías	1.1.1;1.1.2;1.8.1
Línea(s)	Leche Ultra Alta Temperatura - UHT Entera;Leche Ultra Alta Temperatura - UHT Entera Saborizada;Avena UHT

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	a	20		
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	a	20		
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	ar	5		Se evidencian perforaciones en secciones de parees y pisos ubicados en areas de proceso.
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	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	ar	5		Se evidencia la presencia de un sifón sin rejilla o cubierta antiplagas en el área de homogeneización, que impidan el posible ingreso de plagas y malos olores.
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)					18,00

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		

Powered by CamScanner

38514

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	ar	17		Se evidencia que en la última capacitación en educación sanitaria no se realizó la evaluación de los manipuladores de alimentos, ni la evaluación del desempeño del capacitador por parte de los participantes.
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)					8,30
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	a	20		
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)					20,00
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	ar	12,5		Se evidencia que el programa de muestreo microbiológico implementado no se ajusta en su totalidad de los criterios establecidos para los productos elaborados, conforme a lo dispuesto en la Resolución 1407 de 2022.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		

Powered by CamScanner

38 515

6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	B	15		
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	B	15		Ver anexo de rotulado para el producto: BOLSA POLIETILENO PARA EL PRODUCTO LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA MARCA NORLACTEOS POR 200 ML
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 8	B	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	B	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,13
Porcentaje de cumplimiento Subcategoria 1					**94,43**

Powered by CamScanner

38516

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	VILLA DEL ROSARIO / NORTE_DE_SANTANDER	Fecha	2025-07-29

DATOS GENERALES

Razón social	ANDINA SA EN REORGANIZACION
Dirección	FI LA SOLITA VDA EL PALMAR BR VILLA ANTIGUA

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoria 1.1.1;1.1.2;1.8.1	94,43	Subcategoria	-	Número de subcategorías evaluadas	3
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o e producto	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	94,43
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones	(a) Aceptable	(ar) Aceptable con requerimientos	(i) Inaceptable	(IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoria 1.1.1;1.1.2;1.8.1 -1.4-1.7-4.1-6.1: 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 7302-850-2025. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado tercer trimestre, Toma de muestra
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna Sandra Guarin

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: Herbert Stain Moreno Moreno
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: Jorge Armando Forero Hernández
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: Sandra Patricia Guarin Gutierrez
Cargo: Representante Legal
Documento: CC 60.383.374

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Powered by CamScanner

38514

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
invima	**FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO**	
	Código:IVC-INS-FM182 | Versión: 02 | Fecha de Emisión: 2024-07-26	

A. ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

ANEXO ACTA DE VISITA

Datos Generales	
Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD)	VILLA DEL ROSARIO 2025-07-29
Nombre del Establecimiento	ANDINA SA ENREORGANIZACION
Identificación del Producto	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA
Presentación Comercial y tipo de empaque	200 ML BOLSA DE POLIETILENO

Artículo / Numeral Res. 5109 de 2005	REQUISITOS GENERALES	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	a	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	a	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima.	a	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	N.A.	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	a	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	N.A.	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	a	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	a	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	a	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	a	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	a	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	a	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6. **Nota:** para PBA tener en cuenta **(Numeral 8, Artículo 42 Decreto 1500 de 2007)**	a	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	a	

Powered by CamScanner

38518

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	a			
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	a	RSA-0017957-2022		
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	N.A.			
6. Parágrafo	Teniendo en cuenta que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad, estos deben declararse siempre con su nombre específico, así: 1. Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros). 2. Crustáceos y sus productos. 3. Huevos y subproductos. 4. Pescado y productos pesqueros. 5. Maní, soya y sus productos. 6. Leche y productos lácteos (lactosa incluida). 7. Nueces de árboles y sus productos derivados. 8. Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.	a			
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	N.A.			
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	a			
5.2.3	Cuando el producto contiene **aspartame o tartrazina** se incluyen las leyendas y declaración respectiva	N.A.			
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	a			
¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos del Decreto 1500 de 2007? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario vaya al lateral izquierdo de la fila 44 dar clic al menos (-) para que se cierren las filas que no aplica.		SI		NO	X
¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos de la Resolucion 402 de 2002? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario finalice la evaluación y vaya al lateral izquierdo de la fila 50 dar clic al menos (-) para que se escondan las filas que no aplica.		SI		NO	X

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: selecciones la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; selecciones la letra I (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	**Cumple**

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Herbert Stain Moreno Moreno	Nombre	Jorge Armando Forero Hernández
C.C.	88.203.049	C.C.	1.098.641.247
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO1	Grupo o Dependencia	GTT CO1

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	Sandra Patricia Guarin Gutierrez	Nombre	
C.C.	60.383.374	C.C.	
Cargo	REPRESENTANTE LEGAL	Cargo	

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 (+57) (601) 242 50 00 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 (+57)(601) 242 50 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

Powered by CamScanner

38519

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

B. ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Y EMPACADOS APTOS PARA CONSUMO HUMANO

DATOS GENERALES

Ciudad y Fecha	VILLA DEL ROSARIO 2025-07-29
Nombre del Establecimiento	ANDINA SA ENREORGANIZACION
Identificación del Producto	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA
Presentación Comercial y tipo de empaque	200 ML BOLSA DE POLIETILENO

Teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 evaluar el cumplimiento de la información nutricional y frontal de los alimentos envasados o empacados para consumo humano .

EVALUACION GENERAL NUTRICIONAL

	¿El rotulado del alimento declara tabla de información nutricional y numero de porciones?	Resultado de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES	SI	Cumple	
	Art. 1 Y 5 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 1 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia ?	Resultado de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
	N.A	N.A	
	Art. 1 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 2 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque ?	Resultado de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
	N.A	N.A	
	Art. 3 Res. 2492 de 2022, Art. 17,18,19,20,21 y 22 Res. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 3 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	¿ El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?	Resultado de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
	N.A	N.A	
	Art. 23 Y 24 Res. 810 de 2021 y Art. 4 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 4 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
5. SELLO POSITIVO	¿El alimento incluye sello positivo en el empaque?	Resultado de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
	N.A	N.A	
	Art. 33. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 5 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no finalice la inspección.		

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 (+57) (601) 242 50 00 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 (+57)(601) 242 50 00 ext 1500. "Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Herbert Stain Moreno Moreno	Nombre	Jorge Armando Forero Hernandez
C.C.	88.203.049	C.C.	1.098.641.247
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO1	Grupo o Dependencia	GTT CO1

POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma		Firma	
Nombre	Sandra Patricia Guarin Gutierrez	Nombre	
C.C.	60383374	C.C.	
Cargo	REPRESENTANTE LEGAL	Cargo	

Powered by CamScanner

38520

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

Nombre del producto: LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA

ANEXO 1 EVALUACIÓN ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
1	La información no describe o presenta el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico. **(Numeral 5.2 Artículo 5, Numeral 8.2 Artículo 8 Resolución 810 de 2021)**	a	
2	La información no lleva a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. **(Numeral 5.3 Artículo 5 Resolución 810 de 2021)**	a	

ESPECIFICACIONES DE TABLA DE INFORMACION NUTRICIONAL

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACION	OBSERVACIONES
1.1	El título de la tabla de información nutricional es declarado como **"Información Nutricional" o "Datos de Nutrición" o "Información Nutrimental"** en el tipo de letra y tamaño especificado. **Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021.**	a	
1.2	Los valores de los nutrientes declaran en la tabla nutricional tienen soporte (análisis de muestras del producto, información de tablas de composición de alimentos, publicaciones, contenido nutricional de los ingredientes utilizados en formulación) **(Numeral 10.5 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.3	La información nutricional se presenta en idioma español y si figura en idioma diferente cuenta con rotulo complementario con la traducción e información requerida, en un recuadro con tamaño mínimo del 25% del área disponible de la impresión de la cara donde se ubique , en color contrastante con el fondo, en un lugar visible de la etiqueta, con información legible en letra Arial o Helvética y su título es acorde a lo dispuesto en el reglamento técnico **(Numeral 27.1.1, 27.1.3, 27.1.4 Artículo 27, Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021).** La tabla nutricional debe ser de al menos el 15% del área donde se ubique **para la carne cruda** envasada a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio, únicamente deben declarar el contenido de sodio. Parágrafo 1 artículo 1 Resolución 2492 de 2022 **Nota: Para los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase." Parágrafo 2 artículo 1 Resolución 2492 de 2022."**	a	
1.4	La declaración de los nutrientes se hace por 100 g/100 ml del alimento y por porción. La tabla nutricional contiene todos los nutrientes de declaración obligatoria así como los opcionales que le aplican en caso de declaración de propiedad nutricional o de salud. En el caso de productos reconstituidos se declarará considerando el producto preparado en condiciones de consumo recomendadas por el fabricante **(Numeral 10.1, 10.2; 10.7, 10.8 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.5	El orden de los nutrientes según corresponda, sus unidades y su estructura son acorde con el área de impresión disponible en la etiqueta **(Numeral 28.4 Artículo 28, Artículo 29 y Artículo 30 Resolución 810 de 2021)** **Nota:** Para **carnes crudas** con adición de productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sodio. Considere lo descrito en Figura 2, Paragrafo, Numeral 30.1, Artículo 30 Res. 810 de 2021.	a	
1.6	Los nutrientes de declaración obligatoria y opcionales se expresan en unidades y abreviaturas permitidas y con las aproximaciones matemáticas establecidas en la reglamentación sanitaria **(Tabla 3 Numeral 10.7 Artículo 10, Tabla 7 Artículo 14, Tabla 1 Artículo 9 Resolución 810 de 2021)(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.7	El número de porciones por empaque debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya. **(Numeral 10.4 Artículo 10)**	a	
1.8	El tamaño de la porción declarada en la etiqueta debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas. Se realiza declaración de medida casera. **(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: seleccione la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; seleccione la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

Powered by CamScanner

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	ACTA DE TOMA DE MUESTRAS **GRUPOS DE TRABAJO TERRITORIAL**		
	Código: IVC-INS-FM085	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2021-11-08	Página 1 de 1

Número de radicado saliente para remisión al Laboratorio: (20253009318 de fecha 2025-07-29)

Fecha 2025-07-29 Hora: 10:00 OBJETO: Control de Calidad [/] Renovación RS [/] Otro **COMPONENTE 1 - CONTROL OFICIAL - LECHE Y DERIVADOS LACTEOS – LECHE UHT**

Establecimiento ANDINA SA EN REORGANIZACION Dirección FI LA SOLITA VDA EL PALMAR BR VILLA ANTIGUA Teléfono 3214519649 Fax ---

Ciudad o municipio VILLA DEL ROSARIO Departamento NORTE DE SANTANDER Representante Legal SANDRA PATRICIA GUARIN GUTIERREZ

Vehículo (tipo) ___ No. de placa ___ Propietario ___

No. de orden	No. U/M	Contenido neto en g o cm³ por unidad	Nombre del producto y marca	T°C	Tipo de envase	Número de lote o fecha de vencimiento	Registro Sanitario
1	4	200 ml	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA, MARCA NORLACTEOS	27	Bolsa polietileno	L:63150701 VENCE: 131025	RSA-0017957-2022

CONVENCIONES: U/M: Unidades por muestra del mismo lote; T: temperatura. El número de unidades por muestra dependen de la norma de cada producto.

OBSERVACIONES: Se toman muestras para el Componente 1- CMP + Perfil lipídico.
Se deja contramuestra para el interesado, conformada por 3 unidad del mismo lote y fecha de vencimiento.
NUMERO DE GUIA: 22542950

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.*

Firman las personas que intervinieron en la presente diligencia:

Por parte de la entidad de salud

Firma ___

Nombre Herbert Stain Moreno Moreno – Jorge Armando Forero Hernández

Cargo y entidad PROFESIONALES UNIVERSITARIOS - INVIMA

C.C. N° 88.203.049 - 1.098.641.247

Por parte de la empresa o responsable del producto

Firma Sandra Guarín.

Nombre Sandra Patricia Guarín Gutierrez

Cargo y entidad Representante Legal

C.C. N° 60.383.374

Recibe laboratorio: Nombre ___ Firma ___ Fecha ___ Hora ___ T ___ °C

Powered by CamScanner

3855CC

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7303-1359-24

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
ALIMENTOS PIPPO SAS	VDA FLORES PQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES- GUASCA CUNDINAMARCA

En 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 DEL 27 AL 31 DE MAYO DE 2024, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
MARVIN CLAY ALVAREZ MORALES	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
ROLANDO CELY GOMEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
YANETH JIMENEZ NEIRA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

(*) *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 Centro Oriente 2 de la Dirección de Operaciones sanitarias con número telefónico 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 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: (601) 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 **Chat de WhatsApp:** 312 327 9505 **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 Bogotá, el día 27 DE MAYO DEL 2024

MARTIN EMILIO BARRERA GARZON
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por
Firma
Nombre STELLA ORTIZ
Cédula 52204[illegible]
Cargo Gerente GR
Fecha 27-05-2024
28-05-2024.

38523

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 08	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	GUASCA / CUNDINAMARCA	Fecha	2024-05-27; 2024-05-28	

DATOS GENERALES

Razón social	ALIMENTOS PIPPO SAS		
Dirección	VDA FLORES PQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES		
Representante Legal	STELLA ORTIZ RINCON		
Código inscripción planta	9000318336-2	NIT	900031833-6
Teléfonos	6016498970;3152362164	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	[redacted]
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	Oficio comisorio	7303-1359-24

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo , Denuncia , Solicitud con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	160	Maquilas	Supertiendas y Droguerias Ilimpica S.A. - Macs Comercializadora y Distribuidora SAS; MAKRO Distribuciones Mayoristas SA

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

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

1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)

1.8.1 Otros productos diferentes a los de 1.10, en cuya composición hay no menos del 20% m/m de leche o sus componentes o derivados lácteos, incluye los productos bebibles o cuchareables, salsas

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
Leche líquida ultrapasteurizada UHT larga vida entera, semidescremada deslactosada, descremada deslactosada	3.200	t/AÑO
Leche saborizada variedades	4.100	t/AÑO
Kumis con azucar y yogurt variedades	4.300	t/AÑO
Bebida lactea a base de yogurt semidescremada	198	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
MARVIN CLAY ALVAREZ MORALES	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
ROLANDO CELY GOMEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
YANETH JIMENEZ NEIRA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
STELLA ORTIZ RINCON	REPRESENTANTE LEGAL	CC	52.204.934

38524

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06		Fecha de emisión: 2023-11-23	
Ciudad - Departamento	GUASCA / CUNDINAMARCA	Fecha	2024-05-27; 2024-05-28	Acta No.	

DATOS GENERALES

Razón social	ALIMENTOS PIPPO SAS
Dirección	VDA FLORES PQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.1.1;1.1.2;1.8.1	93,80	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	3
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	93,80
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones	(a)	Aceptable	(ar)	Aceptable con requerimientos	(i)	Inaceptable	(IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 1.1.1;1.1.2;1.8.1 -1.2-3.4-4.1;
	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, Resolución 2310 De 1986, 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 comercio 7303-1359-24. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Resultados rechazados, Denuncia Radicado número 20231289328, Solicitud radicado 20241110907, Solicitud de otras dependencias del INVIMA Traslado 20232016933 Se realiza visita en atención a: 1. Solicitud por parte del establecimiento 2. Denuncia relacionado en comunicación interna invima 20233016933 del 04/12/2023 "Por medio de la presente, quiero informar el mal estado de un Refrigerio que le están proporcionando [PAE] a mi niño de 6 años en el Colegio Rodrigo Lara Bonilla I.E.D Sede El Calle 64 #28-19 Sur Barrio Candelaria la Nueva, Bogotá D.C, Colombia, esto ocurrió el día de hoy en la mañana cuando tomo o consumió Leche Entera marca Pippo FAB 11/Oct/23, VEN 08/ENE/2024, 22:56 LOTE LE506B56, Registro Sanitario RSA-0022660- 2022, la cual generó expulsión inmediata debido al mal sabor y mal olor, otro aspecto que quiero mencionar son las galletas que le están proporcionando junto con la mencionada Leche y es que son demasiado duras y más para un niño de estas edades, adicional es que tienen un sabor como a Mantequilla cuando debería ser más neutro el sabor o como las común y corrientes en galletas. Datos de la galleta: F.VTO 16/OCT/24 LOTE 1018 Marca Country Notificación Sanitaria: NSA-001716-2015 Fabricado por Industria Panificadora El Country Ltda Cra 23 No. 164-38 PBX: (601) 6769150. BOGOTA D.C", en relación a la denuncia se realiza trazabilidad al producto Leche Entera marca Pippo FAB 11/Oct/23, VEN 08/ENE/2024, 22:56 LOTE LE506B56 en mención sin encontrar ninguna desviación, el producto fue elaborado el 11/10/2023 con un total de 118.875 unidades, los despachos de este lote se realizaron entre el 01,04,07 y 09 de noviembre del 2023 a los operadores logísticos encargados, el establecimiento no ha recibido ninguna queja o reclamo de este producto, presentan análisis de laboratorio de microbiología del lote involucrado con cumplimiento. Quien atiende la visita manifiesta que la fabricación de el producto se realiza bajo la Ficha técnica y requisitos nutricionales establecida por la Secretaria de Educación y son auditados por una empresa interventora. 3. Resultados rechazados que se describen en documento adjunto en tres (3) folios. En la presente visita se dan por notificados los resultados rechazados aquí descritos y se anexan quince (15) folios. De acuerdo al requerimiento realizado en la visita del 26 de febrero del 2024 en relación con la implementación y presentación ante el invima un plan de acción encaminado a prevenir la presencia de Casinomacropeptido en las líneas de leche la empresa presenta documento donde se contemplan en las diferentes etapas del proceso acciones tendientes a identificar, prevenir y eliminar la ocurrencia y la causa raíz de las no conformidades relacionadas con con los posibles hallazgos; la empresa tambien indica que el procedimiento se encuentra en constante actualización
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ningun

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:		Firma:	
Nombre:	MARVIN CLAY ALVAREZ MORALES	Nombre:	YANETH JIMENEZ NEIRA
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CO2	Dependencia:	GTT CO2
Firma:			
Nombre:	ROLANDO CELY GOMEZ		
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO		
Dependencia:	GTT CO2		

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:		Firma:	
Nombre:	STELLA ORTIZ RINCON	Nombre:	
Cargo:	REPRESENTANTE LEGAL	Cargo:	
Documento:	CC 52.204.934	Documento:	

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
Cargo:		Cargo:	
Documento:		Documento:	

38 525

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	GUASCA / CUNDINAMARCA	Fecha	2024-05-27; 2024-05-28

DATOS GENERALES

Razón social	ALIMENTOS PIPPO SAS
Dirección	VDA FLORES PQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES
Subcategorías	1.1.1;1.1.2;1.8.1
Línea(s)	Leche líquida ultrapasteurizada UHT larga vida entera, semidescremada deslactosada, descremada deslactosado ;Leche saborizada variedades ;Kumis con azucar y yogurt variedades

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	a	20		
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 oporaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		No se cuenta con una instalacion que proteja los camiones que traen la leche cruda, pues queda expuesta a los cabios climaticos.
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	a	10		
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)	18,00

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		

38526

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	ar	12,5	Se observa que los camiones que descargan la leche no tiene un procedimiento para hacer la limpieza del cubículo de las mangueras de descargue, pues estaba lleno de polvo: Procedimiento de desmonte de tubería.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)				17,50

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	ar	17		La empresa no garantiza la capacitación continua y permanente para todos los operarios
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)					8,30

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	a	20		
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)					20,00

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 6	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	a	15		Ver anexo de rotulado para el producto: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA DESCREMADA DESLACTOSADA POR 900 mL MARCA OLIMPICA
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)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					93,80

38529

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) GUASCA-CUNDINAMARCA 2024-05-27

Nombre del Establecimiento ALIMENTOS PIPPO SAS

Identificación del Producto LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA DESCREMADA DESLACTOSADA MARCA OLIMPICA POR 900 ML

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima.	2	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trata, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingredientes", y aparecer en orden decreciente.	2	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	

38528

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		
	Código: IVC-RIO-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-03-23

5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	NA	
5.6.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, lenurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de estiker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	2	
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	RSA-0022666-2022
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	2	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	2	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA

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.

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		
Nombre	Rolando Cely Gómez / Yaneth Jiménez Neira	Marvin Clay Alvarez Morales
C.C.	79267386 / 24.176.554	77.096.992
Cargo	Profesionales Universitarios	Profesional Universitario
Grupo o Dependencia	GTT CO2	GTT CO2

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma	
Nombre	Stella Ortiz Rincón
C.C.	52.204.934
Cargo	Representante Legal Suplente

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	OFICIO COMISORIO		
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7302-627-2025

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
PASTEURIZADORA LA MEJOR SA	CL 7N No 4-33 ZN INDUSTRIAL CÚCUTA- NORTE DE SANTANDER

En 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 2025-06-09 hasta el 2025-06-13, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: PRIORIZACION INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS SEGUNDO TRIMESTRE 2025)

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Daneida Plata Jiménez	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Herbert Stain Moreno Moreno	Profesional 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 Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6910453 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: (607)6910453 **Chat de WhatsApp:** 3059413261. **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 (+57) (601) 242 50 00 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 (+57) (601) 242 50 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bucaramanga, el día 6 del mes de Junio del año 2025

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma
Nombre Olga P. Carreño
Cédula 1090468769
Cargo Lider G. Calidad
Fecha 2025/06/10

Powered by CamScanner

38500

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	CUCUTA / NORTE_DE_SANTANDER	**Fecha**	2025-06-10

DATOS GENERALES

Razón social	PASTEURIZADORA LA MEJOR SA		
Dirección	CL 7N No 4-33 ZN INDUSTRIAL		
Representante Legal	MARTIN ALFONSO MARTINEZ VALERO		
Código inscripción planta	8905035207-1	**NIT**	890503520-7
Teléfonos	6075782500;6075780034	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	dirgestioncalidad@lamejor.com.co;haccp@lamejor.com.co
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-627-2025

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 12186 de 1991, Resolución 2115 de 2007, Resolución 172 de 2022, Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	220	**Maquilas**	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

- 1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterlizada)
- 1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)
- 1.5.1 Quesos frescos (no madurados)
- 1.7.1 Arequipe/dulce de leche/caramelos de leche
- 3.1.1 Agua potable tratada, agua de mananatial, agua mineral, agua gasificada
- 3.2.1 Bebidas saborizadas a base de agua con gas o sin gas diferentes a las de 3.1.3 y 3.2.2; se incluyen las bebidas con café, té y aquellas con cierto tipo de raíces o especias, listas para consumo, gaseosas
- 3.5.1 Postres a base de agua con sabores naturales, idénticos a los naturales o artificiales a frutas, gelatinas listas para el consumo inclusive aquellas con trozos de fruta

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
Leche Líquida UHT	14.400.000	L/AÑO
Derivados Lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados	1.632.000	L/AÑO
Quesos frescos	180	t/AÑO
Arequipe	144	t/AÑO
Agua potable tratada	384.000	L/AÑO
Bebidas saborizadas a base de agua	324.000	L/AÑO
Gelatinas listas para el consumo	130.800	L/AÑO
Avena	720.000	L/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
Herbert Stain Moreno Moreno	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
Daneida Plata Jiménez	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
Diana Paola Carrero Silva	Lider de Calidad	CC	1.090.468.769
Martín Alfonso Martinez Valero	Representante Legal	CC	13.471.297

Powered by CamScanner

38501

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: 2024-05-04

Ciudad - Departamento	CUCUTA / NORTE_DE_SANTANDER	**Fecha**	2025-06-10

DATOS GENERALES

Razón social	PASTEURIZADORA LA MEJOR SA
Dirección	CL 7N No 4-33 ZN INDUSTRIAL

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje
Subcategoría 1.1.1	91,00	Subcategoría	-
Subcategoría 1.1.2;3.5.1	92,13	Subcategoría	-
Subcategoría 1.5.1	89,13	Subcategoría	-
Subcategoría 1.7.1	88,13	Subcategoría	-
Subcategoría 3.1.1;3.2.1	90,13	Subcategoría	-

Número de subcategorías evaluadas	7
Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	**90,10**
Concepto sanitario del establecimiento	**FAVORABLE**

