1801

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	BUCARAMANGA / SANTANDER	**Fecha**	2023-12-18	4

DATOS GENERALES

Razón social	NEO FRUT SAS		
Dirección	BG 12 MD 25 CENTRO ABASTOS ZN INDUSTRIAL		
Representante Legal	LUIS ARMANDO BARRERA TORRES		
Código inscripción planta	8902122496-1	**NIT**	890212249-6
Teléfonos	6762740;3152199807	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	servicioalcliente@neofrut.com;gerenciadecalidad2@neofrut.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-1866-23

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a solicitud de visita con Radicado Invima No 20231278569 de fecha 30/10/2023 con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 3929 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	16	**Maquilas**	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

4.2.4 Pulpas o purés de frutas se excluyen los productos de 4.1.3 y 4.2.1

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
Pulpas de Fruta	300	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
Maria Carolina Ardila Fonseca	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
Sulay Milena Leal Leal	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
Luz Mereida Pulgarin Hernández	Coordinadora de Calidad	CC	37.575.443

1802

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	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2023-12-18	Acta No.	4

DATOS GENERALES

Razón social	NEO FRUT SAS
Dirección	BG 12 MD 25 CENTRO ABASTOS ZN INDUSTRIAL

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 4.2.4	82,50	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	[redacted]
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	82,50
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 4.2.4 -1.2-1.3-1.6-2.1-2.2-3.3-3.4-5.5-6.2-6.3-6.4;
	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, 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 7302-1866-23. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud de visita mediante Radicado Invima 20231278569 de fecha 30/10/2023. 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. El establecimiento es proveedor de manera indirecta de Programas de Alimentación Escolar (PAE), a través de un Operador logístico le suministra el producto a los Municipios de Barrancabermeja, Cantagallo en Bolivar, Floridablanca y Girón. El producto suministrado es pulpa de fruta variedades, presentación por 2 kg.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:

Nombre: Maria Carolina Ardila Fonseca

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT CO1

Firma:

Nombre: Sulay Milena Leal Leal

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:

Nombre: Luz Mereida Pulgarin Hernández

Cargo: Coordinadora de Calidad

Documento: CC 37.575.443

Firma:

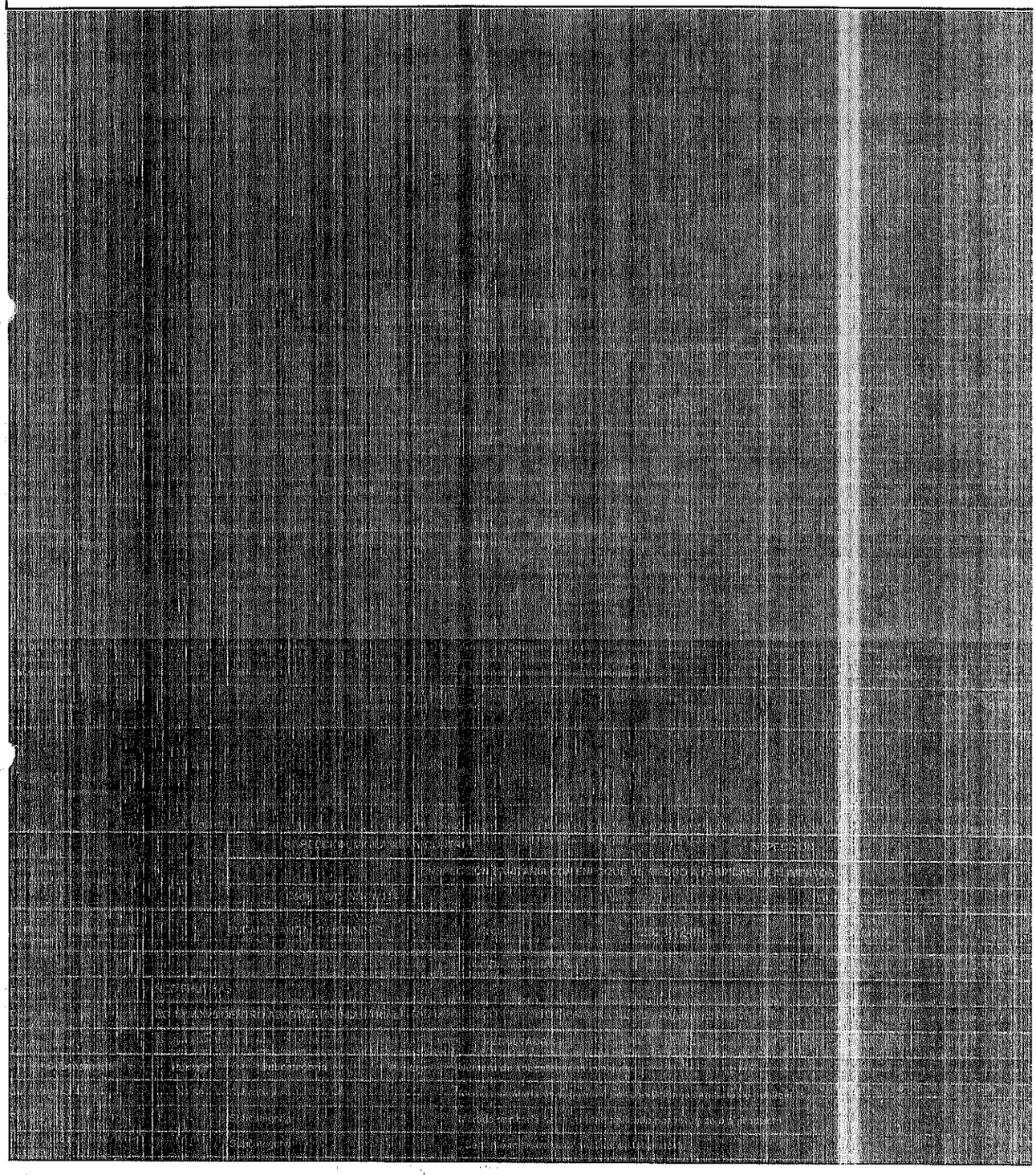
Nombre:

Cargo:

Documento:

[redacted]

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS			
Firma:	[redacted]	Firma:	[redacted]
Nombre:		Nombre:	
Cargo:		Cargo:	
Documento:		Documento:	



1804

EMPÚLPATE	**FICHA TÉCNICA PULPA TOMATE DE ARBOL PRODUCTO TERMINADO**	CÓDIGO: FT-Q-01	VERSIÓN: 1
		F.A.: 09/10/2024	Pág 1 de 2

1. IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DEL PRODUCTO:	PERMISO SANITARIO INVIMA:
PULPA DE TOMATE DE ARBOL CONGELADA	PSA-0004716-2024

2. DESCRIPCIÓN FÍSICA

Producto obtenido por la trituración y tamizado de la parte comestible de las frutas frescas, sanas, maduras, limpias y desinfectadas. Basados en la Resolución 3929 de 2013

3. COMPOSICIÓN (materias primas y aditivos)

Tomate de árbol y **antioxidante** (ácido ascórbico),

4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

El producto cumple con las siguientes características:

Sabor: Característico del Tomate de árbol maduro
Olor: Propio del Tomate de árbol maduro
Color: Amarillo característico del Tomate de árbol maduro
Textura: Espesa
Sin contaminación percibida visualmente
Sin objetos extraños

5. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

El producto cumple con las siguientes características fisicoquímicas

Acidez titulable expresada como ácido cítrico anhídrido %m/m: mínimo 1,4

Porcentaje mínimo de sólidos disueltos por lectura refractométrica a 20ºC (º Brix): mínimo 9,0

6. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS (MICROBIOLÓGICAS)

El producto cumple con los siguientes parámetros microbiológicos:

Requisitos	Parámetro			
	N	m	M	c
Recuento aerobios mesófilos ufc/g	5	1000	3000	0
Recuento E. Coli ufc/g o ml	5	<10	-	0
Recuento de mohos y levaduras ufc/g o ml	5	100	200	2
Detección de salmonella/25 g	5	Ausencia	-	0

Basados en la Resolución 1407 de 2022. Numeral 5.2 Pulpa congelada. Ministerio de Salud y Protección Social

7. REQUISITOS LEGALES

El producto cumple la siguiente normatividad:

Resolución 2674 de 2013 (BPM)
Resolución 3929 de 2013 (pulpas)
NTC 5468 (pulpas)
Resolución 2115 de 2013
Resolución 5109 de 2005 (rotulado)
Resolución 2492 de 2022 (rotulado nutricional)
Codex Alimentarius Norma 300 (ácido ascórbico)
Resolución 1407 de 2022 (parámetros microbiológicos alimentos)
Resolución 2906 de 2007 (Límites máximos plaguicidas)
Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012 (Requisitos sanitarios de material en la producción de alimentos)
Resolución 834 de 2013 (Requisitos sanitarios de empaques de alimentos)

EMPÚLPATE	**FICHA TÉCNICA PULPA TOMATE DE ARBOL PRODUCTO TERMINADO**	CÓDIGO: FT-Q-01	VERSIÓN: 1
		F.A.: 09/10/2024	Pág 2 de 2

8. FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Pulpa lista para preparar refrescos o bebidas con fruta u otras preparaciones gastronómicas e industriales. Puede ser consumida por toda la población a cualquier hora del día, especialmente después de las comidas.

9. VIDA ÚTIL PREVISTA

Ocho (8) meses conservada en congelación a temperaturas entre -5°C a -18°C

10. INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACION Y USO

EN REFRESCOS Y BEBIDAS CON FRUTA

Descongelar el producto en refrigeración (no al ambiente); puede licuar o mezclar manualmente en un recipiente previamente higienizado.
Adicione azúcar, agua y/o hielo al gusto, teniendo en cuenta el rendimiento de la pulpa.
Sirva inmediatamente o almacene en refrigeración mientras se distribuye a los usuarios finales.

11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto debe mantenerse congelado a temperaturas entre -18°C a -2°C.
La pulpa de fruta no se debe almacenar con otros productos en la misma área.
Después de abierta debe consumirse en el menor tiempo posible.

12. EMPAQUE

Material: Polipropileno Calibre 4 ***Presentación***: Bolsa Desde 100 gramos hasta 10 Kg

13. EMBALAJE

La pulpa de fruta para su distribución es embalada en canastillas con bolsa capuchona cerrada, en caja o según especificaciones del cliente.

14. REQUISITOS DE ETIQUETADO

El producto cumple con la resolución 5109 de 2005 el rotulo del empaque primario cuenta con la siguiente información: **Identificación de Lote** (DIA/MES de fabricación), **Fecha de vencimiento** (MES/AÑO), **Denominación del producto** (Variedad marcada del listado), **Marca** (EMPÚLPATE), **Nombre de la empresa** (FRUTOS SH), **Peso Neto** (según presentación), **Permiso Sanitario Invima** (PSA-0004716-2024), **Ingredientes** (listado de las materias primas), **Condiciones de almacenamiento** (Manténgase congelado a -18ºC), Dirección y Teléfono de la empresa.

15. MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN

Vehículo refrigerado cerrado con control de temperatura: 0-4 º C
Los tiempos de distribución hasta la entrega final no pueden superar las 24 horas.

16. ALERGENOS o ingredientes hipersensibles

No presenta ingredientes que puedan generar hipersensibilidad de acuerdo a lo establecido en reglamentación nacional.

17. RESPONSABLE

SANTIAGO HERNANDEZ FERREIRA-Gerente General

18. DATOS FABRICANTE

Central de Abastos Bodega 13 Modulo 5
Correo contacto: santiagohernandezferreira17@gmail.com

EMPÚLPATE	**FICHA TÉCNICA PULPA DE PIÑA PRODUCTO TERMINADO**	CÓDIGO: FT-Q-01	VERSIÓN: 1
		F.A.: 09/10/2024	Pág 1 de 2

1. IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DEL PRODUCTO:	PERMISO SANITARIO INVIMA:
PULPA DE PIÑA CONGELADA	PSA-0004716-2024

2. DESCRIPCIÓN FÍSICA

Producto obtenido por la trituración y tamizado de la parte comestible de las frutas frescas, sanas, maduras, limpias y desinfectadas. Basados en la Resolución 3929 de 2013

3. COMPOSICIÓN (materias primas y aditivos)

Piña y **antioxidante** (ácido ascórbico),

4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

El producto cumple con las siguientes características:

Sabor: Característico de la piña
Olor: Propio de la piña madura
Color: Amarilla característico de la piña
Textura: Espesa
Sin contaminación percibida visualmente
Sin objetos extraños

5. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

El producto cumple con las siguientes características fisicoquímicas

Acidez titulable expresada como ácido cítrico anhídrido %m/m: mínimo 0,3

Porcentaje mínimo de sólidos disueltos por lectura refractométrica a 20ºC (º Brix): mínimo 9,0

6. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS (MICROBIOLÓGICAS)

El producto cumple con los siguientes parámetros microbiológicos:

Requisitos	Parámetro			
	N	m	M	c
Recuento aerobios mesófilos ufc/g	5	1000	3000	0
Recuento E. Coli ufc/g o ml	5	<10	-	0
Recuento de mohos y levaduras ufc/g o ml	5	100	200	2
Detección de salmonella/25 g	5	Ausencia	-	0

Basados en la Resolución 1407 de 2022. Numeral 5.2 Pulpa congelada. Ministerio de Salud y Protección Social

7. REQUISITOS LEGALES

El producto cumple la siguiente normatividad:

Resolución 2674 de 2013 (BPM)
Resolución 3929 de 2013 (pulpas)
NTC 5468 (pulpas)
Resolución 2115 de 2013
Resolución 5109 de 2005 (rotulado)
Resolución 2492 de 2022 (rotulado nutricional)
Codex Alimentarius Norma 300 (ácido ascórbico)
Resolución 1407 de 2022 (parámetros microbiológicos alimentos)
Resolución 2906 de 2007 (Límites máximos plaguicidas)
Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012 (Requisitos sanitarios de material en la producción de alimentos)
Resolución 834 de 2013 (Requisitos sanitarios de empaques de alimentos)

EMPÚLPATE	**FICHA TÉCNICA PULPA DE PIÑA PRODUCTO TERMINADO**	CÓDIGO: FT-Q-01	VERSIÓN: 1
		F.A.: 09/10/2024	Pág 2 de 2

8. FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Pulpa lista para preparar refrescos o bebidas con fruta u otras preparaciones gastronómicas e industriales. Puede ser consumida por toda la población a cualquier hora del día, especialmente después de las comidas.

9. VIDA ÚTIL PREVISTA

Ocho (8) meses conservada en congelación a temperaturas entre -5°C a -18°C

10. INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACION Y USO

EN REFRESCOS Y BEBIDAS CON FRUTA

Descongelar el producto en refrigeración (no al ambiente); puede licuar o mezclar manualmente en un recipiente previamente higienizado.
Adicione azúcar, agua y/o hielo al gusto, teniendo en cuenta el rendimiento de la pulpa.
Sirva inmediatamente o almacene en refrigeración mientras se distribuye a los usuarios finales.

11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto debe mantenerse congelado a temperaturas entre -18°C a -2°C.
La pulpa de fruta no se debe almacenar con otros productos en la misma área.
Después de abierta debe consumirse en el menor tiempo posible.

12. EMPAQUE

Material: Polipropileno Calibre 4 ***Presentación***: Bolsa Desde 100 gramos hasta 10 Kg

13. EMBALAJE

La pulpa de fruta para su distribución es embalada en canastillas con bolsa capuchona cerrada, en caja o según especificaciones del cliente.

14. REQUISITOS DE ETIQUETADO

El producto cumple con la resolución 5109 de 2005 el rotulo del empaque primario cuenta con la siguiente información: **Identificación de Lote** (DIA/MES de fabricación), **Fecha de vencimiento** (MES/AÑO), **Denominación del producto** (Variedad marcada del listado), **Marca** (EMPÚLPATE), **Nombre de la empresa** (FRUTOS SH), **Peso Neto** (según presentación), **Permiso Sanitario Invima** (PSA-0004716-2024), **Ingredientes** (listado de las materias primas), **Condiciones de almacenamiento** (Manténgase congelado a -18ºC), Dirección y Teléfono de la empresa.

15. MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN

Vehículo refrigerado cerrado con control de temperatura: 0-4 º C
Los tiempos de distribución hasta la entrega final no pueden superar las 24 horas.

16. ALERGENOS o ingredientes hipersensibles

No presenta ingredientes que puedan generar hipersensibilidad de acuerdo a lo establecido en reglamentación nacional.

17. RESPONSABLE

SANTIAGO HERNANDEZ FERREIRA-Gerente General

18. DATOS FABRICANTE

Central de Abastos Bodega 13 Modulo 5
Correo contacto: santiagohernandezferreira17@gmail.com

1808

EMPÚLPATE	**FICHA TÉCNICA PULPA DE NARANJA PRODUCTO TERMINADO**	CÓDIGO: FT-Q-01	VERSIÓN: 1
		F.A.: 09/10/2024	Pág 1 de 2

1. IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DEL PRODUCTO:	PERMISO SANITARIO INVIMA:
PULPA DE NARANJA CONGELADA	PSA-0004716-2024

2. DESCRIPCIÓN FÍSICA

Producto obtenido por la trituración y tamizado de la parte comestible de las frutas frescas, sanas, maduras, limpias y desinfectadas. Basados en la Resolución 3929 de 2013

3. COMPOSICIÓN (materias primas y aditivos)

Naranja y **antioxidante** (ácido ascórbico),

4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

El producto cumple con las siguientes características:

Sabor: Característico de la naranja
Olor: Propio de la naranja madura
Color:Característico de la naranja
Textura: liquida
Sin contaminación percibida visualmente
Sin objetos extraños

5. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

El producto cumple con las siguientes características fisicoquímicas

Acidez titulable expresada como ácido cítrico anhídrido %m/m: mínimo 0,5

Porcentaje mínimo de sólidos disueltos por lectura refractométrica a 20ºC (º Brix): mínimo 9,0

6. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS (MICROBIOLÓGICAS)

El producto cumple con los siguientes parámetros microbiológicos:

Requisitos	Parámetro			
	N	m	M	c
Recuento aerobios mesófilos ufc/g	5	1000	3000	0
Recuento E. Coli ufc/g o ml	5	<10	-	0
Recuento de mohos y levaduras ufc/g o ml	5	100	200	2
Detección de salmonella/25 g	5	Ausencia	-	0

Basados en la Resolución 1407 de 2022. Numeral 5.2 Pulpa congelada. Ministerio de Salud y Protección Social

7. REQUISITOS LEGALES

El producto cumple la siguiente normatividad:

Resolución 2674 de 2013 (BPM)
Resolución 3929 de 2013 (pulpas)
NTC 5468 (pulpas)
Resolución 2115 de 2013
Resolución 5109 de 2005 (rotulado)
Resolución 2492 de 2022 (rotulado nutricional)
Codex Alimentarius Norma 300 (ácido ascórbico)
Resolución 1407 de 2022 (parámetros microbiológicos alimentos)
Resolución 2906 de 2007 (Límites máximos plaguicidas)
Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012 (Requisitos sanitarios de material en la producción de alimentos)
Resolución 834 de 2013 (Requisitos sanitarios de empaques de alimentos)

EMPÚLPATE	**FICHA TÉCNICA PULPA DE NARANJA PRODUCTO TERMINADO**	CÓDIGO: FT-Q-01	VERSIÓN: 1
		F.A.: 09/10/2024	Pág 2 de 2

8. FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Pulpa lista para preparar refrescos o bebidas con fruta u otras preparaciones gastronómicas e industriales. Puede ser consumida por toda la población a cualquier hora del día, especialmente después de las comidas.

9. VIDA ÚTIL PREVISTA

Ocho (8) meses conservada en congelación a temperaturas entre -5°C a -18°C

10. INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACION Y USO

EN REFRESCOS Y BEBIDAS CON FRUTA

Descongelar el producto en refrigeración (no al ambiente); puede licuar o mezclar manualmente en un recipiente previamente higienizado.
Adicione azúcar, agua y/o hielo al gusto, teniendo en cuenta el rendimiento de la pulpa.
Sirva inmediatamente o almacene en refrigeración mientras se distribuye a los usuarios finales.

11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto debe mantenerse congelado a temperaturas entre -18°C a -2°C.
La pulpa de fruta no se debe almacenar con otros productos en la misma área.
Después de abierta debe consumirse en el menor tiempo posible.

12. EMPAQUE

Material: Polipropileno Calibre 4 ***Presentación***: Bolsa Desde 100 gramos hasta 10 Kg

13. EMBALAJE

La pulpa de fruta para su distribución es embalada en canastillas con bolsa capuchona cerrada, en caja o según especificaciones del cliente.