Convenciones: (a) Aceptable (ar) Aceptable con requerimientos (i) Inaceptable (IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 1.1.1 -1.2-1.4-2.3-6.1-6.3-6.6;Subcategoría 1.1.2;3.5.1 -1.2-1.4-2.3-6.1-6.6;Subcategoría 1.5.1 -1.2-1.3-1.4-2.3-5.2-6.1-6.6;Subcategoría 1.7.1 -1.2-1.3-1.4-1.6-2.3-5.2-6.1-6.6;Subcategoría 3.1.1;3.2.1 -1.3-1.4-2.3-5.2-5.5-6.1-6.6; 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, Resolución 12186 De 1991, Resolución 2115 De 2007, Resolución 172 De 2022, Decreto 615 De 2006, Resolución 2310 De 1986, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguno
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguno
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7302-627-2025, Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado segundo trimestre
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: Herbert Stain Moreno Moreno
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: Daneida Plata Jimenez
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: Diana Paola Carrero Silva
Cargo: Lider de Calidad
Documento: CC 1.090.468.769

Firma:
Nombre: Martin Alfonso Martinez Valero
Cargo: Representante Legal
Documento: CC 13.471.297

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Powered by CamScanner

38252

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7302-850-2025

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
ANDINA SA EN REORGANIZACION	FI LA SOLITA VDA EL PALMAR BR VILLA ANTIGUA VILLA DEL ROSARIO- NORTE DE SANTANDER

En 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 2025-07-28 hasta el 2025-08-01, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: PRIORIZACION INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS TERCER TRIMESTRE 2025) Y TOMA DE MUESTRAS ACORDE A CRONOGRAMA

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Jorge Armando Forero Hernández	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Herbert Stain Moreno Moreno	Profesional 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 Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6910453 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: (607)6910453 **Chat de WhatsApp:** 3059413261. **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 (+57) (601) 242 50 00 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Parsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción (+57) (601) 242 50 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bucaramanga, el día 24 del mes de Julio del año 2025

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma Sandra Guarín
Nombre Sandra Patricia Guarín G.
Cédula 60.383.394
Cargo Representante legal
Fecha 2025-07-29

Powered by CamScanner

38505

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	VILLA DEL ROSARIO / NORTE_DE_SANTANDER	**Fecha**	2025-07-29

DATOS GENERALES

Razón social	ANDINA SA EN REORGANIZACION		
Dirección	FI LA SOLITA VDA EL PALMAR BR VILLA ANTIGUA		
Representante Legal	SANDRA PATRICIA GUARIN GUTIERREZ		
Código inscripción planta	8070040006-1	**NIT**	8070040006
Teléfonos	3156453792;3214519640	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	andinasa2020@gmail.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-850-2025

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo , Toma de muestra con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	49	**Maquilas**	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

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

1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)

1.8.1 Otros productos diferentes a los de 1.10, en cuya composición hay no menos del 20% m/m de leche o sus componentes o derivados lácteos, incluye los productos bebibles o cuchareables, salsas

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
Leche Ultra Alta Temperatura - UHT Entera	300.000	L/AÑO
Leche Ultra Alta Temperatura - UHT Entera Saborizada	300.000	L/AÑO
Avena UHT	300.000	L/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
Herbert Stain Moreno Moreno	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
Jorge Armando Forero Hernández	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
Sandra Patricia Guarin Gutierrez	Representante Legal	CC	60.383.374

Powered by CamScanner

38234

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	VILLA DEL ROSARIO / NORTE_DE_SANTANDER	**Fecha**	2025-07-29

DATOS GENERALES

Razón social	ANDINA SA EN REORGANIZACION
Dirección	FI LA SOLITA VDA EL PALMAR BR VILLA ANTIGUA
Subcategorías	1.1.1;1.1.2;1.8.1
Líneas(s)	Leche Ultra Alta Temperatura - UHT Entera;Leche Ultra Alta Temperatura - UHT Entera Saborizada;Avena UHT

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	a	20		
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	a	20		
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	ar	5		Se evidencian perforaciones en secciones de parees y pisos ubicados en areas de proceso.
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	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	ar	5		Se evidencia la presencia de un sifón sin rejilla o cubierta antiplagas en el área de homogeneización, que impidan el posible ingreso de plagas y malos olores.
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)					18,00

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		

Powered by CamScanner

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	ar	17		Se evidencia que en la última capacitación en educación sanitaria no se realizó la evaluación de los manipuladores de alimentos, ni la evaluación del desempeño del capacitador por parte de los partcipantes.
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 manpulador 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)					8,30
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	a	20		
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)					20,00
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	ar	12,5		Se evidencia que el programa de muestreo microbiológico implementado no se ajusta en su totalidad de los criterios establecidos para los productos elaborados, conforme a lo dispuesto en la Resolución 1407 de 2022.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		

Powered by CamScanner

3855

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	a	15		Ver anexo de rotulado para el producto: BOLSA POLIETILENO PARA EL PRODUCTO LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA MARCA NORLACTEOS POR 200 ML
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)					13,13
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					**94,43**

Powered by CamScanner

38507

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	VILLA DEL ROSARIO / NORTE_DE_SANTANDER	Fecha	2025-07-29

DATOS GENERALES

Razón social	ANDINA SA EN REORGANIZACION
Dirección	FI LA SOLITA VDA EL PALMAR BR VILLA ANTIGUA

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.1.1;1.1.2;1.8.1	94,43	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	3
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	94,43
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones	(a) Aceptable	(ar) Aceptable con requerimientos	(i) Inaceptable	(IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 1.1.1;1.1.2;1.8.1 -1.4-1.7-4.1-6.1: 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 7302-850-2025, Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado tercer trimestre, Toma de muestra
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna Sandra Guarin

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: Herbert Stain Moreno Moreno
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: Jorge Armando Forero Hernández
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Sandra Guarin
Nombre: Sandra Patricia Guarin Gutierrez
Cargo: Representante Legal
Documento: CC 60.383.374

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Powered by CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
Invima	**FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO**		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

A. ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

ANEXO ACTA DE VISITA

Datos Generales	
Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD)	VILLA DEL ROSARIO 2025-07-29
Nombre del Establecimiento	ANDINA SA ENREORGANIZACION
Identificación del Producto	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA
Presentación Comercial y tipo de empaque	200 ML BOLSA DE POLIETILENO

Artículo / Numeral Res. 5109 de 2005	REQUISITOS GENERALES	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	a	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	a	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima.	a	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	N.A.	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	a	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	N.A.	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	a	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	a	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema internacional).	a	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	a	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	a	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	a	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6. **Nota:** para PBA tener en cuenta **(Numeral 8, Artículo 42 Decreto 1500 de 2007)**	a	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	a	

Powered by CamScanner

38004

5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	a			
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	a	RSA-0017957-2022		
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	N.A.			
6 Parágrafo	Teniendo en cuenta que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad, estos deben declararse siempre con su nombre específico, así: 1. Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros). 2. Crustáceos y sus productos. 3. Huevos y subproductos. 4. Pescado y productos pesqueros. 5. Maní, soya y sus productos. 6. Leche y productos lácteos (lactosa incluida). 7. Nueces de árboles y sus productos derivados. 8. Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.	a			
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	N.A.			
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	a			
5.2.3	Cuando el producto contiene **aspartame** o **tartrazina** se incluyen las leyendas y declaración respectiva	N.A.			
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	a			
¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos del Decreto 1500 de 2007? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario vaya al lateral izquierdo de la fila 44 dar clic al menos (-) para que se cierren las filas que no aplica.		SI		NO	X
¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos de la Resolucion 402 de 2022? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario finalice la evaluación y vaya al lateral izquierdo de la fila 50 dar clic al menos (-) para que se escondan las filas que no aplica.		SI		NO	X

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: seleccione la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; seleccione la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	**Cumple**

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Herbert Stain Moreno Moreno	Nombre	Jorge Armando Forero Hernández
C.C.	88.203.049	C.C.	1.098.641.247
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO1	Grupo o Dependencia	GTT CO1

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	Sandra Patricia Guarin Gutierrez	Nombre	
C.C.	60.383.374	C.C.	
Cargo	REPRESENTANTE LEGAL	Cargo	

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 (+57) (601) 242 50 00 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 (+57)(601) 242 50 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

Powered by CamScanner

38540

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

B. ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Y EMPACADOS APTOS PARA CONSUMO HUMANO

DATOS GENERALES

Ciudad y Fecha	VILLA DEL ROSARIO 2025-07-29
Nombre del Establecimiento	ANDINA SA ENREORGANIZACION
Identificación del Producto	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA
Presentación Comercial y tipo de empaque	200 ML BOLSA DE POLIETILENO

Teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 evaluar el cumplimiento de la información nutricional y frontal de los alimentos envasados o empacados para consumo humano .

EVALUACION GENERAL NUTRICIONAL

	¿El rotulado del alimento declara tabla de información nutricional y numero de porciones?	Resultado de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(I)
1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES	SI	Cumple	
	Art. 1 Y 5 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 1 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo. si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia ?	Resultado de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(I)
	N.A	N.A	
	Art. 1 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 2 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo. si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque ?	Resultado de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(I)
	N.A	N.A	
	Art. 3 Res. 2492 de 2022, Art. 17,18,19,20,21 y 22 Res. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 3 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	¿ El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?	Resultado de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(I)
	N.A	N.A	
	Art. 23 Y 24 Res. 810 de 2021 y Art. 4 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 4 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
5. SELLO POSITIVO	¿El alimento incluye sello positivo en el empaque?	Resultado de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(I)
	N.A	N.A	
	Art. 33. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 5 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no finalice la inspección.		

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 (+57) (601) 242 30 00 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 (+57)(601) 242 30 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Herbert Stain Moreno Moreno	Nombre	Jorge Armando Forero Hernandez
C.C.	88.203.049	C.C.	1.098.641.247
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO1	Grupo o Dependencia	GTT CO1

POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma		Firma	
Nombre	Sandra Patricia Guarin Gutierrez	Nombre	
C.C.	60383374	C.C.	
Cargo	REPRESENTANTE LEGAL	Cargo	

Powered by CamScanner

38541

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

Nombre del producto: LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA

ANEXO 1 EVALUACIÓN ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
1	La información no describe o presenta el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico. **(Numeral 5.2 Artículo 5, Numeral 8.2 Artículo 8 Resolución 810 de 2021)**	a	
2	La información no lleva a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. **(Numeral 5.3 Artículo 5 Resolución 810 de 2021)**	a	

ESPECIFICACIONES DE TABLA DE INFORMACION NUTRICIONAL

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACION	OBSERVACIONES
1.1	El título de la tabla de información nutricional es declarado como **"Información Nutricional" o "Datos de Nutrición" o "Información Nutrimental"** en el tipo de letra y tamaño especificado. **Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021.**	a	
1.2	Los valores de los nutrientes declaran en la tabla nutricional tienen soporte (análisis de muestras del producto, información de tablas de composición de alimentos, publicaciones, contenido nutricional de los ingredientes utilizados en formulación) **(Numeral 10.5 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.3	La información nutricional se presenta en idioma español y si figura en idioma diferente cuenta con rotulo complementario con la traducción e información requerida, en un recuadro con tamaño mínimo del 25% del área disponible de la impresión de la cara donde se ubique , en color contrastante con el fondo, en un lugar visible de la etiqueta, con información legible en letra Arial o Helvética y su título es acorde a lo dispuesto en el reglamento técnico **(Numeral 27.1.1, 27.1.3, 27.1.4 Artículo 27, Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021).** La tabla nutricional debe ser de al menos el 15% del área donde se ubique **para la carne cruda** envasada a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio, únicamente deben declarar el contenido de sodio. Parágrafo 1 artículo 1 Resolución 2492 de 2022 **Nota: Para los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase." Parágrafo 2 artículo 1 Resolución 2492 de 2022."**	a	
1.4	La declaración de los nutrientes se hace por 100 g/100 ml del alimento y por porción. La tabla nutricional contiene todos los nutrientes de declaración obligatoria así como los opcionales que le aplican en caso de declaración de propiedad nutricional o de salud. En el caso de productos reconstituidos se declarará considerando el producto preparado en condiciones de consumo recomendadas por el fabricante **(Numeral 10.1, 10.2; 10.7, 10.8 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.5	El orden de los nutrientes según corresponda, sus unidades y su estructura son acorde con el área de impresión disponible en la etiqueta **(Numeral 28.4 Artículo 28, Artículo 29 y Artículo 30 Resolución 810 de 2021)** **Nota:** Para **carnes crudas** con adición de productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sodio. Considere lo descrito en Figura 2, Paragrafo, Numeral 30.1, Artículo 30 Res. 810 de 2021.	a	
1.6	Los nutrientes de declaración obligatoria y opcionales se expresan en unidades y abreviaturas permitidas y con las aproximaciones matemáticas establecidas en la reglamentación sanitaria **(Tabla 3 Numeral 10.7 Artículo 10, Tabla 7 Artículo 14, Tabla 1 Artículo 9 Resolución 810 de 2021)(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.7	El número de porciones por empaque debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya. **(Numeral 10.4 Artículo 10)**	a	
1.8	El tamaño de la porción declarada en la etiqueta debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas. Se realiza declaración de medida casera. **(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: seleccione la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; seleccione la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

Powered by CamScanner

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	ACTA DE TOMA DE MUESTRAS GRUPOS DE TRABAJO TERRITORIAL		
	Código: IVC-INS-FM085	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2021-11-08	Página 1 de 1

Número de radicado saliente para remisión al Laboratorio: (20253009318 de fecha 2025-07-29)

Fecha 2025-07-29 Hora: 10:00 OBJETO: Control de Calidad [X] Renovación RS [X] Otro **COMPONENTE 1 - CONTROL OFICIAL - LECHE Y DERIVADOS LACTEOS – LECHE UHT**

Establecimiento ANDINA SA EN REORGANIZACION Dirección FI LA SOLITA VDA EL PALMAR BR VILLA ANTIGUA Teléfono 3214519649 Fax ---

Ciudad o municipio VILLA DEL ROSARIO Departamento NORTE DE SANTANDER Representante Legal SANDRA PATRICIA GUARIN GUTIERREZ

Vehículo (tipo) --- No. de placa --- Propietario ---

No. de orden	No. U/M	Contenido neto en g o cm³ por unidad	Nombre del producto y marca	T°C	Tipo de envase	Número de lote o fecha de vencimiento	Registro Sanitario
1	4	200 ml	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA, MARCA NORLACTEOS	27	Bolsa polietileno	L:63150701 VENCE: 131025	RSA-0017957-2022

CONVENCIONES: U/M: Unidades por muestra del mismo lote; T: temperatura. El número de unidades por muestra dependen de la norma de cada producto.

OBSERVACIONES: Se toman muestras para el Componente 1- CMP + Perfil lipídico.
Se deja contramuestra para el interesado, conformada por 3 unidad del mismo lote y fecha de vencimiento.
NUMERO DE GUIA: 22542950

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.*

Firman las personas que intervinieron en la presente diligencia:

Por parte de la entidad de salud

Firma

Nombre Herbert Stain Moreno Moreno – Jorge Armando Forero Hernández

Cargo y entidad PROFESIONALES UNIVERSITARIOS - INVIMA

C.C. Nº 88.203.049 - 1.098.641.247

Por parte de la empresa o responsable del producto

Firma Sandra Guarín.

Nombre Sandra Patricia Guarín Gutierrez

Cargo y entidad Representante Legal

C.C. Nº 60.383.374

Recibe laboratorio: Nombre _____ Firma _____ Fecha _____ Hora _____ T ___ °C

Powered by CamScanner

38543

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7303-1359-24

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
ALIMENTOS PIPPO SAS	VDA FLORES PQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES- GUASCA CUNDINAMARCA

En 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 DEL 27 AL 31 DE MAYO DE 2024, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
MARVIN CLAY ALVAREZ MORALES	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
ROLANDO CELY GOMEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
YANETH JIMENEZ NEIRA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

(*) *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 Centro Oriente 2 de la Dirección de Operaciones sanitarias con número telefónico 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://apo.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos: (601) 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 **Chat de WhatsApp:** 312 327 9505 **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 Bogotá, el día 27 DE MAYO DEL 2024

MARTIN EMILIO BARRERA GARZON
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por
Firma
Nombre SYLLA ONTIVEROS
Cédula 52224950
Cargo Gerente GR
Fecha 27-05-2024
28-05-2024.

38544

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	GUASCA / CUNDINAMARCA	Fecha	2024-05-27; 2024-05-28	

DATOS GENERALES

Razón social	ALIMENTOS PIPPO SAS		
Dirección	VDA FLORES PQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES		
Representante Legal	STELLA ORTIZ RINCON		
Código inscripción planta	9000318336-2	NIT	900031833-6
Teléfonos	6016498970;3152362164	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	[redacted]
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	Oficio comisorio	7303-1359-24

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo , Denuncia , Solicitud con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	160	Maquilas	Supertiendas y Droguerias Ilimpica S.A. - Macs Comercializadora y Distribuidora SAS; MAKRO Distribuciones Mayoristas SA

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterizada)
1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)
1.8.1 Otros productos diferentes a los de 1.10, en cuya composición hay no menos del 20% m/m de leche o sus componentes o derivados lácteos, incluye los productos bebibles o cuchareables, salsas

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
Leche líquida ultrapasteurizada UHT larga vida entera, semidescremada deslactosada, descremada deslactosada	3.200	t/AÑO
Leche saborizada variedades	4.100	t/AÑO
Kumis con azucar y yogurt variedades	4.300	t/AÑO
Bebida lactea a base de yogurt semidescremada	198	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
MARVIN CLAY ALVAREZ MORALES	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
ROLANDO CELY GOMEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
YANETH JIMENEZ NEIRA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
STELLA ORTIZ RINCON	REPRESENTANTE LEGAL	CC	52.204.934

38545.

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: 2023-11-03

Ciudad - Departamento	GUASCA / CUNDINAMARCA	Fecha	2024-05-27; 2024-05-28	Acta No.	

DATOS GENERALES

Razón social	ALIMENTOS PIPPO SAS
Dirección	VDA FLORES PQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje	Número de subcategorías evaluadas	3
Subcategoría 1.1.1.1.2.1.0.1	93,80	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	93,80
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones	(a) Aceptable	(ar) Aceptable con requerimientos	(i) Inaceptable	(IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 1.1.1;1.1.2.1.8.1 -1.2-3.4-4.1;
	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 618 De 2005, Resolución 2310 De 1986, 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 comunio 7300-1359-24. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Resultados rechazados, Denuncia Radicado número 20231289328, Solicitud radicado 20241110907, Solicitud de otras dependencias del INVIMA Traslado 20233016833 Se realiza visita en atención a: 1. Solicitud por parte del establecimiento 2. Denuncia relacionado en comunicación interna invima 20233016933 del 04/12/2023 "Por medio de la presente, quiero informar el mal estado de un Refrigerio que le están proporcionando (PAE) a mi niño de 6 años en el Colegio Rodrigo Lara Bonilla I.E.D Sede B Calle 64 #28-19 Sur Barrio Candelaria la Nueva, Bogotá D.C, Colombia, esto ocurrió el día de hoy en la mañana cuando tomo o consumió Leche Entera marca Pippo FAB 11/Oct/23, VEN 08/ENE/2024, 22.66 LOTE LE506856, Registro Sanitario RSA-0022660- 2022, la cual generó expulsión inmediata debido al mal sabor y mal olor, otro aspecto que quiero mencionar son las galletas que le están proporcionando junto con la mencionada Leche y es que son demasiado duras y más para un niño de estas edades, adicional es que tienen un sabor como a Manteca cuando debería ser más neutro el sabor o como las común y corrientes en galletas. Datos de la galleta: F.VTO 16/OCT/24 LOTE 1018 Marca Country Notificación Sanitaria: NSA-001718-2015 Fabricado por Industria Panificadora El Country Ltda Cra 23 No. 164-36 PBX: (601) 6760150, BOGOTA D.C", en relación a la denuncia se realiza trazabilidad al producto Leche Entera marca Pippo FAB 11/Oct/23, VEN 08/ENE/2024, 22.66 LOTE LE506856 en mención sin encontrar ninguna desviación, el producto fue elaborado el 11/10/2023 con un total de 116.675 unidades, los despachos de este lote se realizaron entre el 01,04,07 y 09 de noviembre del 2023 a los operadores logísticos encargados, el establecimiento no ha recibido ninguna queja o reclamo de este producto, presentan analisis de laboratorio de microbiología del lote involucrado con cumplimiento. Dasen atiende la visita manifiesta que la fabricación de el producto se realiza bajo la ficha técnica y requisitos nutricionales establecido por la Secretaria de Educación y son auditados por una empresa interventora. 3. Resultados rechazados que se describen en documento adjunto en tres (3) folios. En la presente visita se dan por notificados los resultados rechazados aqui descritos y se anexan quince (15) folios. De acuerdo al requerimiento realizado en la visita del 26 de febrero del 2024 en relacion con la implementacion y presentacion ante el Invima un plan de acción encaminado a prevenir la presencia de Casinomacropeptido en las lineas de leche la empresa presenta documento donde se contemplan en las diferentes etapas del proceso acciones tendientes a identificar, prevenir y eliminar la ocurrencia y la causa raiz de las no conformidades relacionadas con con los posibles hallazgos; la empresa tambien indica que el procedimiento se encuentra en constante actualización.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ningun

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:		Firma:	
Nombre:	MARVIN CLAY ALVAREZ MORALES	Nombre:	YANETH JIMENEZ NEIRA
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CO2	Dependencia:	GTT CO2
Firma:			
Nombre:	ROLANDO CELY GOMEZ		
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO		
Dependencia:	GTT CO2		

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:		Firma:	
Nombre:	STELLA ORTIZ RINCON	Nombre:	
Cargo:	REPRESENTANTE LEGAL	Cargo:	
Documento:	CC 52.204.934	Documento:	

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
Cargo:		Cargo:	
Documento:		Documento:	

38540

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	GUASCA / CUNDINAMARCA	Fecha	2024-05-27; 2024-05-28	

DATOS GENERALES

Razón social	ALIMENTOS PIPPO SAS
Dirección	VDA FLORES PQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES
Subcategorías	1.1.1;1.1.2;1.8.1
Línea(s)	Leche líquida ultrapasteurizada UHT larga vida entera, semidescremada deslactosada, descremada deslactosada ;Leche saborizada variedades ;Kumis con azucar y yogurt variedades

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	a	20		
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		No se cuenta con una instalacion que proteja los camiones que traen la leche cruda, pues queda expuesta a los cablos climaticos.
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	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674da 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)					16,00

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		
2.4	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		
2.5	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.6	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
3.3	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		

38547

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	[redacted]
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. 26 num 7	ar	12,5	Se observa que los camiones que descargan la leche no tiene un procedimiento para hacer la limpieza del cubículo de las mangueras de descargue, pues estaba lleno de polvo: Procedimiento de desmonte de tubería.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)				17,50

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	ar	17	[redacted]	La empresa no garantiza la capacitación continua y permanente para todos los operarios
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)					8,30

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	a	20	[redacted]	
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)					20,00

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	26	[redacted]	
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.18, 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	a	15		Ver anexo de rotulado para el producto: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA DESCREMADA DESLACTOSADA POR 900 mL MARCA OLIMPICA
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)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					93,80

38548

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005			
	Código: IVC-INS-FT1022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23	

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) GUASCA-CUNDINAMARCA 2024-05-27

Nombre del Establecimiento ALIMENTOS PIPPO SAS

Identificación del Producto LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA DESCREMADA DESLACTOSADA MARCA OLIMPICA POR 900 ML

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima.	2	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trata, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingredientes", y aparecer en orden decreciente.	2	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	

38549

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		
	Código: IVC-RIS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-03-03

5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	NA	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, numerado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	2	
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	RSA-0022866-2022
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	2	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	2	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

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 6593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Rolando Cely Gómez / Yaneth Jiménez Neira	Nombre	Marvin Clay Alvarez Morales
C.C.	79287386 / 24.176.554	C.C.	77.096.992
Cargo	Profesionales Universitarios	Cargo	Profesional Universitario
Grupo o Dependencia	GTT CO2	Grupo o Dependencia	GTT CO2

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	Stella Ortiz Rincón	Nombre	
C.C.	52.204.934	C.C.	
Cargo	Representante Legal Suplente	Cargo	

38550.