14. REQUISITOS DE ETIQUETADO

El producto cumple con la resolución 5109 de 2005 el rotulo del empaque primario cuenta con la siguiente información: **Identificación de Lote** (DIA/MES de fabricación), **Fecha de vencimiento** (MES/AÑO), **Denominación del producto** (Variedad marcada del listado), **Marca** (EMPÚLPATE), **Nombre de la empresa** (FRUTOS SH), **Peso Neto** (según presentación), **Permiso Sanitario Invima** (PSA-0004716-2024), **Ingredientes** (listado de las materias primas), **Condiciones de almacenamiento** (Manténgase congelado a -18ºC), Dirección y Teléfono de la empresa.

15. MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN

Vehículo refrigerado cerrado con control de temperatura: 0-4 º C
Los tiempos de distribución hasta la entrega final no pueden superar las 24 horas.

16. ALERGENOS o ingredientes hipersensibles

No presenta ingredientes que puedan generar hipersensibilidad de acuerdo a lo establecido en reglamentación nacional.

17. RESPONSABLE

SANTIAGO HERNANDEZ FERREIRA-Gerente General

18. DATOS FABRICANTE

Central de Abastos Bodega 13 Modulo 5
Correo contacto: santiagohernandezferreira17@gmail.com

1810

EMPÚLPATE	**FICHA TÉCNICA PULP DE MANGO PRODUCTO TERMINADO**	CÓDIGO: FT-Q-01	VERSIÓN: 1
		F.A.: 09/10/2024	Pág 1 de 2

1. IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DEL PRODUCTO: PULPA DE MANGO CONGELADA	**PERMISO SANITARIO INVIMA:** PSA-0004716-2024

2. DESCRIPCIÓN FÍSICA

Producto obtenido por la trituración y tamizado de la parte comestible de las frutas frescas, sanas, maduras, limpias y desinfectadas. Basados en la Resolución 3929 de 2013

3. COMPOSICIÓN (materias primas y aditivos)

Mango y **antioxidante** (ácido ascórbico),

4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

El producto cumple con las siguientes características:

Sabor: Característico del mango maduro	**Olor**: Propio del mango maduro
Color: Amarillo característico del mango maduro	**Textura**: Espesa
Sin contaminación percibida visualmente	Sin objetos extraños

5. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

El producto cumple con las siguientes características fisicoquímicas

Acidez titulable expresada como ácido cítrico anhídrido %m/m: mínimo 0,3

Porcentaje mínimo de sólidos disueltos por lectura refractométrica a 20ºC (º Brix): mínimo 7,5

6. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS (MICROBIOLÓGICAS)

El producto cumple con los siguientes parámetros microbiológicos:

Requisitos	Parámetro			
	N	m	M	c
Recuento aerobios mesófilos ufc/g	5	1000	3000	0
Recuento E. Coli ufc/g o ml	5	<10	-	0
Recuento de mohos y levaduras ufc/g o ml	5	100	200	2
Detección de salmonella/25 g	5	Ausencia	-	0

Basados en la Resolución 1407 de 2022. Numeral 5.2 Pulpa congelada. Ministerio de Salud y Protección Social

7. REQUISITOS LEGALES

El producto cumple la siguiente normatividad:

Resolución 2674 de 2013 (BPM)
Resolución 3929 de 2013 (pulpas)
NTC 5468 (pulpas)
Resolución 2115 de 2013
Resolución 5109 de 2005 (rotulado)
Resolución 2492 de 2022 (rotulado nutricional)
Codex Alimentarius Norma 300 (ácido ascórbico)
Resolución 1407 de 2022 (parámetros microbiológicos alimentos)
Resolución 2906 de 2007 (Límites máximos plaguicidas)
Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012 (Requisitos sanitarios de material en la producción de alimentos)
Resolución 834 de 2013 (Requisitos sanitarios de empaques de alimentos)

EMPÚLPATE	**FICHA TÉCNICA PULP DE MANGO PRODUCTO TERMINADO**	CÓDIGO: FT-Q-01	VERSIÓN: 1
		F.A.: 09/10/2024	Pág 2 de 2

8. FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES
Pulpa lista para preparar refrescos o bebidas con fruta u otras preparaciones gastronómicas e industriales. Puede ser consumida por toda la población a cualquier hora del día, especialmente después de las comidas.
9. VIDA ÚTIL PREVISTA
Ocho (8) meses conservada en congelación a temperaturas entre -5°C a -18°C
10. INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACION Y USO
EN REFRESCOS Y BEBIDAS CON FRUTA Descongelar el producto en refrigeración (no al ambiente); puede licuar o mezclar manualmente en un recipiente previamente higienizado. Adicione azúcar, agua y/o hielo al gusto, teniendo en cuenta el rendimiento de la pulpa. Sirva inmediatamente o almacene en refrigeración mientras se distribuye a los usuarios finales.
11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
El producto debe mantenerse congelado a temperaturas entre -18°C a -2°C. La pulpa de fruta no se debe almacenar con otros productos en la misma área. Después de abierta debe consumirse en el menor tiempo posible.
12. EMPAQUE
Material: Polipropileno Calibre 4 ***Presentación***: Bolsa Desde 100 gramos hasta 10 Kg
13. EMBALAJE
La pulpa de fruta para su distribución es embalada en canastillas con bolsa capuchona cerrada, en caja o según especificaciones del cliente.
14. REQUISITOS DE ETIQUETADO
El producto cumple con la resolución 5109 de 2005 el rotulo del empaque primario cuenta con la siguiente información: **Identificación de Lote** (DIA/MES de fabricación), **Fecha de vencimiento** (MES/AÑO), **Denominación del producto** (Variedad marcada del listado), **Marca** (EMPÚLPATE), **Nombre de la empresa** (FRUTOS SH), **Peso Neto** (según presentación), **Permiso Sanitario Invima** (PSA-0004716-2024), **Ingredientes** (listado de las materias primas), **Condiciones de almacenamiento** (Manténgase congelado a -18ºC), Dirección y Teléfono de la empresa.
15. MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN
Vehículo refrigerado cerrado con control de temperatura: 0-4 º C Los tiempos de distribución hasta la entrega final no pueden superar las 24 horas.
16. ALERGENOS o ingredientes hipersensibles
No presenta ingredientes que puedan generar hipersensibilidad de acuerdo a lo establecido en reglamentación nacional.
17. RESPONSABLE
SANTIAGO HERNANDEZ FERREIRA-Gerente General
18. DATOS FABRICANTE
Central de Abastos Bodega 13 Modulo 5 Correo contacto: santiagohernandezferreira17@gmail.com

EMPÚLPATE	**FICHA TÉCNICA DE PULPA DE LULO PRODUCTO TERMINADO**	CÓDIGO: FT-Q-01	VERSIÓN: 1
		F.A.: 09/10/2024	Pág 1 de 2

1. IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DEL PRODUCTO:	PERMISO SANITARIO INVIMA:
PULPA DE LULO CONGELADA	PSA-0004716-2024

2. DESCRIPCIÓN FÍSICA

Producto obtenido por la trituración y tamizado de la parte comestible de las frutas frescas, sanas, maduras, limpias y desinfectadas. Basados en la Resolución 3929 de 2013

3. COMPOSICIÓN (materias primas y aditivos)

Lulo y **antioxidante** (ácido ascórbico),

4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

El producto cumple con las siguientes características:

Sabor: Característico del lulo — **Olor:** Propio del lulo
Color: Naranja Característico del lulo — **Textura:** Espesa
Sin contaminación percibida visualmente — Sin objetos extraños

5. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

El producto cumple con las siguientes características fisicoquímicas
Acidez titulable expresada como ácido cítrico anhídrido %m/m: mínimo 1,0
Porcentaje mínimo de sólidos disueltos por lectura refractométrica a 20ºC (º Brix): mínimo 6,0

6. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS (MICROBIOLÓGICAS)

El producto cumple con los siguientes parámetros microbiológicos:

Requisitos	Parámetro			
	N	m	M	c
Recuento aerobios mesófilos ufc/g	5	1000	3000	0
Recuento E. Coli ufc/g o ml	5	<10	-	0
Recuento de mohos y levaduras ufc/g o ml	5	100	200	2
Detección de salmonella/25 g	5	Ausencia	-	0

Basados en la Resolución 1407 de 2022. Numeral 5.2 Pulpa congelada. Ministerio de Salud y Protección Social

7. REQUISITOS LEGALES

El producto cumple la siguiente normatividad:
Resolución 2674 de 2013 (BPM)
Resolución 3929 de 2013 (pulpas)
NTC 5468 (pulpas)
Resolución 2115 de 2013
Resolución 5109 de 2005 (rotulado)
Resolución 2492 de 2022 (rotulado nutricional)
Codex Alimentarius Norma 300 (ácido ascórbico)
Resolución 1407 de 2022 (parámetros microbiológicos alimentos)
Resolución 2906 de 2007 (Límites máximos plaguicidas)
Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012 (Requisitos sanitarios de material en la producción de alimentos)
Resolución 834 de 2013 (Requisitos sanitarios de empaques de alimentos)

EMPÚLPATE	**FICHA TÉCNICA DE PULPA DE LULO PRODUCTO TERMINADO**	CÓDIGO: FT-Q-01	VERSIÓN: 1
		F.A.: 09/10/2024	Pág 2 de 2

8. FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Pulpa lista para preparar refrescos o bebidas con fruta u otras preparaciones gastronómicas e industriales. Puede ser consumida por toda la población a cualquier hora del día, especialmente después de las comidas.

9. VIDA ÚTIL PREVISTA

Ocho (8) meses conservada en congelación a temperaturas entre -5°C a -18°C

10. INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACION Y USO

EN REFRESCOS Y BEBIDAS CON FRUTA

Descongelar el producto en refrigeración (no al ambiente); puede licuar o mezclar manualmente en un recipiente previamente higienizado.
Adicione azúcar, agua y/o hielo al gusto, teniendo en cuenta el rendimiento de la pulpa.
Sirva inmediatamente o almacene en refrigeración mientras se distribuye a los usuarios finales.

11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto debe mantenerse congelado a temperaturas entre -18°C a -2°C.
La pulpa de fruta no se debe almacenar con otros productos en la misma área.
Después de abierta debe consumirse en el menor tiempo posible.

12. EMPAQUE

Material: Polipropileno Calibre 4 ***Presentación***: Bolsa Desde 100 gramos hasta 10 Kg

13. EMBALAJE

La pulpa de fruta para su distribución es embalada en canastillas con bolsa capuchona cerrada, en caja o según especificaciones del cliente.

14. REQUISITOS DE ETIQUETADO

El producto cumple con la resolución 5109 de 2005 el rotulo del empaque primario cuenta con la siguiente información: **Identificación de Lote** (DIA/MES de fabricación), **Fecha de vencimiento** (MES/AÑO), **Denominación del producto** (Variedad marcada del listado), **Marca** (EMPÚLPATE), **Nombre de la empresa** (FRUTOS SH), **Peso Neto** (según presentación), **Permiso Sanitario Invima** (PSA-0004716-2024), **Ingredientes** (listado de las materias primas), **Condiciones de almacenamiento** (Manténgase congelado a -18ºC), Dirección y Teléfono de la empresa.

15. MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN

Vehículo refrigerado cerrado con control de temperatura: 0-4 º C
Los tiempos de distribución hasta la entrega final no pueden superar las 24 horas.

16. ALERGENOS o ingredientes hipersensibles

No presenta ingredientes que puedan generar hipersensibilidad de acuerdo a lo establecido en reglamentación nacional.

17. RESPONSABLE

SANTIAGO HERNANDEZ FERREIRA-Gerente General

18. DATOS FABRICANTE

Central de Abastos Bodega 13 Modulo 5
Correo contacto: santiagohernandezferreira17@gmail.com

EMPÚLPATE	**FICHA TÉCNICA DE PULPA GUAYABA PRODUCTO TERMINADO**	CÓDIGO: FT-Q-01	VERSIÓN: 1
		F.A.: 09/10/2024	Pág 1 de 2

1. IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DEL PRODUCTO:	PERMISO SANITARIO INVIMA:
PULPA DE GUAYABA CONGELADA	PSA-0004716-2024

2. DESCRIPCIÓN FÍSICA

Producto obtenido por la trituración y tamizado de la parte comestible de las frutas frescas, sanas, maduras, limpias y desinfectadas. Basados en la Resolución 3929 de 2013

3. COMPOSICIÓN (materias primas y aditivos)

Guayaba y **antioxidante** (ácido ascórbico),

4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

El producto cumple con las siguientes características:

Sabor: Característico de la guayaba madura
Olor: Propio de la guayaba madura
Color: Característico de la guayaba
Textura: Espesa
Sin contaminación percibida visualmente
Sin objetos extraños

5. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

El producto cumple con las siguientes características fisicoquímicas

Acidez titulable expresada como ácido cítrico anhídrido %m/m: mínimo 0,45

Porcentaje mínimo de sólidos disueltos por lectura refractométrica a 20ºC (º Brix): mínimo 7,5

6. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS (MICROBIOLÓGICAS)

El producto cumple con los siguientes parámetros microbiológicos:

Requisitos	Parámetro			
	N	m	M	c
Recuento aerobios mesófilos ufc/g	5	1000	3000	0
Recuento E. Coli ufc/g o ml	5	<10	-	0
Recuento de mohos y levaduras ufc/g o ml	5	100	200	2
Detección de salmonella/25 g	5	Ausencia	-	0

Basados en la Resolución 1407 de 2022. Numeral 5.2 Pulpa congelada. Ministerio de Salud y Protección Social

7. REQUISITOS LEGALES

El producto cumple la siguiente normatividad:

Resolución 2674 de 2013 (BPM)
Resolución 3929 de 2013 (pulpas)
NTC 5468 (pulpas)
Resolución 2115 de 2013
Resolución 5109 de 2005 (rotulado)
Resolución 2492 de 2022 (rotulado nutricional)
Codex Alimentarius Norma 300 (ácido ascórbico)
Resolución 1407 de 2022 (parámetros microbiológicos alimentos)
Resolución 2906 de 2007 (Límites máximos plaguicidas)
Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012 (Requisitos sanitarios de material en la producción de alimentos)
Resolución 834 de 2013 (Requisitos sanitarios de empaques de alimentos)

EMPÚLPATE	**FICHA TÉCNICA DE PULPA GUAYABA PRODUCTO TERMINADO**	CÓDIGO: FT-Q-01	VERSIÓN: 1
		F.A.: 09/10/2024	Pág 2 de 2

8. FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Pulpa lista para preparar refrescos o bebidas con fruta u otras preparaciones gastronómicas e industriales. Puede ser consumida por toda la población a cualquier hora del día, especialmente después de las comidas.

9. VIDA ÚTIL PREVISTA

Ocho (8) meses conservada en congelación a temperaturas entre -5°C a -18°C

10. INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACION Y USO

EN REFRESCOS Y BEBIDAS CON FRUTA

Descongelar el producto en refrigeración (no al ambiente); puede licuar o mezclar manualmente en un recipiente previamente higienizado.
Adicione azúcar, agua y/o hielo al gusto, teniendo en cuenta el rendimiento de la pulpa.
Sirva inmediatamente o almacene en refrigeración mientras se distribuye a los usuarios finales.

11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto debe mantenerse congelado a temperaturas entre -18°C a -2°C.
La pulpa de fruta no se debe almacenar con otros productos en la misma área.
Después de abierta debe consumirse en el menor tiempo posible.

12. EMPAQUE

Material: Polipropileno Calibre 4 ***Presentación***: Bolsa Desde 100 gramos hasta 10 Kg

13. EMBALAJE

La pulpa de fruta para su distribución es embalada en canastillas con bolsa capuchona cerrada, en caja o según especificaciones del cliente.

14. REQUISITOS DE ETIQUETADO

El producto cumple con la resolución 5109 de 2005 el rotulo del empaque primario cuenta con la siguiente información: **Identificación de Lote** (DIA/MES de fabricación), **Fecha de vencimiento** (MES/AÑO), **Denominación del producto** (Variedad marcada del listado), **Marca** (EMPÚLPATE), **Nombre de la empresa** (FRUTOS SH), **Peso Neto** (según presentación), **Permiso Sanitario Invima** (PSA-0004716-2024), **Ingredientes** (listado de las materias primas), **Condiciones de almacenamiento** (Manténgase congelado a -18ºC), Dirección y Teléfono de la empresa.

15. MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN

Vehículo refrigerado cerrado con control de temperatura: 0-4 º C
Los tiempos de distribución hasta la entrega final no pueden superar las 24 horas.

16. ALERGENOS o ingredientes hipersensibles

No presenta ingredientes que puedan generar hipersensibilidad de acuerdo a lo establecido en reglamentación nacional.

17. RESPONSABLE

SANTIAGO HERNANDEZ FERREIRA-Gerente General

18. DATOS FABRICANTE

Central de Abastos Bodega 13 Modulo 5
Correo contacto: santiagohernandezferreira17@gmail.com

EMPÚLPATE	**FICHA TÉCNICA PULPA DE CURUBA PRODUCTO TERMINADO**	CÓDIGO: FT-Q-01	VERSIÓN: 1
		F.A.: 09/10/2024	Pág 1 de 2

1. IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DEL PRODUCTO:	PERMISO SANITARIO INVIMA:
PULPA DE CURUBA CONGELADA	PSA-0004716-2024

2. DESCRIPCIÓN FÍSICA

Producto obtenido por la trituración y tamizado de la parte comestible de las frutas frescas, sanas, maduras, limpias y desinfectadas. Basados en la Resolución 3929 de 2013

3. COMPOSICIÓN (materias primas y aditivos)

Curuba y **antioxidante** (ácido ascórbico),

4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

El producto cumple con las siguientes características:

Sabor: Característico de la curuba madura
Olor: Propio de la curuba madura
Color: Característico de la curuba madura
Textura: Espesa
Sin contaminación percibida visualmente
Sin objetos extraños

5. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

El producto cumple con las siguientes características fisicoquímicas

Acidez titulable expresada como ácido cítrico anhídrido %m/m: mínimo 1,0

Porcentaje mínimo de sólidos disueltos por lectura refractométrica a 20ºC (º Brix): mínimo 8,0

6. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS (MICROBIOLÓGICAS)

El producto cumple con los siguientes parámetros microbiológicos:

Requisitos	Parámetro			
	N	m	M	c
Recuento aerobios mesófilos ufc/g	5	1000	3000	0
Recuento E. Coli ufc/g o ml	5	<10	-	0
Recuento de mohos y levaduras ufc/g o ml	5	100	200	2
Detección de salmonella/25 g	5	Ausencia	-	0

Basados en la Resolución 1407 de 2022. Numeral 5.2 Pulpa congelada. Ministerio de Salud y Protección Social

7. REQUISITOS LEGALES

El producto cumple la siguiente normatividad:

Resolución 2674 de 2013 (BPM)
Resolución 3929 de 2013 (pulpas)
NTC 5468 (pulpas)
Resolución 2115 de 2013
Resolución 5109 de 2005 (rotulado)
Resolución 2492 de 2022 (rotulado nutricional)
Codex Alimentarius Norma 300 (ácido ascórbico)
Resolución 1407 de 2022 (parámetros microbiológicos alimentos)
Resolución 2906 de 2007 (Límites máximos plaguicidas)
Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012 (Requisitos sanitarios de material en la producción de alimentos)
Resolución 834 de 2013 (Requisitos sanitarios de empaques de alimentos)

EMPÚLPATE	**FICHA TÉCNICA PULPA DE CURUBA PRODUCTO TERMINADO**	CÓDIGO: FT-Q-01	VERSIÓN: 1
		F.A.: 09/10/2024	Pág 2 de 2

8. FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Pulpa lista para preparar refrescos o bebidas con fruta u otras preparaciones gastronómicas e industriales. Puede ser consumida por toda la población a cualquier hora del día, especialmente después de las comidas.

9. VIDA ÚTIL PREVISTA

Ocho (8) meses conservada en congelación a temperaturas entre -5°C a -18°C

10. INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACION Y USO

EN REFRESCOS Y BEBIDAS CON FRUTA

Descongelar el producto en refrigeración (no al ambiente); puede licuar o mezclar manualmente en un recipiente previamente higienizado.
Adicione azúcar, agua y/o hielo al gusto, teniendo en cuenta el rendimiento de la pulpa.
Sirva inmediatamente o almacene en refrigeración mientras se distribuye a los usuarios finales.

11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto debe mantenerse congelado a temperaturas entre -18°C a -2°C.
La pulpa de fruta no se debe almacenar con otros productos en la misma área.
Después de abierta debe consumirse en el menor tiempo posible.

12. EMPAQUE

Material: Polipropileno Calibre 4 ***Presentación***: Bolsa Desde 100 gramos hasta 10 Kg

13. EMBALAJE

La pulpa de fruta para su distribución es embalada en canastillas con bolsa capuchona cerrada, en caja o según especificaciones del cliente.