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	OFICIO COMISORIO		
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7303-0442-25

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

Establecimientos	**Ubicación** (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
GLORIA COLOMBIA SAS	**KM 4 VI ZIPAQUIRA COGUA COGUA-CUNDINAMARCA**

En 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 DEL 10 AL 14 DE FEBRERO DEL 2025, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
OMAR ALFONSO ANGEL ORTIZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
ROMAN DARIO ABRIL SANTISTEBAN	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

(*) *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 Centro Oriente 2 de la Dirección de Operaciones sanitarias con número telefónico (601) 2425213 ext. 7750 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: (601) 2425213 ext. 7750 **Chat de WhatsApp:** 305 9413215 **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 (+57) (601) 7425050 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 (+57) (601) 2425000 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bogotá, el día 07 DE FEBRERO DEL 2025

OMAR GIOVANNY SELLAMEN GARZON
Profesional Universitario con asignación de funciones de Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por

Firma	
Nombre	Juan Carulla
Cédula	1032478938
Cargo	Coordinador Calidad
Fecha	12-02-2025 13-02-2025

38551

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	COGUA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2025-02-12; 2025-02-13

DATOS GENERALES

Razón social	GLORIA COLOMBIA SAS		
Dirección	KM 4 VI ZIPAQUIRA COGUA		
Representante Legal	MARIO ANDRES ARTURO GUERRERO		
Código inscripción planta	8305072789-1	**NIT**	830507278-9
Teléfonos	6015462400;3138870194;3102248271	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	notificaciones@gloria.com.co;drusinque@gloria.com.co
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	**Oficio comisorio**	7303-0442-25

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de Inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 3929 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	350	**Maquilas**	SI (D1, ARA,EXITO)

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

- 1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)
- 1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)
- 1.3.1 Crema (nata),aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee"
- 1.8.1 Otros productos diferentes a los de 1.10, en cuya composición hay no menos del 20% m/m de leche o sus componentes o derivados lácteos, incluye los productos bebibles o cuchareables, salsas
- 4.5.1 Néctaresy refrescos de fruta; y bebidas a base de jugo/zumo de fruta listos para el consumo

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Linea	Cantidad producida	Unidad de medida
LECHES LIQUIDAS	62.400.000	L/AÑO
YOGURT, KUMIS	6.000.000	L/AÑO
CREMA DE LECHE, MANTEQUILLA	3.120.000	L/AÑO
BEBIDAS LACTEAS	1.500.000	L/AÑO
NECTARES Y REFRESCOS	13.200.000	L/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
OMAR ALFONSO ANGEL ORTIZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
ROMAN DARIO ABRIL SANTISTEBAN	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
JUAN PABLO GIRALDO CARDONA	COORDINADOR DE CALIDAD	CC	1.032.478.938

38552

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	COGUA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2025-02-12; 2025-02-13

DATOS GENERALES

Razón social	GLORIA COLOMBIA SAS
Dirección	KM 4 VI ZIPAQUIRA COGUA

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.1.1;1.1.2;1.3.1;	91,38	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	5
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	91,38
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones	(a)	Aceptable	(ar)	Aceptable con requerimientos	(I)	Inaceptable	(IVC)	Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 1.1.1;1.1.2;1.3.1;1.8.1;4.5.1 1.1-3.3-5.1-5.4-6.4; 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, Resolución 3929 De 2013, Decreto 616 De 2006, Resolución 2310 De 1986, y demas reglamentacion sanitada aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	ninguna
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	LA PLANTA DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LAS RESOLUCIONES 810 DE 2021, 2492 DE 2022 Y 254 DE 2023, EN MATERIA DE ROTULADO.
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7303-0442-25. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Resultados rechazados, IVC Censo •Notificar el (los) resultado (s) de laboratorio. durante la reunión de apertura se notifican lo resultados rechazados, la planta informa que ningún estamento habia notificado dichos resultados •Verificar condiciones higiénico sanitarias relacionadas con los factores que pueden incidir en la causa de no conformidad. Se realiza recorrido por la planta, se verifican los diferentes aspectos que componen el sistema de gestión de calidad, no se observan desviaciones •Verificar trazabilidad del (los) producto (s) implicado (s) en el resultado no conforme. Con la documentación presentada se realiza trazabilidad total a los diferentes productos no encontrando desviaciones en los diferentes procesos •Verificar cumplimiento de la normatividad de rotulado general y rotulado nutricional. Se realiza trazabilidad para los productos implicados en los resultados rechazados CREMA DE LECHE UAT (UHT) SEMI ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA ENTERA LARGA VIDA , 900 g, BOLSA PLASTICA, no cumple LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA SEMI DESCREMADA LARGA VIDA , 380 mL, BOLSA PLASTICA, no cumple LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA ENTERA LARGA VIDA 1100 mL, BOLSA PLASTICA, cumple Los hallazgos se encuentran registrados en el acta FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO, Código:IVC-INS-FM162, Versión: 2, Fecha de Emisión: 2024-07-26, diligenciado para cada producto. •Verificar condiciones especificas de los controles realizados por el establecimiento de acuerdo con la causa de no conformidad del resultado de laboratorio. El establecimiento ha tenido conocimiento de resultados rechazados por esterilidad comercial en visitas anteriores; teniendo en cuenta lo anterior, el origen y naturaleza de la bacteria objeto de los resultados, ha adoptado los controles necesarios con técnicas especificas a fin de mantener la calidad e inocuidad de los productos elaborados.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Gloria Colombia S.A.S. tiene conocimiento de los resultados de esterilidad comercial no satisfactorios, sin embargo, la compañía ha realizado caracterizaciones y tipificaciones de la cepa encontrada en los productos UHT los cuales no impactan la inocuidad y calidad, siendo correspondiente a Bacillus sporothermodurans. La compañía ha implementado tecnologías de vanguardia como el sistema Bact/Alert Biomerieux el cual soporta la liberación de nuestros productos UHT con esterilidad comerciales satisfactorias garantizando trazabilidad con la técnica tradicionales y excluyendo la presencia de este B. sporothermodurans

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: OMAR ALFONSO ANGEL ORTIZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

Firma:
Nombre: ROMAN DARIO ABRIL SANTISTEBAN
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: JUAN PABLO GIRALDO CARDONA
Cargo: COORDINADOR DE CALIDAD
Documento: CC 1.032.478.938

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

38552

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	COGUA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2025-02-12; 2025-02-13

DATOS GENERALES

Razón social	GLORIA COLOMBIA SAS
Dirección	KM 4 VI ZIPAQUIRA COGUA
Subcategorías	1.1.1;1.1.2;1.3.1;1.8.1;4.5.1
Línea(s)	LECHES LIQUIDAS;YOGURT, KUMIS;CREMA DE LECHE, MANTEQUILLA;BEBIDAS LACTEAS;NECTARES Y REFRESCOS

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		La operación de ingreso de materias primas al área de mezclas permite la comunicación de esta con el medio exterior.
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	a	20		
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	a	10		
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)					18,00

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

38554

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	ar	12,5		En área de maduración de fermentados las aberturas de extractores en techo no cuentan con protección contra plagas.
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)					17,50

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 manpulador 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		En pasillo de acceso hacia áreas de proceso de fermentados se ubican insumos en posiciones señalizadas para fines distintos. Las estibas en madera en general presentan defectos en su estructura.
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.	ar	5		El residuo producto del empuje en la line de proceso de fermentados es almacenado en cuarto para productos terminados.
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)					17,00

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. Rés. 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		Ver anexo de rotulado para el producto: LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA ENTERA LARGA VIDA 1100 mL, BOLSA PLASTICA
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)					13,88
Porcentaje de cumplimiento Subcategoria 1					91,38

38555

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	OFICIO COMISORIO		
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7302-627-2025

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
PASTEURIZADORA LA MEJOR SA	CL 7N No 4-33 ZN INDUSTRIAL CÚCUTA- NORTE DE SANTANDER

En 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 2025-06-09 hasta el 2025-06-13, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: PRIORIZACION INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS SEGUNDO TRIMESTRE 2025)

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Daneida Plata Jiménez	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Herbert Stain Moreno Moreno	Profesional 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 Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6910453 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: (607)6910453 **Chat de WhatsApp:** 3059413261. **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 (+57) (601) 242 50 00 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 (+57) (601) 242 50 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bucaramanga, el día 6 del mes de Junio del año 2025

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma
Nombre Olga P. Carreño
Cédula 1090468769
Cargo Lider G. Calidad
Fecha 2025/06/10

Powered by CamScanner

38536

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: 2024-05-04

Ciudad - Departamento	CUCUTA / NORTE_DE_SANTANDER	**Fecha**	2025-06-10

DATOS GENERALES

Razón social	PASTEURIZADORA LA MEJOR SA		
Dirección	CL 7N No 4-33 ZN INDUSTRIAL		
Representante Legal	MARTIN ALFONSO MARTINEZ VALERO		
Código inscripción planta	8905035207-1	**NIT**	890503520-7
Teléfonos	6075782500;6075780034	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	dirgestioncalidad@lamejor.com.co;haccp@lamejor.com.co
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-627-2025

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 12186 de 1991, Resolución 2115 de 2007, Resolución 172 de 2022, Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	220	**Maquilas**	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

- 1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)
- 1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)
- 1.5.1 Quesos frescos (no madurados)
- 1.7.1 Arequipe/dulce de leche/caramelos de leche
- 3.1.1 Agua potable tratada, agua de mananatial, agua mineral, agua gasificada
- 3.2.1 Bebidas saborizadas a base de agua con gas o sin gas diferentes a las de 3.1.3 y 3.2.2; se incluyen las bebidas con café, té y aquellas con cierto tipo de raíces o especias, listas para consumo, gaseosas
- 3.5.1 Postres a base de agua con sabores naturales, idénticos a los naturales o artificiales a frutas, gelatinas listas para el consumo inclusive aquellas con trozos de fruta

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
Leche Líquida UHT	14.400.000	L/AÑO
Derivados Lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados	1.632.000	L/AÑO
Quesos frescos	180	L/AÑO
Arequipe	144	L/AÑO
Agua potable tratada	384.000	L/AÑO
Bebidas saborizadas a base de agua	324.000	L/AÑO
Gelatinas listas para el consumo	130.800	L/AÑO
Avena	720.000	L/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
Herbert Stain Moreno Moreno	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
Daneida Plata Jiménez	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
Diana Paola Carrero Silva	Lider de Calidad	CC	1.090.468.769
Martín Alfonso Martinez Valero	Representante Legal	CC	13.471.297

Powered by CamScanner

38557

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	CUCUTA / NORTE_DE_SANTANDER	**Fecha**	2025-06-10

DATOS GENERALES

Razón social	PASTEURIZADORA LA MEJOR SA
Dirección	CL 7N No 4-33 ZN INDUSTRIAL

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.1.1	91,00	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	7
Subcategoría 1.1.2;3.5.1	92,13	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría 1.5.1	89,13	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría 1.7.1	88,13	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría 3.1.1;3.2.1	90,13	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	90,10
				Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones	(a)	Aceptable	(ar)	Aceptable con requerimientos	(I)	Inaceptable	(IVC)	Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 1.1.1 -1.2-1.4-2.3-6.1-6.3-6.6;Subcategoría 1.1.2;3.5.1 -1.2-1.4-2.3-6.1-6.6;Subcategoría 1.5.1 -1.2-1.3-1.4-2.3-5.2-6.1-6.6;Subcategoría 1.7.1 -1.2-1.3-1.4-1.6-2.3-5.2-6.1-6.6;Subcategoría 3.1.1;3.2.1 -1.3-1.4-2.3-5.2-5.5-6.1-6.6;
	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, Resolución 12186 De 1991, Resolución 2115 De 2007, Resolución 172 De 2022, Decreto 616 De 2006, Resolución 2310 De 1986, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguno
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguno
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7302-627-2025, Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado segundo trimestre
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: Herbert Stain Moreno Moreno
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: Daneida Plata Jiménez
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: Diana Lucia Carrero Silva
Cargo: Líder de Calidad
Documento: CC 1.090.468.769

Firma:
Nombre: Martín Alfonso Martínez Valero
Cargo: Representante Legal
Documento: CC 13.471.297

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Powered by CamScanner

38550

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7303-1359-24

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
ALIMENTOS PIPPO SAS	VDA FLORES PQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES- GUASCA CUNDINAMARCA

En 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 DEL 27 AL 31 DE MAYO DE 2024, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
MARVIN CLAY ALVAREZ MORALES	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
ROLANDO CELY GOMEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
YANETH JIMENEZ NEIRA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

(*) *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 Centro Oriente 2 de la Dirección de Operaciones sanitarias con número telefónico 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 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: (601) 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 **Chat de WhatsApp:** 312 327 9505 **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 Bogotá, el día 27 DE MAYO DEL 2024

MARTIN EMILIO BARRERA GARZON
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por
Firma
Nombre STELLA ONTIVEROS
Cédula 52204970
Cargo Gerente Cia
Fecha 27-05-2024
28-05-2024.

38559

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	GUASCA / CUNDINAMARCA	Fecha	2024-05-27; 2024-05-28	

DATOS GENERALES

Razón social	ALIMENTOS PIPPO SAS		
Dirección	VDA FLORES PQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES		
Representante Legal	STELLA ORTIZ RINCON		
Código inscripción planta	9000318336-2	NIT	900031833-6
Teléfonos	6016499970;3152362164	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	[illegible]
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	Oficio comisorio	7303-1359-24

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo , Denuncia , Solicitud con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	160	Maquilas	Supertiendas y Droguerias Ilimpica S.A. - Macs Comercializadora y Distribuidora SAS; MAKRO Distribuciones Mayoristas SA

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

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

1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)

1.8.1 Otros productos diferentes a los de 1.10, en cuya composición hay no menos del 20% m/m de leche o sus componentes o derivados lácteos, incluye los productos bebibles o cuchareables, salsas

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
Leche líquida ultrapasteurizada UHT larga vida entera, semidescremada deslactosada, descremada deslactosada	3.200	t/AÑO
Leche saborizada variedades	4.100	t/AÑO
Kumis con azucar y yogurt variedades	4.300	t/AÑO
Bebida lactea a base de yogurt semidescremada	198	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
MARVIN CLAY ALVAREZ MORALES	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
ROLANDO CELY GOMEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
YANETH JIMENEZ NEIRA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
STELLA ORTIZ RINCON	REPRESENTANTE LEGAL	CC	52.204.934

38560

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23	

Ciudad - Departamento	GUASCA / CUNDINAMARCA	Fecha	2024-05-27; 2024-05-28	Acta No.	

DATOS GENERALES

Razón social	ALIMENTOS PIPPO SAS
Dirección	VDA FLORES PQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.1.1;1.1.2;1.8.1	93,80	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	3
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	93,80
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones	(a) Aceptable	(ar) Aceptable con requerimientos	(i) Inaceptable	(IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 1.1.1;1.1.2;1.8.1 -1.2-3.4-4.1; 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 610 De 2005, Resolución 2310 De 1986, y demas reglamentación 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 comando 7200-1359-24, Acta en Excel. Visita realizada en atención a Resultados rechazados, Denuncia Radicado número 20231289328, Solicitud radicado 20241110907, Solicitud de otras dependencias del INVIMA Traslado 20233016933 Se realiza visita en atención a: 1. Solicitud por parte del establecimiento 2. Denuncia relacionado en comunicación interna invima 20233016933 del 04/12/2023 "Por medio de la presente, quiero informar el mal estado de un Refrigerio que le están proporcionando (PAE) a mi hijo de 6 años en el Colegio Rodrigo Lara Bonilla I.E.D Sede B Calle 64 #29-19 Sur Barrio Candelaria la Nueva, Bogotá D.C, Colombia, esto ocurrió el día de hoy en la mañana cuando tomo o consumió Leche Entera marca Pippo FAB 11/Oct/23, VEN 08/ENE/2024, 22 56 LOTE LE596B56, Registro Sanitario RSA-0022660- 2022, la cual generó expulsión inmediata debido al mal saber y mal olor, otro aspecto que quiero mencionar son las galletas que le están proporcionando junto con la mencionada Leche y es que son demasiado duras y más para un niño de estas edades, adicional es que tienen un sabor como a Manteca cuando deberia ser más neutro el sabor o como las común y corrientes en galletas. Datos de la galleta: F.VTO 16/OCT/24 LOTE 1018 Marca Country Notificación Sanitaria: NSA-001718-2016 Fabricado por Industria Panificadora El Country Ltda Cra 23 No. 164-35 PBX: (601) 6760150, BOGOTA D.C", en relación a la denuncia se realiza trazabilidad al producto Leche Entera marca Pippo FAB 11/Oct/23, VEN 08/ENE/2024, 22 56 LOTE LE596B56 en marción sin encontrar ninguna desviación, el producto fue elaborado el 11/10/2023 con un total de 118.675 unidades, los despachos de este lote se realizaron entre el 01,04,07 y 09 de noviembre del 2023 a los operadores logísticos encargados, el establecimiento no ha recibido ninguna queja o reclamo de este producto, presentan analisis de laboratorio de microbiología del lote involucrado con cumplimiento. Quien atiende la visita manifiesta que la fabricación de el producto se realiza bajo la ficha técnica y requisitos nutricionales establecida por la Secretaria de Educación y son auditados por una empresa interventora. 3. Resultados rechazados que se describen en documento adjunto en tres (3) folios. En la presente visita se dan por notificados los resultados rechazados aqui descritos y se anexan quince (15) folios. De acuerdo al requerimiento realizado en la visita del 26 de febrero del 2024 en relacion con la implementacion y presentacion ante el Invima un plan de acción encaminado a prevenir la presencia de Casinomacropeptido en las lineas de leche la empresa presenta documento donde se contemplan en las diferentes etapas del proceso acciones tendientes a identificar, prevenir y eliminar la ocurrencia y la causa raiz de las no conformidades relacionadas con con los posibles hallazgos; la empresa tambien indica que el procedimiento se encuentra en constante actualización
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:		Firma:	
Nombre:	MARVIN CLAY ALVAREZ MORALES	Nombre:	YANETH JIMENEZ NEIRA
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CO2	Dependencia:	GTT CO2

Firma:	
Nombre:	ROLANDO CELY GOMEZ
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:		Firma:	
Nombre:	STELLA ORTIZ RINCON	Nombre:	
Cargo:	REPRESENTANTE LEGAL	Cargo:	
Documento:	CC 52.204.934	Documento:	

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
Cargo:		Cargo:	
Documento:		Documento:	

38561

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	GUASCA / CUNDINAMARCA	Fecha	2024-05-27; 2024-05-28	

DATOS GENERALES

Razón social	ALIMENTOS PIPPO SAS
Dirección	VDA FLORES PQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES
Subcategorías	1.1.1;1.1.2;1.8.1
Línea(s)	Leche líquida ultrapasteurizada UHT larga vida entera, semidescremada deslactosada, descremada deslactosada ;Leche saborizada variedades ;Kumis con azucar y yogurt variedades

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	a	20		
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		No se cuenta con una instalacion que proteja los camiones que traen la leche cruda, pues queda expuesta a los cabios climaticos.
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	a	10		
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)					10,00

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		

38562

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	[redacted]
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	ar	12,5	Se observa que los camiones que descargan la leche no tiene un procedimiento para hacer la limpieza del cubículo de las mangueras de descargue, pues estaba lleno de polvo: Procedimiento de desmonte de tubería.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)				17,50

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	ar	17		La empresa no garantiza la capacitación continua y permanente para todos los operarios
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33	[redacted]	
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)					8,30

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	a	20	[redacted]	
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)					20,00

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	[redacted]	
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 6	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	a	15		Ver anexo de rotulado para el producto: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA DESCREMADA DESLACTOSADA POR 900 mL MARCA OLIMPICA
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)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					93,80

38563

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		
	Código: IVC-INS-F11022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) GUASCA-CUNDINAMARCA 2024-05-27

Nombre del Establecimiento ALIMENTOS PIPPO SAS

Identificación del Producto LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA DESCREMADA DESLACTOSADA MARCA OLIMPICA POR 900 ML

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima.	2	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trata, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "ingredientes", y aparecer en orden decreciente.	2	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	

38564

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		
	Código: IVC-RIG-FI-2022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-03-23

5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	NA	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, rehurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de estiker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	2	
5.9	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	RSA-0022808-2022
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluyo el nombre genérico y el específico	2	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartamo o taltrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	2	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

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.

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Rolando Cely Gómez / Yaneth Jiménez Neira	Nombre	Marvin Clay Alvarez Morales
C.C.	79287386 / 24.176.554	C.C.	77.096.902
Cargo	Profesionales Universitarios	Cargo	Profesional Universitario
Grupo o Dependencia	GTT CO2	Grupo o Dependencia	GTT CO2

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	Stella Ortiz Rincón	Nombre	
C.C.	52.204.934	C.C.	
Cargo	Representante Legal Suplente	Cargo	

38565

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	PEREIRA / RISARALDA	**Fecha**	2024-01-16; 2024-01-17	

DATOS GENERALES

Razón social	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS		
Dirección	CR 14 No 104 – 84 BG 2 BR BELMONTE		
Representante Legal	ALEJANDRA JANETH MARTINEZ ALVAREZ		
Código inscripción planta	9008830558-1	**NIT**	900883055-8
Teléfonos	3203030; 3167411756	**Correo electrónico de notificación judicial/alterno**	panisantacatalina@hotmail.com;pedidos@panificadorasantacatalina.com
Grupo de trabajo territorial	EJE CAFETERO	**Oficio comisorio**	7308-33-24

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria extraordinaria en atención a Solicitud del establecimiento con radicado 20241001701, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013 y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados		**Maquilas**	

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

7.1.1 Panes leudados con levadura o con bicarbonato (se incluyen productos tipo rosconas, panes y bollos dulces)

7.1.3 Productos de panadería dulce: tortas, galletas dulces, pasteles, bizcochos, donuts, panecillos dulces

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
Panes leudados	380	UNO
Tortas y galletas	620	UNO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
MARTHA JUDITH GALINDO LEVA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT EC
CLAUDIA MARCELA BALSERO LÓPEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT EC

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
JHOHY GIRALDO	JEFE DE PRODUCCION	CC	4.436.164
LINA MARIA VARGAS	JEFE DE CALIDAD	CC	1.088.027.282

38566

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FABRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: PVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	PEREIRA / RISARALDA	Fecha	2024-01-16; 2024-01-17	

DATOS GENERALES

Razón social	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS
Dirección	CR 14 No 104 – 84 BG 2 BR BELMONTE
Subcategorías	7.1.1;7.1.3
Línea(s)	Panes leudados;Tortas y galletas

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERISTICAS 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		Se observa espacio en parte superior entre porton y pared del ingreso de materia prima.
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	a	20		
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	ar	5		Se observa desprendimiento de lámina de recubrimiento de pared en el cuarto de crecimiento del pan.
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 estaciones) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5, Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
1.9	El diseño del área de residuos solidos 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)					17,00

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		
2.3	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	ar	12,5		La artesa utilizada para disponer mezcla de ponque presenta soldaduras no pulidas.

38567

2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 Núm. 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)					13,13
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 8.3 ; 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	ar	17		No se deja evidencia de las evaluaciones realizadas a los manipuladores.
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Algunos manipuladores no usan correctamente la cofia.
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)					6,65
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. 25 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 16 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. 16 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.	ar	5		No se presenta concepto sanitario emitido por el Invima del fabricante de los capacillos, ni ficha técnica del producto suministrado.

38568

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)					19,00
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	ar	12,5		No se ejecutaron los muestreos para el aire comprimido y la nevera de formulaciones, previstos en el cronograma.
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		Ver anexo de rotulado para el producto: Los rótulos para los productos: PAN ALIÑADO PRESENTACIÓN BOLSA POR 60g, TORTA CHOCOLATE PRESENTACIÓN BOLSA POR 60g, cumplen con la Resolución 5109 de 2005 y cumplen parcialmente con la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022, 254 de 2023. Según protocolos anexo de rotulados de fecha 2024/01/17
6.5	*Trazabilidad, recall* y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 25 num. 6	ar	7,5		No se garantiza la trazabilidad del lote analizado, en las diferentes etapas. En el procedimiento de recall no se indica el tiempo máximo para la ejecución del mismo. Se encuentran en proceso de ejecución de simulacro. El procedimiento para manejo de devoluciones no es claro.
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)					10,65
Porcentaje de cumplimiento Subcategoria 1					86,65

38569

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCION	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FABRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2023-11-28

Ciudad - Departamento	PEREIRA / RISARALDA	Fecha	2024-01-16; 2024-01-17	Acta No.	