14. REQUISITOS DE ETIQUETADO

El producto cumple con la resolución 5109 de 2005 el rotulo del empaque primario cuenta con la siguiente información: **Identificación de Lote** (DIA/MES de fabricación), **Fecha de vencimiento** (MES/AÑO), **Denominación del producto** (Variedad marcada del listado), **Marca** (EMPÚLPATE), **Nombre de la empresa** (FRUTOS SH), **Peso Neto** (según presentación), **Permiso Sanitario Invima** (PSA-0004716-2024), **Ingredientes** (listado de las materias primas), **Condiciones de almacenamiento** (Manténgase congelado a -18ºC), Dirección y Teléfono de la empresa.

15. MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN

Vehículo refrigerado cerrado con control de temperatura: 0-4 º C
Los tiempos de distribución hasta la entrega final no pueden superar las 24 horas.

16. ALERGENOS o ingredientes hipersensibles

No presenta ingredientes que puedan generar hipersensibilidad de acuerdo a lo establecido en reglamentación nacional.

17. RESPONSABLE

SANTIAGO HERNANDEZ FERREIRA-Gerente General

18. DATOS FABRICANTE

Central de Abastos Bodega 13 Modulo 5
Correo contacto: santiagohernandezferreira17@gmail.com

EMPÚLPATE	**FICHA TÉCNICA PULPA DE LIMON PRODUCTO TERMINADO**	CÓDIGO: FT-Q-01	VERSIÓN: 1
		F.A.: 09/10/2024	Pág 1 de 2

1. IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DEL PRODUCTO:	PERMISO SANITARIO INVIMA:
PULPA DE LIMON CONGELADA	PSA-0004716-2024

2. DESCRIPCIÓN FÍSICA

Producto obtenido por la trituración y tamizado de la parte comestible de las frutas frescas, sanas, maduras, limpias y desinfectadas. Basados en la Resolución 3929 de 2013

3. COMPOSICIÓN (materias primas y aditivos)

Limón y **antioxidante** (ácido ascórbico),

4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

El producto cumple con las siguientes características:

Sabor: Característico del limón — **Olor**: Propio del limón

Color: Característico del limón — **Textura**: Liquido

Sin contaminación percibida visualmente — Sin objetos extraños

5. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

El producto cumple con las siguientes características fisicoquímicas

Acidez titulable expresada como ácido cítrico anhídrido %m/m: mínimo 4,5

Porcentaje mínimo de sólidos disueltos por lectura refractométrica a 20ºC (º Brix): mínimo 6,0

6. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS (MICROBIOLÓGICAS)

El producto cumple con los siguientes parámetros microbiológicos:

Requisitos	Parámetro			
	N	m	M	c
Recuento aerobios mesófilos ufc/g	5	1000	3000	0
Recuento E. Coli ufc/g o ml	5	<10	-	0
Recuento de mohos y levaduras ufc/g o ml	5	100	200	2
Detección de salmonella/25 g	5	Ausencia	-	0

Basados en la Resolución 1407 de 2022. Numeral 5.2 Pulpa congelada. Ministerio de Salud y Protección Social

7. REQUISITOS LEGALES

El producto cumple la siguiente normatividad:

Resolución 2674 de 2013 (BPM)
Resolución 3929 de 2013 (pulpas)
NTC 5468 (pulpas)
Resolución 2115 de 2013
Resolución 5109 de 2005 (rotulado)
Resolución 2492 de 2022 (rotulado nutricional)
Codex Alimentarius Norma 300 (ácido ascórbico)
Resolución 1407 de 2022 (parámetros microbiológicos alimentos)
Resolución 2906 de 2007 (Límites máximos plaguicidas)
Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012 (Requisitos sanitarios de material en la producción de alimentos)
Resolución 834 de 2013 (Requisitos sanitarios de empaques de alimentos)

EMPÚLPATE	**FICHA TÉCNICA PULPA DE LIMON PRODUCTO TERMINADO**	CÓDIGO: FT-Q-01	VERSIÓN: 1
		F.A.: 09/10/2024	Pág 2 de 2

8. FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Pulpa lista para preparar refrescos o bebidas con fruta u otras preparaciones gastronómicas e industriales. Puede ser consumida por toda la población a cualquier hora del día, especialmente después de las comidas.

9. VIDA ÚTIL PREVISTA

Ocho (8) meses conservada en congelación a temperaturas entre -5°C a -18°C

10. INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACION Y USO

EN REFRESCOS Y BEBIDAS CON FRUTA

Descongelar el producto en refrigeración (no al ambiente); puede licuar o mezclar manualmente en un recipiente previamente higienizado.
Adicione azúcar, agua y/o hielo al gusto, teniendo en cuenta el rendimiento de la pulpa.
Sirva inmediatamente o almacene en refrigeración mientras se distribuye a los usuarios finales.

11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto debe mantenerse congelado a temperaturas entre -18°C a -2°C.
La pulpa de fruta no se debe almacenar con otros productos en la misma área.
Después de abierta debe consumirse en el menor tiempo posible.

12. EMPAQUE

Material: Polipropileno Calibre 4 ***Presentación***: Bolsa Desde 100 gramos hasta 10 Kg

13. EMBALAJE

La pulpa de fruta para su distribución es embalada en canastillas con bolsa capuchona cerrada, en caja o según especificaciones del cliente.

14. REQUISITOS DE ETIQUETADO

El producto cumple con la resolución 5109 de 2005 el rotulo del empaque primario cuenta con la siguiente información: **Identificación de Lote** (DIA/MES de fabricación), **Fecha de vencimiento** (MES/AÑO), **Denominación del producto** (Variedad marcada del listado), **Marca** (EMPÚLPATE), **Nombre de la empresa** (FRUTOS SH), **Peso Neto** (según presentación), **Permiso Sanitario Invima** (PSA-0004716-2024), **Ingredientes** (listado de las materias primas), **Condiciones de almacenamiento** (Manténgase congelado a -18ºC), Dirección y Teléfono de la empresa.

15. MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN

Vehículo refrigerado cerrado con control de temperatura: 0-4 º C
Los tiempos de distribución hasta la entrega final no pueden superar las 24 horas.

16. ALERGENOS o ingredientes hipersensibles

No presenta ingredientes que puedan generar hipersensibilidad de acuerdo a lo establecido en reglamentación nacional.

17. RESPONSABLE

SANTIAGO HERNANDEZ FERREIRA-Gerente General

18. DATOS FABRICANTE

Central de Abastos Bodega 13 Modulo 5

Correo contacto: santiagohernandezferreira17@gmail.com

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima

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

RESOLUCION Nro. 2024052974

Por la cual se Modifica una Resolucion

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

EXPEDIENTE: 20280616 **RADICACION:** 20241262326 **FECHA:** 2024/10/09

REGISTRO No.: PSA-0004716-2024 **VIGENCIA:** 2031/05/28

ANTECEDENTES

Mediante Resolución 2024024058 del 28 de mayo de 2024, el Invima cocnedió Permiso Sanitario PSA-0004716-2024 (VIGENTE HASTA: 2031/05/28 EXPEDIENTE: 20280616 RADICACION: 20241130094); MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER PRODUCTO: PULPA DE FRUTA CONGELADA y sus variedades en esta autorizada. MARCA: EMPÚLPATE, FRUTOS SH, PRESENTACION COMERCIAL: Desde 100 gramos hasta 250 Kilogramos, TITULAR(ES): SANTIAGO HERNANDEZ FERREIRA PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO FRUTOS SH con domicilio en LEBRIJA - SANTANDER, FABRICANTE(S): SANTIAGO HERNANDEZ FERREIRA PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO FRUTOS SH Ubicado en la VEREDA AGUIRRE LOTE VILLA CAROLINA, con domicilio en LEBRIJA - SANTANDER,

Que mediante radicado No. 20241262326 de fecha 2024/10/09 el Señor(a) SANTIAGO HERNANDEZ FERREIRA actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

En el sentido de autorizar:

Cambio en la ubicación de titular y fabricante

CONSIDERACIONES

Una vez revisada la documentación aportada por el interesado, el despacho observa que cumple con los requisitos establecidos en el Decreto - Ley 019 de 2012, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, la Resolución 3168 de 2015, y la Resolución No. 2021032459 del 4 de agosto de 2021, expedida por el Invima para la concesión de dicho trámite. Con fundamento en lo anterior, la Dirección de Alimentos y Bebidas.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió Permiso Sanitario No. PSA-0004716-2024 , a favor de TITULAR(ES): SANTIAGO HERNANDEZ FERREIRA PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO FRUTOS SH con domicilio en LEBRIJA - SANTANDER,

En el sentido de autorizar:

Cambio en la ubicación del titular y fabricante SANTIAGO HERNANDEZ FERREIRA PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO FRUTOS SH, quedandeo en adelante VIA PALENQUE CAFE MADRID # 44 - 96
BODEGA 13 MODULO 5/BUCARAMANGA/COLOMBIA

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

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

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

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. El 19 de Noviembre de 2024

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

INVIMA

Firmado digitalmente por
ALBA ROCIO JIMENEZ
TOVAR
Fecha: 2024/11/19
18:14:05 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C.,
Colombia

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA TECNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCION Nro. 2024024058 del 28 de Mayo de 2024

Por la cual se concede un Permiso Sanitario de Alimentos (Medio Riesgo)

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

ANTECEDENTES

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

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

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

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

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

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20241130094 de fecha 2024/05/28 el (la) Señor(a) SANTIAGO HERNANDEZ FERREIRA actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Permiso Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder PERMISO SANITARIO por el termino de Siete (7) años al producto que se describe a continuacion:

P E R M I S O SANITARIO No.: PSA-0004716-2024

VIGENTE HASTA: 2031/05/28

EXPEDIENTE: 20280616 **RADICACION:** 20241130094

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: PULPA DE FRUTA CONGELADA VARIEDAD: 1. AGRAZ, 2. ARAZÁ, 3. ASAÍ,4. BADEA, 5. BANANO, 6. BOROJÓ, 7. CHONTADURO, 8. CIRUELA, 9. COCO, 10. COPAZU, 11.COROZO, 12. CURUBA, 13. DURAZNO, 14. FEIJOA, 15.FRESA, 16.GRANADILLA, 17.GUANÁBANA, 18.GUAYABA, 19.GULUPA,20. KIWI, 21.LIMÓN, 22.LULO, 23.MANDARINA, 24.MANGO, 25.MANZANA, 26.MARACUYÁ, 27.MELÓN, 28.MORA,29.NARANJA, 30. NÍSPERO, 31.PAPAYA, 32.PERA, 33.PIÑA, 34.PITAHAYA, 35.SANDIA, 36.TAMARINDO, 37.TOMATE DE ÁRBOL, 38.TORONJA, 39.UCHUVA,40. UVA, 41.ZAPOTE, 42. MEZCLA DE PULPA DE (PIÑA, SANDIA, PAPAYA, BANANO Y MANGO) NOMBRE DE FANTASIA "PULPA TROPICAL", 43.MEZCLA DE PULPA (MORA, FRESA, CIRUELA), NOMBRE DE FANTASIA "PULPA FRUTOS ROJOS",44. MEZCLA DE PULPA (PIÑA, NARANJA, MARACUYA Y MANGO), NOMBRE DE FANTASIA "PULPA FRUTOS AMARILLOS", 45.MEZCLA DE PULPA (MORA, ARANDANOS Y

UVA AGRAZ), NOMBRE
DE FANTASIA "PULPA BLUEBERRY", 46.MEZCLA DE PULPA (PIÑA, PAPAYA Y GUAYABA NOMBRE DE
FANTASIA "PULPA FRUTOS DE MI TIERRA", 47.MEZCLA DE PULPA (MARACUYA Y MANGO), NOMBRE
DE FANTASIA "PULPA FRUTOS DE LA PASIÓN", 48. MEZCLA DE PULPA (MANGO, PIÑA Y FRESA),
NOMBRE DE FANTASIA "PULPA FANTASIA", 49. MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y COCO) NOMBRE DE
FANTASIA "PULPA LIMONADA DE COCO", 50.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y MANGO) NOMBRE DE
FANTASIA "PULPA LIMONADA DE MANGO", 51.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y FRESA) NOMBRE DE
FANTASIA "PULPA LIMONADA DE FRESA",52.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y SANDIA) NOMBRE DE
FANTASIA "PULPA LIMONADA DE SANDIA", 53.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y GROSELLLAS) NOMBRE
DE FANTASIA "PULPA LIMONADA DE GROSELLAS", 54. MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y TAMARINDO)
NOMBRE DE FANTASIA "PULPA LIMONADA DE TAMARINDO", 55. MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y
CEREZA) NOMBRE DE FANTASIA "PULPA LIMONADA CEREZADA, 56. MEZCLA DE PULPA (LIMÓN,
MARACUYA Y MANGO) NOMBRE DE FANTASÍA (PULPA MARACUMANGO", 57. MEZCLA DE PULPA
(LIMÓN Y MANGO BICHE) NOMBRE DE FANTASIA "PULPA LIMONADA DE MANGO BICHE", 58.
MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y HIERBABUENA) NOMBRE DE FANTASIA "PULPA LIMONADA
HIERBABUENA".
PULPA DE FRUTA AZUCARADA CONGELADA VARIEDAD: 59. AGRAZ, 60. ARAZÁ, 61.ASAÍ, 62.BADEA,
63.BANANO, 64.BOROJÓ, 65.CHONTADURO, 66.CIRUELA, 67.COCO, 68.COPAZU, 69.COROZO, 70.
CURUBA, 71.DURAZNO, 72.FEIJOA, 73.FRESA, 74.GRANADILLA, 75.GUANÁBANA, 76.GUAYABA,
77.GULUPA, 78.KIWI, 79.LIMÓN, 80.LULO, 81.MANDARINA, 82.MANGO, 83.MANZANA,
84.MARACUYÁ, 85.MELÓN, 86.MORA, 87.NARANJA, 88.NÍSPERO, 89.PAPAYA, 90.PERA, 91.PIÑA,
92.PITAHAYA, 93.SANDIA, 94.TAMARINDO, 95.TOMATE DE ÁRBOL, 96.TORONJA, 97.UCHUVA,
98.UVA, 99.ZAPOTE, 100.MEZCLA DE PULPA DE (PIÑA, SANDIA, PAPAYA, BANANO Y MANGO)
NOMBRE DE FANTASIA "PULPA TROPICAL", 101.MEZCLA DE PULPA (MORA, FRESA, CIRUELA),
NOMBRE DE FANTASIA "PULPA FRUTOS ROJOS", 102.MEZCLA DE PULPA (PIÑA, NARANJA,
MARACUYA Y MANGO), NOMBRE DE FANTASIA "PULPA FRUTOS AMARILLOS", 103.MEZCLA DE
PULPA (MORA, ARANDANOS Y UVA AGRAZ), NOMBRE DE FANTASIA "PULPA BLUEBERRY",
104.MEZCLA DE PULPA (PIÑA, PAPAYA Y GUAYABA NOMBRE DE FANTASIA "PULPA FRUTOS DE MI
TIERRA", 105. MEZCLA DE PULPA (MARACUYA Y MANGO), NOMBRE DE FANTASIA "PULPA FRUTOS
DE LA PASIÓN", 106.MEZCLA DE PULPA (MANGO, PIÑA Y FRESA), NOMBRE DE FANTASIA "PULPA
FANTASIA", 107.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y COCO) NOMBRE DE FANTASIA "PULPA LIMONADA DE
COCO", 108.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y MANGO) NOMBRE DE FANTASIA "PULPA LIMONADA DE
MANGO", 109. MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y FRESA) NOMBRE DE FANTASIA "PULPA LIMONADA DE
FRESA", 110.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y SANDIA) NOMBRE DE FANTASIA "PULPA LIMONADA DE
SANDIA", 111.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y GROSELLLAS) NOMBRE DE FANTASIA "PULPA LIMONADA
DE GROSELLAS", 112.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y TAMARINDO) NOMBRE DE FANTASIA "PULPA
LIMONADA DE TAMARINDO", 113.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y CEREZA) NOMBRE DE FANTASIA
"PULPA LIMONADA CEREZADA, 114.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN, MARACUYA Y MANGO) NOMBRE DE
FANTASÍA (PULPA MARACUMANGO", 115.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y MANGO BICHE) NOMBRE DE

FANTASIA "PULPA LIMONADA DE MANGO BICHE",, 116.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y HIERBABUENA)
NOMBRE DE FANTASIA "PULPA LIMONADA HIERBABUENA". 117. MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y
TORONJA). 118. MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y GUAYABA)
PULPA DE FRUTA PASTEURIZADA VARIEDAD: 119.AGRAZ, 120. ARAZÁ, 121.ASAÍ, 122.BADEA,
123.BANANO, 124.BOROJÓ, 125.CHONTADURO, 126.CIRUELA, 127.COCO, 128.COPAZU,
129.COROZO, 130.CURUBA, 131.DURAZNO, 132.FEIJOA, 133.FRESA, 134.GRANADILLA,
135.GUANÁBANA, 136.GUAYABA, 137.GULUPA, 138.KIWI,139. LIMÓN, 140.LULO, 141.MANDARINA,
142.MANGO, 143.MANZANA, 144.MARACUYÁ, 145.MELÓN, 146.MORA, 147.NARANJA,
148.NÍSPERO, 149.PAPAYA, 150.PERA, 152.PIÑA, 153.PITAHAYA, 154.SANDIA, 155.TAMARINDO,
156.TOMATE DE ÁRBOL, 157.TORONJA, 158.UCHUVA, 159.UVA, 160.ZAPOTE, 161.MEZCLA DE PULPA
DE (PIÑA, SANDIA, PAPAYA, BANANO Y MANGO) NOMBRE DE FANTASIA "PULPA TROPICAL",
162.MEZCLA DE PULPA (MORA, FRESA, CIRUELA), NOMBRE DE FANTASIA "PULPA FRUTOS ROJOS",
163.MEZCLA DE PULPA (PIÑA, NARANJA, MARACUYA Y MANGO), NOMBRE DE FANTASIA "PULPA
FRUTOS AMARILLOS", 164.MEZCLA DE PULPA (MORA, ARANDANOS Y UVA AGRAZ), NOMBRE DE
FANTASIA "PULPA BLUEBERRY", 165.MEZCLA DE PULPA (PIÑA, PAPAYA Y GUAYABA NOMBRE DE
FANTASIA "PULPA FRUTOS DE MI TIERRA", 166. MEZCLA DE PULPA (MARACUYA Y MANGO), NOMBRE
DE FANTASIA "PULPA FRUTOS DE LA PASIÓN", 167.MEZCLA DE PULPA (MANGO, PIÑA Y FRESA),
NOMBRE DE FANTASIA "PULPA FANTASIA", 168.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y COCO) NOMBRE DE
FANTASIA "PULPA LIMONADA DE COCO", 169.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y MANGO) NOMBRE DE
FANTASIA "PULPA LIMONADA DE MANGO", 170.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y FRESA) NOMBRE DE
FANTASIA "PULPA LIMONADA DE FRESA", 171.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y SANDIA) NOMBRE DE
FANTASIA "PULPA LIMONADA DE SANDIA", 172.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y GROSELLLAS) NOMBRE
DE FANTASIA "PULPA LIMONADA DE GROSELLAS", 173.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y TAMARINDO)
NOMBRE DE FANTASIA "PULPA LIMONADA DE TAMARINDO", 174. MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y
CEREZA) NOMBRE DE FANTASIA "PULPA LIMONADA CEREZADA, 175. MEZCLA DE PULPA (LIMÓN,
MARACUYA Y MANGO) NOMBRE DE FANTASÍA (PULPA MARACUMANGO", 176. MEZCLA DE PULPA
(LIMÓN Y MANGO BICHE) NOMBRE DE FANTASIA "PULPA LIMONADA DE MANGO BICHE", 177.
MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y HIERBABUENA) NOMBRE DE FANTASIA "PULPA LIMONADA
HIERBABUENA"
PULPA DE FRUTA AZUCARADA PASTEURIZADA VARIEDAD: 178.AGRAZ, 179.ARAZÁ, 180.ASAÍ,
181.BADEA, 182.BANANO, 183.BOROJÓ, 184.CHONTADURO, 185.CIRUELA, 186.COCO, 187.COPAZU,
188.COROZO, 189.CURUBA, 190.DURAZNO, 191.FEIJOA, 192.FRESA, 193.GRANADILLA,
194.GUANÁBANA, 195.GUAYABA, 196.GULUPA, 197.KIWI, 198.LIMÓN, 199.LULO, 200.MANDARINA,
201.MANGO, 202.MANZANA, 203.MARACUYÁ, 204.MELÓN, 205.MORA, 206.NARANJA,
207.NÍSPERO, 208.PAPAYA, 209.PERA, 210.PIÑA, 211.PITAHAYA, 212.SANDIA, 213. TAMARINDO,
214.TOMATE DE ÁRBOL, 215.TORONJA, 216.UCHUVA, 217.UVA, 218.ZAPOTE, 219.MEZCLA DE PULPA
DE (PIÑA, SANDIA, PAPAYA, BANANO Y MANGO) NOMBRE DE FANTASIA "PULPA TROPICAL",
220.MEZCLA DE PULPA (MORA, FRESA, CIRUELA), NOMBRE DE FANTASIA "PULPA FRUTOS ROJOS",
221.MEZCLA DE PULPA (PIÑA, NARANJA, MARACUYA Y MANGO), NOMBRE DE FANTASIA "PULPA