DATOS GENERALES

Razón social	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS
Dirección	CR 14 No 104 – 84 BG 2 BR BELMONTE

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje	*Número de subcategorías evaluadas*	2
Subcategoría 7.1.1;7.1.3	86,65	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	86,65
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones	(a) Aceptable	(ar) Aceptable con requerimientos	(i) Inaceptable	(IVC)	Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 7.1.1;7.1.3 1.1-1,1-2,2-4,1-4,2-5.5-6.1-6.4-6.5; 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, 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 consecutivo 7308-33-24, Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20241001701 1. El establecimiento fue visitado anteriormente el 2023/03/01, en donde se emitió concepto sanitario favorable con un porcentaje de cumplimiento del 88%. En visita del 2023/05/13, obtuvo concepto sanitario favorable y porcentaje del 83%. 2. Se presentan resultados de analisis de laboratorio acreditado de sodio para el pan blando envasado, en los cuales se evidencia el cumplimiento de la Meta 1, según el anexo tecnico de la Resolucion 2013 de 2020.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna - Lina María Vargas

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: MARTHA JUDITH GALINDO LEVA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT EC

Firma:
Nombre: CLAUDIA MARCELA BALSERO LOPEZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT EC

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: JHOHY GIRALDO
Cargo: JEFE DE PRODUCCION
Documento: CC 4.438.164

Firma: Lina María Vargas
Nombre: LINA MARIA VARGAS
Cargo: JEFE DE CALIDAD
Documento: CC 1.088.027.282

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

38:70

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN Página 1 de 3
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		
	Código: IVC-INS-FM022	Version: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD)	PEREIRA, RISARALDA (2024-01-17)
Nombre del Establecimiento	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS
Identificación del Producto	PAN ALIÑADO PRESENTACIÓN BOLSA POR 60g

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima.	2	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	2	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	2	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	

38571

6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	NA	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, rematado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	NA	

38572

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	Página 3 de 3
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23

5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	RSAR11I6515
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el especifico	2	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	NA	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

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.

Nota: El **Invima** dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	MARTHA JUDITH GALINDO LEVA	Nombre	CLAUDIA MARCELA SALSERO LÓPEZ
C.C.	52.220.764	C.C.	1.094.912.192
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	INVIMA - GTT EJE CAFETERO	Grupo o Dependencia	INVIMA - GTT EJE CAFETERO

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	JHONY GIRALDO	Nombre	LINA MARIA VARGAS
C.C.	4.438.164	C.C.	1.088.027.282
Cargo	JEFE DE PRODUCCION	Cargo	JEFE DE CALIDAD

38573.

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	FORMATO PARA LA EVALUACION DEL CUMPLIMIENTO DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión:01	Fecha de Emisión:2023-09-22

Ciudad y Fecha	PEREIRA, RISARALDA - 2024-01-17
Razon Social del Establecimiento	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS
NIT	900883055-8
Tipo de Organizacion (micro/pequeña/mediana/grande)Dec 957 de 2019	MICROEMPRESA
Nombre del Producto	PAN ALIÑADO
Registro/permiso/notificacion sanitaria	RSAR11I6515
Presentación Comercial y tipo de empaque	PRESENTACIÓN POR 60 g BOLSA EN POLIPROPILENO BIORIENTADO

Teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la **Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023** evaluar el cumplimiento de la información nutricional y frontal de los alimentos envasados o empacados para consumo humano .

ASPECTOS A EVALUAR

	¿El rotulado del alimento declara tabla de información nutricional y numero de porciones?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES	SI	Cumple Parcialmente	1,3	
	Art. 1 Y 5 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 1 del formato de evaluación e incluya el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia ?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	SI	Cumple		
	Art. 1 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 2 del protocolo y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque ?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	NO			
	Art. 3 Res. 2492 de 2022. Art. 17,18,19,20,21 y 22 Res. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 3 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿ El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	NO			
	Art. 23 Y 24 Res. 810 de 2021 y Art. 4 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 4 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento incluye sello positivo en el empaque?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
5. SELLO POSITIVO	NO			
	Art. 33. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 5 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no finalice la inspección.			

Observaciones: Ninguna

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 2905 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://tramites.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 8592. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

38574

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	MARTHA JUDITH GALINDO LEVA	Nombre	CLAUDIA MARCELA BALSERO LÓPEZ
C.C.	52.220.764	C.C.	1.094.912.192
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	INVIMA - GTT EJE CAFETERO	Grupo o Dependencia	INVIMA - GTT EJE CAFETERO

POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma		Firma	
Nombre	JHONY GIRALDO	Nombre	LINA MARIA VARGAS
C.C.	4.438.164	C.C.	1.088.027.282
Cargo	JEFE DE PRODUCCION	Cargo	JEFE DE CALIDAD

38575.

	INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCION
Invima	ANEXO 1 EVALUACIÓN ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO		
	Codigo:IVC-INS-FM162	Versión:01	Fecha de Emisión:2023-09-22

Nombre del producto: PAN ALINADO

ANEXO 1. REQUISITOS GENERALES

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
1	La información no describe o presenta el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para *aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico.* **(Numeral 5.2 Artículo 5, Numeral 5.2 Artículo 6 Resolución 810 de 2021)**	a	
2	La información no lleva a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de la que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. **(Numeral 5.3 Artículo 5 Resolución 810 de 2021)**	a	

ESPECIFICACIONES DE TABLA DE INFORMACION NUTRICIONAL

No	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación del requisito	OBSERVACIONES
1.1	El título de la tabla de información nutricional es declarado como **"Información Nutricional"** o **"Datos de Nutrición"** o **"Información Nutrimental"** en el tipo de letra y tamaño especificado. **Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021.**	a	
1.2	Los valores de los nutrientes declarados en la tabla nutricional tienen soporte (análisis de muestras del producto, información de tablas de composición de alimentos, publicaciones, contenido nutricional de los ingredientes utilizados en formulación) **(Numeral 10.5 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.3	La información nutricional se presenta en idioma español y si figura un idioma diferente cuenta con rótulo complementario con la traducción e información requerida, en un recuadro con tamaño mínimo del 25% del área disponible de la impresión de la cara donde se ubique , en color contrastante con el fondo, en un lugar visible de la etiqueta, con información legible en letra Arial o Helvética y su título se acorde a lo dispuesto en el reglamento técnico **(Numeral 27.1.1, 27.1.3, 27.1.4 Artículo 27, Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021).** La tabla nutricional debe ser de al menos el 15% del área donde se ubique para la cara principal envasada a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio. *Únicamente deben declarar el contenido de sodio. Parágrafo 1 artículo 1 Resolución 2492 de 2022* **Nota: Para los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase." Parágrafo 2 artículo 1 Resolución 2492 de 2022."**	ar	El tamaño de la tabla de información nutricional no corresponde como mínimo al 25% del área disponible de la impresión.
1.4	La declaración de los nutrientes se hace por **100 g/100 ml del alimento y por porción**. La tabla nutricional contiene todos los nutrientes de declaración obligatoria así como los opcionales que le aplican en caso de declaración de propiedad nutricional o de salud. En el caso de productos reconstituidos se declarara considerando el producto preparado en condiciones de consumo recomendadas por el fabricante **(Numeral 10.1, 10.2; 10.7, 10.8 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.5	El orden de los nutrientes según corresponda, sus unidades y su estructura son acordes, el tipo de formato es acorde con el área de impresión disponible en la etiqueta **(Numeral 26.4 Artículo 26, Artículo 29 y Artículo 30 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.6	Los nutrientes de declaración obligatoria y opcionales se expresan en unidades y abreviaturas permitidas y con las *aproximaciones matemáticas establecidas en la reglamentación sanitaria* **(Tabla 3 Numeral 10.7 Artículo 10, Tabla 7 Artículo 14, Tabla 1 Artículo 9 Resolución 810 de 2021)(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.5 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.7	El número de porciones por empaque esta declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento . El tamaño de la porción declarada en la etiqueta debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas. Se realiza declaración de medida casera. **(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.5 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	

Nota: *Diligencie la columna* **"evaluación"** *teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: Identifique la letra* **a** *(aceptable) para* **cumplimiento total** del requisito; Identifique las letras **ar** (aceptable con requerimientos) para un **cumplimiento parcial** del requerimiento; Identifique la letra **i** (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento; Identifique las Letras N.A. (No aplica) indica que el aspecto a evaluar no es evaluado o no le aplica.

EVALUACION DEL CUMPLIMIENTO	Cumple Parcialmente

Observaciones: Ninguna

38576

INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCION
ANEXO 2 EVALUACIÓN ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO		
Código:IVC-INS-FM162	Versión:01	Fecha de Emisión:2023-08-22

Nombre del producto: PAN ALINADO

ANEXO 2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA

No	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación del requisito	OBSERVACIONES
2.1	Al alimento se le ha adicionado sodio, azúcares, grasas, edulcorantes	a	
2.2	Los valores de los nutrientes adicionadosexpresados en **100 g o 100 ml del producto** alimenticio procesado o ultra procesado, son iguales o supere el valor según establecido en la tabla 17, cumpliendo con alguna de las dos opciones de cálculo: **Nutriente** / **Sólidos (100g) - semisólidos** / **Líquidos (100 ml)** **Sodio**: ≥ 1 mg/kcal y/o ≥ 300 mg/100g. Para carnes crudas envasadas a las que se les haya adicionado sal/sodio, el límite es 300mg/100g / ≥ 1 mg/kcal o bebidas analcohólicas con aporte energético: ≥ 40 mg de sodio cada 100 ml. Para carnes crudas envasadas a las que **Azúcares**: ≥ 10% del total de energía de azúcares Libres / ≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares libres **Grasas saturadas**: ≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas / ≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas **Grasas trans**: ≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans / ≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans **Edulcorantes**: Cualquier cantidad de edulcorantes / Cualquier cantidad de edulcorantes ¿Se encuentran declarados todos los sellos correspondientes? (Art. 1 Res. 254 de 2023, Numeral 32.2)	a	
2.3	El alimento declara en la etiqueta en parte frontal el o los sellos de advertencia (art 1 Res 254 de 2023 que corrige artículo 5 de la res 2234 de 2022 modifica el art 32 res 810 de 2021	a	
2.4	El Sello frontal de advertencia tiene la forma **Octagonal** de fondo color negro y borde blanco y en su interior el texto **"EXCESO EN"**, seguido de **"GRASAS SATURADAS"** o **"GRASAS TRANS "**, **"SODIO"** o **"CONTIENE EDULCORANTES"** de manera individual o con 2 o 3 o 4 o 5 sellos (según corresponda). Las letras están en mayúscula y de color blanco, letra tipo **ARIAL BOLD** e incluye la en letras blancas la palabra **"MINSALUD"** **Art. 1 Res. 254 de 2023.** Numeral 32.3	a	
2.5	Los sellos de advertencia se **ubican** en el tercio superior derecho de la cara frontal o cara principal de la etiqueta. Si el envase es cilíndrico o cónico los sellos se ubican en el tercio superior central. En caso de declarar dos o más sellos con el descriptor "EXCESO EN" siguen el **orden y distribución:** Sodio, Azúcares, Grasas saturadas, Grasa Trans y Edulcorantes. **(Artículo 1 Res 254 de 2023** Numeral 32.4, 32.5.6)	a	
2.6	Las dimensiones de los sellos están acorde al área de la cara principal de exhibición: **DETERMINACIÓN TAMAÑO DE SELLOS** Área de la cara principal de exhibición (Tamaño del Empaque) **Número de sellos** / **<30 cm2** / **>=30 cm2 y <300 cm2** / **>300 cm2** **Un sello**: Aplica en envases secundarios y/o que tienen como alternativa código QR o página de internet / Verifica el tamaño del sello contra Tabla 18 (Res. 254 de 2023, Num 32.4.1) / Ejemplo fórmula: Área cara principal de exhibición 40 cm2 x 0,05 = 2 cm2. Verifica el tamaño del sello contra Tabla 18 (Res. 254 de 2023, Num 32.4.1) **Dos o más sellos (tamaño mínimo el 60% del área de la cara principal de exhibición)**: Aplica en envases secundarios y/o que tienen como alternativa código QR o página de internet / Del resultado obtenido del 60% del área de exhibición verifica el tamaño de los sellos contra Tabla 18 (Res. 254 de 2023, Num 32.4.1) / Del resultado obtenido del 60% del área de exhibición verifica el tamaño de los sellos contra Tabla 18 (Res. 254 de 2023, Num 32.4.1) / Podrán utilizar tamaño para todos los sellos de 30 x 30 cm (Artículo 1 Res 254 de 2023 Numeral 32.4, 32.4.1, 32.4.2, 32.5.6)	a	
2.7	¿El sello de advertencia está fijado de modo indeleble y de forma segura mediante adhesión, impresión, coslda gofrado, serigrafía, termo fijación u otros medios análogos, de tal forma que se garantice que no se desprenda del producto en la condiciones de uso, conservación, transporte y permanezca adherido hasta el momento de su comercialización y vida útil ? Artículo Res 254 de 2023 parágrafo numeral 32.5.6	a	

38579

Nota: Diligencie la columna **"evaluación"** teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: Identifique la letra a (aceptable) para **cumplimiento total** del requisito; Identifique las letras ar (aceptable con requerimientos) para un **cumplimiento parcial** del requerimiento; identifique la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento; Identifique las Letras N.A. (No aplica) Indica que el aspecto a evaluar no es evaluado o no le aplica.

EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

Observaciones: Ninguna

38578

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		
Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23	Página 1 de 3

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) Pereira, Risaralda (2024-01-17)
Nombre del Establecimiento PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS
Identificación del Producto TORTA CHOCOLATE PRESENTACION BOLSA POR 60 g.

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del **Invima**.	2	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Los ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	2	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	

38579

5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	NA	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	NA	

38580

5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	NSA-000361-2015
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberé utilizarse, un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	2	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	NA	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

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.

Nota: El **Invima** dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	MARTHA JUDITH GALINDO LEVA	Nombre	CLAUDIA MARCELA BALSERO LÓPEZ
C.C.	52.220.764	C.C.	1.094.912.192
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	INVIMA - GTT EJE CAFETERO	Grupo o Dependencia	INVIMA - GTT EJE CAFETERO

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	JHONY GIRALDO	Nombre	LINA MARIA VARGAS
C.C.	4.438.164	C.C.	1.088.027.282
Cargo	JEFE DE PRODUCCION	Cargo	JEFE DE CALIDAD

38581

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO PARA LA EVALUACION DEL CUMPLIMIENTO DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión:01	Fecha de Emisión:2023-09-22

Ciudad y Fecha	PEREIRA, RISARALDA - 2024-01-17
Razón Social del Establecimiento	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS
NIT	900883055-8
Tipo de Organización (micro/pequeña/mediana/grande)Dec 957 de 2019	MICROEMPRESA
Nombre del Producto	TORTA CHOCOLATE
Registro/permiso/notificación sanitaria	NSA-000361-2015
Presentación Comercial y tipo de empaque	PRESENTACION POR 60 g EN BOLSA POLIPROPILENO BIORIENTADO

Teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la **Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023** evaluar el cumplimiento de la información nutricional y frontal de los alimentos envasados o empacados para consumo humano.

ASPECTOS A EVALUAR

	¿El rotulado del alimento declara tabla de información nutricional y numero de porciones?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES	SI	Cumple Parcialmente	1,3	
	Art. 1 Y 5 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 1 del formato de evaluación e incluya el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia ?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	SI	Cumple		
	Art. 1 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 2 del protocolo y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque ?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	NO			
	Art. 3 Res. 2492 de 2022, Art. 17,18,19,20,21 y 22 Res. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 3 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿ El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	NO			
	Art. 23 Y 24 Res. 810 de 2021 y Art. 4 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 4 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento incluye sello positivo en el empaque?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
5. SELLO POSITIVO	NO			
	Art. 33. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 5 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no finalice la inspección.			

Observaciones: NINGUNA

38582

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://secuito.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 8583. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	MARTHA JUDITH GALINDO LEVA	Nombre	CLAUDIA MARCELA BALSERO LOPEZ
C.C.	52.220.764	C.C.	1.084.912.192
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	INVIMA - GTT EJE CAFETERO	Grupo o Dependencia	INVIMA - GTT EJE CAFETERO

POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma		Firma	
Nombre	JHONY GIRALDO	Nombre	LINA MARIA VARGAS
C.C.	4.438.184	C.C.	1.088.037.282
Cargo	JEFE DE PRODUCCION	Cargo	JEFE DE CALIDAD

38583

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	ANEXO 1 EVALUACIÓN ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión:01	Fecha de Emisión:2023-09-22

Nombre del producto: TORTA CHOCOLATE

ANEXO 1 REQUISITOS GENERALES			
No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
1	La información no describe o presenta el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico. **(Numeral 5.2 Artículo 5, Numeral 5.2 Artículo 6 Resolución 810 de 2021)**	a	
2	La información no lleve a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. **(Numeral 5.3 Artículo 5 Resolución 810 de 2021)**	a	

ESPECIFICACIONES DE TABLA DE INFORMACION NUTRICIONAL			
No	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación del requisito	OBSERVACIONES
1.1	El título de la tabla de información nutricional es declarado como **"Información Nutricional"** o **"Datos de Nutrición"** o **"Información Nutrimental"** en el tipo de letra y tamaño especificado. **Numeral 28.1 Artículo 26 Resolución 810 de 2021.**	a	
1.2	Los valores de los nutrientes declaran en la tabla nutricional tienen soporte (análisis de muestras del producto, información de tablas de composición de alimentos, publicaciones, contenido nutricional de los ingredientes utilizados en formulación) **(Numeral 10.5 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.3	La información nutricional se presenta en idioma español y si figura en idioma diferente cuenta con rotulo complementario con la traducción o información requerida, en un recuadro con tamaño mínimo del 25% del área disponible de la impresión de la cara donde se ubique , en color contrastante con el fondo, en un lugar visible de la etiqueta, con información legible en letra Arial o Helvética y su título es acorde a lo dispuesto en el reglamento técnico **(Numeral 27.1.1, 27.1.3, 27.1.4 Artículo 27, Numeral 28.1 Artículo 28 Resolucion 810 de 2021).** La tabla nutricional debe ser de al menos el 15% del área donde se ubique para la carne cruda envasado a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio, únicamente deben declarar el contenido de sodio. Parágrafo 1 artículo 1 Resolución 2492 de 2022 **Nota: Para los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase." Parágrafo 2 artículo 1 Resolución**	ar	El tamaño de la tabla de información nutricional no corresponde como mínimo el 25% del área disponible de la impresión.
1.4	La declaración de los nutrientes se hace por **100 g/100 ml del alimento y por porción.** La tabla nutricional contiene todos los nutrientes de declaración obligatoria así como los opcionales que le apliquen en caso de declaración de propiedad nutricional o de salud. En el caso de productos reconstituidos se declarará considerando el producto preparado en condiciones de consumo recomendadas por el fabricante **(Numeral 10.1, 10.2; 10.7, 10.8 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.5	El orden de los nutrientes según corresponda, sus unidades y su estructura son acordes, el tipo de formato es acorde con el área de impresión disponible en la etiqueta **(Numeral 28.4 Artículo 28, Artículo 29 y Artículo 30 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.6	Los nutrientes de declaración obligatoria y opcionales se expresan en unidades y abreviaturas permitidas y con las aproximaciones matemáticas establecidas en la reglamentación sanitaria **(Tabla 3 Numeral 10.7 Artículo 10, Tabla 7 Artículo 14, Tabla 1 Artículo 9 Resolución 810 de 2021)(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.7	El número de porciones por empaque esta declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento . El tamaño de la porción declarada en la etiqueta debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas. Se realiza declaración de medida casera. **(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	

Nota: Diligencie la columna **"evaluación"** teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: Identifique la letra a (aceptable) para **cumplimiento total** del requisito; Identifique las letras ar (aceptable con requerimientos) para un **cumplimiento parcial** del requerimiento; identifique la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento; Identifique las Letras N.A. (No aplica) Indice que el aspecto a evaluar no es evaluado o no le aplica.

EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO	Cumple Parcialmente

Observaciones: NINGUNA

38584

	INSPECCION. VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	ANEXO 2 EVALUACIÓN ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión:01	Fecha de Emisión:2023-09-22

Nombre del producto: TORTA CHOCOLATE

ANEXO 2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA

No	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación del requisito	OBSERVACIONES
2.1	Al alimento se le ha adicionado sodio, azúcares, grasas, edulcorantes	a	
2.2	Los valores de los nutrientes adicionadosexpresados en **100 g o 100 ml del producto** alimenticio procesado o ultra procesado, son iguales o supera el valor según establecido en la tabla 17, cumpliendo con alguna de las dos opciones de cálculo: ¿Se encuentran declarados todos los sellos correspondientes? (Art. 1 Res. 254 de 2023. Numeral 32.2)	a	
2.3	El alimento declara en la etiqueta en parte frontal el o los sellos de advertencia (art 1 Res 254 de 2023 que corrige artículo 5 de la res 2294 de 2022 modifica el art 32 res 810 de 2021	a	
2.4	El Sello frontal de advertencia tiene la forma **Octagonal** de fondo color negro y borde blanco y en su interior el texto **"EXCESO EN"**, seguido de **"GRASAS SATURADAS"** o **"GRASAS TRANS "**, **"SODIO"** o **"CONTIENE EDULCORANTES"** de manera individual o con 2 o 3 o 4 o 5 sellos (según corresponda). Las letras están en mayúscula y de color blanco, letra tipo **ARIAL BOLD** e incluye la en letras blancas la palabra **"MINSALUD"** **Art. 1 Res. 254 de 2023.** Numeral 32.3	a	
2.5	Los sellos de advertencia se **ubican** en el tercio superior derecho de la cara frontal o cara principal de la etiqueta. Si el envase es cilíndrico o cónico los sellos se ubican en el tercio superior central. En caso de **declarar** dos o más sellos con el descriptor "EXCESO EN" siguen el **orden y distribución:** Sodio, Azúcares, Grasas saturadas, Grasa Trans y Edulcorantes. **(Artículo 1 Res 254 de 2023** Numeral 32.4, 32.5.6)	a	
2,6	Las dimensiones de los sellos están acorde al área de la cara principal de exhibición: (Artículo 1 Res 254 de 2023 Numeral 32.4, 32.4.1, 32.4.2, 32.5.6)	a	
2.7	¿El sello de advertencia está fijado de modo indeleble y de forma segura mediante adhesión, impresión, cosido gofrado, serigrafía, termo fijación u otros medios análogos, de tal forma que se garantice que no se desprenda del producto en la condiciones de uso, conservación, transporte y permanezca adherido hasta el momento de su comercialización y vida útil ? Artículo Res 254 de 2023 parágrafo numeral 32.5.6	a	

Nutriente	Sólidos (100g) - semisólidos	Líquidos (100 ml)
Sodio	≥ 1 mg/kcal y/o ≥ 300 mg/100g Para carnes crudas envasadas a las que se les haya adicionado sal/sodio, el límite es 300mg/100g	≥ 1 mg/kcal o bebidas analcohólicas sin aporte energético: ≥ 40 mg de sodio cada 100 ml Para carnes crudas envasadas a las que
Azúcares	≥ 10% del total de energía de azúcares Libres	≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares Libres
Grasas saturadas	≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas
Grasas trans	≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans	≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans
Edulcorantes	Cualquier cantidad de edulcorantes	Cualquier cantidad de edulcorantes

DETERMINACIÓN TAMAÑO DE SELLOS			
	Área cara principal de exhibición (Depende del diseño del empaque)		
Tamaño de sellos	<30 cm2	>=30 cm2 y <=300 cm2	>300 cm2
Un sello	Aplica en envase secundario y si no cuenta con él, se incluye código QR o pagina de internet	Variables al tamaño del sello contar Tabla 18 Res. 254 de 2023 Art. 1	Escala formula: Área cara principal de exhibición x 0,15 x 0,65
Dos o más sellos (Primero ubicado el 65% del área de la cara principal de exhibición)	Del resultado anterior del 100% del área de exhibición. Aplica en envase secundario y si no cuenta con él, se incluye código QR o pagina de internet	Del resultado obtenido del 65% del área de exhibición. Verifica el tamaño de los sellos contra Tabla 18 Res. 254 de 2023 Art. 1	Aplica unicamente para todos los sellos de 3,9 x 3,9 cm

3858S.

Nota: Diligencie la columna **"evaluación"** teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: Identifique la letra a (aceptable) para **cumplimiento total** del requisito; Identifique las letras ar (aceptable con requerimientos) para un **cumplimiento parcial** del requerimiento; Identifique la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento; Identifique las Letras N.A. (No aplica) Indica que el aspecto a evaluar no es evaluado o no le aplica.

EVALUACION DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

Observaciones:

e

38586

PAN ALIÑADO 60 g
PORCION 1 APROX
VENCE: 11/02/2024
13:56
LOTE:002 1
RSAR11I6515



Ingredientes:
Harina de trigo fortificada, agua, azucar, grasa vegetal (margarina), leudante (levadura), sal, saborizante artificial (esencia de mantequilla), conservante (propionato de calcio), regulador de acidez (acido cítrico), conservante (acido sorbico).

Fabricado Por:
PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS
Tel: 3203030 Cra 14 No 104 - 84 Bodega 2
Belmonte PEREIRA RISARALDA

Informacion Nutricional (100g) **Calorias 314.** Grasa total 0.3g. **Grasa Saturada 2.5. Grasa Trans 17mg.** Carbohidratos Totales 57g. Fibra 4g. Azucares Totales 9.4g. **Azucares Añadidos 7.5g.** Proteina 9.3g. **Sodio 233mg.** Vitamina A 12µg ER. Vitamina D 0µg. Hierro 4.4mg. Calcio 61mg. Zinc 0.77mg.

Informacion Nutricional (Porcion) Tamaño por porcion 1 unidad (60g) Numero de porciones por envase 1 Aprox **Calorias 188** Grasa total 0.1g. **Grasa Saturada 1.5. Grasa Trans 9.6mg.** Carbohidratos Totales **28g.** Fibra 2g. Azucares Totales 4.7g. **Azucares Añadidos 3.7g.** Proteina 4.7g. **Sodio 141mg.** Vitamina A 6.3µg ER. Vitamina D 0µg. Hierro 2.2mg. Calcio 30mg. Zinc 0.38mg.

Conservese a una temperatura ambiente (menos de 30°C), en un lugar fresco y seco, manténgalo alejado de la luz directa del sol, despues de abierto consuma en el menor tiempo posible.

38587

TORTA CHOCOLATE 60 g

PORCION 1 APROX

Ingredientes: Harina de trigo fortificada, azúcar, grasa vegetal (margarina), agua, huevo, colorante natural (tintura caramelo), saborizante artificial (esencia de chocolate), leudante (polvo de hornear). conservante (sorbato de potasio, acido sorbico)

VENCE: 11/02/2024 1

LOTE: 001 13:57
NSA-000361-2015



Fabricado Por:
PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS
Tel: 3203030 Cra 14 No 104 - 84 Bodega 2
Belmonte PEREIRA RISARALDA

Informacion Nutricional (100g) **Calorias 426**, Grasa total 19g, **Grasa Saturada 5.6**, **Grasa Trans 56mg**. Carbohidratos Totales 60g, Fibra 1.4g, Azucares Totales 30g, **Azucares Añadidos 30g**, Proteina 6.6g, **Sodio 131mg**. Vitamina A 102µg ER, Vitamina D 0µg, Hierro 2.4mg, Calcio 21mg, Zinc 0.40mg.

Informacion Nutricional (Porcion) Tamaño por porcion 1 unidad (50g) Numero de porciones por envase 1 Aprox **Calorias 213**, Grasa total 9g, **Grasa Saturada 4.8**, **Grasa Trans 28mg**, Carbohidratos Totales 30g, Fibra 0.7g, Azucares Totales 15g, **Azucares Añadidos 15g**, Proteina 3.3g, **Sodio 66mg**, Vitamina A 51µg ER, Vitamina D 0µg, Hierro 1.2mg, Calcio 10mg, Zinc 0.20mg.

Conservese a una temperatura ambiente (menos de 30°C), en un lugar fresco y seco, manténgalo alejado de la luz directa del sol, despues de abierto consuma en el menor tiempo posible.

38588

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	BOGOTA DC	Fecha	2024-08-27

DATOS GENERALES

Razón social	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS PRONAVID S.A.S		
Dirección	CR 68I No 37A-18 SUR BR CARVAJAL		
Representante Legal	SANDRA MILENA TRUJILLO CASILIMA		
Código inscripción planta	9005903278-4	NIT	900590327-8
Teléfonos	3123735766- 8035850 - 3144245315	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	calidad@pronavid.com.co - info@pronavid.com.co
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	Oficio comisorio	7303-2110-24

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Solicitud con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	25	Maquilas	No maquila

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

- 4.8.2 Hortalizas y otros vegetales diferentes a los de 4.8.1, incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera, algas marinas; en vinagre, aceite, salmuera, salsa de soya, o cualquier otro líquido de cobertura; y/o con o sin tratamiento térmico; se incluyen los productos confitados, almibarados, glaseados o escarchados; se excluyen los de 4.8.7
- 6.3.1 Cereales para el desayuno se incluye el arroz tostado o sopiado y los copos de avena
- 6.7.2 Productos a base de arroz, papa, yuca, harinas o féculas de cereales, de raíces, de tubérculos, legumbres o leguminosas; precocidos, cocidos y/o saborizados, no considerados como postres; se incluyen las tortas de arroz, de papa o de yuca, snacks, extruidos, papas fritas, palomitas de maíz, achiras
- 7.1.3 Productos de panadería dulce: tortas, galletas dulces, pasteles, bizcochos, donuts, panecillos dulces

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
4.8.2: Mani tostado variedades - mani confitado - mix de frutos secos y semillas	7,2	Ton/año
6.3.1: Cereal extruido variedades - Hojuela azucarada	7,2	Ton/año
6.7.2: Granolas y barras de cereal	240	Ton/año
7.1.3: Galletas dulces variedades	14.4	Ton/año

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
Amanda Aleyda Fajardo Hernández	Profesional Universitario	GTT Centro Oriente 2
Sandra Liliana Moreno Ruiz	Profesional Universitario	GTT Centro Oriente 2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
Jeisson Fabian Rojas Machado	Coordinador de Calidad	CC	1.053.826.283
Jasbley Parada	Auxiliar de Calidad	CC	1.023.879.343

ORIGI

Powered by CamScanner

38589

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	BOGOTA DC	Fecha	2024-08-27

DATOS GENERALES

Razón social	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS PRONAVID S.A.S
Dirección	CR 68I No 37A-18 SUR BR CARVAJAL

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 4.8.2;6.3.1;6.7.2	91,75	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	4
Subcategoría 7.1.3	91,88	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	91,81
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones: (a) Aceptable (ar) Aceptable con requerimientos (i) Inaceptable (IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 4.8.2;6.3.1;6.7.2 -1.5-5.1-5.5-5.6-6.4-6.5;Subcategoría 7.1.3 -1.5-1.6-5.1-5.5-5.6-6.5; 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, 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 7303-2110-24. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado radicado 20241147094 de fecha 2024-06-17
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna !!!

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: Amanda Aleyda Fajardo Hernández
Cargo: Profesional Universitario
Dependencia: GTT Centro Oriente 2

Firma:
Nombre: Sandra Liliana Moreno Ruiz
Cargo: Profesional Universitario
Dependencia: GTT Centro Oriente 2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: Jeisson Fabian Rojas Machado
Cargo: Coordinador de Calidad
Documento: CC 1.053.826.283

Firma: JASBLEY PARADA
Nombre: Jasbley Parada
Cargo: Auxiliar de Calidad
Documento: CC 1.023.879.343

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Powered by CamScanner

5039

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	BOGOTA DC	Fecha	2024-08-27

DATOS GENERALES

Razón social	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS PRONAVID S.A.S
Dirección	CR 68I No 37A-18 SUR BR CARVAJAL
Subcategorías	4.8.2;6.3.1;6.7.2
Línea(s)	4.8.2: Maní tostado variedades - maní confitado - mix de frutos secos y semillas ;6.3.1: Cereal extruido variedades - Hojuela azucarada ;6.7.2: Granolas y barras de cereal

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	a	20		
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 circulacion de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las areas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 15 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, 2.2, 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. 8 num. 8.1, 8.2, 8.3, y 8.4	ar	5		No hay puerta en el área de vestier de mujeres
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
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)					19,00

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

Powered by CamScanner

38591

3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 5 num 3, Art. 28 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Rns. 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. 5. 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. 5 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		Se presenta soporte de las resoluciones 2906 de 2007 y 4506 de 2013 para las siguientes materias primas avena, cevada, maiz y harina de trigo falta para las demas materias primas. Se presentan fichas tecnicas para materias primas como panela, nuez, ajonjoli, mani, avena, color aramelo, esencias, uva pasa, coco, gelatina faltan para las demas materias primas utilizadas
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; 10 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		Se presenta migracion global y especifica para el polipropileno faltan para los demas empaques
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		No se cuenta con programa documentado de peticiones, quejas y reclamos y procedimiento documentado e implementado para las acciones correctivas de cada uno de los procesos
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00

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		Ver anexo de rotulado para el producto: Granola Superior marca Pronavid Bolsa por 450 g
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		No hay procedimiento documentado de manejo de las devoluciones
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)					12,75
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					**91,75**

Powered by CamScanner

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	BOGOTA DC	Fecha	2024-08-27

DATOS GENERALES

Razón social	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS PRONAVID S.A.S
Dirección	CR 68I No 37A-18 SUR BR CARVAJAL
Subcategorías	7.1.3
Línea(s)	7.1.3: Galletas dulces variedades

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	a	20		
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	a	20		
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	ar	5		No hay puerta en el área de vestier de mujeres
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		No hay filtro sanitario para el ingreso del área de elaboracion de galletas
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)					18,00

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		

a

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
					15,00
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		

Powered by CamScanner

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		Se presenta soporte de las resoluciones 2906 de 2007 y 4506 de 2013 para las siguientes materias primas avena, cevada, maiz y harina de trigo falta para las demas materias primas. Se presentan fichas tecnicas para materias primas como panela, nuez, ajonjoli, mani, avena, color aramelo, esencias, uva pasa, coco, gelatina faltan para las demas materias primas utilizadas
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.	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.	ar	5		Se presenta migracion global y especifica para el polipropileno faltan para los demas empaques
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		No se cuenta con programa documentado de peticiones, quejas y reclanos y procedimiento documentado e implementado para las acciones correctivas de cada uno de los procesos
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00
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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Rotulado nutricional	N.A.	15		
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 5	ar	7,5		No hay procedimiento documentado de manejo de las devoluciones
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)					13,88
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 2					**91,88**

Powered by CamScanner

38594

OFICIO COMISORIO No. 7302-1150-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
LA MOLIENDA DEL PAN SAS–MOLPAN SAS	CR 16 No 59 - 79 BR LA ESMERALDA BODEGA 1 GIRÓN- SANTANDER

En 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 2024/09/26 hasta el 2024/09/26, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DEM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCION A RADICADO INVIMA No 20241198575 DE FECHA 06/08/2024

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Ángel Domingo Cruz Navas	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Jorge Armando Forero Hernández	Profesional 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 Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6973537 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: (607)6910453 **Chat de WhatsApp:** 3059413261. **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 Bucaramanga, el día 20 del mes de septiembre del año 2024

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma Marcela Batista
Nombre Marcela Patricia Batista
Cédula 1094281152
Cargo Jefe de calidad
Fecha 2024-09-26

Scanned with CamScanner

38595.

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	GIRON / SANTANDER	Fecha	2024-09-26

DATOS GENERALES

Razón social	LA MOLIENDA DEL PAN SAS–MOLPAN SAS		
Dirección	CR 16 No 59-79 BR LA ESMERALDA BG 1		
Representante Legal	ERLYN CONSUELO HERNANDEZ ARENALES		
Código inscripción planta	9013899080-1	NIT	901389908-0
Teléfonos	3204028547;6076161213	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	molpan.sas@gmail.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio	7302-1150-2024

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Solicitud con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	30	Maquilas	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

7.1.2 Galletas crujientes "crackers", galletas saladas

7.1.2 Galletas crujientes "crackers", galletas saladas

7.1.3 Productos de panadería dulce: tortas, galletas dulces, pasteles, bizcochos, donuts, panecillos dulces

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
PAN	1	UNO
GALLETAS DULCES	1	UNO
MUFFIN	1	UNO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
ANGEL DOMINGO CRUZ NAVAS	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
JORGE ARMANDO FORERO HERNANDEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
MARCELA PATRICIA BUTISTA VERA	JEFE CONTROL DE CALIDAD	CC	1.094.281.153

Scanned with CamScanner

385.96

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	GIRON / SANTANDER	**Fecha**	2024-09-26

DATOS GENERALES

Razón social	LA MOLIENDA DEL PAN SAS--MOLPAN SAS
Dirección	CR 16 No 59-79 BR LA ESMERALDA BG 1
Subcategorías	7.1.2;7.1.2;7.1.3
Línea(s)	PAN;GALLETAS DULCES ;MUFFIN

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		Se evidencia desorden y material no propio de la planta en área de almacenamiento (mezanine) de empaque secundario y de canastillas.
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	a	20		
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	ar	5		Se observan secciones del piso en áreas de proceso, empaque y materia prime e insumos con desprendimiento de material (pintura). La puerta de ingreso de materias primas presenta rotura.
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	ar	5		El lavamos de las unidades sanitarias no es de accionamiento indirecto.
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 filtro sanitario no cuenta con estación para el lavado de calzado. Al momento de la visita no se encontraba en funcionamiento el secador de manos dispuesto en el filtro sanitario para tal fin.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	ar	5		En el servicio sanitario de mujeres las rejillas de los sifones no cuenatan con diseño antiplaga lo que no evita el posible ingreso de plagas.
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	ar	5		Cuenta con área de residuos sólidos, sin embargo, no se encuentra identificada. En las áreas de producción no se cuenta con la cantidad necesaria de canecas para la recolección de residuos que se generan, según la resolución 2184 de 2019.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13,00

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	ar	12,5		No se cuenta con documento que permita establecer su aptitud para entrar en contacto con el alimento de acuerdo con lo establecido en las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012
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		

Scanned with CamScanner

38597

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,13
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	ar	12,5		No existe plano de distribución hidráulica de la planta.No cuentan con señalización del flujo de agua en la tubería existente en el área de tratamiento de agua.
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	ar	12,5		En áreas de proceso no se cuentan con suficientes recipientes para la recolección de los residuos sólidos de acuerdo con lo dispuesto en la resolución 2184 de 2019.
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	ar	12,5		Se evidencia desorden y falta de limpieza en mezanine utilizado para almacenamiento de canastillas y material de empaque secundario.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					12,50
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 manpulador 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		Se evidencian recipientes o empaque de algunos insumos sin identificar. El procedimiento no se ajusta a loe stablecido normativamente.
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	ar	10		Se debe tener una correlación exacta entre los registros que se llevan de las variables de proceso para poder ser tenidos en cuenta en la trazabilidad de los productos elaborados.
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	ar	10		El procedimiento se encuentra en ajuste para definir los posibles peligros físicos, químicos, biológicos y organolépticos para definir los puntos de control y puntos de control críticos con sus acciones preventivas y correctivas.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					14,00
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	ar	7,5		Se evidencia almacenamiento de producto terminado en varias áreas de la planta.

Scanned with CamScanner

38598

6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15		Ver anexo de rotulado para el producto: LAMINA BOPP TRANSPARENTE PARA EL PRODUCTO PAN DE LECHE MARCA LA MOLIENDA DEL PAN POR 40G.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Con las observaciones dejadas en la presente acta no se puede realizar una completa trazabilidadd. No se cuenta con procedimeinto de devoluciones.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	ar	7,5		El proedimiento de las condiciones de transporte es general.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					11,63
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					**74,25**

Scanned with CamScanner

28599

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	GIRON / SANTANDER	Fecha	2024-09-26

DATOS GENERALES

Razón social	LA MOLIENDA DEL PAN SAS--MOLPAN SAS
Dirección	CR 18 No 59-79 BR LA ESMERALDA BG 1

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje
Subcategoría 7.1.2;7.1.2;7.1.3	@ 74,25	Subcategoría	-
Subcategoría	-	Subcategoría	-
Subcategoría	-	Subcategoría	-
Subcategoría	-	Subcategoría	-
Subcategoría	-	Subcategoría	-

Número de subcategorías evaluadas	3
Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	74,25
Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones (a) Aceptable (ar) Aceptable con requerimientos (i) Inaceptable (IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 7.1.2;7.1.2;7.1.3 1.1-1.4-1.5-1.6-1.7-1.8-2.2-3.1-3.2-3.4-5.1-5.3-5.6-6.3-6.5-6.6; 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. 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 7302-1150-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20241198675 DE FECHA 06/08/2024
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna. Marcela Batista

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: ANGEL DOMINGO CRUZ NAVAS
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: JORGE ARMANDO FORERO HERNANDEZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Marcela Butista
Nombre: MARCELA PATRICIA BUTISTA VERA
Cargo: JEFE CONTROL DE CALIDAD
Documento: CC 1.094.281.152

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Scanned with CamScanner

38 000

Invima

FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO

Código:IVC-INS-FM162 | Versión: 02 | Fecha de Emisión: 2024-07-26

A. ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

ANEXO ACTA DE VISITA

Datos Generales	
Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD)	GIRON / 2024-09-26
Nombre del Establecimiento	LA MOLIENDA DEL PAN SAS–MOLPAN SAS
Identificación del Producto	PAN DE LECHE MARCA LA MOLIENDA DEL PAN
Presentación Comercial y tipo de empaque	LAMINA BOPP TRANSPARENTE POR 40G

Artículo / Numeral Res. 5109 de 2005	REQUISITOS GENERALES	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	a	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	a	
4.3	El rotulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del **invima**.	a	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	N.A.	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	a	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	a	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre debera indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	a	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	a	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	a	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	a	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	a	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	N.A.	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6. **Nota:** para PBA tener en cuenta **(Numeral 8, Artículo 42 Decreto 1500 de 2007)**	a	

Scanned with CamScanner

30001

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2021-08-23	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7302-409-23
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR SAS	CR 7 No 8-35 BR SANTA ANA FLORIDABLANCA- SANTANDER

En 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 2023/3/30 hasta el 2023/3/31, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: EM: INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL, EN ATENCIÓN A COMUNICACIÓN INERNA DE LA DAB RADICADO 20233002323 DE FECHA 14/03/2023 CON TRASLADO DE DENUNCIA RADICADO INVIMA 20231054605 DE FECHA 03/03/2023.

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Jorge Raúl Quintero Antolinez	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
María Carolina Ardila Fonseca	Profesional 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 Centro Oriente Teléfono (607) 6973537 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.

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 (601) 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 (601) 7458593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Dado en la ciudad de Bucaramanga el día 23 del mes de marzo del año 2023

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma Daniela Lab
Nombre Leidy Daniela Pastrana
Cédula 1005384415
Cargo Calidad
Fecha 27/03/2023

gttoriente1@invima.gov.co Tel: 6973137

Powered by CamScanner

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código IVC-INS-FM114	Versión 05	Fecha de emisión 2021/06/13

Ciudad / Departamento	**FLORIDABLANCA, SANTANDER**	**Fecha**	**2023/03/27**	**Acta No.**	**7**

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	9012675693-1	**Dirección**	CR 7 No 8-35 BR SANTA ANA
Razón Social	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR SAS	**Teléfonos**	607-6058867
NIT - CC	9012675693	**Correo electrónico**	industria.alimentos.junior@gmail.com
Representante Legal	BLADIMIR CASTRO CALDERON	**Fax**	NO REPORTA
GTT	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio Comisorio**	7302-409-23
Objetivo de la visita	DEM - INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A COMUNICACIÓN INTERNA DE LA DAB RAD. 20233002323 DE FECHA 14/03/2023 CON TRASLADO DE DENUNCIA SANITARIA RAD. INVIMA No 20231054605 DE FECHA 03/03/2023; CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA LEY 09 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 Y DEMÁS REGLAMENTACIÓN APLICABLE A LOS PROCESOS Y PRODUCTOS COMPETENCIA DEL INSTITUTO.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	29	**La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?**	SI
Maquilas	NO, SOLO MARCA PROPIA		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	7.1.1 PANES LEUDADOS CON LEVADURA O CON BICARBONATO(SE INCLUYEN PRODUCTOS TIPO ROSCONES, PANES Y BOLLOS DULCES)		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		**Cantidad/Unidad de tiempo**
	PRODUCTOS DE PANEDERÍA	240 TON/AÑO

Powered by CamScanner

38603

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 / Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto: FLORIDABLANCA, SANTANDER | Fecha: 2023/03/27 | Acta No.: 2

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	9012675693-1		CR 7 No 8-35 BR SANTA ANA
Razón Social:	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR SAS	Teléfonos:	607-6056867
NIT - C.C.:	9012675693	Correo electrónico:	industria.alimentos.junior@gmail.com
Representante Legal:	BLADIMIR CASTRO CALDERON	Fax:	NO REPORTA
GTT:	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio:	7302-400-23

Objeto de la visita : DEM - INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A COMUNICACIÓN INTERNA DE LA DAB RAD. 20233002323 DE FECHA 14/03/2023 CON TRASLADO DE DENUNCIA SANITARIA RAD. INVIMA No 20231054605 DE FECHA 03/03/2023; CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA LEY 09 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 Y DEMÁS REGLAMENTACIÓN APLICABLE A LOS PROCESOS Y PRODUCTOS COMPETENCIA DEL INSTITUTO.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	29	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	NO, SOLO MARCA PROPIA		
Subcategorías evaluadas:	1		

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
PRODUCTOS DE PANADERÍA	240 TON/AÑO

Subcategoría 1: 7.1.1 PANES LEUDADOS CON LEVADURA O CON BICARBONATO(SE INCLUYEN PRODUCTOS TIPO ROSCONES, PANES Y BOLLOS DULCES)

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	a	20	NO	
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	NO	La capacidad de las bodegas de almacenamiento de materia prima no son acordes a los volúmenes de producto recibido, se observa almacenamiento de harina de trigo y de azúcar contra las paredes, algunas cajas de margarina se observan deterioradas por apilastamiento.
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	NO	
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	NO	
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	NO	

Powered by CamScanner

38604

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		

1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	er	5	NO	Al momento de la visita, a pesar de estar desarrollando actividades productivas no se evidenció el uso de sistemas para la desinfección de calzado al ingreso de las diferentes áreas de proceso. En el área de almacenamiento de producto terminado no estaba disponible el lavamanos debido a un daño.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10	NO	
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	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 6, Art. 10 num. 3	a	30	NO	
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 6 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	ar	12,5	NO	No cuenta con una caracterización de superficies que entran en contacto con el producto acorde a los materiales permitidos descritos en las listas de sustancias positivas, en cumplimiento de lo dispuesto en las Resoluciones 683 y 4142 de 2012. La nevera usada para la conservación de insumos que requieren refrigeración, no cuentan con sistemas de control de temperatura.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25	NO	
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10	NO	No cuenta con el programa de calibración de equipos de medición, sin embargo, cuenta con los certificados de calibración de las basculas usadas para el pesajes de materias primas, pero, no de la bascula de pesaje de conservantes
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					12

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. 28 num 4	ar	12,5	NO	Cuenta con el programa de calidad del agua potable, sin embargo, no cuenta con el plano de la red de distribución hidráulica.
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	ar	12,5	NO	Cuenta con el programa de manejo integral de residuos sólidos, sin embargo, no cuenta con la caracterización de los residuos generados en cada una de las áreas de proceso.
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	NO	
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	ar	12,5	NO	Se evidencia el uso de elementos de limpieza y desinfección (escobas) en madera. En el área de almacenamiento de canastillas se observaron algunas con deficientes procedimientos de limpieza.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13

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	NO	
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33	NO	
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10

5.	OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

Powered by CamScanner

3860

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		

5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 10 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 20 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10	NO	Cuenta con el programa de control de materia prima e insumos y tienen documentado el control a proveedores, sin embargo, no se incluye la temperatura como criterio de aceptación y rechazo para aquellos insumos que lo requieren de acuerdo a sus características y en los registros no se incluye la verificación de las condiciones sanitarias de los vehículos de transporte de materias primas o insumos.
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	NO	
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	ar	10	NO	No cuenta con el procedimiento documentado para el control físico, químico, microbiológico y organoléptico que incluya todas las variables del proceso de producción (temperatura, presión, caudal, tiempo, dosificación, concentración, etc.) con sus respectivos límites de control en cada etapa del proceso e identificación de sus etapas críticas, para obtener las características de calidad e inocuidad del producto terminado. Los registros de control de las variables del proceso se encuentran desactualizados (22/03/2023) y no se están registrando tiempos y temperaturas de horneo. Se observaron algunos registros diligenciados a lápiz.
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10	NO	
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 10 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10	NO	
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10	NO	No cuenta con procedimiento de peticiones, quejas y reclamos.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					14

6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5	NO	Cuenta con el programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto, sin embargo, no cuenta con los parámetros comparativos de las variables a muestrear, ni interpretación de resultados.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15	NO	Se tiene validada a 28 días.
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15	NO	
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15	NO	Cumple para BOLSA DE POLIETILENO PARA EL PRODUCTO PAN ROLLO, MARCA PAN JUNIOR, EN PRESENTACIÓN DE 50 G
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5	NO	No cuenta con un procedimiento de trazabilidad que incluya el sistema de loteado y la fecha de vencimiento para cada una de las referencias elaboradas. Establece la ruta de trazabilidad, sin embargo, debido a la falta de registro en algunas etapas de producción (horneo, empaque, registros desactualizados) no es posible realizar el ejercicio de trazabilidad completo. No se registra el lote del material de empaque usado en esta etapa del proceso. No cuenta con procedimiento de devoluciones, ni tiene documentado el sistema de recogida de producto del mercado, frente a un peligro identificado o incumplimiento de algún estándar.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					12

Porcentaje de cumplimiento subcategoría		77

Powered by CamScanner

38606 Página 1.

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código. IVC-INS-FM114 / Versión: 05	Fecha de emisión. 2021/06/13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	77
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	77

Se aplicó MSS?	NO	**Tipo de medida aplicada:**	
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:

Todos los ítems calificados con "ar" de la presente acta de inspección.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular LA LEY 09 DE 1979, RES. 2674 DE 2013, RES. 5109 DE 2005 .