FRUTOS AMARILLOS", 222.MEZCLA DE PULPA (MORA, ARANDANOS Y UVA AGRAZ), NOMBRE DE
FANTASIA "PULPA BLUEBERRY", 223.MEZCLA DE PULPA (PIÑA, PAPAYA Y GUAYABA NOMBRE DE
FANTASIA "PULPA FRUTOS DE MI TIERRA", 224.MEZCLA DE PULPA (MARACUYA Y MANGO), NOMBRE
DE FANTASIA "PULPA FRUTOS DE LA PASIÓN", 225.MEZCLA DE PULPA (MANGO, PIÑA Y FRESA),
NOMBRE DE FANTASIA "PULPA FANTASIA", 226.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y COCO) NOMBRE DE
FANTASIA "PULPA LIMONADA DE COCO", 227.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y MANGO) NOMBRE DE
FANTASIA "PULPA LIMONADA DE MANGO", 228.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y FRESA) NOMBRE DE
FANTASIA "PULPA LIMONADA DE FRESA", 229.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y SANDIA) NOMBRE DE
FANTASIA "PULPA LIMONADA DE SANDIA", 230.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y GROSELLLAS) NOMBRE
DE FANTASIA "PULPA LIMONADA DE GROSELLAS", 231.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y TAMARINDO)
NOMBRE DE FANTASIA "PULPA LIMONADA DE TAMARINDO", 232.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y
CEREZA) NOMBRE DE FANTASIA "PULPA LIMONADA CEREZADA, 233.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN,
MARACUYA Y MANGO) NOMBRE DE FANTASÍA (PULPA MARACUMANGO", 234.MEZCLA DE PULPA
(LIMÓN Y MANGO BICHE) NOMBRE DE FANTASIA "PULPA LIMONADA DE MANGO BICHE",,
235.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y HIERBABUENA) NOMBRE DE FANTASIA "PULPA LIMONADA
HIERBABUENA".
PULPA DE FRUTA CONGELADA CON TROZOS DE FRUTA VARIEDAD: 236.AGRAZ, 237.ARAZÁ,
238.ASAÍ, 239.BADEA, 240.BANANO, 241.BOROJÓ, 242.CHONTADURO, 243.CIRUELA, 244.COCO,
245.COPAZU, 246.COROZO, 247.CURUBA, 248.DURAZNO, 249.FEIJOA, 250.FRESA, 251.GRANADILLA,
252.GUANÁBANA, 253.GUAYABA, 254.GULUPA, 255.KIWI, 256.LIMÓN, 257.LULO, 258.MANDARINA,
259.MANGO, 260.MANZANA, 261.MARACUYÁ, 262.MELÓN, 263.MORA, 264.NARANJA,
265.NÍSPERO, 266.PAPAYA, 267.PERA, 268.PIÑA, 269.PITAHAYA, 270.SANDIA, 271.TAMARINDO,
272.TOMATE DE ÁRBOL, 273.TORONJA, 274.UCHUVA, 275.UVA, 276.ZAPOTE, 277.MEZCLA DE PULPA
DE (PIÑA, SANDIA, PAPAYA, BANANO Y MANGO) NOMBRE DE FANTASIA "PULPA TROPICAL",
278.MEZCLA DE PULPA (MORA, FRESA, CIRUELA), NOMBRE DE FANTASIA "PULPA FRUTOS ROJOS",
279.MEZCLA DE PULPA (PIÑA, NARANJA, MARACUYA Y MANGO), NOMBRE DE FANTASIA "PULPA
FRUTOS AMARILLOS", 280. MEZCLA DE PULPA (MORA, ARANDANOS Y UVA AGRAZ), NOMBRE DE
FANTASIA "PULPA BLUEBERRY", 281.MEZCLA DE PULPA (PIÑA, PAPAYA Y GUAYABA NOMBRE DE
FANTASIA "PULPA FRUTOS DE MI TIERRA", 282.MEZCLA DE PULPA (MARACUYA Y MANGO), NOMBRE
DE FANTASIA "PULPA FRUTOS DE LA PASIÓN", 283.MEZCLA DE PULPA (MANGO, PIÑA Y FRESA),
NOMBRE DE FANTASIA "PULPA FANTASIA", 284.MEZCLA DE PULPA (PIÑA, DURANZO, MANZANA,
NARANJA, PERA, UVA, FRESA), NOMBRE DE FANTASIA "PULPA PARA SANGRIA",
MEZCLA DE PULPA DE FRUTA CONGELADA ENDULZADA CON PANELA VARIEDAD: 285.MEZCLA DE
PULPA (LIMÓN Y COCO) ENDULZADA CON PANELA NOMBRE DE FANTASIA "PULPA LIMONADA DE
COCO CON PANELA", 286.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y MANGO) ENDULZADA CON PANELA NOMBRE
DE FANTASIA "PULPA LIMONADA DE MANGO CON PANELA", 287.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y FRESA)
ENDULZADA CON PANELA NOMBRE DE FANTASIA "PULPA LIMONADA DE FRESA" CON PANELA, 288.
MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y SANDIA) ENDULZADA CON PANELA NOMBRE DE FANTASIA "PULPA
LIMONADA DE SANDIA CON PANELA",289. MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

GROSELLLAS) ENDULZADA
CON PANELA NOMBRE DE FANTASIA "PULPA LIMONADA DE GROSELLAS CON PANELA", 290.MEZCLA
DE PULPA (LIMÓN Y TAMARINDO) ENDULZADA CON PANELA NOMBRE DE FANTASIA "PULPA
LIMONADA DE TAMARINDO CON PANELA",291. MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y CEREZA) ENDULZADA
CON PANELA NOMBRE DE FANTASIA "PULPA LIMONADA CEREZADA CON PANELA", 292. MEZCLA DE
PULPA (LIMÓN, MARACUYA Y MANGO) NOMBRE DE FANTASÍA (PULPA MARACUMANGO CON
PANELA", 293. MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y MANGO BICHE) ENDULZADA CON PANELA NOMBRE DE
FANTASIA "PULPA LIMONADA DE MANGO BICHE CON PANELA", 294.MEZCLA DE PULPA (LIMÓN Y
HIERBABUENA) NOMBRE DE FANTASIA "PULPA LIMONADA HIERBABUENA CON PANELA", 295.PULPA
DE LIMÓN ENDULZADA CON PANELA NOMBRE DE FANTASIA "PULPA LIMONADA DE PANELA"
,

MARCA: EMPÚLPATE, FRUTOS SH,

PRESENTACION COMERCIAL: Desde 100 gramos hasta 250 Kilogramos,

TITULAR(ES): SANTIAGO HERNANDEZ FERREIRA PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO FRUTOS SH con domicilio en LEBRIJA - SANTANDER,

FABRICANTE(S): SANTIAGO HERNANDEZ FERREIRA PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO FRUTOS SH Ubicado en la VEREDA AGUIRRE LOTE VILLA CAROLINA, con domicilio en LEBRIJA - SANTANDER,

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

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

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

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 28 de Mayo de 2024

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

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

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

INVIMA

Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2024/05/28 14:16:08 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA(E) TECNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Alcaldía de Bucaramanga

CIUDAD Bucaramanga FECHA 18-06-2024 ACTA N° 189

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE [X] DADOR DE FRÍO [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Secretaría de Salud y Ambiente.

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL SANTIAGO HERNANDEZ FERREIRA

*CÉDULA / NIT 1005371466 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 68001005371466

*NOMBRE COMERCIAL Bodega frutos SH

*DIRECCIÓN centro abastos - Bod. 13 Mod. 5 MATRICULA MERCANTIL

*DEPARTAMENTO SANTANDER *MUNICIPIO BUCARAMANGA

Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [X] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: centro abastos

TELÉFONOS 3183331974 FAX

CORREO ELECTRÓNICO santiagohernandezferreira170@

NOMBRE DEL PROPIETARIO Santiago Hernandez Ferreira

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento 1005371466

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Santiago Hernandez Ferreira

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento 1005371466

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN centro abastos Bodega 13 - modulo 5

*DEPARTAMENTO Santander *MUNICIPIO Bucaramanga

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 7 a.m. - 2 p.m. *NÚMERO DE TRABAJADORES 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	dia / mes / año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO [ ] Especifique: Atención Solicitud # 1-WEB-202406-00117203

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.)*	4	X 2	0	- No posee malla protectora para evitar el ingreso de los vectores, plagas. C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)*	4	2	0	C

Powered by CamScanner

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)*	4	2	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)*	5	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	15			La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	7	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	7			La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud (signos/lesiones).** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11: Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12)*	8	4	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3	1,5	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	8	4	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36)*	3	1,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	22			La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Recepción y requisitos legales.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)*	7	3,5	0	C
4.2	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)*	8	4	0	C

Powered by CamScanner

4.3	**Conservación de los productos.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)*	8	4	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 23				La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	A	AR	I	**HALLAZGOS**
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	5	2,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	5	2,5	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9		U	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)*	6	3	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 31				La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
98.01	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	—
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	—

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No | Cuál: —

Powered by CamScanner

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 10 del mes de Julio del año 2024 en la Ciudad de Bucaramanga.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Orlando Valencia L	NOMBRE:
CÉDULA: 91.257.434	CÉDULA:
CARGO: Técnico Prof de salud	CARGO:
INSTITUCIÓN: S.S.A.	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Santiago Hernandez F.	FIRMA:
NOMBRE: Santiago Hernandez F.	NOMBRE:
CÉDULA: 1005371466	CÉDULA:
CARGO: Propietario	CARGO:

Powered by CamScanner

INFORME ALISTAMIENTO 2026

Contrato 359 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

FICHAS TECNICAS ALIMENTOS RACIÓN PREPARADO EN SITIO

ABARROTES

COMERCIALIZADORA ELINCER SAS NIT.901338279-8	**ACEITE IDEAL** **FICHA TÉCNICA**	Código	PCC-MPI-FTAS-021
		Versión	01
		Página	1 de 6

COPIA NO CONTROLADA

COMERCIALIZADORA ELINCER SAS
NIT.901338279-8

Tipo de Documento: **Ficha Técnica** **Producto Terminado**	Marca Comercial: **Aceite Ideal**	Producto: **Soya**	Código: **PCC-MPI-FTAS-021**
Elaboró: Ing. de Producción y Calidad Laura Valeria Vega	**Revisó:** Administrador Rosa Viviana Santamaria	**Aprobó:** Gerente Héctor E. Bacca Rengifo	**Fecha última modificación:** 9/11/2021
Envasador: **Comercializadora Elincer SAS**	**NIT:** 901338279-8	**Dirección:** CR 2#3-290 LT 22 C2 PARQUE INDUSTRIAL 2	**Versión:** 01

OBJETO	Establecer los requisitos que debe cumplir el Aceite Vegetal de Soya utilizado para consumo humano.
ALCANCE	Esta ficha aplica para el Aceite vegetal variedad de soya.
REGISTRO SANITARIO	PSA-0003063-2021
VIGENCIA	2028/08/12
INGREDIENTES	Aceite RBD de Soya.

	ACEITE IDEAL FICHA TÉCNICA	Código	PCC-MPI-FTAS-021
		Versión	01
		Página	2 de 6

DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO	Grasa líquida a temperatura ambiente y color ligeramente amarillento de origen vegetal		
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	El aceite de soya Ideal es envasado y comercializado en presentaciones desde 100 ml hasta 20 L, es ideal para freír, hornear, guisar y preparar alimentos.		
PROPIEDADES SENSORIALES	Olor	Característico del producto, fresco, libre de olores ajenos y rancios.	
	Sabor	Característico del producto, libre de sabores ajenos y rancios.	
	Textura	Liquida, sin presencia de materiales extraños de sustancias empleadas en su extracción y refinación.	
	Color	Amarillo claro	
	Aspecto	limpio, sin indicios de turbiedad o suciedad	
USO NO PREVISTO	**ABUSO POTENCIAL**	Algunas personas usan el aceite vegetal comestible como lubricante, elementos para tratamientos faciales y capilares y para dar brillo a diferentes piezas metálicas. Se indica que el uso de este producto no está previsto para este tipo de actividades.	
	USO DESCONOCIDO		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Es un producto estable que no permite el desarrollo ni la supervivencia de microorganismos.		

Recuento de Staphylococo aureus coagulasa positiva UFC/ml	Menor de 100
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/ml	Menor de 1000
E. Coli UFC/ml - Coliformes fecales Bact/ml	Menor de 10
Investigación de Salmonella sp.	Ausencia

Se realiza anualmente mediante laboratorio externo bajo los parámetros de la RESOLUCION 2154 DE 2012

1835

	ACEITE IDEAL FICHA TÉCNICA	Código	PCC-MPI-FTAS-021
		Versión	01
		Página	3 de 6

	ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN		MÉTODO DE ENSAYO
		Rango Mínimo	Rango Máximo	
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Densidad relativa a 20 °C g/ml	0.919	0.925	NTC 336 2016-03-06 Gravimétrico
	Índice de refacción a 40ºC	1.466	1.470	AOCS Cc 7-25 (02) Refractometria
	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195	AOAC 920.160 Ed. 21
	Índice de yodo (Cg I2/g)	124	139	IN-GS-3.069 V8 Basado en AOCS Tg 1-64
	Materia insaponificable g/kg		<15	IN-GS-3.073 V8 Basado en AOAC 933.08 Ed 21 IN-GS-3.073 V6 Basado en AOAC 933.08 Ed 20
	Humedad y materia volátil en (%)		0,1	AOCS Ca 2c-25
	Impurezas insolubles en (%)		0,05	AOCS Ca 3-46
	Contenido de jabón (PPM)		Negativo	AOCS Cc 17-95
	Valor de peróxidos en fábrica (mq O2 / Kg)		1,0	AOCS Cd 8-53
	Valor de peróxidos fuera de fábrica (mq O2 / Kg)		5,0	AOCS Cd 8-53
	Acidez, como ácido oleico en (%)		0,1	AOCS Ca 5a-40
	Metales pesados, en mg/kg* Hierro (mg/Kg) Cobre (mg/Kg) Plomo (mg/Kg) Arsénico (mg/Kg)	-	 1.5 0.1 0.1 0.1	Absorción Atómica
	Se realiza anualmente mediante laboratorio externo bajo los parámetros de la RESOLUCION 2154 DE 2012			

1836

	ACEITE IDEAL FICHA TÉCNICA	Código	PCC-MPI-FTAS-021
		Versión	01
		Página	4 de 6

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Información Nutricional

Tamaño de la porción 1 cda (10 ml)
Porciones por envase

Cantidad por porción	
Calorías 90	Calorías de grasa 90
	Valor Diario*
Grasa Total 10 g	**15%**
Grasa Saturada 2 g	10%
Grasa poliinsaturada 5,5 g	
Grasa monoinsaturada 2,5 g	
Grasa Trans 0g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidrato Total 0 g	0%
Fibra dietaria 0 g	0%
Azúcares 0 g	
Proteína 0 g	

Vitamina A 0%	Vitamina C 0%
Calcio 0%	Hierro 0%

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

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

Calorías por gramo:
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

ADVERTENCIAS Y RECOMENDACIONES

Consumir antes de la fecha indicada en el envase.

Evitar el sobrecalentamiento: lo preferible es no sobrepasar durante la fritura la temperatura de 180 °C. Si se utiliza una freidora eléctri , regular el termostato para que el aceite no humee ni se oscurezc a. Desechar siempre el aceite sobrecalentado y el quemado.

Los alimentos a freír deben estar secos, el agua favorece la descomposición del aceite.

El aire, la luz y el calor afectan la calidad del aceite, motivo por el cu es conveniente conservarlo tapado a temperatura ambiente y en un sitio alejado de la luz solar directa y de cualquier fuente de calor.

COMERCIALIZADORA ELINCER SAS	**ACEITE IDEAL FICHA TÉCNICA**	Código	PCC-MPI-FTAS-020
		Versión	03
		Página	5 de 6

ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO	Botella o envase de plástico de grado alimentario no reutilizable; elaborada en material plástico PET (Tereftalato de polietileno). Las etiquetas son de papel esmaltado que fácilmente se adherible a los envases, el embalaje se realiza en cajas de cartón corrugado.

PRESENTACIONES COMERCIALES

PRESENTACIÓN	**UNIDADES POR CAJA**
110 ml	24
200 ml	24
250 ml	24
430 ml	24
500 ml	24
710 ml	12
800 ml	12
850 ml	12
900 ml	12
1000 ml	12
2000 ml	9
2700 ml	6
3000 ml	6
4800 ml	4
5000 ml	4
19 L	1
20 L	1

COMERCIALIZADORA ELINCER SAS NIT 900133477-4	**ACEITE IDEAL FICHA TÉCNICA**	Código	PCC-MPI-FTAS-020
		Versión	03
		Página	6 de 6

UBICACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO	Trazabilidad por código de loteo: LDD/MM/AAAA HH:MM L: Lote, DD: Día de producción / MM: Mes de producción / AAAA: Año de producción / HH:MM Hora de producción (24 Horas). Fecha de vencimiento: VDD/MM/AAAA (#) V: Vence, DD: Día de Vencimiento / MM: Vencimiento / AAAA: Año de Vencimiento / (#) Máquina que realizó la producción.
VIDA UTIL	El aceite de soya tiene una vida útil de 10 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento dadas después de la producción.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Se debe mantener en un lugar cerrado a condiciones ambientales normales con buena ventilación para que pueda durar según lo estipula la fecha de vencimiento, se debe evitar colocarlo a exposición del sol, cerca de temperaturas altas, y lejos de la humedad. Por consiguiente, son almacenadas en estibas separadas del suelo. Procurar dejar abierto corto tiempo el envase a la intemperie.
BENEFICIOS Y VENTAJAS	Libre de Colesterol, por ser de naturaleza vegetal. No es Hidrogenado. Se conserva bien bajo condiciones adecuadas de almacenamiento. Baja tendencia a la rancidez, a menos que esté expuesto a altas temperaturas.
ADECUADO PARA	El producto no tiene contra indicaciones para consumo del público en Vegetarianos: SI Veganos: SI Lacto-vegetarianos: SI
PORCIÓN RECOMENDADA	La porción recomendada comprende a 40 ml diarios.

HISTORIA DEL DOCUMENTO	**Revisión**	**Fecha de la revisión**	**Motivo de la Revisión**
	1	9/11/2021	
	Reviso	Vanessa Daza Ingeniera de producción	Vanessa Daza

EL DOCUMENTO IMPRESO NO ES UNA COPIA CONTROLADA

<< Atras

1839

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20207459	Nombre producto	ACEITE VEGETAL VARIEDAD SOYA; ACEITE VEGETAL VARIEDAD DE PALMA, MEZCLA DE ACEITES VEGETALES OLEINA DE PALMA Y SOYA. ACEITE VEGETAL DE GIRASOL. ACEITE DE OLIVA				
Registro Sanitario	PSA-0003063-2021	Vencimiento	2028/08/12	Modalidad	ENVASAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI 9013382798						
Marcas	ACEITE IDEAL, SOYA SALOMÉ, PALMA SALOMÉ, PALMA GALILEA, SOYA GALILEA PALMA SALOMÓN, SALOMÓN ACEITE VEGETAL, SALOMÓN SOYA, ZAJEY SOYA, ZAJEY PALMA, IDEAL VEGETAL,MEGASOYA ., INDELSAN , LA PATRONA, ACEITE MARLITA SOYA, ACEITE OLEOCOSTA SOYA., ACEITE BENICIO PALMA, ACEITE BENICIO SOYA., ACEITE MEGAPALMA, ACEITE OLEOCOSTA PALMA, ACEITE MARLITA PALMA, ACEITE MARTINA PALMA, ACEITE MARTINA SOYA						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
100 ml hasta 20 L

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
ENVASADOR	COMERCIALIZADORA ELINCER SAS	CR 2 # 3-290 LT 22 C2 PARQUE	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	
FABRICANTE	COMERCIALIZADORA ELINCER SAS	CR 2 # 3-290 LT 22 C2 PARQUE	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	COMERCIALIZADORA ELINCER SAS	CR 2 # 3-290 LT 22 C2 PARQUE	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	

Imprimir << Atras

1840

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	**BUCARAMANGA / SANTANDER**	**Fecha**	**2023-07-12**	**Acta No.**	**1**

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	901338279-1	**Dirección**	CRA 2 No 3-290 LOTE 22 C-2 PARQUE INDUSTRIAL ETAPA 2
Razón Social	COMERCIALIZADORA ELINCER SAS	**Teléfonos**	3173665248
NIT - CC	9013382798	**Correo electrónico**	comercializadoraelincersas@outlook.com
Representante Legal	HECTOR ELIECER BACCA RENGIFO	**Fax**	NO TIENE
GTT	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio Comisorio**	7302-890-23
Objetivo de la visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria ***PRIORIZACION-DEM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD DE CENIPALMA POR CONDICIONES SANITARIAS DE ENVASADO DE ACEITE, ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL E INFORMACION ERRADA DE CONTENIDO NETO, MARCA SALOMON ACEITE DE PALMA,*** con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Ley 9 de 1979, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad sanitaria aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	35	**La actividad insustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?**	SI
Maquilas	SI, SALOMON PALMA, SALOMON SOYA		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	2.1.1 ENVASADO DE ACEITES DE ORIGEN VEGETAL		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		**Cantidad/Unidad de tiempo**
	ACEITES DE ORIGEN VEGETAL	130000 L /MES

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	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2023-07-12	Acta No.	1

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	901338279-1	Dirección:	CRA 2 No 3-290 LOTE 22 C-2 PARQUE INDUSTRIAL ETAPA 2
Razón Social :	COMERCIALIZADORA ELINCER SAS	Teléfonos:	3173665248
NIT - C.C.:	9012382798	Correo electrónico:	comercializadoraelincersas@outlook.com
Representante Legal:	HECTOR ELIECER BACCA RENGIFO	Fax:	NO APLICA
GTT:	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio:	7302-890-23

Objeto de la visita : *Realizar visita de Inspección Sanitaria PRIORIZACION-DEM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD DE CENIPALMA POR CONDICIONES SANITARIAS DE ENVASADO DE ACEITE, ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL E INFORMACION ERRADA DE CONTENIDO NETO, MARCA SALOMON ACEITE DE PALMA, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Ley 9 de 1979, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad sanitaria aplicable.*

DATOS DE PRODUCCION

Número de empleados:	35	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	SI, SALOMON PALMA, SALOMON SOYA		
Subcategorías evaluadas:	2.1.1 ENVASADO DE ACEITES DE ORIGEN VEGETAL		
Líneas de subcategoría del alimentos		Volúmen / año	
ACEITES DE ORIGEN VEGETAL		1560000	L
Subcategoría 1:	2.1.1 ENVASADO DE ACEITES DE ORIGEN VEGETAL		

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	El portón de ingreso no cuenta con protección en parte superior ni entretuces laterales e inferiores, se evidencia desprotección en entretechos y aberturas en paredes del área de almacenamiento de envases y soplado de botellas, lo que no evita el posible ingreso de polvo ni de plagas. En el área de almacenamiento de producto terminado y despachos se observan materiales y objetos en desuso.
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	Las áreas de soplado de preforma y almacenamiento de material de envase no cuentan con amplitud suficiente que permita realizar las operaciones y una adecuada circulación de operarios.
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	ar	5	NO	Se evidencian secciones de paredes con ladrillo a la vista en algunas áreas lo que no facilitan la limpieza y desinfección. Las uniones entre pisos y paredes, de estas entre si y con el techo no están diseñadas de manera que evite la acumulación de suciedad y facilite la limpieza y desinfección. Se observan secciones de pisos en área de almacenamiento de materias primas con grietas.
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	El diseño de los lavamanos de los servicios sanitarios no permite un correcto lavado y desinfección de las mismas, las llaves de los lavamanos son de accionamiento manual, No cuentan con vestier.

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCION		
	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. 8 num. 8.3 y 8.5. Art. 20. num 6	ar	5	NO	No cuentan con procedimiento de lavado de calzado y el elemento dispuesto para la desinfección del calzado al ingreso de las áreas de envasado no son de extensión adecuada y de paso obligatorio.
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 area 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	NO	No existe un área de almacenamiento temporal de residuos sólidos adecuadamente ubicada e identificada y alejada de las áreas de proceso.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					12

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

	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	El establecimiento no cuenta con documento que permita establecer la aptitud para entrar en contacto con el alimento de los equipos y superficies de acuerdo con lo establecido en las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012. Los elevadores de tapa de las diferentes llenadoras presentan algunos elementos no sanitarios (cartón y cinta adhesiva)
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	Se cuenta con programa de mantenimiento pero no existen la totalidad de fichas técnicas de los equipos y superficies con la información completa de usos, descripción, especificaciones, actividades y cronograma. Existen algunos registros de su ejecución.
2.4	Calibración de equipos de medición Res. 2674 de 2013 Art 25	a	10	NO	No hay programa de calibración sin embargo hay registros de calibración de basculas y sus respectivos certificados de patrones utilizados, no cuentan con los registros de calibración de los equipos e instrumentos utilizados en la medición de variables previo al envasado (densímetro y picnómetro).
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	NO	No cuentan con el plano de distribución del agua utilizada en la planta. Actualmente el tanque de almacenamiento de agua no se encuentra conectado al sistema de distribución y no se esta realizando la determinación de cloro residual.
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	El procedimiento de manejo de residuos sólidos se encuentra en documentación y no se ajusta a lo establecido a la Resolución 2184 de 2019, no se evidencia la implementación en su totalidad. Se evidencian en algunas áreas productos para reciclaje sin un sitio especifico ni identificado. no hay un sitio identificado para el almacenamiento de residuos sólidos.
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 evidencia falta de protección en parte superior de portones de acceso, entreluces laterales e inferiores sin protección, se evidencia desprotección en entretechos y aberturas en paredes del área de almacenamiento de envases y soplado de botellas, lo que no evita el posible ingreso de polvo y plagas, en el área de almacenamiento de sustancias químicas se evidencia falta de orden y almacenamiento de elementos en desuso. Los planes de ubicación de dispositivos de control y el que indica la ruta de fumigación se encuentra desactualizado.
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 un procedimiento pero este no incluye la totalidad de áreas, equipos, utensilios y superficie. Para las envasadoras el procedimiento no es específico y en los registros de verificación no se incluyen elementos como por ejemplo los elevadores de tapa. El sitio para el almacenamiento de productos de limpieza no se encontraban en orden ni identificado.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					10

	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	17	NO	Hay programa de educacion sanitaria pero en la parte tematica no se contempla la totalidad de temas en cuanto a BPM ni el proceso productivo. Existe un cronograma con registros sin embargo no se ajusta en su totalidad a lo establecido en la resolución 2674 de 2013
4.2	Practicas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33	NO	

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

4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	ar	16,5	NO	Para los manipuladores nuevos no hay certificaciones médicas que declaren que son aptos para manipular alimentos.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					7

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	NO	En los registros no se consignan los lotes del material de envase y tapas. No existe procedimiento de evaluación de proveedores. Los tanques de almacenamiento de materias primas se encuentran sin ninguna identificación. Se evidenciaron envases sin separación adecuada del piso ni de paredes.
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) adecuadas 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 se encuentra documentado los controles para la realización del proceso de envasado, no hay registros de densidad que es la característica primordial del proceso de envasado.
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.	ar	5	NO	Las puertas del area de envasado no cuentan con un diseño automático para su respectivo cierre, se evidenciaron puertas abiertas del área de envasado en el momento de la visita. Se almacenan materiales de envase sin adecuada separación del piso.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10	NO	No cuentan con procedimiento de análisis de peligros (acciones correctivas ni preventivas) para cada una de las etapas de proceso. No existe procedimiento de PQRS. Se evidencian algunos registros.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13

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	No existe plan de muestreo que incluya parámetros comparativos normativos para ambientes, materias primas, insumos, productos terminados, superficies ni personal manipulador. No existe acciones correctivas en caso de desviación de resultados. No existe cronograma de muestreo, se evidencian algunos análisis de laboratorio.
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	No cuentan con estudio de validación de la vida del producto envasado. Se tiene estimado una vida útil de 8 a 10 meses.
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5	NO	El área de almacenamiento de producto terminado no se encuentra ordenada y no se dispone de manera que tenga separación de las paredes.
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	ar	7,5	NO	Cumple, ver anexo. No se realiza evaluación de rotulado nutricional de acuerdo con formato de rotulado nutricional IVC.INS-FM100, y cumple parcialmente la etiqueta con lo dispuesto en la Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5	NO	No cuentan con la totalidad de registros que permitan realizar la trazabilidad al producto envasado. No hay procedimiento documentado de trazabilidad. No cuentan con procedimiento de recall ni manejo de devoluciones.
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)					9
Porcentaje de cumplimiento subcategoria					60

1845

invima	INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 / Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/10

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	60
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	60

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:

Las evaluadas con "ar" 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 Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad sanitaria aplicable.

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, ademas 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. Se hace necesario dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 (Modificatoria de la resolución 810 de 2021) y Resolución 2013 de 2020 en cuanto a la declaración de información nutricional, contenido de sodio en el rotulo o etiqueta del producto según aplique, Se socializa la Resolucion 1407 de 2022 en lo referente a criterios microbiologicos.

Quien atiende la visita por parte del establecimiento manifiesta que NO son proveedores directos de Programas Sociales (PAE).

En relacion con el objeto de la visita asociado al requerimiento de Ceniplama, la verificacion de las condiciones sanitarias se evaluan en el contenido de la presente acta y se emite concepto sanitarios Favorable.

Se realiza evalaucion de rotulado nutricional de la etiqueta utilizada para el producto Aceite Vegetal de Plama en presentacion de 3000 ml, la cual presenta informacion de rotulado nutricional acorde a lo establecido en las Resoluciones 810 de 2021 y 2492 de 2022, en la que se observa que las dimensiones de la tabla de informacion de rotulado nutricional no se ajusta a lo establecido acorde al tamaño de la etiqueta y no declara el numero de porciones junto al conenido neto.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:	
Nombre:	JAVIER HUMBERTO GONZALEZ ESPADAFOR
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

Firma:	
Nombre:	HERBERT STAIN MORENO MORENO
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

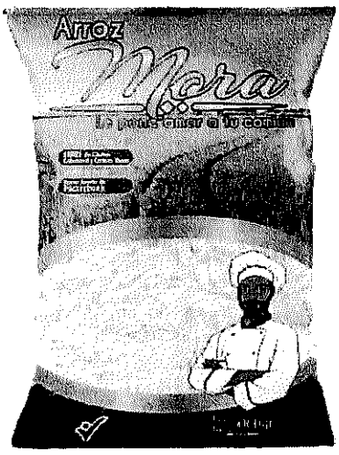
Firma:	
Nombre:	VANESSA DAZA COLLAZOS
Cargo:	INGENIERA DE PRODUCCION
C.C.	1.065.647.770

1846

Centro de Arroces S.A.S.	Documento **Ficha técnica Arroz** **Centro de Arroces S.A.S.**	Código: P001 Fecha: Enero/2024 Página: Pagina 1 de 4

Arroz

Presentación del producto



Denominación del producto: Arroz

Marca: Arroz Mora y Centro de Arroces.

Notificación sanitaria INVIMA: NSA-000802-2016

Presentaciones comerciales:
Fardo de Arroz Mora de 500gr por 25 unidades.
Fardo de Arroz Mora de 1000gr por 15 unidades.
Bulto de Arroz de Centro de Arroces de 10 a 60 kl.

Descripción del producto

ARROZ BLANCO (GRANO LARGO), se entiende por arroz al grano procedente de cualquier variedad de gramínea Oryza Sativa L. El arroz blanco es grano de arroz, entero y quebrado con apariencia ovalada y de color blanco. Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona.

Proceso

El arroz de los diferentes proveedores de la región o del país, llega al molino a granel o en bultos de Arroz Paddy, del cual es sacado y se le realiza las diferentes pruebas de laboratorio para ser admitido, los cuales deben estar en un promedio de 24% de humedad y 4% de impurezas, para realizar el siguiente proceso: ARROZ PADDY – PRELIMPIADO – SECADO (13% de humedad para pasar a los tanques de almacenamiento de arroz paddy seco) –PRELIMPIADO – DESCASCARADO – CICLOAVENTADORA – SEPARADORA – DESPEDREGADORA – PULIDO – POLICHADO – CLASIFICACION – ALMACENAMIENTO – EMPACADO en sus diferentes presentaciones y calidades Arroz MORA del 10 al 12 % de grano partido y Arroz MORA PREMIUM con el 5 al 7 % de grano partido. Producto listo para el consumo.

Especificaciones de calidad

El arroz que oferta CENTRO DE ARROCES (CENTRO DE ARROCES Y ARROZ MORA) Es un producto natural sin conservantes. No presenta signos de infestación o infecciones causadas por insectos o sus huevos; granos mohosos, germinados, picados, sucios y ni olores o sabores extraños, causados por agentes físicos, químicos o microbiológicos.

Centro de Arroces S.A.S.	Documento **Ficha técnica Arroz** **Centro de Arroces S.A.S.**	Código: P001 Fecha: Enero/2024 Página: Pagina 2 de 4

Características de la materia prima	**Apariencia**	Grano ovalado largo.
	Color	Característico del producto.
	Olor	Característico del producto.
	Sabor	Harina.
	Textura	Dura granulada.
	Solido	Granos ovalados.

Características del producto	Grado	Semillas objetables y arroz con cáscara en 100 gr	**% Máximo en masa**					
			Granos dañados		Granos yesados	Granos rojos	Granos partidos	Tipos de contraste
			Por calor	Total				
	2	4	1.5	4	11	2	7 al 12	6

Fuente: NTC671

Características químicas del producto terminado	Aflatoxinas B1+B2+G1+G2	20 µg/Kg* máximo
	Residuos de plaguicidas	Menor a limites permitidos

Valores de referencia según NTC 671 Arroz elaborado (blanco) para consumo humano según Resolución 4506 de 2013 por el cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones

Parámetros microbiológicos	**Coliformes fecales**	Menor a 3.
	Estafilococo coagulasa	Menor a 100.
	Bacillus cereus	700 - 1000.
	Mohos y levaduras	3000 - 5000.

REPORTE TABLA NUTRICIONAL SEGÚN RESOLUCION 810 DE 2021	
Fecha: 2022 - 06 - 30	Nombre/Empresa: CENTRO DE ARROCES S.A.S.
Producto: Arroz entero (300 gr)	

Observaciones

El modelo de tabla nutricional que se presenta fue realizado teniendo en cuenta los lineamientos descritos en la resolución Número 810 de 2021, Articulo 30, numeral 30.1, Formato vertical estándar.

Centro de Arroces S.A.S.	Documento **Ficha técnica Arroz** **Centro de Arroces S.A.S.**	Código: P001 Fecha: Enero/2024 Página: Pagina 3 de 4

Información Nutricional		
Tamaño por porción: 1/4 taza (50 g) Número de porciones por envase: 20		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	350	**175**
Grasa total	0 g	0 g
Grasa saturada	**0 g**	**0 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	81 g	41 g
Fibra dietaria	2,4 g	1,2 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	7,8 g	3,9 g
Sodio	**0 mg**	**0 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0,53 mg	0,27 mg
Zinc	1,7 mg	0,85 mg
No es fuente significativa de Calcio.		

Empaque y rotulado

Empaquetado: Bolsa de polietileno de baja densidad por 500 y 1000 Gramos. La Notificación Sanitaria INVIMA incluye Presentaciones de 50 a 7500 gramos.
Bulto: saco de polipropileno grado alimenticio de 10 a 60 Kilos
El empaque y el saco cumple con todas las reglamentaciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 y las de rotulado nutricional contenidas en la Resolución 288 de 2.008

Centro de Arroces S.A.S.	Documento **Ficha técnica Arroz** **Centro de Arroces S.A.S.**	Código: P001 Fecha: Enero/2024 Página: Pagina 4 de 4

Instrucciones en la etiqueta

Consérvese en un lugar seco y fresco, después de abierto en caso de no utilizar todo el contenido del paquete mantenga el empaque cerrado.

Almacenamiento

El **ARROZ MORA Y CENTRO DE ARROCES** debe almacenarse sobre estibas, para protegerlo de la humedad, en un ambiente fresco, seco, con buena ventilación y libre de olores extraños.

Vida útil esperada	12 meses	En las condiciones de almacenamiento recomendadas.

JUAN SEBASTIAN MORA D.
GERENTE

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20107262	Nombre producto	ARROZ BLANCO; ARROZ INTEGRAL, MAIZ BLANCO, MAIZ AMARILLO, MAIZ (PIRA, CUCHUCO, PILADO, GRIS DE MAIZ, PETO), AVENA.				
Registro Sanitario	NSA-000802-2016	Vencimiento	2026/05/02	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,9008796250						
Marcas	CENTRO DE ARROCES SAS, MJMORA, MORA, SALVAJE						

Datos de Interés

Tratamiento	SECADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Bolsa de polietileno de baja densidad x 250g, 400g, 454g, 500g, 900g, 908g, 1000g, 2000g, 2500g, 3000g, 3500g, 5000g, 7500g.
Bulto de polipropileno x 10, 12.5, 15, 25, 50 y 60 Kilos.
Bolsa de polietileno de baja densidad x 50 a 7500 gramos. Bulto de polipropileno x 10 a 60 Kg.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
ENVASADOR	CENTRO DE ARROCES SAS	AVENIDA 4 N°7 N -185 ZONA INDUSTRIAL CUCUTA	COLOMBIA	NORTE DE SANTANDER	CUCUTA	
FABRICANTE	CENTRO DE ARROCES SAS	AVENIDA 4 N°7 N -185 ZONA INDUSTRIAL CUCUTA	COLOMBIA	NORTE DE SANTANDER	CUCUTA	
TITULAR	CENTRO DE ARROCES SAS	AVENIDA 4 N°7 N -185 ZONA INDUSTRIAL CUCUTA	COLOMBIA	NORTE DE SANTANDER	CUCUTA	

Imprimir << Atras

ALCALDÍA DE SAN JOSÉ DE CÚCUTA	INSPECCIÓN Y VIGILANCIA EN SALUD	Código: PM-01-02-P3-F2
	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Versión: 01
		Fecha: 17/11/2022
		Página 1 de 3

CIUDAD: Cúcuta FECHA: 27/03/2025 ACTA N°: 0663

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [X] Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud Municipal

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Centro de Anexos S.A.S.

*CÉDULA / NIT: 900879625-0 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: RM0019000879625-0

*NOMBRE COMERCIAL: Centro de Anexos

*DIRECCIÓN: Av. 4 # 7N-185 MATRICULA MERCANTIL: 280355

*DEPARTAMENTO: N. de S. *MUNICIPIO: Cúcuta

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Zona Industrial

TELÉFONOS: 5798830 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: centrodyanexos.s.a.s@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Centro de Anexos S.A.S.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 900879625-0

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Juan Sebastian Mora Delgado.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1023879424

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Avenida 4 # 7N-185 B/t. Industrial

*DEPARTAMENTO: N. de S. *MUNICIPIO: Cúcuta

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6:00a.m - 8:00p.m *NÚMERO DE TRABAJADORES: 4

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	02/10/2025	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO: Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	**Localización y construcción.** *(Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,4 , 2.6 y 2,7. Art. 31 Numeral 1; 2.)*	2	1	0		C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2,2; Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1.5	0.75	0		C
1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1.5	0.75	0		C

1852

1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.)*	3	1.5	0		C
1.5	**Áreas de exhibición y venta** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)*	2	1	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	
2.1	**Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 8 Art. 10 Numeral 2.3. Art. 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3.)*	6	3	0		C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	6	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	
3.1	**Estado de salud aparente . (signos/lesiones)** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14; Numeral 12.)*	6	3	0		C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3	1.5	0		C
3.3	**Prácticas higiénicas y dotación** *(Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4 , artículo 35 numeral 5.)*	6	3	0		C
3.4	**Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.)*	5	2.5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	
4	**SANEAMIENTO**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	
4.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	5	2.5	0		C
4.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4,)*	2.5	1.25	0		C

4.3	Residuos sólidos. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)*	2.5	1.25	0		C
4.4	Control integral de plagas *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	8	4	0		C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)*	6	3	0		C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4	2	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			28	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta	
5	**ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	
5.1	Condiciones de almacenamiento *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)*	8	4	0		C
5.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)*	9	4.5	1		NA C
5.3	Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente. *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)*	8	4	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	
6	**REQUISITOS LEGALES**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	
6.1	6.1 Procedencia y requisitos legales *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005;)*	5	2.5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta	

III. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100%	X FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

IV. RELACION DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

V. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

VI. APLICACION DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:

VII. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VIII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 27 del mes de MARZO del año 2024 en la Ciudad de Bucaramanga.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Alvaro Blanquero S.	NOMBRE:
CÉDULA: 13470601	CÉDULA:
CARGO: Técnico de Salud	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaría de Salud	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:

FICHA TÉCNICA ARROZ

Nombre del producto	ARROZ
Composición	Arroz 100%
Marcas	FORTILAC – JR – MAS X MENOS – MONTEROVIRA
Calidad	Cumple con NTC 671 - Corresponde a arroz Tipo I, grado 2. - Cuenta con NSA – 004896-2018 - El establecimiento cuenta con concepto sanitario Favorable emitido por el INVIMA.
Requisitos generales	- Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona. - No se le adicionar aceite mineral. - Sin colorantes. - Producto natural sin conservantes.