Exigencias adicionales:

Ninguna.

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

NO tenemos observaciones

Powered by CamScanner

38607

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7302-443-2025

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
PANIFICADORA LEBRIJA SAS	CL 12 No 10-46 BR CENTRO LEBRIJA- SANTANDER

En 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 2025-04-08 hasta el 2025-04-11, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: PRIORIZACION DEM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS SEGUNDO TRIMESTRE 2025) Y A SOLICITUD DE LA DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR DE LA SECRETARIA DE EDUCACIÓN DE SANTANDER RADICADO INVIMA No 20251079781 DE FECHA 01/04/2025

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Helverth Said Sandoval Delgado	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
María Carolina Ardila Fonseca	Profesional 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 Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6910453 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: (607)6910453 **Chat de WhatsApp:** 3059413261. **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 (+57) (601) 242 50 00 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 (+57) (601) 242 50 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bucaramanga, el día 4 del mes de Abril del año 2025

Recibido por
Firma
Nombre Cesar Diaz
Cédula 1099366337
Cargo Coordinador
Fecha 2025 04 08

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
gttoriente1@invima.gov.co

38608

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	LEBRIJA / SANTANDER	**Fecha**	2025-04-08

DATOS GENERALES

Razón social	PANIFICADORA LEBRIJA SAS		
Dirección	CL 12 No 10-46 BR CENTRO		
Representante Legal	JOSE DONALDO DIAZ GOMEZ		
Código inscripción planta	901339625-1	**NIT**	901339625-8
Teléfonos	3180001046;3163529371	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	panificadoralebrija@hotmail.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-443-2025

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a solicitud de la dirección de permanencia escolar de la secretaria de educación de Santander radicado Invima 20251079781 de fecha 01/04/2025 Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	50	**Maquilas**	CNG SAS

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

7.1.1 Panes leudados con levadura o con bicarbonato (se incluyen productos tipo roscones, panes y bollos dulces)

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
PAN EN DIFERENTES VARIEDADES	360	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
MARIA CAROLINA ARDILA FONSECA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
HELVERTH SAID SANDOVAL DELGADO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
CESAR AUGUSTO DIAZ MOGOLLON	COORDINADOR ADMINISTRATIVO	CC	1.099.366.333

38604

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVCINS-PM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	LEBRIJA / SANTANDER	**Fecha**	2025-04-09

DATOS GENERALES

Razón social	PANIFICADORA LEBRIJA SAS
Dirección	CL 12 No 10-46 BR CENTRO
Subcategorías	7.1.1
Línea(s)	PAN EN DIFERENTES VARIEDADES

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	a	20		
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 las personas. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
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	ar	5		Hay contra flujo en proceso, ya que existe una sola ruta por donde transita la materia prima atravesando empacado, atemperamiento para llegar a moje y amasado, desde donde se devuelve. Se tienen horarios distintos.
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	ar	5		El techo en zona de amasado y moldeo presenta algunos desprendimientos de pintura. Algunas uniones entre pisos y paredes no son recondeadas, están en mantenimiento. Algunas partes del piso en zona de proceso presenta deterioro en brechas y baldosas. Una pared del area de los hornos presenta una humedad lo que genera desprendimiento de pintura. Las diferetes puertas presentar desprendimiento de pintura. El techo del area de enfriamiento presenta orificios.
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		Solo se tiene tapete para desinfección como parte filtro sanitario al ingreso de la zona de proceso. No cuentan con procedimiento y sistema para lavado de calzado.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminacion. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos solidos 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)					17,00

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	ar	12,5		Se tienen algunos equipos y materiales plásticos sin evidencia para demostrar la aptitud para entrar en contacto con alimentos en cumplimiento a la resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		Las fichas tecnicas de los equipos falta incluir datos; el listado de equipos se encuentra desactualizado. El mantenimiento de las instalaciones no cuenta con un cronograma y dentro del programa no es especifico. Los registros estan desactualizados desde el mes de febrero.
2.4	Calibracion de equipos de medicion . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		El programa no incluye los controles cambio o verificacion de temperatura de los hornos ni de los termometros (no hay certificados). El cronograma no incluye el termometro de medicion de temperatura para la levadura. Los termohigrometros no tienen certificados.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					9,75

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	ar	12,5		No presenta una ruta de evacuacion.
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	ar	12,5		No incluyen la ruta de fumigacion.
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	ar	12,5		Se observan las diferentes mesas en la parte del respaldo con residuos. Los tiempos de contacto no son claros en los POES.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					12,50
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	ar	17		No se tiene la totalidad de contenidos tematicos.
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)					8,33
No.	**5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 18 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		El procedimiento y el listado para Proveedores esta desactualizado. En el registro de ingreso de materia prima no evaluan las condiciones del vehiculo en que llegan. Los registros se observan tachones.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	ar	10		Hay contra flujo en proceso, ya que existe una sola ruta por donde transita la materia prima atravesando empacado, atemperamiento para llegar a mojo y amasado, desde donde se devuelve. Se tienen horarios distintos.
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	ar	10		Se llevan registros del horneado y cuarto de crecimiento sin embargo de este último se encontró diligenciamiento del dia siguiente (9 abril).
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.	ar	5		Por el área de atemperamiento y empacado, transita materia prima; se tienen horarios distintos.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1519 de 2015	ar	10		No se identifican la totalidad de peligros en las diferentes etapas productivas ni las correspondientes medidas preventivas y correctivas frente a desfases de proceso. El procedimiento de PQRSF no identifica los medios por la cual se hace la solicitud.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					11,00
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		
6.3	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5		Solo se tiene validada la vida útil para el pan rollo.
6.4	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		El lugar destinado para almacenamiento de producto terminado se encuentra parcialmente separado de zona social y de cargue.
6.5	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	ar	7,5		Ver anexos.
6.6	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		No fue posible realizar una trazabilidad completa en proceso ya que un lote de materia prima harina no fue encontrado en el registro de ingreso. No se registra el material de empaque utilizado al momento del empacado. No se tiene procedimientos de devoluciones y en los registros no se coloca el lote ni vencimiento.
6.8	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					10,50
Porcentaje de cumplimiento Subcategoria 1					**69,05**

38611

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	LEBRIJA / SANTANDER	Fecha	2025-04-08

DATOS GENERALES

Razón social	PANIFICADORA LEBRIJA SAS
Dirección	CL 12 No 10-46 BR CENTRO

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 7.1.1	69,05	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	69,05
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones (a) Aceptable (ar) Aceptable con requerimientos (i) Inaceptable (IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 7.1.1 -1.3-1.4-1.6-2.2-2.3-2.4-3.2-3.3-3.4-4.1-5.1-5.2-5.3-5.5-5.6-6.2-6.3-6.4-6.5;
	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, 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 7302-443-2025, Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado segundo trimestre, Solicitud de otras entidades Traslado SOLICITUD DE LA DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR DE LA SECRETARIA DE EDUCACION DE SANTANDER RADICADO INVIMA 20251079781 DE FECHA 01/04/2025
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna.

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: MARIA CAROLINA ARDILA FONSECA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: HESVERTH SAID SANDOVAL DELGADO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: CESAR AUGUSTO DIAZ MOGOLLON
Cargo: COORDINADOR ADMINISTRATIVO
Documento: CC 1.099.366.333

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

38612

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

A. ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

ANEXO ACTA DE VISITA

Datos Generales	
Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD)	BUCARAMANGA 2025-04-8
Nombre del Establecimiento	PANIFICADORA LEBRIJA SAS
Identificación del Producto	PAN DE MAZ
Presentación Comercial y tipo de empaque	50 g BOLSA DE POLIETILENO

Artículo / Numeral Res. 5109 de 2005	REQUISITOS GENERALES	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	a	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	N.A.	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima.	a	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	N.A.	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	a	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	N.A.	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	a	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	a	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	a	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	a	
5.4	Nombre o Razon Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	a	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	a	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envaso deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6. **Nota:** para PBA tener en cuenta **(Numeral 8, Artículo 42 Decreto 1500 de 2007)**	a	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	a	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	a	

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
Invima	**FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO**	
	Código:IVC-INS-FM162 / Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	a	NSA-0011112-2021		
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	N.A.			
6. Parágrafo	Teniendo en cuenta que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad, estos deben declararse siempre con su nombre específico, así: 1. Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros). 2. Crustáceos y sus productos. 3. Huevos y subproductos. 4. Pescado y productos pesqueros. 5. Maní, soya y sus productos. 6. Leche y productos lácteos (lactosa incluida). 7. Nueces de árboles y sus productos derivados. 8. Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.	a			
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	N.A.			
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	a			
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	N.A.			
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	N.A.			
¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos del Decreto 1500 de 2007? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario vaya al lateral izquierdo de la fila 44 dar clic al menos (-) para que se cierren las filas que no aplica.		SI		NO	X
¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos de la Resolucion 402 de 2002? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario finalice la evaluación y vaya al lateral izquierdo de la fila 50 dar clic al menos (-) para que se escondan las filas que no aplica.		SI		NO	X

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: seleccione la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; seleccione la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	**Cumple**

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	MARIA CAROLINA ARDILA FONSECA	Nombre	HELVERTH SAID SANDOVAL DELGADO
C.C.	63.533.434	C.C.	91.349.486
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO1	Grupo o Dependencia	GTT CO1

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	CESAR AUGUSTO DIAZ MOGOLLON	Nombre	
C.C.	1.099.366.333	C.C.	
Cargo	COORDINADOR ADMINISTRATIVO	Cargo	

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 (+57) (601) 242 50 00 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 (+57)(601) 242 50 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento

38614

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO	
	Código:IVC-INS-FM162 | Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

Nombre del producto: PAN DE MAZ

ANEXO 1 EVALUACIÓN ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
1	La información no describe o presenta el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico. **(Numeral 5.2 Artículo 5, Numeral 6.2 Artículo 6 Resolución 810 de 2021)**	a	
2	La información no lleva a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. **(Numeral 5.3 Artículo 5 Resolución 810 de 2021)**	a	

ESPECIFICACIONES DE TABLA DE INFORMACION NUTRICIONAL

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACION	OBSERVACIONES
1.1	El título de la tabla de información nutricional es declarado como **"Información Nutricional"** o **"Datos de Nutrición"** o **"Información Nutrimental"** en el tipo de letra y tamaño especificado. **Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021.**	a	
1.2	Los valores de los nutrientes declaran en la tabla nutricional tienen soporte (análisis de muestras del producto, información de tablas de composición de alimentos, publicaciones, contenido nutricional de los ingredientes utilizados en formulación) **(Numeral 10.5 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	ar	No se cuenta con soporte de azúcares añadidos.
1.3	La información nutricional se presenta en idioma español y si figura en idioma diferente cuenta con rotulo complementario con la traducción e información requerida, en un recuadro con tamaño mínimo del 25% del área disponible de la impresión de la cara donde se ubique , en color contrastante con el fondo, en un lugar visible de la etiqueta, con información legible en letra Arial o Helvética y su título es acorde a lo dispuesto en el reglamento técnico **(Numeral 27.1.1, 27.1.3, 27.1.4 Artículo 27, Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021).** La tabla nutricional debe ser de al menos el 15% del área donde se ubique **para la carne cruda** envasada a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio, únicamente deben declarar el contenido de sodio. Parágrafo 1 artículo 1 Resolución 2492 de 2022 **Nota: Para los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase." Parágrafo 2 artículo 1 Resolución 2492 de 2022."**	a	
1.4	La declaración de los nutrientes se hace por **100 g/100 ml del alimento y por porción.** La tabla nutricional contiene todos los nutrientes de declaración obligatoria así como los opcionales que le aplican en caso de declaración de propiedad nutricional o de salud. En el caso de productos reconstituidos se declarará considerando el producto preparado en condiciones de consumo recomendadas por el fabricante **(Numeral 10.1, 10.2; 10.7, 10.8 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.5	El orden de los nutrientes según corresponda, sus unidades y su estructura son acorde con el área de impresión disponible en la etiqueta **(Numeral 28.4 Artículo 28, Artículo 29 y Artículo 30 Resolución 810 de 2021)** **Nota:** Para **carnes crudas** con adición de productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sodio. Considere lo descrito en Figura 2, Paragrafo, Numeral 30.1, Artículo 30 Res. 810 de 2021.	a	
1.6	Los nutrientes de declaración obligatoria y opcionales se expresan en unidades y abreviaturas permitidas y con las aproximaciones matemáticas establecidas en la reglamentación sanitaria **(Tabla 3 Numeral 10.7 Artículo 10, Tabla 7 Artículo 14, Tabla 1 Artículo 9 Resolución 810 de 2021)(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.7	El número de porciones por empaque debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya. **(Numeral 10.4 Artículo 10)**	a	
1.8	El tamaño de la porción declarada en la etiqueta debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas. Se realiza declaración de medida casera. **(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: selecciones la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; selecciones la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple Parcialmente

38.615

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

Nombre del producto: PAN DE MAZ

ANEXO 2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
2.1	Al alimento se le ha adicionado sodio, azúcares, grasas, edulcorantes	a	
2.2	Los valores de los nutrientes adicionados expresados en **100 g o 100 ml del producto** alimenticio procesado o ultra procesado, son iguales o supera el valor según establecido en la tabla 17, cumpliendo con alguna de las dos opciones de cálculo: **Nutriente** / **Sólidos (100g) - semisólidos** / **Líquidos (100 mL)** **Sodio**: ≥ 1 mg/kcal y/o ≥ 300 mg/100g. Para carnes crudas envasadas a las que se las haya adicionado sal/sodio, el límite es 300mg/100g / ≥ 1 mg/kcal o Bebidas analconolicas sin aporte energético: ≥ 40 mg de sodio cada 100 ml. Para carnes crudas envasadas a las que **Azúcares**: ≥ 10% del total de energía de azúcares Libres / ≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares Libres **Grasas saturadas**: ≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas / ≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas **Grasas trans**: ≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans / ≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans **Edulcorantes**: Cualquier cantidad de edulcorantes / Cualquier cantidad de edulcorantes ¿Se encuentra declarado todos los sellos correspondientes? (Art. 1 Res. 254 de 2023, Numeral 32.2)	a	
2.3	El alimento declara en la etiqueta en parte frontal el o los sellos de advertencia (art 1 Res 254 de 2023 que corrige artículo 5 de la res 2492 de 2022 modifica el art 32 res 810 de 2021	a	
2.4	El Sello frontal de advertencia tiene la forma **Octagonal** de fondo color negro y borde blanco y en su interior el texto **"EXCESO EN"**, seguido de **"GRASAS SATURADAS"** o **"GRASAS TRANS "**, **"SODIO"** o **"AZÚCARES"** o **"CONTIENE EDULCORANTES"** de manera individual o con 2 o 3 o 4 o 5 sellos (según corresponda). Las letras están en mayúscula y de color blanco, letra tipo **ARIAL BOLD** e incluye la en letras blancas la palabra **"MINSALUD" Art. 1 Res. 254 de 2023.** Numeral 32.3	a	
2.5	Los sellos de advertencia se **ubican** en el tercio superior derecho de la cara frontal o cara principal de la etiqueta. Si el envase es cilíndrico o cónico los sellos se ubican en el tercio superior central. En caso de declarar dos o más sellos con el descriptor "EXCESO EN" siguen el **orden y distribución:** Sodio, Azúcares, Grasas saturadas, Grasa Trans y Edulcorantes. **(Artículo 1 Res 254 de 2023** Numeral 32.4, 32.5.6)	a	
2.6	Las dimensiones de los sellos están acorde al área de la cara principal de exhibición: DETERMINACIÓN TAMAÑO DE SELLOS Área cara principal de exhibición (Depende del diseño del envase) **Número de sellos** / **<35 cm2** / **>=35 cm2 <=300 cm2** / **>300 cm2** **Un sello**: Rotule en envase secundario y si no cuenta con el, se incluye codigo QR o pagina de internet / Verifica el tamaño del sello contra Table 18 (Res. 254/2023, Num 32.) / Ejecuta formula: √ Área cara principal de exhibición x 0,15 x 0,65 (Corrección numérica calculada para los diferentes tamaños de empaque de la Resolución 2492 de 2022 con unos requerimientos técnicos.) **Dos o más sellos (Primero calcula el 65% del area de la cara principal de exhibición)**: Del resultado obtenido del 65% del área de exhibición: Rotule en envase secundario y si no cuenta con él, se incluye codigo QR o pagina de internet / Del resultado obtenido del 65% del área de exhibición: Verifica el tamaño de los sellos contra Table 18 (Res. 254/2023, Num 32.) / Aplica unico tamaño para todos los sellos de 3,9 x 3,9 cm (Artículo 1 Res 254 de 2023 Numeral 32.4, 32.4.1, 32.4.2, 32.5.6)	a	
2.7	¿El sello de advertencia está fijado de modo indeleble y de forma segura mediante adhesión, impresión, cosido gofrado, serigrafía, termo fijación u otros medios análogos, de tal forma que se garantice que no se desprenda del producto en la condiciones de uso, conservación, transporte y permanezca adherido hasta el momento de su comercialización y vida útil ? Artículo Res 254 de 2023 parágrafo numeral 32.5.6	a	

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: selecciones la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; selecciones la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

30616

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

B. ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Y EMPACADOS APTOS PARA CONSUMO HUMANO

DATOS GENERALES

Ciudad y Fecha	LEBRIJA 2025-04-8
Nombre del Establecimiento	PANIFICADORA LEBRIJA SAS
Identificación del Producto	PAN DE MAZ
Presentación Comercial y tipo de empaque	50 g BOLSA DE POLIETILENO

Teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 evaluar el cumplimiento de la información nutricional y frontal de los alimentos envasados o empacados para consumo humano.

EVALUACION GENERAL NUTRICIONAL

	¿El rotulado del alimento declara tabla de información nutricional y numero de porciones?	Resultado de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES	SI	Cumple Parcialmente	:1,2
	Art. 1 Y 5 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 1 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo. si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia ?	Resultado de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
	SI	Cumple	
	Art. 1 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 2 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque ?	Resultado de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
	N.A	N.A	
	Art. 3 Res. 2492 de 2022, Art. 17,18,19,20,21 y 22 Res. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 3 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	¿ El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?	Resultado de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
	N.A	N.A	
	Art. 23 Y 24 Res. 810 de 2021 y Art. 4 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 4 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
5. SELLO POSITIVO	¿El alimento Incluye sello positivo en el empaque?	Resultado de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
	N.A	N.A	
	Art. 33. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 5 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no finalice la inspección.		

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 (+57) (601) 242 50 00 Ext 2805 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 (+57)(601) 242 50 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	MARIA CAROLINA ARDILA FONSECA	Nombre	HELVERTH SAID SANDOVAL DELGADO
C.C.	63.533.434	C.C.	91.349.486
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO1	Grupo o Dependencia	GTT CO1

POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma		Firma	
Nombre	CESAR AUGUSTO DIAZ MOGOLLON	Nombre	
C.C.	1099366339	C.C.	
Cargo	COORDINADOR ADMINISTRATIVO	Cargo	

38617

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	OFICIO COMISORIO		
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7302-1150-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
LA MOLIENDA DEL PAN SAS–MOLPAN SAS	CR 16 No 59 - 79 BR LA ESMERALDA BODEGA 1 GIRÓN- SANTANDER

En 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 2024/09/26 hasta el 2024/09/26, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DEM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCION A RADICADO INVIMA No 20241198575 DE FECHA 06/08/2024

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Ángel Domingo Cruz Navas	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Jorge Armando Forero Hernández	Profesional 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 Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6973537 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: (607)6910453 Chat de WhatsApp: 3059413261. 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/Parsd/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 Bucaramanga, el día 20 del mes de septiembre del año 2024

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma Marcela Patroa Bautista
Nombre Marcela Patroa Bautista
Cédula 1084281152
Cargo Jefe de calidad
Fecha 2024-09-26

Scanned with CamScanner

38618

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	GIRON / SANTANDER	Fecha	2024-09-26

DATOS GENERALES

Razón social	LA MOLIENDA DEL PAN SAS--MOLPAN SAS		
Dirección	CR 16 No 59-79 BR LA ESMERALDA BG 1		
Representante Legal	ERLYN CONSUELO HERNANDEZ ARENALES		
Código inscripción planta	9013899080-1	NIT	901389908-0
Teléfonos	3204028547;6076161213	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	molpansas@gmail.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio	7302-1150-2024

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Solicitud con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	30	Maquilas	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

7.1.2 Galletas crujientes "crackers", galletas saladas

7.1.2 Galletas crujientes "crackers", galletas saladas

7.1.3 Productos de panadería dulce: tortas, galletas dulces, pasteles, bizcochos, donuts, panecillos dulces

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
PAN	1	UAÑO
GALLETAS DULCES	1	UAÑO
MUFFIN	1	UAÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
ANGEL DOMINGO CRUZ NAVAS	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
JORGE ARMANDO FORERO HERNANDEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No.
MARCELA PATRICIA BUTISTA VERA	JEFE CONTROL DE CALIDAD	CC	1.094.281.152

Scanned with CamScanner

3261

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	GIRON / SANTANDER	**Fecha**	2024-09-26

DATOS GENERALES

Razón social	LA MOLIENDA DEL PAN SAS–MOLPAN SAS
Dirección	CR 16 No 59-79 BR LA ESMERALDA BG 1
Subcategorías	7.1,2,7.1.2,7.1.3 ,
Línea(s)	PAN;GALLETAS DULCES ;MUFFIN

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		Se evidencia desorden y material no propio de la planta en área de almacenamiento (mezanine) de empaque secundario y de canastillas.
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	a	20		
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	ar	5		Se observan secciones del piso en áreas de proceso, empaque y materia prime e insumos con desprendimiento de material (pintura). La puerta de ingreso de materias primas presenta rotura.
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	ar	5		El lavamos de las unidades sanitarias no es de accionamiento indirecto.
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 filtro sanitario no cuenta con estación para el lavado de calzado. Al momento de la visita no se encontraba en funcionamiento el secador de manos dispuesto en el filtro sanitario para tal fin.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2574de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	ar	5		En el servicio sanitario de mujeres las rejillas de los sifones no cuenatan con diseño antiplaga lo que no evita el posible ingreso de plagas.
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. 2574 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5		Cuenta con área de residuos sólidos, sin embargo, no se encuentra identificada. En las áreas de producción no se cuenta con la cantidad necesaria de canecas para la recolección de residuos que se generan, según la resolución 2184 de 2019.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13,00

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	ar	12,5		No se cuenta con documento que permita establecer su aptitud para entrar en contacto con el alimento de acuerdo con lo establecido en las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012
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		

Scanned with CamScanner

3062

6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15		Ver anexo de rotulado para el producto: LAMINA BOPP TRANSPARENTE PARA EL PRODUCTO PAN DE LECHE MARCA LA MOLIENDA DEL PAN POR 40G.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Con las observaciones dejadas en la presente acta no se puede realizar una completa trazabilidadd. No se cuenta con procedimeinto de devoluciones.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	ar	7,5		El proedimiento de las condiciones de transporte es general.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					**11,63**
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					**74,25**

Scanned with CamScanner

38641

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	GIRON / SANTANDER	Fecha	2024-09-26

DATOS GENERALES

Razón social	LA MOLIENDA DEL PAN SAS-MOLPAN SAS
Dirección	CR 16 No 59-79 BR LA ESMERALDA BG 1

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 7.1.2.7.1.2.7.1.3	74,25	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	3
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	74,25
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones	(a) Aceptable	(ar) Aceptable con requerimientos	(i) Inaceptable	(IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 7.1.2.7.1.2.7.1.3 1.1-1.4-1.5-1.6-1.7-1.8-2.2-3.1-3.2-3.4-5.1-5.3-5.6-6.3-6.5-6.6;
	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, y demás reglamentación 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 comercio 7302-1150-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20241196575 DE FECHA 06/08/2024
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna. Marcela Batista

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: ANGEL DOMINGO CRUZ NAVAS
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: JORGE ARTURO FORERO HERNANDEZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Marcela Batista
Nombre: MARCELA PATRICIA BUTISTA VERA
Cargo: JEFE CONTROL DE CALIDAD
Documento: CC 1.094.281.152

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Scanned with CamScanner

38622

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,13
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	ar	12,5		No existe plano de distribución hidráulica de la planta.No cuentan con señalización del flujo de agua en la tubería existente en el área de tratamiento de agua.
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	ar	12,5		En áreas de proceso no se cuentan con suficientes recipientes para la recolección de los residuos sólidos de acuerdo con lo dispuesto en la resolución 2184 de 2019.
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	ar	12,5		Se evidencia desorden y falta de limpieza en mezanine utilizado para almacenamiento de canastillas y material de empaque secundario.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					12,50
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 manpulador 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		Se evidencian recipientes o empaque de algunos insumos sin identificar. El procedimiento no se ajusta a loe stablecido normativamente.
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	ar	10		Se debe tener una correlación exacta entre los registros que se llevan de las variables de proceso para poder ser tenidos en cuenta en la trazabilidad de los productos elaborados.
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	ar	10		El procedimiento se encuentra en ajuste para definir los posibles peligros físicos, químicos, biológicos y organolépticos para definir los puntos de control y puntos de control críticos con sus acciones preventivas y correctivas.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					14,00
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	ar	7,5		Se evidencia almacenamiento de producto terminado en varias áreas de la planta.