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN
-Color	Blanco limpio
-Olor	Característico
-Humedad máxima	13%
-Libre de infestación	No debe presentar infestación o infecciones.

Requisitos Específicos

Características físico químicas

% Máximo de masa

TIPO	GRADO	SEMILLAS OBJETABLES Y ARROZ CON CASCARA EN 100 g	GRANOS DAÑADOS		GRANOS YESADOS	GRANOS ROJOS	GRANOS PARTIDOS	TIPOS CONTRASTE
			POR CALOR	TOTAL				
1	2	4	1.5	4.0	11	2	12	6

Fuente NTC 671 Arroz elaborado (blanco) para consumo.

Características microbiológicas

Parámetro	Resultado	Lim.inferior	Lim.Superior	unidad	técnica
Microorganismos mesofílicos	300	<10	300.000	Ufc/g	Rto en placa
Coliformes fecales	<3	<3	<3	Mic/g	NMP
Bacillus cereus	<100	700	1.000	Ufc/g	Rto en placa Mossel
Mohos y levaduras	10	3.000	5.000	Ufc/g	Rto en placa YGC
Estafilococo coagulasa positiva	<100	<100	100	Ufc/g	Rto en placa BP

FICHA TÉCNICA ARROZ

Información Nutricional	Tamaño de la porción en ¼ taza (50g) Porciones por envase 5 Aprox	
	Cantidad por porción Calorías 160	Calorías de Grasa 0
		% Valor Diario*
	Grasa Total 0 g Grasa saturada 0 g Grasa trans 0 g Colesterol 0 mg	0% 0% 0%
	Sodio 5 mg	0 %
	Carbohidratos total 38 g Fibra Dietaria 2 g Azucares 0 g Proteína 4 g	13% 8% 8 %
	Vitamina A 0% Vitamina C 0 % Calcio 0% Hierro 2 %	
Empaque y Rotulado	**PRIMARIO:** -- MATERIAL: Empaque en Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: Película transparente, apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos. - Cumple con la Resolución 683 de 2012. - Cumple con la Resolución 4143 de 2012. - Cumple con la Resolución No. 5109 de 2005 de rotulado. - La fecha de vencimiento se ubica en lugar visible. - Resolución 333 de febrero de 2011 - La fecha de vencimiento se ubica en lugar visible. **SECUNDARIO** - El empaque garantiza la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	
Conservación y almacenamiento	Almacenar en lugares secos, ventilados y protegidos de infestación por insectos y roedores. Evitar el contacto con jabones, detergentes, perfumes, ACPM, gasolina y en general con olores penetrantes que puedan alterar sus características organolépticas. Es un producto no perecedero por su bajo contenido de humedad por esta razón absorbe olores y humedad del ambiente en el que es almacenado. El almacenamiento se realizar ordenadamente en áreas independientes, debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas en estibas con separación mínima de 60 cm. con respecto a las paredes, a por lo menos 15 cm de altura del piso, de manera que permite la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. (Resolución 2674/ 2013).	

FICHA TÉCNICA ARROZ

Transporte	Los vehículos transportadores están en adecuadas condiciones sanitarias, disponen con estibas, en donde se prohíbe transportar conjuntamente con sustancias peligrosas que representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima. Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior la leyenda: *"TRANSPORTE DE ALIMENTOS".* El transporte cuenta con acta de inspección emitida por las autoridades sanitarias. Tanto vehículo como operarios transportadores y auxiliares cumplen con lo establecido en la resolución 2674/2013.
Presentación comercial	250 g a 50Kg.
Vida útil	12 meses de acuerdo a condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción; este periodo de tiempo puede ser mayor.
Tipo de proceso	Almacenamiento de materia prima- empaque presentaciones comerciales- empaquetado- almacenamiento – distribución.
Forma de uso o consumo	Producto crudo que debe someterse a cocción antes de consumirse.
Porción recomendada	50 gramos
Normatividad aplicable	NTC 671 Resolución 5109/2005 Resolución 333/2011 Resolución 2674/ 2013 Resolución 683 de 2012. Resolución 4143 de 2012
Grupo poblacional	A toda la población en general

REVISO: NUBIA AMAYA GUTIÉRREZ
BACTERIÓLOGA Y LAB CLÍNICA

APROBÓ: JULIO ALIRIO RAMÍREZ
REPRESENTANTE LEGAL

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20145068	Nombre producto	CEREALES GRANOS ENTEROS O TRITURADOS: MAIZ TRILLADO BLANCO, MAIZ TRILLADO AMARILLO, MAIZ PIRA, ARROZ, ARROZ PARA SOPA, CEBADA. CEBADA PERLADA, TRIGO, TRIGO PARTIDO				
Registro Sanitario	NSA-004896-2018	Vencimiento	2028/06/21	Modalidad	EMPACAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	FORTILAC, MONTEROVIRA, (+X-) MAS POR MENOS, DISTRICOSTOS, COMERCIAL DE GRANOS., JR, MERCASUR, SUPERMERCADO PANORAMA, AMANECER, , SAN AGUSTIN, CAJASAN, EL GRAN CAMPEON						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
desde 250g hasta 50 kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
EMPACADOR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A.S.	BG 14 LC 5 CENTROABASTOS	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	
TITULAR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A.S.	BG 14 LC 5 CENTROABASTOS	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	

Imprimir << Atras

invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Alcaldía de Bucaramanga

CIUDAD: Bmanga FECHA: 16/04/2024 ACTA N°: A- 00204

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [ ] Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria Salud y Ambiente Bmanga

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

(*) CAMPO OBLIGATORIO

*RAZON SOCIAL: Comercial de granos Internacional SAS / JR.

*CEDULA / NIT: 901097194 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 6900190109194

*NOMBRE COMERCIAL: Comercial de granos JR.

*DIRECCIÓN: Bodega 14 LC5 C Abastos MATRICULA MERCANTIL: 1282388

*DEPARTAMENTO: Santander *MUNICIPIO: Bmanga

Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna [X] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Casurio [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Centro Abastos

TELEFONOS: ✓ FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: despachos@comercialdegranos.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Comercial de granos Internacional SAS.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [ ] C.E [ ] NIT [✓] Número de documento: 901097194.

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Julio Alvaro Ramirez Rodriguez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] *Número de documento: 91.263.302

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACION: Bod 14 LC5 Centro Abastos

*DEPARTAMENTO: Santander *MUNICIPIO: Bmanga.

*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: 6:30 Am - 5:30 Pm *NÚMERO DE TRABAJADORES: 44

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	14 04 2023	FAVORABLE	✓	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	✓	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PUBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique: Solicitud 1-Web202404-00082934			

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y construcción.** *(Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Art 31 Numeral 1, 2.)*	2 ✓			— C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1, 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1,5	○		Se Observa En Algunas Áreas Manchas En las paredes C

1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8; Art. 11 Numeral 1, 2.)*	1,5			C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 6.1, 6.2; n 1, 6.4; Art. 11 Numeral 1, 2.)*	3			C
1.5	**Áreas de exhibición y venta** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 6 Numeral 2, 4, 5; Art. 11 Numeral 1, 2.)*	2			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	9,5			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**
2.1	**Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2.3, Art. 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3 ; Art.11 Numeral 1, 2, 3)*	6			C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8° Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34 Artículo 35, Numeral 2 y 10 Resoluciones 683, 4143 , 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)*	6			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**
3.1	**Estado de salud aparente . (signos/lesiones)** *(Resolución 2674/2013 Artículo 11; Numeral 2, 5 Artículo 14, Numeral 12.)*	6			C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3			C
3.3	**Practicas higiénicas y dotación** *(Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4 , artículo 35 numeral 5.)*	6			C
3.4	**Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.** *(Resolución 2674 de 2013 Art 12, 14.)*	5			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	**SANEAMIENTO**	A	AR	I	**HALLAZGOS**
4.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 961 de 1984, Art. 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	5			C

4.3	Residuos líquidos. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)*	2,5			C
4.3	Residuos sólidos. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)*	2,5			C
4.4	Control integral de plagas. *(Resolución 2674/2013. Artículo 26, Numeral 3.)*	8			C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)*	6			C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. *(Decreto 1575 de 2007 Artículo 16 Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25,0/3/28			La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

5	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACION	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Condiciones de almacenamiento *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27 Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7 Art. 33 Numeral 1, 2, 3 y 6.)*	8			C
5.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. *(Ley 9 de 1979 Artículo 202 428, Decreto 2278 de 1982, Art. Art 35a, 76b Art Decreto 561 de 1984 Art 31, 32 y 34 35, 86, 98, 100, 101, 102 y 103 Resolución 2674 de 2013 Art 27 Art 28 Numeral 5 Art 31 Numeral 1, 2, 3 y 4 Art 35 Numeral 6.)*	9			NA C
5.3	Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente *(Resolución 2674 de 2013 Art 27, Art 28 Numeral 5, 8 Art 31 Numeral 1, 2, 3 y 4. Art 35 Numeral 6.)*	8			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25			La calificación del bloque corresponde al 25% del total de acta

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	Procedencia y requisitos legales *(Decreto 561 de 1984 Art 32 Decreto 1843 de 2013 Art 46 47 49 50 Resolución 3674 de 2013 Art 31 parágrafo 2 Art 37 Resolución 5109 de 2005.)*	5			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La calificación del bloque corresponde al 5% del total de acta

1862

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccionar con una (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
99.25	✓ FAVORABLE	90-100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS: —

NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS: —

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta. ✓

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No | Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

Realizaron la inspección correctamente

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 16 del mes de Abril del año 2024 en la Ciudad de Bahamayo.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Yoiner Javier Cáceres S.	NOMBRE:
CÉDULA: 91200445	CÉDULA:
CARGO: Técnico área Salud	CARGO:
INSTITUCIÓN: S.S.A.	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Ciro Alfonso Ramirez	NOMBRE: Suley Molina Ecmet
CEDULA: 91.250.166	CÉDULA: 1.098-619-954
CARGO: Gerente General	CARGO: Coord. logistica

Tropical Fress S.A.	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	FTQ-01 VERSION: 02 Pag. 1 de 2

HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA

NOMBRE DEL PRODUCTO	HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA
MARCA	FORTIAVENA
NOMBRE DEL FABRICANTE	TROPICAL FRESS S.A.
UBICACIÓN DEL FABRICANTE	CALLE 3 Nº 1 - 35 PARQUE INDUSTRIAL II ETAPA BODEGA 3 TELÉFONO: (097) 6760098 BUCARAMANGA, SANTANDER.
NIT	804.004.262 - 8
NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-0012394-2022
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Avena laminada 100% natural precocida, en forma de hojuelas, de color crema y ligeramente caoba, característico, de sabor y aroma agradable de avena tostada; Sin presencia de residuos extraños, olores y sabores no característicos, preservativos, edulcorantes, sustancias tóxicas ni residuos de drogas o medicamentos.
INGREDIENTES	Hojuela de avena precocida. No contiene ningún tipo de derivado lácteo, azucares adicionados, conservantes o neutralizantes.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	El grano de avena estabilizado es sometido a limpieza, precocción, laminado y secado; obteniendo un grano de avena sin cáscara, con sabor característico tostado, de tal forma que no se afectan sus propiedades cualicuantitativas.
REQUISITOS NORMATIVOS	Cumpliendo con los requisitos estipulados según la NTC 2159 en la última actualización, además de las Resoluciones 683 de 2012, 333 de 2011, 5109 de 2005, 4143 de 2012 ,4506 de 2013, 2906 de 200, el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, que lo modifica Resolución 810 de 2021, junto al Decreto 60 de 2002,codex estandar 201 de 1995, normatividad colombiana vigente aplicable en la industria alimentaria.

REQUISITOS ESPECIFICOS

FISICOQUÍMICOS

Requisitos	Minimo	Maximo
Ácidos grasos libres en base seca (%)	-	8
Humedad (%)	-	11,5
Proteína (%)	10,5	-
Cenizas (%)	-	2,1
Cenizas (si se han adicionado minerales((%)	-	3,2
Grasa (%)	6	10,5
Fibra cruda (%)	-	3

MICROBIOLOGICOS

Requisitos	m	M	UNIDAD	TECNICA
Recuento de microorganismos mesófilos	5000	20000	ufc/g	Rcto en Placa
Recuento de E. Coli	10	-	mic/g	NMP
Recuento de mohos y levaduras	100	1000	ufc/g	Rcto en Placa
Detección de Salmonella	Ausente	-	ufc/25 g	Salmosyst

CONTAMINANTES	MINIMO	MAXIMO
plomo , expresado como Pb	0,01	0,02
Aflatoxinas M	0,002	0,005
MELAMINA	1	2,5

m = Indice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M = Indice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.
Técnica = Método de conteo

EMPAQUE

BOLSAS:
PRIMARIO: Empaque de material atóxico, elaborado en polietileno de baja densidad, con calibre entre 2.0 y 2.5 micras; de propiedad inocuo, inalterable a las caracteristicas al contacto con el alimento, asegura su conservación durante su vida útil estimada.
SECUNDARIO: Bolsa de polietileno de alta densidad, formando el display con las unidades deseadas.
SACO DE FIBRA:
PRIMARIO: Bolsa de polietileno de alta densidad, formando el display con las unidades deseadas.
SECUNDARIO: Empaque de material atóxico, elaborado en polietileno de alta densidad, no altera las caracteristicas del producto al contacto con el empaque, asegura su conservación durante su vida útil estimada.

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (25 g)
Número de porciones por empaque 10

	Por 100 g	Por porcion
Calorías Kcal	391	98
Grasa Total	9.2 g	2,3 g
Grasas saturadas	1.9 g	0.5 g
Grasas Trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	70 g	17 g
Fibra	9.6 g	2.4 g
Azucares Totales	10 g	2.5 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteina	12 g	3 g
Sodio	2.7 mg	0.7 mg
Vitamina A	0 ug ER	0 ug ER
Vitamina D	0 ug	0 ug
Calcio	46 mg	11.5 mg
Hierro	3.1 mg	0,77 mg
Zinc	1,9 mg	0,49 mg

PRESENTACION COMERCIAL

Display con unidades de 200 g, 250 g, 500g ,1000 g.
Saco de fibra 10 Kg y 25 Kg.

ROTULADO	Compuesto por los siguientes ítems: Marca Comercial, Nombre del Producto, Contenido Neto, Fabricado por, Para, Ingredientes, Lote, Fecha de Vencimiento, Conservación de Producto, Instrucciones de Uso, Precauciones de Uso, Tabla Nutricional y finalmente el Código de Barras.
USOS Y APLICACIONES	Usado principalmente como precursor en otros productos alimenticios de alta ingesta.
VIDA ÚTIL ESTIMADA	El producto tiene una vida útil de 12 meses almacenado en óptimas condiciones.
CARACTERÍSTICAS DE ACEPTACIÓN O RECHAZO	Debidamente rotulado, conforme se estipula en la normatividad vigente. El producto empacado No deberá presentar abombamiento, fisuras o despegue en su estructura. El color, el olor y el sabor debe corresponder a las características del producto en estado fresco. No deberá presentar impurezas, partículas extrañas o ajenas al producto. El peso neto contenido debe corresponder al indicado en el empaque. El producto con fecha de vencimiento menor a dos (2) meses, no deberá comercializarce.
CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Disponer el producto sobre estibas plásticas, en un lugar fresco, seco, ventilado, iluminación adecuada, en zonas libres de contaminación por olores, humedad y demás condiciones higiénicas que aseguren la inocuidad del producto. El vehículo de transporte de alimentos debe tener concepto sanitario vigente, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto debe ser almacenado a una temperatura ambiente ≤ 35°C y a una humedad relativa ≤ 80% para mantener las características propias del producto terminado.

EDWIN MONTAÑEZ Jefe de Calidad ENERO 2022	*TANIA CARREÑO Lider de Inocuidad ENERO 2022*	*ANGELMIRO SANABRIA SOLER - Gerente General ENERO 2022*

1865

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20229946	Nombre producto	AVENA VARIEDADES: HOJUELA NATURAL, HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA NATURAL				
Registro Sanitario	NSA-0012394-2022	Vencimiento	2032/06/14	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8040042628						
Marcas	FORTIAVENA, TROPICAVENA, PRECOCIDA						

Datos de Interés

Tratamiento	COCCION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Display con unidades de 200 g, 250 g, 500g ,1000 g.
Saco de fibra 10 Kg y 25 Kg.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	TROPICAL FRESS S.A	Calle 3 No. 1-35 PARQUE INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA 2 ETAPA	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	jwasociadosbusiness@gmail.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	TROPICAL FRESS S.A	Calle 3 No. 1-35 PARQUE INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA 2 ETAPA	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	jwasociadosbusiness@gmail.com

Imprimir << Atras

1866

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. 7302-1192-2025

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)
TROPICAL FRESS SA PLANTA No 2	CR 2 No 3-285 LT 22C-2F PQ INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ET 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 2025-10-23 hasta el 2025-10-24, 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 CUARTO TRIMESTRE 2025) Y TOMA DE MUESTRAS ACORDE A CRONOGRAMA

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Sulay Milena Leal Leal	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Edwin Muñoz Amariz	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 16 del mes de Octubre del año 2025

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

Recibido por
Firma Edwin Gerson Montañez
Nombre Edwin Gerson Montañez
Cédula 1094246779
Cargo Jefe calidad
Fecha 16-10-2025

1867

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	2025-10-23

DATOS GENERALES

Razón social	TROPICAL FRESS SA PLANTA No 2		
Dirección	CR 2 No 3-285 LT 22C-2F PQ INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ET		
Representante Legal	PAULA ANDREA LIZARAZO SANABRIA		
Código inscripción planta	8040042628-2	NIT	804004262-8
Teléfonos	3188577515;3242538522	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	administracion@tropicalfress.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio	7302-1192-2025

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	5	Maquilas	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.4.1 Leches en polvo y cremas de leche en polvo

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
	Leche en polvo	120	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
	EDWIN MUÑOZ AMARIZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
	SULAY MILENA LEAL LEAL	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
	EDWIN GERSON MONTAÑEZ LATORRE	JEFE DE CALIDAD	CC	1.094.246.779
	JESSICA ALEJANDRA PEÑA FLÓREZ	JEFE DE LABORATORIO	CC	1.065.877.787

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	2025-10-23

DATOS GENERALES

Razón social	TROPICAL FRESS SA PLANTA No 2
Dirección	CR 2 No 3-285 LT 22C-2F PQ INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ET

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.4.1	94,00	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?	SI
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	94,00
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 1.4.1 -1.3-1.4-1.5-5.5; 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, 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 7302-1192-2025, Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado cuarto trimestre, Toma de muestra
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna observación Edwin Gerson Montañez

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: EDWIN MUÑOZ AMARIZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: SULAY MILENA LEAL LEAL
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Edwin Gerson Montañez
Nombre: EDWIN GERSON MONTAÑEZ LATORRE
Cargo: JEFE DE CALIDAD
Documento: CC 1.094.246.779

Firma: Jessica Alejandra Peña Florez
Nombre: JESSICA ALEJANDRA PEÑA FLOREZ
Cargo: JEFE DE LABORATORIO
Documento: CC 1.065.877.787

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

	FICHA TECNICA DE AZUCAR
NOMBRE DEL PRODUCTO	**AZUCAR**
MARCA COMERCIAL	**JR, MONTEROVIRA, DULZURA**
GENERALIDADES	**Descripción Física:** ✓ Sacarosa de origen natural de color blanco de apariencia granulada, extraída de la caña de azúcar.
REQUISITOS GENERALES	**Características físicas:** ✓ Color: blanco ✓ Olor: a dulce característico del producto ✓ Sabor: Característico a dulce ✓ Textura: suave
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	**PARAMETRO** — **RESULTADO** — **LIMITE** Aerobios mesófilos — menos 10 ufc — 20 a 100 Coliformes totales — menos de 10 ufc — menos de 10 E. coli — menos de 10 ufc — menos de 10 Mohos — menos de 10 ufc — 20 a 40 Levaduras — menos de 10 ufc — 20 a 40
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	✓ Humedad 0.06% máximo ✓ Sacarosa: 99.50 % mínimo ✓ Cenizas: 0.10 % máximo ✓ Peso molecular: 342 ✓ Material extraño: 0
PRESENTACIONES Y EMPAQUE	• 250 gramos a 50 kilos • Bolsa plástica de baja densidad en polipropileno • Sacos en fibra de 50 kilos

1870

CONSERVACION Y VIDA UTIL	• mantener en lugares secos, sin presencia de humedad, alejado de piso y paredes. • Vida útil : 1 año
TRANSPORTE	Trasportar el producto evitando estar cerca de jabones o productos químicos que puedan afectar las características organolépticas El vehículo debe encontrarse limpio, utilizado solo para transporte de alimentos
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Consérvese en un lugar fresco y seco
IDENTIFICACION DEL LOTE	**LOTE**: DIA, MES, AÑO
DATOS DEL EMPACADOR	Comercial de granos internacional S.A.S Ubicado en: bodega 14, local 5, Centroabastos, Bucaramanga (Santander), Nit : 901097194-5 Notificación Sanitaria No: NSA-0014960-2023
FECHA DE ELABORACION	MARZO / 2025

ELABORADO POR:

BACTERIÓLOGA Y LAB CLÍNICA

ZULAMITA DEL SOCORRO MONRROY RAMIREZ
T,P. 68254238224STD
ING . DE ALIMENTOS

APROBÓ:

JULIO ALIRIO RAMÍREZ
REPRESENTANTE LEGAL

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20266149	Nombre producto	AZUCAR BLANCO; AZUCAR BLANCO REFINADO.				
Registro Sanitario	NSA-0014960-2023	Vencimiento	2033/10/25	Modalidad	EMPACAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	DULZURA, J.R, CAJASAN, MAS X MENOS, MONTEROVIRA						

Datos de Interés

Tratamiento	null		
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
250 g A 50 Kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
EMPACADOR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A.S.	BG 14 LC 5 CENTROABASTOS	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	
TITULAR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A.S.	BG 14 LC 5 CENTROABASTOS	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	

Imprimir << Atras

1872

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

invima

Alcaldía de Bucaramanga

CIUDAD: Bmanga FECHA: 16/04/2024 ACTA N°: A- 00204

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [ ] Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria Salud y Ambiente Bmanga

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Comercial de granos Internacional SAS / JR

*CEDULA / NIT: 901097194 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 6600190109194

*NOMBRE COMERCIAL: Comercio al por mayor de granos / JR

*DIRECCION: Bodega 14 Lcs Centros MATRICULA MERCANTIL: 1282388

*DEPARTAMENTO: Santander *MUNICIPIO: Bmanga

Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna [X] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Centro Abastos

TELEFONOS: ✓ FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: despachos@comercialdegranos.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Comercial de granos Internacional SAS.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C [ ] C.E [ ] NIT [✓] Número de documento: 901097194.

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Julio Alirio Ramirez Rodriguez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] *Número de documento: 91.263.302

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Bod 14 Lcs Centro Abastos

*DEPARTAMENTO: Santander *MUNICIPIO: Bmanga

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6:30 Am – 5:30 Pm *NÚMERO DE TRABAJADORES: 44

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	14 04 2023	FAVORABLE	✓	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	✓	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PUBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique: Solicitud 1-Web202404-00082934			

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y construcción.** *(Resolución 2674/2013, Art. 6. Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4 , 2.6 y 2.7 Art. 31 Numeral 1, 2.)*	2 ✓			— C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 1.1, 1.2, 1.3. Numeral 2: 2.1, 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1,5	(1)		Se Observa En Algunas Areas Manchas En las paredes C

1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art 11 Numeral 1, 2.)*	1,5			C
1.4	Instalaciones sanitarias. *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4. Art 31 Numeral 1, 2.)*	3			C
1.5	Áreas de exhibición y venta *(Resolución 2674 de 2013 Art. 6, Numeral 2.1, 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2.)*	2			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	9,5			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1	Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. *(Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2.3, Art. 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3 Art 31 Numeral 1, 2.3.)*	6			C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. *(Resolución 2674/2013, Artículo 5, Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 9 y 10. Artículo 30. Artículo 31. Numeral 8 y 10 Resoluciones 683, 4142 y 1143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)*	6			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1	Estado de salud aparente . (signos/lesiones) *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2. 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	6			C
3.2	Reconocimiento médico *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3			C
3.3	Practicas higiénicas y dotación *(Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11 Artículo 31 numeral 4 , artículo 35 numeral 5.)*	6			C
3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. *(Resolución 2674 de 2013 Art. 12, 14.)*	5			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1	Suministro y calidad de agua potable. *(Decreto 561 de 1984, Art. 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	5			C

1874

4.1	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)*	2,5			C
4.2	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)*	2,5			C
4.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	8			C
4.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)*	6			C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 7o Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25,075/28			La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

5	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Condiciones de almacenamiento** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 21 Art. 29 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4)*	8			C
5.2	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 392, 455; Decreto 2278 de 1982, Art. Art 25a, 26a, 30) Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, Art. 100, 101, 102 y 103 Resolución 2674 de 2013 Art. 21, Art. 29 Numeral 5, Art. 31 Numeral 5, 2, 3 y 4, Art. 35 Numeral 2 y 3)*	9			NA C
5.3	**Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 21, Art. 29 Numeral 3, 4, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4, Art. 35 numeral 6.)*	8			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25			La calificación del bloque corresponde al 25% del total de acta

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	**Procedencia y requisitos legales** *(Decreto 561 de 1984 Art. 45 Decreto 1880 de 2011 Art. 46, 47, 48, 50 Resolución 2674 de 2013 Art. 31, parágrafo 2, Art. 32 Resolución 5109 de 2005.)*	5			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	5			La calificación del bloque corresponde al 5% del total de acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
99.25	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACION DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS: —

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS: —

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta. ✓

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No | Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

Realizaron la inspección correctamente

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 16 del mes de Abril del año 2024 en la Ciudad de Ibagué.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Diego José Cáceres S.	NOMBRE:
CÉDULA: 9120044S	CÉDULA:
CARGO: Técnico área Salud	CARGO:
INSTITUCION: S. S.A.	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Ciro Alfonso Ramirez	NOMBRE: Suley Molina Esmet
CÉDULA: 91.250.166	CÉDULA: 1098-619-959
CARGO: Gerente General	CARGO: Coord. Logistica

INCAUCA S.A.S.

Código: F-630-002

PRIMERA EDICION: 2015-01-01 **CODIGO:** F-630-002

EDICION No.: 09 **FECHA:** 2018-07-19

TITULO: DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AZÚCAR BLANCO ESPECIAL

Nombre del producto	**Marca**	**Registro Sanitario**
AZÚCAR BLANCO ESPECIAL	INCAUCA	NSA-004594-2018
Descripción	Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales.	
Etapas del proceso	Recepción de caña, Preparación de caña, Molienda de caña, Pesaje de jugo, Alcalización, Calentamiento 1, Calentamiento 2, Calentamiento 3, Calentamiento 4,5 y 6, Clarificación de jugo, Calentamiento de jugo Claro, Evaporación, Calrificación de Meladura, Evaporación 5 Efecto, Cristalización de "A", Centrifugación, Transporte de azúcar, Secado, Transporte de Azúcar seco, Envasado, Almacenamiento de producto terminado, Transporte y distribución.	
Composición	Sacarosa	

Especificaciones técnicas y de inocuidad

Características Biológicas

Requisito	Especificación				Referencia normativa	Método de Ensayo
	n	c	m	M		
Recuento de bacterias aerobias mesofilas UFC/10 g	5	3	250	550	NTC 2085	NTC 3906
Recuento de Coliformes totales (UFC/10g)	5	3	0	50		NTC 4306
Recuento de Mohos (UFC/10g)	5	3	5	15		NTC 3907
Recuento de Levaduras (UFC/10g)	5	3	60	150		NTC 3907
Recuento de Eschericia coli/ 10 g	5	0	0	0		NTC 4306

En donde

n = número de muestras por examinar
M = índice máximo permisible para indicar el nivel de buena calidad.
m = índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad.
c = número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

Características Quimicas

Parametros	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Arsénico, expresado como As	0.5 mg/kg Máximo	NTC 2085	ICUMSA: GS2/3-23(2005); GS2/3-25 (2007); GS2-51 (2015)
Cobre, expresado como Cu	1.0 mg/kg Máximo	NTC 2085	ICUMSA: GS2/3-29 (1994); GS2-51(2015)
Plomo, expresado como Pb	0.5 mg/kg Máximo	NTC 2085	ICUMSA: GS2/3-24 (1998); GS2/1/3-27 (1994); GS2-51(2015)
Dióxido de Azufre (SO_2)*	< 10 mg/kg	Resolución 5109 de 2005 21CFR101.100	NTC 5970 GS2/3/7/8-31-94;AOAC

		NTC 2085	9.1.09 METODO 999 .11
Pesticidas	Ausencia	Resolución 2906 de 2007 Codex alimentarius.	Absorción Atomica
Micotoxinas	Ausencia	N/A	Métodos inmunoquímicos

*Este producto no contiene alérgenos

Características Físicas

Característica	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Partículas metálicas (ppm)	10 ppm	Parámetro interno	C270001, 7.1.27
Partículas no metálicas (ppm)	35 ppm	Parámetro interno	C270001, 7.1.21
Partículas metálicas (mm)	< 7 mm	FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425	C270001, 7.1.27
Partículas no metálicas (mm)	< 7 mm	FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425	C270001, 7.1.21

Características Sensoriales

Característica	Especificación	Método de Ensayo
Olor	Libre de olores extraños.	C270001, 7.1.30
Sabor	Dulce	C270001, 7.1.30
Apariencia	Granulada.	C270001, 7.1.29

Características Fisicoquímicas

Característica	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Polarización a 20°C	Mínimo 99,6 °Z	NTC 2085	ICUMSA GS2/3-1 (2011); NTC 586
Cenizas Conductimetricas	0.10% (Fracción en masa) Maximo	NTC 2085	ICUMSA GS2/3/9-17 (2011); NTC 570
Humedad	0.06% (Fracción en masa) Máximo	NTC 2085	ICUMSA GS2/1/3-15 (2005); NTC 572
Color a 420 nm	180 UI Máximo	NTC 2085	ICUMSA GS2/3-10 –(2005); NTC 5969
Turbiedad a 420 nm	80 UI Máximo	NTC 2085	ICUMSA GS2/3-10 (2011); NTC 5969
Azúcares Reductores	0.10% (Fracción en masa) Máximo	NTC 2085	NTC 4355

Vida útil prevista	Dos años a partir de su fabricación, mientras se encuentre bajo condiciones de almacenamiento establecidas.	
Condiciones de almacenamiento	Un sitio fresco, seco y sin contacto directo con humedad, productos químicos, residuos o productos alimenticios en mal estado.	
Embalaje	Presentacion	Embalaje
	Bolsas 0.5kg, 1.0kg, 2 kg, 2.5kg y 5.0kg	Saco polipropileno
Identificación de lote	- Bolsas 0.5kg, 1.0kg, 2.5kg y 5.0kg Lote, fecha de fabricación (dia, mes y año), turno de producción, maquina envasadora.	
Etiquetado relacionado con la inocuidad de los alimentos	– Bolsas 0.5kg, 1.0kg, 2.5kg y 5.0kg Producto alimenticio, azucar granulado. Tratase con cuidado. Conservese en un lugar fresco y seco.	
Instrucciones para manipulación, preparación y	No aplica, debido a que el producto se encuentra listo para su consumo o uso.	

uso	
Uso previsto	Producto para consumirse directamente o como materia prima para la elaboración de otros productos.
Manipulación razonablemente esperada del producto final/ Intención de uso	No aplica, debido a que el producto se encuentra listo para su consumo o uso.
Manipulación o usos no previstos, pero esperados razonablemente del producto final/ Uso no intencionado	Exfoliante, antiseptico, analgésico, regenerador de células, limpiador y combustible.
Grupos de usuarios	Industriales, mayoristas, distribuidores, grandes cadenas y autoservicios.
Grupo de consumidores / Poblaciones en riesgo	Destinado al consumo del público en general.
Consumidores vulnerables	El producto debe ser consumido con moderación en personas diabéticas según recomendaciones médicas.
Métodos de distribución	De productor a: Industriales, mayoristas, distribuidores, grandes cadenas y autoservicios.
Identificacion requisitos legales y reglamentarios	Codex-Stan 212-1999 Norma del Codex para los Azúcares Resolución 2674/2013. Condiciones básicas para empresas procesadoras de alimentos. Decreto 60/2002. Análisis de peligros y puntos críticos -HACCP Resolución 5109/2005 Rotulado o Etiquetado de alimentos NTC 611/2018 Azúcar Blanco Resolución 333/2013 Información nutricional FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425 Resolución 683 de 2012. Requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano

Información Nutricional	
Valor Nutricional (en 100 g)	
Calorias	400 kcal
Carbohidrato total	99.6%
Proteina	0 %
Grasa Total	0%
Sodio	0%
Minerales (mg)	0%
No es una fuente significativa de grasa saturada, calorías de grasa, grasas trans, colesterol, fibra dietaría, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro.	

Anexo No. 1. Control de actualizaciones.

Edición No.	Fecha	Descripción del cambio
01	2015-01-01	Primera edición.
02	2015-02-01	Inclusión de información nutricional
03	2015-04-15	Modificación en el campo instrucciones al consumidor en la etiqueta (y/o relacionadas con inocuidad), detallando la información referente en el empaque.
04	2015-07-27	Actualización de la identificación del lote Actualización de las etapas del proceso
05	2016-07-29	Retiro de las etapas del proceso en el campo Descripción. Modificación del texto del campo "Instrucciones al consumidor en la etiqueta (y/o relacionadas con inocuidad) por "Instrucciones para manipulación, preparación y uso". Incorporación del campo Embalaje y método de distribución. Modificación del método de ensayo NTC 3905 de coliformes totales y fecales por NTC 4806.
06	2016-12-23	Registro de información relacionada con: Grupo de usuarios, consumidores vulnerable, manipulación razonablemente esperada del producto final y manipulación o usos no previstos pero esperados razonablemente del producto final. Ajuste la información relacionada con: Composición del producto, instrucciones para la manipulación, preparación y uso, métodos de distribución, condiciones de almacenamiento y requisitos legales. Retiro de listado de certificaciones asociadas por no ser información relevante para el análisis de peligros. Reordenamiento de la plantilla ajustándolo lo más posible al orden establecido en la norma ISO 22000: 2005
07	2017-10-05	Se complementan los conceptos intención de uso, uso no intencionado y población en riesgo para dar cumplimiento con los requisitos FSMA. Se actualiza Procedimientos de métodos de ensayos para características físicas y sensoriales
08	2018-06-30	Revisión del documento y se incorpora el método de producción del azúcar o etapas del proceso.
09	2018-07-19	Se actualiza el registro Sanitario. Se aplica la actualización de la NTC 2085 (cuarta actualización) 28-05-23, para: Los términos y parámetros microbiológicos para el método de filtración por membrana. Se actualiza las características fisicoquímicas para la expresión de las unidades y condiciones para el análisis de Polarización. Se adiciona como requisito Dióxido de Azufre, Cenizas conductimetricas, azucares reductores, metales pesados (Arsénico, Cobre y Plomo) Actualización de los parámetros microbiologicos Se actualiza el nombre del nuevo Director de Calidad de Conformidad

INCAUCA S.A.S.

Código: F-630-001

Anexo N°2. Firma de las personas responsables de la revisión y aprobación del documento

Aprobado por:

Fernando Alonso Pérez
Director de Elaboración

Revisado por:

Juan Felipe Cano
Director Calidad de Conformidad

Amalfi Otero
Coordinador Calidad de Conformidad

Maria Camila Cardozo
Coordinador - Lab. Microbiología e Inocuidad

Jimena Libreros Triana
Asistente de Aseguramiento

<< Atras

1881

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20142161	Nombre producto	AZÚCAR MORENA Y AZÚCAR BLANCO ESPECIAL, AZUCAR CRUDO.				
Registro Sanitario	NSA-004594-2018	Vencimiento	2028/04/09	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,8913002379						
Marcas	INGENIO DEL CAUCA, INCAUCA, OMA, IBERIA, NATSUCAR, BARY						

Datos de Interés

Tratamiento	CONCENTRACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Sobres: 5 g, tubipack: 5 g, bolsas: 250 g, 300 g, 454 g, 500 g, 850 g, 2.0 kg, 2.5 kg, 5.0 kg, 8,5 kg, 10, 12 g Saco: 50 kg, 1000 kg, 25 bolsas de 1 kg (peso neto 25 kg); 5 bolsas de 5 kg (peson neto 25 kg); 10 bolsas de 2.5 kg (peso neto 25 kg); tarro: 300 g; bolsa individual por 250 g, en 50 bolsas en empaque primario en fardo de polipropileno de 12.5 kg como empaque secundario. Bolsa individual de 500 g en 25 bolsas en empaque primario en fardos de polipropileno de 12.5 kg como empaque secundario y en 50 bolsas en empaque primario en sacos de polipropileno de 25 kg como empaque secundario. Tarro individual de 300 g embalado en cajas corrugadas por 12 unidades. Estas presentaciones corresponden a azucarera de 250 g, 300 g, 500 g . Bolsa x 200 Unidades de 5 g; Tarro indivudual o azúcares x: 250, 300 y 500 gramos; Tarro indivudual o azúcares x: 200 gr por 40 Turrones de azucar, 300 g por 60 turrones
Sachets: 4g 680g, 1814g Doypack: 907g BIG BAG/ SACO: 10KG, 12.5KG, 13.6KG, 50 KG, 1000 KG, 1100 KG, 1150 KG, 1175 KG, 1200 KG 1250 KG 1100 Kg, 1150 Kg, 1200 Kg, 1250 Kg. BOLSA INDIVIDUAL DE 454 GR, EN 12 BOLSAS EN ENPAQUE PRIMARIO EN CAJA DE CARTON PO 5,448 KG COMO EMPAQUE SECUNDARIO. BOLSA INDIVIDUAL DE 680 GR, EN 12 BOLSAS EN ENPAQUE PRIMARIO EN CAJA DE CARTON PO 8.160 KG COMO EMPAQUE SECUNDARIO. BOLSA INDIVIDUAL DE 1.814 GR, EN 6 BOLSAS EN ENPAQUE PRIMARIO EN CAJA DE CARTON PO 10.884 KG COMO EMPAQUE SECUNDARIO.
r de 2,6 Kg, 2,7 Kg, 2,8 Kg, 6,250kg, 12,5kg.Bolsa para contenidos desde 300 g hasta 12,5 Kg.Saco o caja que contiene 300 g, 330 g, 350g, 400g, 454 g.Tubipak desde 3g hasta 5g. Bolsa que contiene 200 tubipaks
Bolsa de 2,6 Kg, 2,7 Kg, 2,8 Kg, 6,250kg, 12,5kg. Bolsa para contenidos desde 250 g hasta 12,5 Kg. Saco o caja que contiene 300 g, 330 g, 350g, 400g, 454 g. Caja tetrarex desde 500 g hasta 1 kg Dulcera tipo Pet desde 250 g hasta 1 kg. Sobre individual/ Sachet/Tubipak desde 3g hasta 10g – Bolsa que contiene 100 Sobres/Sachets/Tubipaks - Bolsa que contiene 200 Sobres/Sachet/Tubipaks Big Bag de 1000kg, 1100 kg, 1150 kg, 1200 kg y 1250 kg. Bolsa plástica autosostenida, resellable (Tipo Doypack), Contenidos desde 250 g hasta 2,5 Kg.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	INGENIO DEL CAUCA S.A.S. - INCAUCA S.A.S.	EL ORTIGAL,	COLOMBIA	CAUCA	MIRANDA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	INGENIO DEL CAUCA S.A.S. SIGLA: INCAUCA O INCAUCA S.A.S	Carrera 9 N° 28 - 103, Cali, Colombia.	COLOMBIA	VALLE	CALI	

Imprimir << Atras

1882

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2021-06-04

Ciudad - Departamento	MIRANDA / CAUCA	Fecha	2025-03-07, 2025-03-06

DATOS GENERALES

Razón social	INGENIO DEL CAUCA SAS-INCAUCA SAS
Dirección	COR EL ORTIGAL
Subcategorias	11.1.1
Línea(s)	AZUCAR BLANCO

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	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)					20,00

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

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art 26 num 4	a	25		

3.3	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res 2674 de 2013 Art. 6 num. 6, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6 num 2.1, 5.4, Art 7 num 6.3 ; Art. 26 num 3, Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2, Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00

No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos, Res 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10,00

No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num 1; Art. 28 num 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	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, presion, 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 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.AZUCAR BLANCO ESPECIAL MARCA INCAUCA PRESENTACION POR 500g EN BOLSA DE POLIETILENO
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones Res 2674 de 2013 Art. 26 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					**100,00**

1884

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FABRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: INS-IVC-FT-114	Versión: 07

Ciudad - Departamento		Fecha	2025-03-07, 2025-03-07

DATOS GENERALES

Razón social	INGENIO DULCE PACA SAS (INCAUCA SAS)
Dirección	CON EL ORTIGAL

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 11.1.1	100,00	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	100,00
Subcategoría:	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 11.1.1. 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, 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	Orden comisorio 7306-314-2025 Acta en Excel. Visita realizada en atención a Denuncia Radicado número 20241160942 Solicitud radicada 20241267008 Se atiende denuncia con radicado 20241160942, de la cual se concluye que la misma no procede ya que la autorización sanitaria (RSIA 215855291 Reclasificada Según Riesgo (Expedido actual 20120125 Estado: Vigente) cubre el área sanitaria vigente (NSA-0116169-2020) Uso de uso colectivo de INCAUCA y en se cuenta con autorización alguna a ningún tercero para el reempaque del producto amparado.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna.