Scanned with CamScanner

3862.

A. ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

ANEXO ACTA DE VISITA

Datos Generales	
Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD)	GIRON / 2024-09-26
Nombre del Establecimiento	LA MOLIENDA DEL PAN SAS–MOLPAN SAS
Identificación del Producto	PAN DE LECHE MARCA LA MOLIENDA DEL PAN
Presentación Comercial y tipo de empaque	LAMINA BOPP TRANSPARENTE POR 40G

Artículo / Numeral Res. 5109 de 2005	REQUISITOS GENERALES	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	a	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	a	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del **Invima**.	a	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	N.A.	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	a	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	a	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	a	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	a	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	a	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	a	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	a	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	N.A.	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6. **Nota:** para PBA tener en cuenta **(Numeral 8, Artículo 42 Decreto 1500 de 2007)**	a	

Scanned with CamScanner

38624

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7302-404-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
PANADERIA BARICHARA SAS	CL5 No 5-31 BR SAN ANTONIO BARICHARA- SANTANDER

En 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 2024/04/03 hasta el 2024/04/05, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD CON RADICADOS INVIMA No 20241051180 DE FECHA 04/03/2024 Y 20241054705 DE FECHA 06/03/2024

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Angel Domingo Cruz Navas	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Sulay Milena Leal Leal	Profesional 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 Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6973537 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: (607)6973537 opción 2 o ext.: 7701 **Chat de WhatsApp:** 3222651134. **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 linea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Parsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la linea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bucaramanga, el día 26 del mes de marzo del año 2024

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma
Nombre Jose Fernando Pabon
Cédula 1095800155
Cargo Director General
Fecha 2024 04 03

Powered by CamScanner

38625

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23	

Ciudad - Departamento	BARICHARA / SANTANDER	**Fecha**	2024-04-03	4

DATOS GENERALES

Razón social	PANADERIA BARICHARA SAS		
Dirección	CL5 No 5-31 BR SAN ANTONIO		
Representante Legal	JESUS MARIA PATIÑO CARREÑO		
Código inscripción planta	9010021156-1	**NIT**	901002115-6
Teléfonos	7267688;3187162530	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	ventas@panaderiabarichara.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-404-24

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a° Solicitud con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	119	**Maquilas**	SI- TIENDAS D1- HORNEADITOS

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

7.1.1 Panes leudados con levadura o con bicarbonato (se incluyen productos tipo roscones, panes y bollos dulces)

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
PAN VARIEDADES	900	UNO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
SULAY MILENA LEAL LEAL	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
ANGEL DOMINGO CRUZ NAVAS	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
JESUS FERNANDO PATIÑO PATIÑO	DIRECTOR GENERAL	CC	1.095.700.155

Powered by CamScanner

38626

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	BARICHARA / SANTANDER	Fecha	2024-04-03	4

DATOS GENERALES

Razón social	PANADERIA BARICHARA SAS
Dirección	CL5 No 5-31 BR SAN ANTONIO
Subcategorías	7.1.1
Línea(s)	PAN VARIEDADES

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERISTICAS 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	NO	En algunas áreas de proceso se observan equipos en desuso: en área preparación de masas y en áreas de mezclas
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	NO	Por el diseño de algunas áreas se observan elementos en desuso. Al abrir puerta de zona de lavado de utensilios, el área de corte, enlatado y humectación queda expuesta al exterior, posibilitando ingreso de plagas.
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	ar	5	NO	Se mantiene la condición de la visita anterior. Por diseño de las instalaciones en algunas áreas de proceso se observan contraflujos.
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	ar	5	NO	Partes altas de paredes y en secciones de techo de algunas áreas de proceso se observa presencia de suciedad; secciones de pared de áreas de proceso no son de facil limpieza y desinfección; Pisos de área de proceso presentan secciones con deficiente mantenimiento.
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	NO	
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	NO	Al momento de la visita, se evidencia que lavamanos de área de mezclas no esta en uso. No todas las áreas de proceso donde se requiera cuentan con lavamanos: no se dispone de este en área de corte y humectación. No se cuenta con sistema de limpieza y desinfección de calzado en áreas donde se requiere.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10	NO	
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	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13,00

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	NO	
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	ar	12,5	NO	No se cuenta con todos los soportes que evidencien aptitud para entrar en contacto con el alimento de los equipos y utensilios y superficies, conforme lo definido en la Resolucion 683 de 2012.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2. Art. 10 num. 5	ar	12,5	NO	En áreas de proceso, se observan secciones de paredes, techos y pisos con deficiente mantenimiento.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					11,25

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	ar	12,5	NO	No se cuenta con plano del sistema de distribución de agua potable.

Powered by CamScanner

38629

	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos solidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6, Art. 26 num. 2	a	25	NC	
	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3. Art 7 num 5.3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5	NC	Al abrir puerta de zona de lavado de utensilios, el área de corte, enlatado y humectación queda expuesta al exterior, posibilitando ingreso de plagas.
	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	ar	12,5	NC	En partes altas de paredes y techos de área de proceso presentan secciones con deficiente limpieza.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					12,50

No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
	Programa documentado e implementado de educacion sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34	NC	
	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5	NC	No se garantiza la proteccion adecuada del cabello de los manipuladores
	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33	NC	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8,35

No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
	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	NC	Se observan algunas materias primas sin la identificación completa.
	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	ar	10	NC	Se mantiene la condicion de la visita anterior. Se observan contraflujos en diferentes areas de proceso
	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	NC	
	Conservacion adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10	NC	
	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.	ar	5	NC	La operación de envasado se realiza en un área que estructuralmente que no esta totalmente separada para este fin.
	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20	NC	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00

No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25	NC	
	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5	NC	Solo se cuenta con estudio de vida util para los productos tostadas de ajo, y tostadas de finas hierbas. Se esta realizando gradualmente el estudio de vida útil para los demás productos elaborados.
	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5	NC	Se mantiene la condicion de la visita anterior. La bodega de almacenamiento de producto terminado no posee la capacidad suficiente en relación con el volumen de producción.
	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15	NC	Ver anexo de rotulado para el producto evaluado
	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5	NC	Algunas materias primas no estan identificadas, y en área de preparación de mezclas se observa producto en proceso almacenado en recipientes plásticos sin identificación, lo cual no garantiza en su totalidad la rastreabilidad del producto terminado.
	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15	NC	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					11,63
Porcentaje de cumplimiento Subcategoria 1					**71,73**

Powered by CamScanner

38628

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114		Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23	
Ciudad - Departamento	BARICHARA / SANTANDER	Fecha	2024-04-03	Acta No.	4

DATOS GENERALES

Razón social	PANADERIA BARICHARA SAS
Dirección	CL5 No 5-31 BR SAN ANTONIO

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje
Subcategoria 7.1.1	71,73	Subcategoria	-
Subcategoria	-	Subcategoria	-
Subcategoria	-	Subcategoria	-
Subcategoria	-	Subcategoria	-
Subcategoria	-	Subcategoria	-

Número de subcategorías evaluadas	1
Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	71,73
Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones	(a)	Aceptable	(ar)	Aceptable con requerimientos	(i)	Inaceptable	(IVC)	Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 7.1.1 1.1-1.2-1.3-1.4-1.6-2.2-2.3-3.1-3.3-3.4-4.2-5.1-5.2-5.5-6.2-6.3-8.5; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentacion, en particular la Resolución 2674 de 2013, 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 7302-404-24, Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado No 20241051180 DE FECHA 04/03/2024 Y 20241054705 DE FECHA 06/03/2024 La actividad se realiza acatando los protocolos de bioseguridad, uso permanente de tapabocas y manteniendo el distanciamiento social, además del cumplimiento a lo establecido en la POLÍTICA INSTITUCIONAL DE CALIDAD DE ATENCIÓN Y TRATO DIGNO AL CIUDADANO, Código: GDI-DIEPL007 , especialmente lo descrito en los numerales 4.1, 4.1.1 y 4.1.2. Se orienta al ciudadano sobre todas las inquietudes manifestadas durante la visita. Quien atiende la visita por parte del establecimiento manifiesta que no son proveedores de Programas Sociales (PAE- Programa de alimentación escolar)
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Actualmente nos encontramos en adecuaciones de las instalaciones de la planta de produccion, en las cuales se tendran en cuenta las observaciones realizadas en la presente visita.

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: SULAY MILENA LEAL LEAL
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: ANGEL DOMINGO CRUZ NAVAS
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: JESUS FERNANDO PATIÑO PATIÑO
Cargo: DIRECTOR GENERAL
Documento: CC 1.095.700.155

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Powered by CamScanner

38629

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
Invima	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7303-2289-24

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
DEL CERRO SAS	**CR 19 B No 168 - 64 BOGOTA**

En 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 DEL 16 AL 20 DE SEPTIEMBRE DEL 2024, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
JOSE AIMER VALENCIA OROZCO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
YIBETH ASTRID VILLAMIL SUAREZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

(*) *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 Centro Oriente 2 de la Dirección de Operaciones sanitarias con número telefónico (601) 2425213 ext. 7750 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: (601) 2425213 ext. 7750 **Chat de WhatsApp:** 305 9413215 **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/Pgrsd/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 Bogotá, el día 16 DE SEPTIEMBRE DEL 2024

MARTIN EMILIO BARRERA GARZON
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por:

Firma	J. Ramírez
Nombre	Julian Ramírez V.
Cédula	80.875.587
Cargo	Jefe CIO.U.C
Fecha	18 sep 2024. 19 Sep 2024

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

38630

Ciudad - Departamento	BOGOTA DC	**Fecha**	2024-09-16; 2024-04-19

DATOS GENERALES

Razón social	DEL CERRO SAS SIGLA J3R1		
Dirección	CR 19B No 168-64		
Representante Legal	JULIAN DAVID OLAYA GARAVITO		
Código inscripción planta	9003781091-1	**NIT**	900378109-1
Teléfonos	3157863628;3183627153	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	gerenciaplanta@alfajoresdelcerro.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	**Oficio comisorio**	7303-2289-24

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Solicitud con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	180	**Maquilas**	JERONIMO MARTINS, D1 SAS;GRUPO ÉXITO;MAKRO COLOMBIA;BRITT

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	7.1.3 Productos de panadería dulce: tortas, galletas dulces, pasteles, bizcochos, donuts, panecillos dulces

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Línea**	**Cantidad producida**	**Unidad de medida**
	GALLETAS, PONQUES, ALFAJORES VARIEDADES	1.600	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	JOSE AIMER VALENCIA OROZCO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
	YIBETH ASTRID VILLAMIL SUAREZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Documento**	**No**
	JULIAN ALBERTO RAMIREZ VERGARA	GERENTE DE PRODUCCION	CC	80.875.587
	MARIA CAROLINA QUIÑONES OSPINA	JEFE DE CALIDAD	CC	52.150.767

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	BOGOTA DC	**Fecha**	2024-09-18; 2024-04-19

DATOS GENERALES

Razón social	DEL CERRO SAS SIGLA J3R1
Dirección	CR 19B No 168-64

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje
Subcategoria 7.1.3	83,93	Subcategoria	-
Subcategoria	-	Subcategoria	-
Subcategoria	-	Subcategoria	-
Subcategoria	-	Subcategoria	-
Subcategoria	-	Subcategoria	-

Número de subcategorías evaluadas	1
Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	**83,93**
Concepto sanitario del establecimiento	**FAVORABLE**

Convenciones (a) Aceptable (ar) Aceptable con requerimientos (i) Inaceptable (IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoria 7.1.3 -1.2-1.4-1.5-3.1-3.4-4.1-5.1-6.2-6.4-6.5;
	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, 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 7303-2289-24. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20241098561 primera visita en esta dirección. Los incumplimientos observados en el rotulado no afectan inocuidad del producto, actualmente se encuentran en modificacion de los registros sanitarios.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Vinculos

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: JOSE AIMER VALENCIA OROZCO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

Firma:
Nombre: YISETH ASTRID VILLAMIL SUAREZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: JULIAN ALBERTO RAMIREZ VERGARA
Cargo: GERENTE DE PRODUCCION
Documento: CC 80.875.587

Firma:
Nombre: MARIA CAROLINA QUIÑONES OSPINA
Cargo: JEFE DE CALIDAD
Documento: CC 52.150.767

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	OFICIO COMISORIO		
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

38632

OFICIO COMISORIO No. 7302-1539-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS	CL 44 No 33-24 BR PARAISO BAJO GIRÓN- SANTANDER

En 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 2024/12/12 hasta el 2024/12/13, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DEM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD RADICADO INVIMA No 20241301697 DE FECHA 21/11/2024.

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Jazmin Rocío Socha Rodríguez	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Angela Marcela Becerra Español	Profesional Especializado	

(*) Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorías 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 Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6910453 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: (607)6910453 **Chat de WhatsApp:** 3059413261. **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 Bucaramanga, el día 6 del mes de diciembre del año 2024

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por Sonia Correa R.
Firma
Nombre Sonia Tatiana Correa Ramos
Cédula 1.098.721.335
Cargo Coordinadora Administrativa
Fecha 2024-12-12

Scanned with CamScanner

38633

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	GIRON / SANTANDER	**Fecha**	2024-12-12

DATOS GENERALES

Razón social	CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS		
Dirección	CL 44 No 33-24 BR PARAISO BAJO		
Representante Legal	WILSON RAMIRO MURILLO MANTILLA		
Código inscripción planta	9010993451-2	**NIT**	901099345-1
Teléfonos	3167580228;3152895108	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	gerenciabuenasiembra@gmail.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-1539-2024

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Solicitud con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	18	**Maquilas**	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

7.1.1 Panes leudados con levadura o con bicarbonato (se incluyen productos tipo roscones, panes y bollos dulces)

7.1.2 Galletas crujientes "crackers", galletas saladas

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
PAN	20	I/AÑO
GALLETAS	1	I/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
JAZMIN ROCIO SOCHA RODRIGUEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
ANGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL	PROFESIONAL ESPECIALIZADO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
SONIA TERESA CORREA PORRAS	SUBGERENTE ADMINISTRATIVO	CC	1.098.721.335
ALBA JOHANA SANCHEZ VESGA	LÍDER DE INOCUIDAD	CC	63.452.998

4/5

Scanned with CamScanner

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos	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	GIRON / SANTANDER	**Fecha**	2024-12-12

DATOS GENERALES

Razón social	CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS
Dirección	CL 44 No 33-24 BR PARAISO BAJO
Subcategorías	7.1.1;7.1.2
Línea(s)	PAN;GALLETAS

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERISTICAS 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	a	20		
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	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las areas 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	ar	5		Se evidencia que las uniones entre paredes nó son redondeadas y algunos techos (bodega de almacenamiento de materia prima, cuarto de almacenamiento de insumos de limpieza y almacenamiento de producto terminado) no poseen diseño sanitario.
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	a	10		
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)					19,00

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 16 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		

Scanned with CamScanner

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	ar	12,5		Allegan programa de control integral de plagas sin embargo el diagnóstico no posee enfoque preventivo. En la ventana contigua al área de limpieza y desinfección se observa una malla desprendida.
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	ar	12,5		No se encuentra claramente definida el lugar e instalación para limpieza de calzado.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00

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 manpulador 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	a	20		
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.	ar	5		No se cuenta con información referente al concepto sanitario del fabricante del material de envase capacillo.
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)					19,00

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	ar	7,5		No está definida para la totalidad de los productos, está en proceso para el producto Torta envinada.
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		Ver anexo de rotulado para el producto: TORTA NEGRA CON VINO Y UVAS PASAS "NOMBRE DE FANTASIA TORTA ENVINADA" PRESENTACIÓN POR 500 GRAMOS EN CAJA DE CARTON
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)					12,75
Porcentaje de cumplimiento Subcategoria 1					90,75

Scanned with CamScanner

35626

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	GIRON / SANTANDER	Fecha	2024-12-12

DATOS GENERALES

Razón social	CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS
Dirección	CL 44 No 33-24 BR PARAISO BAJO

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 7.1.1;7.1.2	90,75	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	2
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	90,75
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones	(a)	Aceptable	(ar)	Aceptable con requerimientos	(I)	Inaceptable	(IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 7.1.1;7.1.2 -1.4-3.3-3 4-5 5-6 2-6 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, y demas reglumentacion 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 7302-1539-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20241301697 DE FECHA 21/11/2024
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna, acepta las observaciones de mejora. Sonia Correa P.

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: JAZMIN ROCIO SOCHA RODRIGUEZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: ANGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL
Cargo: PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Sonia Correa P.
Nombre: SONIA TERESA CORREA PORRAS
Cargo: SUBGERENTE ADMINISTRATIVO
Documento: CC 1.098.721.335

Firma: Alba Johana Sanchez Vesga
Nombre: ALBA JOHANA SANCHEZ VESGA
Cargo: LIDER DE INOCUIDAD
Documento: CC 63.452.998

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Scanned with CamScanner

3863

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
invima	ACTA DE VISITA – DILIGENCIA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			
	Código: IVC-INS-FM054	Versión: 03	Fecha de Emisión: 2021-08-23	Página 1 de 2

En PIEDECUESTA (SANTANDER), a los 13 días del mes de JUNIO de 2023, se hicieron presentes los suscritos profesionales de la Dirección de Operaciones Sanitarias del Invima, por orden de Oficio Comisorio No 7302-747-23, en el establecimiento denominado: INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS, ubicado en la CL 7AN No 7-22 BR JUNIN, NIT. 9011332890, Teléfono: 3012737646;3184014629 fax: NO TIENE, con el fin de realizar visita de inspección sanitaria.

La visita fue atendida por LEIDY JOHANA MARTÍNEZ RAMÍREZ, identificada con C.C. 1.095.825.259 en calidad de COORDINADORA DE CALIDAD a quien se le hizo entrega del oficio comisorio y se le informó el objeto de la visita.

OBJETIVO

DEM REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD DE VISITA, RADICADO INVIMA 20231124876 DE FECHA 11/05/2023 Y RADICADO INVIMA 20231131791 DE FECHA 18/05/2023, con el fin de verificar la reglamentación sanitaria vigente en especial la Ley 9 de 1979, Resolución 779 de 2006 y demás normatividad sanitaria vigente aplicable a los procesos y productos competencia del Instituto.

ANTECEDENTES

Reporte de visitas:
13/02/2023: FAVORABLE: 68,00

Estado del establecimiento:
1 ACTIVO

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

Una vez ubicados en la dirección citada se procede de acuerdo con lo establecido en el documento IVC-INS-PR001-PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN EN SITIO, en lo pertinente y aplicable de la ACTIVIDAD: Realizar actividades de inspección, vigilancia y control, y siguientes.

En atención a solicitud de visita, radicado Invima 20231124876 de fecha 11/05/2023 y radicado Invima 20231131791 de fecha 18/05/2023 se realiza la presente diligencia, ingresando con el permiso y acompañamiento de quien atiende la visita, y se comprueba que en la dirección citada se realizan actividades de almacenamiento y comercialización de elementos de piñatería, no relacionados a la producción de alimentos.

Teniendo en cuenta lo anterior y con la situación sanitaria encontrada, se procede a levantar la presente Acta de Diligencia. Para el establecimiento INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS, ubicado en la CL 7AN No 7-22 BR JUNIN se debe clasificar como 3 NO EXISTE. Para el establecimiento INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS ubicado en la VI GUATIGUARA BG LT EL PARAISO, se realiza visita con emisión de concepto sanitario y se clasifica como 1 ACTIVO.

La actividad se realiza acatando los protocolos de bioseguridad, además del cumplimiento a lo establecido en la POLÍTICA INSTITUCIONAL DE CALIDAD DE ATENCIÓN Y TRATO DIGNO AL CIUDADANO, Código: GDI-DIE-PL007, especialmente lo descrito en los numerales 4.1, 4.1.1 y 4.1.2. Se orienta al ciudadano sobre todas las inquietudes manifestadas durante la visita.

OBSERVACIONES

28638

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.***

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente diligencia el día 13 del mes de JUNIO de 2023, de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente. Copia íntegra del presente documento se deja al interesado.

Por INVIMA

Nombre	ÁNGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL	Nombre	EDWIN MUÑOZ AMARIZ
Firma		Firma	
C.C.	46.376.105	C.C.	91.446.410
Cargo	PROFESIONAL ESPECIALIZADO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS	Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

Responsable o propietario establecimiento o producto:

Nombre	LEIDY JOHANA MARTÍNEZ RAMÍREZ	Nombre	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR
Firma		Firma	
C.C.	1.095.825.259	C.C.	80.723.356
Cargo	COORDINADORA DE CALIDAD	Cargo	REPRESENTANTE LEGAL

Testigo de la Diligencia:

Nombre		Nombre	
Firma		Firma	
C.C.		C.C.	
Cargo		Cargo	
Empresa/Entidad		Empresa/Entidad	

38639

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		
Ciudad / Departamento	PIEDECUESTA /SANTANDER	Fecha	2023-06-13	Acta No.	1
DATOS GENERALES					
Código de inscripción planta	9011332890-2		Dirección	VI GUATIGUARA BG LT EL PARAISO	
Razón Social	INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS		Teléfonos	3012737646;3184014629	
NIT - CC	9011332890		Correo electrónico	carteralahuertacolombia@gmail.com	
Representante Legal	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR		Fax	NO	
GTT	CENTRO ORIENTE 1		Oficio Comisorio	7302-748-23	
Objetivo de la visita	**DEM REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD DE VISITA, RADICADO INVIMA 20231124876 DE FECHA 11/05/2023 Y RADICADO INVIMA 20231131791 DE FECHA 18/05/2023,** con el fin de verificar el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente en especial Ley 09 de 1979, resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005 y demás legislación aplicable.				
DATOS DE PRODUCCIÓN					
No. De empleados	16		La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI	
Maquilas	NO REALIZA				
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	7.1.3: PRODUCTOS DE PANADERÍA DULCE: TORTAS, GALLETAS DULCES, PASTELES, BIZCOCHOS, DONUTS, PANECILLOS DULCES				
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO				Cantidad/Unidad de tiempo	
	GALLETAS, PANECILLOS DULCES			468 TON/AÑO	

38640

INVIMA	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto	PIEDECUESTA /SANTANDER	Fecha	2023-06-13	Acta No.	1

DATOS GENERALES

inscripción planta:	9011332890-2	Dirección:	VI GUATIGUARA BG LT EL PARAISO
zón Social :	INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS	Teléfonos:	3012737646;3184014629
IIT - C.C.:	9011332890	7302-552-23	carteralahuertacolombia@gmail.com
sentante Legal:	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR	Fax:	NO
GTT:	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio:	7302-748-23

Objeto de la visita :

DEM REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD DE VISITA, RADICADO INVIMA 20231124876 DE FECHA 11/05/2023 Y RADICADO INVIMA 20231131791 DE FECHA 18/05/2023, con el fin de verificar el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente en especial Ley 09 de 1979, resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005 y demás legislación aplicable.

DATOS DE PRODUCCION

Número de empleados:	16	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	NO REALIZA		
Subcategorías evaluadas:	7.1.3: PRODUCTOS DE PANADERIA DULCE: TORTAS, GALLETAS DULCES, PASTELES, BIZCOCHOS, DONUTS, PANECILLOS DULCES		
Líneas de subcategoría del alimentos	GALLETAS, PANECILLOS DULCES	Volúmen / año	468 TON/AÑO
Subcategoría 1:	7.1.3: PRODUCTOS DE PANADERÍA DULCE: TORTAS, GALLETAS DULCES, PASTELES, BIZCOCHOS, DONUTS, PANECILLOS DULCES		

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		No hay completa separación física en las partes altas de las áreas de horneado, bodegas de materia prima y producto terminado que eviten la contaminación proveniente del exterior cuando se abren los portones. Se observa una comunicación directa por una ventana que permanece abierta entre horneado y área social.
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	a	20		
1.3	El diseño de las 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	ar	5		En diferentes secciones de los pisos se observan roturas, desgaste y superficies no lisas, en el área de proceso se evidencia empozamiento de agua en una sección, la cual hace escorrentía al sifón del área de hornos pasando por debajo de la división. Se observan lámparas sin protección. La estructura de soporte de los falsos techos en las áreas que lo poseen, no cuenta con el diseño ni resistencia para facilitar las labores de limpieza en la parte superior.

38641

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		

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	a	10		
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)					**17**

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 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	ar	12,5		No disponen de certificados de los materiales de equipos y superficies sobre la aptitud para entrar en contacto con alimentos en cumplimiento a la resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012. Se encontraron recipientes y elementos para pesaje en material plástico con roturas.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		Los procedimientos no son específicos.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		No cuentan con procedimientos ni cronograma. No se cumplen las recomendaciones del prestador del servicio con respecto al manejo de los instrumentos para mantener la garantía de la calibración (las balanzas se reubican periódicamente y se encontró una de ellas sobre los bultos).
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**10**

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	ar	12,5		El programa no describe la distribución del agua; las acciones correctivas para ajustar el cloro no son claras.
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	ar	12,5		No se ha elaborado e implementado un plan de acción con base en los reportes del prestador del servicio. Hay dispositivos de control de insectos y sistemas de atrapamiento para roedores en áreas internas de bodegas, proceso y empaque. Hay presencia aislada de moscas en bodega de producto terminado. Se observan angeos desprendidos en la parte posterior del establecimiento. El portón principal presenta entreluces laterales y entre uniones de hojas.

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

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	ar	12,5		Se evidencia deficiente limpieza de escabiladeros, bandejas, moldes y cucharas plásticas de pesaje. Los utensilios de las diferentes áreas de proceso se almacenan en un mismo lugar, que no previene la contaminación entre estos elementos. Se utilizan traperos en área de proceso. Los procedimientos no contemplan tiempos de contacto.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					13

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.	ar	16,5		Se disponen los guantes de horneado sobre las bandejas.
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)					8

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		Los procedimientos se encuentran desactualizados, faltan criterios de aceptación para algunos ingredientes.
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	ar	10		Se evidencian errores en el registro de temperatura de neveras para huevo líquido, las cuales además, no están identificadas.
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	ar	5		El producto durante el proceso y enfriamiento se dispone en moldes, escabiladreos y bandejas con incrustaciones. El ventilador usado para el enfriamiento presneta deficiente estado de limpieza.
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.	ar	5		El área de empacado carece de lavamanos. La bodega de material de empaque es compartida con insumos, los saldos de rollos no se encuentran debidamente protegidos contra material particulado.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		No hay claridad en el análisis de peligros en la estapa de recepción de materias primas.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					12

6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación 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		

38643

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		

6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		Ver acta anexa. No se evalúa rotulado nutricional.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Se observa producto terminado listo para reempacar en recipientes plásticos sin ningún tipo de identificación, los huevos líquidos carecen de la información completa de rotulado como materia prima, lo cual no permite realizar la trazabilidad de manera completa.
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)	**14**
Porcentaje de cumplimiento subcategoría	73

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoria1	73
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	73

Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida aplicada:	

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:

Todos los ítems calificados con "ar" e "i" de la presente acta

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.

Exigencias adicionales:

Ninguna

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

La actividad se realiza acatando los protocolos de bioseguridad, además del cumplimiento a lo establecido en la POLÍTICA INSTITUCIONAL DE CALIDAD DE ATENCIÓN Y TRATO DIGNO AL CIUDADANO, Código: GDI-DIE-PL007, especialmente lo descrito en los numerales 4.1, 4.1.1 y 4.1.2. Se orienta al ciudadano sobre todas las inquietudes manifestadas durante la visita.

En atención a solicitud de visita, radicado Invima 20231124876 de fecha 11/05/2023 y radicado Invima 20231131791 de fecha 18/05/2023 se realiza la presente acta.

Quien atiende la visita por parte del establecimiento manifiesta que SI son proveedores directos de Programas Sociales (PAE Santander, Valledupar, Tunja, Riohacha, San Juan del Cesar).

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:	
Nombre:	ANGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL
Cargo:	PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Dependencia:	GTT CENTRO ORIENTE 1

Firma:	
Nombre:	EDWIN MUÑOZ AMARIZ
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CENTRO ORIENTE 1

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:		Firma:	
Nombre:	LEIDY JOHANA MARTÍNEZ RAMÍREZ	Nombre:	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR
Cargo:	COORDINADORA DE CALIDAD	Cargo:	REPRESENTANTE LEGAL
C.C.	1.095.825.259	C.C.	80.723.356

38545

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
Invima	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		Página 1 de 2
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) PIEDECUESTA - SANTANDER, 2023/06/13
Nombre del Establecimiento INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS
Identificación del Producto Bolsa TORTA DE CHOCOLATE, 70 g, marca LA HUERTA

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del **Invima**.	NA	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser especifico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	2	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	2	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	

35646

5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	2	
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	NSA-005239-2018
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	2	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	NA	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

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.

Nota: El **Invima** dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	EDWIN MUÑOZ AMARIZ	Nombre	ANGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL
C.C.	91.446.410	C.C.	46.376.105
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS	Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	LEIDY JOHANA MARTÍNEZ RAMÍREZ	Nombre	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR
C.C.	1.095.825.259	C.C.	80.723.356
Cargo	COORDINADORA DE CALIDAD	Cargo	REPRESENTANTE LEGAL

35642

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2020-11-23

Ciudad - Departamento	PEREIRA / RISARALDA	**Fecha**	2024-01-16; 2024-01-17	

DATOS GENERALES

Razón social	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS		
Dirección	CR 14 No 104 – 84 BG 2 BR BELMONTE		
Representante Legal	ALEJANDRA JANETH MARTINEZ ALVAREZ		
Código inscripción planta	9008830558-1	**NIT**	900883055-8
Teléfonos	3203030; 3167411756	**Correo electrónico de notificación judicial/alterno**	panisantacatalina@hotmail.com;pedidos@panificadorasantacatalina.com
Grupo de trabajo territorial	EJE CAFETERO	**Oficio comisorio**	7308-33-24

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria extraordinaria en atención a Solicitud del establecimiento con radicado 20241001701, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013 y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados		**Maquilas**	

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

7.1.1 Panes leudados con levadura o con bicarbonato (se incluyen productos tipo roscones, *panes* y bollos dulces)

7.1.3 Productos de panadería dulce: tortas, galletas dulces, pasteles, bizcochos, donuts, panecillos dulces

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
Panes leudados	360	UNO
Tortas y galletas	620	UNO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
MARTHA JUDITH GALINDO LEVA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT EC
CLAUDIA MARCELA BALSERO LÓPEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT EC

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
JHOHY GIRALDO	JEFE DE PRODUCCION	CC	4.438.164
LINA MARIA VARGAS	JEFE DE CALIDAD	CC	1.088.027.282

35648

	INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FABRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emision: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	PEREIRA / RISARALDA	Fecha	2024-01-16; 2024-01-17	

DATOS GENERALES

Razon social	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS
Dirección	CR 14 No 104 – 84 BG 2 BR SELMONTE
Subcategorias	7.1.1;7.1.3
Linea(s)	Panes leudados;Tortas y galletas

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Critico	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 observa espacio en parte superior entre porton y pared del ingreso de materia prima.
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	a	20		
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	ar	5		Se observa desprendimiento de lamina de recubrimiento de pared en el cuarto de crecimiento del pan.
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	a	10		
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 solidos 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)					17,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Critico	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	ar	12,5		La artesa utilizada para disponer mezcla de ponque presenta soldaduras no pulidas.

38649

3.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
3.4	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)					13,13
No.	**3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
4.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
4.2	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		
4.3	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		
4.4	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**
5.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	ar	17		No se deja evidencia de las evaluaciones realizadas a los manipuladores.
5.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	er	16,5		Algunos manipuladores no usan correctamente la cofia.
5.3	Estado de salud del personal manpulador 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)					6,65
No.	**5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
6.1	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	a	20		
6.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 16 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
6.3	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. 16 num. 1 y 2	a	20		
6.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 16.	a	10		
6.5	Control de envasado y etiquetaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		No se presenta concepto sanitario emitido por el Invima del fabricante de los capacillos, ni ficha técnica del producto suministrado.

35650

5.1	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1618 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					19,00
No.	**5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
5.3	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		No se ejecutaron los muestreos para el aire comprimido y la nevera de formulaciones, previstos en el cronograma.
5.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19. num 3, Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
5.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
5.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	ar	7,5		*Ver anexo de rotulado para el producto:* Los rótulos para los productos: PAN ALIÑADO PRESENTACIÓN BOLSA POR 60g, TORTA CHOCOLATE PRESENTACION BOLSA POR 60g, cumplen con la Resolución 5109 de 2005 y cumplen parcialmente con la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022, 254 de 2023. Según protocolos anexo de rotulados de fecha 2024/01/17
5.5	*Trazabilidad, recall* y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 23 num. 6	ar	7,5		No se garantiza la trazabilidad del lote analizado, en las diferentes etapas. En el procedimiento de recall no se indica el tiempo máximo para la ejecución del mismo. Se encuentran en proceso de ejecución de simulacro. El procedimiento para manejo de devoluciones no es claro.
5.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					10,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					**66,65**

28651

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-PM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2023-11-20

Ciudad - Departamento:	PEREIRA / RISARALDA	Fecha:	2024-01-16; 2024-01-17	Acta No.:	

DATOS GENERALES

Razón social:	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS
Dirección:	CR 14 No 124 – 84 BG 2 BR BELMONTE

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje	Número de subcategorías evaluadas	2
Subcategoría 7.1.1/7.1.3	86,65	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por contacto o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomo muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	86,65
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones: (a) Aceptable (ar) Aceptable con requerimientos (i) Inaceptable (IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 7.1.1/7.1.3 1.1-1.4-2.2-4.1-4.2-5.5-6.1-6.4-6.5; 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, y demás 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 consecutivo 7308-33-24. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20241001701 1. El establecimiento fue visitado anteriormente el 2023/03/01, en donde se emitió concepto sanitario favorable con un porcentaje de cumplimiento del 93%. En visita del 2022/05/13, obtuvo concepto sanitario favorable y porcentaje del 83%. 2. Se presentan resultados de analisis de laboratorio acreditado de sodio para el pan blando envasado, en los cuales se evidencia el cumplimiento de la Meta 1, según el anexo tecnico de la Resolucion 2013 de 2020.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la visita o de atender la visita	Ninguna - Lina maría Vargas

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: MARTHA JUDITH GALINDO LEVA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT EC

Firma:
Nombre: CLAUDIA MARCELA BALSERO LOPEZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT EC

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:	
Nombre:	JHONY GIRALDO
Cargo:	JEFE DE PRODUCCION
Documento:	CC 4.438.164

Firma:	Lina maría Vargas
Nombre:	LINA MARIA VARGAS
Cargo:	JEFE DE CALIDAD
Documento:	CC 1.088.027.282

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:	
Nombre:	
Cargo:	
Documento:	

Firma:	
Nombre:	
Cargo:	
Documento:	

38652

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN 1 de 3
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005	
	Codigo: IVC-INS-FM022 | Version: 04 | Fecha de Emisión: 2022-09-23	

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) PEREIRA, RISARALDA (2024-01-17)
Nombre del Establecimiento PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS
Identificación del Producto PAN ALIÑADO PRESENTACIÓN BOLSA POR 60g

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima.	2	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	2	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trata, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	2	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	

6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.A	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	NA	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, rerurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses, Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	NA	

38654

5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	RSAR11I6515
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	2	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	NA	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

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.

Nota: El **Invima** dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	MARTHA JUDITH GALINDO LEVA	Nombre	CLAUDIA MARCELA BALSERO LÓPEZ
C.C.	52.220.764	C.C.	1.094.912.192
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	INVIMA - GTT EJE CAFETERO	Grupo o Dependencia	INVIMA - GTT EJE CAFETERO

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	JHONY GIRALDO	Nombre	LINA MARIA VARGAS
C.C.	4.438.164	C.C.	1.088.027.282
Cargo	JEFE DE PRODUCCIÓN	Cargo	JEFE DE CALIDAD

35655

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO PARA LA EVALUACION DEL CUMPLIMIENTO DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO		
	Código:IVC-INS-FM152	Versión:01	Fecha de Emisión:2023-09-22

Ciudad y Fecha	PEREIRA, RISARALDA - 2024-01-17
Razon Social del Establecimiento	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS
NIT	900883055-8
Tipo de Organización (micro/pequeña/mediana/grande)Dec 957 de 2019	MICROEMPRESA
Nombre del Producto	PAN ALIÑADO
Registro/permiso/notificación sanitaria	RSAR1116515
Presentación Comercial y tipo de empaque	PRESENTACIÓN POR 60 g BOLSA EN POLIPROPILENO BIORIENTADO

Teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 evaluar el cumplimiento de la información nutricional y frontal de los alimentos envasados o empacados para consumo humano

ASPECTOS A EVALUAR

	¿El rotulado del alimento declara tabla de información nutricional y numero de porciones?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES	SI	Cumple Parcialmente	1,3	
	Art. 1 Y 5 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 1 del formato de evaluación e incluya el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia ?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	SI	Cumple		
	Art. 1 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 2 del protocolo y anexe el respetivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque ?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	NO			
	Art. 3 Res. 2492 de 2022, Art. 17,18,19,20,21 y 22 Res. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 3 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿ El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	NO			
	Art. 23 Y 24 Res. 810 de 2021 y Art. 4 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 4 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento incluye sello positivo en el empaque?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
5. SELLO POSITIVO	NO			
	Art. 33. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 5 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no finalice la inspección.			

Observaciones: Ninguna

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://secuita.invima.gov.co:444/Paral/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.

38656

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	MARTHA JUDITH GALINDO LEVA	Nombre	CLAUDIA MARCELA BALSERO LÓPEZ
C.C.	53.230.764	C.C.	1.094.912.192
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	INVIMA - GTT EJE CAFETERO	Grupo o Dependencia	INVIMA - GTT EJE CAFETERO

POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma		Firma	
Nombre	JHONY GIRALDO	Nombre	LINA MARIA VARGAS
C.C	4.438.164	C.C.	1.088.027.282
Cargo	JEFE DE PRODUCCION	Cargo	JEFE DE CALIDAD

38659

INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL — INSPECCION

invima

ANEXO 1 EVALUACIÓN ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO

Código:IVC-INS-FM182	Versión:01	Fecha de Emisión:2023-08-22

Nombre del producto: PAN ALIÑADO

ANEXO 1. REQUISITOS GENERALES

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACION	OBSERVACIONES
1	La información no describe o presenta el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico. **(Numeral 5.2 Artículo 5, Numeral 5.2 Artículo 6 Resolución 810 de 2021)**	a	
2	La información no lleva a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. **(Numeral 5.3 Artículo 5 Resolución 810 de 2021)**	a	

ESPECIFICACIONES DE TABLA DE INFORMACION NUTRICIONAL

No	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación del requisito	OBSERVACIONES
1.1	El título de la tabla de información nutricional es declarado como **"Información Nutricional"** o **"Datos de Nutrición"** o **"Información Nutrimental"** en el tipo de letra y tamaño especificado. **Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021.**	a	
1.2	Los valores de los nutrientes declarados en la tabla nutricional tienen soporte (análisis de muestras del producto, información de tablas de composición de alimentos, publicaciones, contenido nutricional de los ingredientes utilizados en formulación) **(Numeral 10.5 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.3	La información nutricional se presenta en idioma español y si figura un idioma diferente cuenta con rótulo complementario con la traducción o información requerida, en un recuadro con tamaño mínimo del 25% del área disponible de la impresión de la cara donde se ubique , en color contrastante con el fondo, en un lugar visible de la etiqueta, con información legible en letra Arial o Helvética y su título es acorde a lo dispuesto en el reglamento técnico **(Numeral 27.1.1, 27.1.3, 27.1.4 Artículo 27, Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021).** La tabla nutricional debe ser de al menos el 15% del área donde se ubique para los envases sólidos envasados o a los que se les han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sal o yodo, igualmente deben declarar el contenido de sodio. Parágrafo 1 artículo 1 Resolución 2492 de 2022 **Nota: Para los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase." Parágrafo 2 artículo 1 Resolución 2492 de 2022."**	cr	El tamaño de la tabla de información nutricional no corresponde como mínimo al 25% del área disponible de la impresión.
1.4	La declaración de los nutrientes se hace por **100 g/100 ml del alimento y por porción.** La tabla nutricional contiene todos los nutrientes de declaración obligatoria así como los opcionales que le aplican en caso de declaración de propiedad nutricional o de salud. En el caso de productos reconstituidos se declarará considerando el producto preparado en condiciones de consumo recomendadas por el fabricante **(Numeral 10.1, 10.2, 10.7, 10.8 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.5	El orden de los nutrientes según corresponda, sus unidades y su estructura son acordes, el tipo de formato se acorde con el área de impresión disponible en la etiqueta **(Numeral 26.4 Artículo 26, Artículo 29 y Artículo 30 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.6	Los nutrientes de declaración obligatoria y opcionales se expresan en unidades y abreviaturas permitidas y con las aproximaciones matemáticas establecidas en la reglamentación sanitaria **(Tabla 3 Numeral 10.7 Artículo 10; Tabla 7 Artículo 14, Tabla 1 Artículo 9 Resolución 810 de 2021)(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.7	El número de porciones por empaque esta declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento . El tamaño de la porción declarada en la etiqueta debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas. Se realiza declaración de medida casera. **(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	

Nota: Diligencie la columna **"evaluación"** teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: Identifique la letra a (aceptable) para **cumplimiento total** del requisito; Identifique las letras cr (aceptable con requerimientos) para un **cumplimiento parcial** del requerimiento; Identifique la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimento; Identifique las Letras N.A. (No aplica) indica que el aspecto a evaluar no es evaluado o no le aplica.

EVALUACION DEL CUMPLIMIENTO	Cumple Parcialmente

Observaciones: Ninguna

25655

	INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCION
	ANEXO 2 EVALUACIÓN ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión:01	Fecha de Emisión:2023-08-22

Nombre del producto: PAN ALINADO

ANEXO 2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA

No	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación del requisito	OBSERVACIONES
2.1	Al alimento se le ha adicionado sodio, azúcares, grasas, edulcorantes	a	
2.2	Los valores de los nutrientes adicionadosexpresados en **100 g o 100 ml del producto** alimenticio procesado o ultra procesado, son iguales o supera el valor según establecido en la tabla 17, cumpliendo con alguna de las dos opciones de cálculo: 	Nutriente	Sólidos (100g) - semisólidos	Líquidos (100 ml)	 |---|---|---| | Sodio | ≥ 1 mg/kcal y/o ≥ 300 mg/100g Para carnes crudas envasadas a las que se les haya adicionado sal/sodio, el límite es ≥200mg/100g | ≥ 1 mg/kcal o Bebidas analcohólicas sin aporte energético: ≥ 40 mg de sodio cada 100 ml Para carnes crudas envasadas a las que | | Azúcares | ≥ 10% del total de energía de azúcares Libres | ≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares Libres | | Grasas saturadas | ≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas | ≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas | | Grasas trans | ≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans | ≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans | | Edulcorantes | Cualquier cantidad de edulcorantes | Cualquier cantidad de edulcorantes | ¿Se encuentran declarados todos los sellos correspondientes? (Art. 1 Res. 254 de 2023, Numeral 32.2)	a	
2.3	El alimento declara en la etiqueta en parte frontal el o los sellos de advertencia (art 1 Res 254 de 2023 que corrige artículo 5 de la res 2294 de 2022 modifica el art 32 res 810 de 2021	a	
2.4	El Sello frontal de advertencia tiene la forma **Octagonal** de fondo color negro y borde blanco y en su interior el texto **"EXCESO EN"**, seguido de **"GRASAS SATURADAS"** o **"GRASAS TRANS ", "SODIO" o "CONTIENE EDULCORANTES"** de manera individual o con 2 o 3 o 4 o 5 sellos (según corresponda). Las letras están en mayúscula y de color blanco, letra tipo **ARIAL BOLD** e incluye la en letras blancas la palabra **"MINSALUD" Art. 1 Res. 254 de 2023.** Numeral 32.3	a	
2.5	Los sellos de advertencia se ubican en el tercio superior derecho de la cara frontal o cara principal de la etiqueta. Si el envase es cilíndrico o cónico los sellos se ubican en el tercio superior central. En caso de declarar dos o más sellos con el descriptor "EXCESO EN" siguen el **orden y distribución:** Sodio, Azúcares, Grasas saturadas, Grasa Trans y Edulcorantes. **(Artículo 1 Res 254 de 2023** Numeral 32.4, 32.5.6)	a	
2.6	Las dimensiones de los sellos están acorde al área de la cara principal de exhibición: | DETERMINACIÓN TAMAÑO DE SELLOS			| |---|---|---|---| | Área cara principal de exhibición (Cm cuadrados) |		| | Número de sellos | <30 cm2 | >30 cm2 <100 cm2 | >100 cm2 | | Un sello | Debe ir en el mismo renglón y en la parte central, se incluye grupo 20 o paquete de internet | Debe ir en el tercio del sello cuenta todo lo incluido | Debe ir en el tercio superior derecha | | Dos o más sellos (primero según el área de la cara principal de exhibición) | Del resultado obtenido del área de exhibición multiplica el tamaño de los sellos cuenta todo lo incluido | Del resultado obtenido del área de exhibición multiplica el tamaño de los sellos cuenta Tabla 18 | Sellos serán iguales para todos los sellos de 4,5 x 4,5 cm *(Artículo 1 Res 254 de 2023 Numeral 32.4, 32.4.1, 32.4.2, 32.5.6)*	a	
2.7	¿El sello de advertencia está fijado de modo indeleble y de forma segura mediante adhesión, impresión, cosido gofrado, serigrafía, termo fijación u otros medios análogos, de tal forma que se garantice que no se desprenda del producto en la condiciones de uso, conservación, transporte y permanezca adherido hasta el momento de su comercialización y vida útil ? Artículo. Res 254 de 2023 parágrafo numeral 32.5.6	a	

38659.

Nota: Diligencie la columna **"evaluación"** teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: Identifique la letra *A (aceptable)* para **cumplimiento total** del requisito; Identifique las letras *AI (aceptable con requerimientos)* para un **cumplimiento parcial** del requerimiento; identifique la letra *I (inaceptable)* que indica incumplimiento del requerimiento; Identifique las Letras N.A. *(No aplica)* indica que el aspecto a evaluar no es evaluado o no le aplica.

EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

Observaciones: Ninguna

e