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:	
Nombre:	CRISTIAM CAMILO PIMIENTO MARIN
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia	GTT OC2

Firma:	
Nombre:	GUILLERMO LEON TORON OROZCO
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT OC2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:		Firma:	
Nombre:	IVAN JARABA GARCIA	Nombre:	
Cargo:	PROFESIONAL SENIOR SISTEMAS DE	Cargo:	
Documento:	CC 16 918 700	Documento:	

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

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

Productos La Sabana	**PRODUCTOS LA SABANA** FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	VERSION: 01 AGOSTO / 19

NOMBRE COMERCIAL	AREQUIPE. Marca La Sabana
FABRICANTE Y NIT	PRODUCTOS LA SABANA S.A.S. NIT. 9015953948
No. REGISTRO SANITARIO	RSA0033518-2024
CALIDAD	El producto cumple con la siguiente normatividad * Resolución 2674 de 2013 * Resolución 2310 de 1986 * Resolución 5109 de 2005 * Resolución 1407 de 2022 * Resolución 335 de 2021 Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	**Generalidades:** Es el producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcares. Es un producto de textura blanda y pegajosa, color ámbar moderadamente pegajoso y sabor dulce con aroma lácteo. **Requisitos generales:** En la elaboración del producto lácteo condensado azucarado se permite el empleo de saborizantes, incluidos los naturales, de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación. En el arequipe queda prohibida la adición de almidones y demás sustancias no permitidas y debe estar exento de sustancias toxicas o residuos de drogas o medicamentos.
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Leche reconstituida (agua y leche entera en polvo), endulzante: azúcar, suero de leche en polvo, endulzante: glucosa, coadyuvante: bicarbonato de sodio, antiespumante: polidimetilsiloxano, enzima: lactasa, conservante: Sorbato de potasio. Aditivos: Se adicionan aditivos autorizados en la resolución 2310 de 1986
CARACTERISTICAS TOXICOLOGICAS	La leche como materia prima del producto, puede ser un alérgeno. El producto está exento de sustancias tóxicas o residuos de drogas o medicamentos. Cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 o reglamentación nacional en cuanto, a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios.
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	El producto cumple con las siguientes características:

ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS FISICOQUIMICO	ESPECIFICACIÓN Resolución 02310 de 1986, CAP. IX, art. 56, Arequipe	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR
Almidón (Sin unidades)	AOAC 920.40 H/ cualitativo (kl)	negativo	negativo	CUMPLE	TD300
Cenizas (g/100g)	AOAC 920.115 E/Calcinación	2,0	Máx. 2.0	CUMPLE	TD300

1886

	PRODUCTOS LA SABANA	VERSION: 01 AGOSTO / 19
	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	

	Humedad (g/100g)	AOAC 920.115 D/Secado en estufa	15,9	Máx. 30	CUMPLE	TD300
	Sólidos Lácteos no Grasos (g/100g)	Cálculos por diferencia	32,3	mín. 17	CUMPLE	TD300
	Rcto. de Hongos y Levaduras UFC/g	Petrifilm 48 Hrs, AOAC Official Method 2014.05 20th. Edition. 2016	< 10	10 - 100	CUMPLE	MG300
	Rcto. de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	Petrifilm , AOAC Official Method 2003.08 Productos Lacteos	< 10	100	CUMPLE	MG300

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

El producto cumple con las siguientes características:

ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS MICROBIOLOGICO	ESPECIFICACIÓN Resolución 1407/22	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR
Rcto. de Hongos y Levaduras UFC/g	Petrifilm 48 Hrs, AOAC Official Method 2014.05 20th. Edition. 2016	< 10	10 - 100	CUMPLE	MG300
Rcto. de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	Petrifilm , AOAC Official Method 2003.08 Productos Lacteos	< 10	100	CUMPLE	MG300

COMPOSICIÓN QUIMICA E INFORMACION NUTRICIONAL

ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS BROMATOLOGICO	ESPECIFICACIÓN Resolución 02310 de 1986, CAP. IX,art. 56,Arequipe	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR
Proteína (g/100g)	Kjeldahl, AOAC 920.115 G	5,5	*	*	QD300
Sólidos Totales (g/100g)	Cálculos por diferencia	64,8	*	*	AF500
Grasa (g/100g)	Roese-Gottlieb, AOAC 989.05	2,8	*	*	AF600
Grasa saturada (g/100g)	CG-FID, A.O.C.S. Ce 1c-89	1,56	*	*	QD300
Grasa trans-isómeros (g/100g)	CG-FID, A.O.C.S. Ce 1c-89	0,00	*	*	QD300
Azucares reductores Totales (g/100g)	Eynon-Lane, AOAC 923.09	51,3	*	*	AF500
Carbohidratos (g/100g)	Cálculos por diferencia	54,9	*	*	QD300
Cenizas (g/100g)	Calcinación, AOAC 920.115 E	1,6	máx. 2.0	Cumple	QL500
Humedad (g/100g)	Secado en estufa, AOAC 920.115 D	35,2	*	*	AF500
Fibra cruda o bruta (g/100g)	Digestión Acida-Alcalina calcinación, AOAC 962.09. 21st. Edition 2019.	0,0	*	*	AF500
OTRAS DETERMINACIONES					
Calorías (Kcal/100g)	Determinación indirecta factor Atwater	267	*	*	QD300
Calcio (mgCa/100g)	Espectrofotometría de absorción atómica con llama.	183	*	*	QL500
Hierro (mgFe/100g)	Espectrofotometría de absorción atómica con llama, AOAC 999.11. 21st. Edition 2019.	0,2	*	*	QL500
Sodio (mgNa/100g)	Espectrofotometría de absorción atómica con llama, AOAC 990.23	178	*	*	QL500

APORTE NUTRICIONAL DEL

El producto cumple con las siguientes características:

1887

Productos La Sabana	**PRODUCTOS LA SABANA** FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	VERSION: 01 AGOSTO / 19

ALIMENTO POR 100 GRAMOS.

ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS BROMATOLOGICO	ESPECIFICACIÓN Resolución 02310 de 1986, CAP. IX.art. 58,Arequipe	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR
Calorías (Kcal/100g)	Determinación indirecta factor Atwater	267	*	*	QD300
Proteína (g/100g)	Kjeldahl, AOAC 920.115 G	5,5	*	*	QD300
Grasa (g/100g)	Roese-Gottlieb, AOAC 989.05	2,8	*	*	AF600
Grasa saturada (g/100g)	CG-FID, A.O.C.S. Ce 1c-89	1,56	*	*	QD300
Grasa trans-isómeros (g/100g)	CG-FID, A.O.C.S. Ce 1c-89	0,00	*	*	QD300
Azúcares reductores Totales (g/100g)	Eynon-Lane, AOAC 923.09	51,3	*	*	AF500
Carbohidratos (g/100g)	Cálculos por diferencia	54,9	*	*	QD300
Calcio (mgCa/100g)	Espectrofotometría de absorción atómica con llama,	183	*	*	QL500
Hierro (mgFe/100g)	Espectrofotometría de absorción atómica con llama, AOAC 999.11. 21st. Edition 2019.	0,2	*	*	QL500
Sodio (mgNa/100g)	Espectrofotometría de absorción atómica con llama, AOAC 990.23	178	*	*	QL500

* Para estos análisis no hay norma de comparación

CARACTERISTICAS ORGANOLOGICAS	Color: ámbar Olor: aroma lácteo Sabor: dulce lácteo Textura: viscosa Apariencia: brillante
ARACTERISTICAS DEL EMPAQUE	**Empaque:** El empaque primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifique o sustituya. El empaque es acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el sellado mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto. El producto se empaca individualmente en sobres tipo sachett unitario de material impreso que corresponde a laminado PET transparente y PEBD, de calibre 91 g/m2 o en tricapa que adiciona capa metalizada o foil de aluminio como segunda capa, de tamaño va desde 5.5x8.0 cm a 7x8.5 cm; ambas presentaciones son de grado alimenticio, inertes, no genera migraciones de componentes al producto; con cierre termosellado. Rotulado: El empaque contiene el rotulado establecido en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Protección Social, y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada, una vez entre en vigencia. La fecha de fabricación, lote y fecha de vencimiento están resaltadas y son fácilmente legibles
PRESENTACION	**Presentaciones comerciales** Cambio de presentación comercial: unidades desde 10 a 50 gramos en unidades enteras o fraccionadas, frasco: desde 100g a 1000g; cuñetes: 1 kg, 5 kg, 15kg o 25kg, bolsa doy pack desde 200 g a 500 g, bolsa de polietileno de alta densidad con o sin tapa dosificadora por 500 g 1 kg, 2 kg, 5 kg, 10 kg.
PORCION RECOMENDADA	Tamaño de porción recomendada según minuta patrón establecida en la resolución 335 de 2021 Programa de alimentación escolar: Preescolar Primaria: Primero, segundo y tercero.

	PRODUCTOS LA SABANA FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	VERSION: 01 AGOSTO / 19

	Primaria: Cuarto y Quinto. Secundaria: Media y Ciclo complementario.
GRUPO POBLACIONAL	Todo tipo de población puede consumir este alimento. Su consumo no es recomendado en personas con morbilidades como diabetes, problemas de hígado graso o vesícula.
PROCESO DE ELABORACION	Se parte de una mezcla de leche entera en polvo y agua la cual se hidroliza, durante un tiempo de 1-2 horas, a temperatura entre 38 - 42°C. Posteriormente se adiciona el resto de los ingredientes. Se inicia la evaporación hasta llegar a punto de ebullición, se aplican controles de temperatura entre 78-82°C, equipo empleado, presión de vapor de 20-30 PSI. Esta evaporación se mantiene por un tiempo aproximado de 2 horas al cabo de las cuales se obtiene una concentración de 65-70° grados brix. En seguida se baja rápidamente la temperatura del producto entre 20-25°c. Se procede a bombear el arequipe a tanques para almacenarse, justo al ingresar al tanque se pasa por un filtro para retener partículas; por conexión de tubería sanitaria se da el empacado y rotulado del producto en máquinas automáticas.

ETAPA	PCC ó PC	MEDIDA DE CONTROL	LÍMITE CRITICO ESTABLECIDO	ACCIONES CORRECTIVAS
Pesado de ingredientes y mezclado	PC	Verificación de balanza	Cumplimiento del programa	Realizar la calibración o verificación
		Limpieza y desinfección	Cumplimiento del programa	Limpiar y desinfectar
Hidrólisis	PC	Tiempo	1,0 a 2,0 horas	No dejar menos de 1 hora de hidrólisis. Sobre el límite no afecta la inocuidad.
		Temperatura	38 - 42 °C	Calentar más para temperaturas por debajo del límite y enfriar para temperaturas sobre el límite, controlando el paso de vapor
Evaporación	PC	Grados Brix	66 - 70 °Brix	Para menores del límite dejar evaporar más tiempo, sobre el límite adicionar agua y dejar evaporar mínimo 10 minutos
		Presión de vapor	20 - 30 PSI	Regular la entrada de vapor, abrir para valores por debajo del límite y cerrar para valores por encima
Enfriamiento	PC	Filtrado	Ausencia de materiales extraños	Verificar materias primas y proceso. Tomar la producción para reproceso.
		Temperatura	20 - 25 °C	Regular la entrada de agua fría, abrir para valores por encima del límite, por debajo no afecta la inocuidad
Empacado	PC	Controles de rotulación	Cumplimiento en contenido y legibilidad	Se procede como producto no conforme
Almacenamiento	PC	Controles de las condiciones	Cumplimiento de las condiciones de almacenamiento	De acuerdo al incumplimiento corregir (estibado, identificación, etc)
Transporte	PC	Controles de las condiciones	Cumplimiento de las condiciones de transporte	De acuerdo al incumplimiento corregir (estibado, identificación, etc)

VIDA ÚTIL, FECHA DE VENCIMIENTO	La vida útil del producto es de 90 días contados a partir del día de su elaboración en condiciones adecuadas de almacenamiento a temperatura ambiente. La fecha de vencimiento está impresa en el empaque. La fecha de fabricación, lote y vencimiento están resaltadas y

	PRODUCTOS LA SABANA FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	VERSION: 01 AGOSTO / 19

	son fácilmente legibles. El producto se entrega al ensamblador dentro del tiempo de su vida útil y con los microbiológicos de liberación completos.
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto para consumo directo, cada unidad se considera de consumo de una sola ocasión, si no se consume en su totalidad, debe mantenerse en su empaque original en condiciones ambientales de baja humedad, protegido de olores fuertes y de temperaturas altas. Producto para consumo por cualquier persona y sin restricciones salvo por prescripción medidas.
CONDICIONES DE CONSERVACION, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	**Conservación:** Este producto se debe almacenar a una temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia Consumirse después de abierto en el menor tiempo posible.
CONTROLES ESPECIALES PARA LA ENTREGA	Debe verificarse el buen manejo del producto durante todo el proceso de distribución, tanto en el transporte como en el almacenamiento y conservación. Debe realizarse control estricto a los vehículos y personal encargado de la distribución, así como también a los lugares de almacenamiento del producto, se cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
FIRMA DE LA PERSONA RESPONSABLE	**GLORIA ESPERANZA DURAN BARRERA** **Representante Legal**
DIRECCION Y TELEFONO DEL FABRICANTE	CALLE 0B N. 7ª-74 SEVILLA 3125867985

Gloria E. Duran Barrera

GLORIA ESPERANZA DURAN BARRERA
Representante Lega

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20289688	Nombre producto	AREQUIPE				
Registro Sanitario	RSA-0033518-2024	Vencimiento	2029/09/11	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,9015953948						
Marcas	PRODUCTOS LAS SABANA, EL PRÍNCIPE DE LA SABANA,, AREQUIPE LOS ALMENDROS, AREQUPE EL MOTILÓN, EL CAMPESINITO.						

Datos de Interés

Tratamiento	null		
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Desde 20g hasta 5kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PRODUCTOS LA SABANA S.A.S	CALLE 0BN NO 7A-74 SEVILLA	COLOMBIA	NORTE DE SANTANDER	CUCUTA	
TITULAR	PRODUCTOS LA SABANA S.A.S	CALLE 0BN NO 7A-74 SEVILLA	COLOMBIA	NORTE DE SANTANDER	CUCUTA	

Imprimir << Atras

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCION Nro. 2024042238 del 11 de Septiembre de 2024

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

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

ANTECEDENTES

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

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

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

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

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

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20241233815 de fecha 2024/09/11 el (la) Señor(a) GLORIA ESPERANZA DURAN actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

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

R E G I S T R O SANITARIO No.: RSA-0033518-2024

VIGENTE HASTA: 2029/09/11

EXPEDIENTE: 20289688 **RADICACION:** 20241233815

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: AREQUIPE,

MARCA: AREQUIPE LOS ALMENDROS, AREQUPE EL MOTILÓN, EL CAMPESINITO., PRODUCTOS LAS SABANA, EL PRÍNCIPE DE LA SABANA,,

PRESENTACION COMERCIAL: Desde 20g hasta 5kg,

TITULAR(ES): PRODUCTOS LA SABANA S.A.S con domicilio en CUCUTA - NORTE DE SANTANDER,

FABRICANTE(S): PRODUCTOS LA SABANA S.A.S Ubicado en la CALLE 0BN NO 7A-74 SEVILLA, con domicilio en CUCUTA - NORTE DE SANTANDER,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 y sus modificaciones, si es el caso.

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

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

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

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 11 de Septiembre de 2024

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

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Firmado digitalmente por DORIS YOLIMA GOMEZ PARADA
Fecha: 2024/09/11 12:52:21 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

DORIS YOLIMA GOMEZ PARADA
DIRECTOR(E) DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1893

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Version: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23		
Ciudad - Departamento	CUCUTA / NORTE_DE_SANTANDER	Fecha	2024-05-31	Acta No:	1

DATOS GENERALES

Razón social	PRODUCTOS LA SABANA SAS		
Dirección	CL 0BN No 7A-74 BR SEVILLA		
Representante Legal	GLORIA ESPERANZA DURAN BARRERA		
Código inscripción planta	9015959948-2	NIT	901595394-8
Teléfonos	5963901;3125867985	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	productosdelasabana@hotmail.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio	7302-692-2024

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, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	9	Maquilas	NO REALIZAN

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

- 1.2.2 Leche condensada
- 1.7.1 Arequipe/dulce de leche/caramelos de leche
- 4.2.3 Confituras, frutas confitadas, jaleas y mermeladas y demás productos para untar a base de frutas, se incluyen las salsas de frutas y jarabes de frutas, se excluyen los productos a base de sacarosa
- 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

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
LECHE CONDENSADA	57.600	kg/AÑO
AREQUIPE	46.000	kg/AÑO
MERMELADAS DE FRUTAS	6.500	kg/AÑO
GLASEADOS	13.500	kg/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
DANEIDA PLATA JIMENEZ	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
FREDY PEÑARANDA ARCHILA	JEFE DE PRODUCCION	CC	13.199.065
DAYANA BOTELLO AVENDAÑO	CALIDAD	CC	1.090.507.938

1894

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	CUCUTA / NORTE_DE_SANTANDER	**Fecha**	2024-05-31	1

DATOS GENERALES

Razón social	PRODUCTOS LA SABANA SAS
Dirección	CL 0BN No 7A-74 BR SEVILLA
Subcategorías	1.3.2;1.7.1;4.2.3;4.8.2
Línea(s)	LECHE CONDENSADA,AREQUIPE,MERMELADAS DE FRUTAS,GLASEADOS

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		Se cuenta con puerta de separación de la recepción de materias primas hacia área de envasado, sin embargo se deja abierta lo cual comunica al ambiente exterior y en segundo nivel existen unas cavidades con protecciones con diámetro no recomendado y extractores que no cuentan con protección lo que no evitan el posible ingreso de plagas. En área de almacenamiento de azúcar no tiene suficiente amplitud. El lavado de canastillas, la recepción de leche entera cruda, pila y su acondicionamiento, se realiza en la misma área en tiempos diferentes de acuerdo a programación
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 secciones de pared con deficiencia de mantenimiento, secciones de piso en área de proceso y secciones de uniones redondeadas de unión pared piso presentan deficiencias de mantenimiento. Las uniones entre paredes no son redondeadas.
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 se ajusta a lo establecido en el artículo 6 numeral 6.1 de la resolución 2674 de 2013. El servicio sanitario se encuentra ubicado en el segundo nivel y no esta completamente aislado
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		El filtro sanitario no cuenta con la totalidad de requerimientos para su buen funcionamiento. En área de empaque existe lavamanos que no cuenta con sistema de toallas para el secado de manos
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. 38 num. 5 y 6	a	10		

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) **15,00**

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10. Res. 683 de 2012, Art. 13 num. 1.1	ar	12,5		El establecimiento no cuenta documentación o certificados de aptitud para entrar en contacto con el alimento para los equipos, superficies y utensilios, que demuestren que son fabricados con materiales que se encuentran autorizados en las listas positivas de materias primas para la elaboración de equipamentos de los referentes internacionales (FDA, UE, MERCOSUR).
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2 Art. 10 num. 5	ar	12,5		En el programa no se cuenta con la totalidad de los equipos ni las fichas técnicas. El cronograma no se encuentre actualizado a los equipos y superficies
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		El programa es general y no presentan registros de las verificaciones realizadas. Cuentan con certificaciones de calibración desactualizadas

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	ar	12,5		El programa se encuentra en ajuste documental. Se evidencian registros de cloro residual libre y analisis de laboratorio

1895

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 se encuentra actualizado de acuerdo a la 2184 de 2019. No cuentan con el plano de evacuación de los residuos sólidos dentro de la planta hasta el punto de almacenamiento. Los recipientes dispuestos dentro de la planta no cumplen con el codigo de colores.
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013. Art. 6 num 2.1, 6.3, Art 7 num 6.3.; Art. 26 num 3, Art 28 num 7	ar	12,5		No se aplican las acciones preventivas en su totalidad, con el fin de evitar el ingreso de 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	ar	12,5		El programa no se ajusta a lo establecido en la resolución 2674 de 2013, no cuenta con los procedimientos para la totalidad de los equipos y utensilios.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluacion)					10,00

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		El programa no establece la inducción a personal nuevo, ni evaluaciones al capacitador, no cuentan con cronograma actualizado.
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. 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		No se realizan la totalidad de pruebas de plataforma a la leche entera cruda de acuerdo con lo establecido en el Decreto 616 de 2006 con la frecuencia de recepción. El procedimiento de materias de materias primas e insumos se encuentra en actualización, no se realizan evaluación de proveedores pero se evidencian registros de recepción.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 15 Num 5. Art. 26 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		Los registros de control de proceso del Glassé no se lleva de acuerdo a frecuencia de fabricación.
5.4	Conservacion 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 cuenta con concepto sanitario del proveedor PLASTICOS MAFRA ubicado en Cali para los envases Aplicador 300 CC, 780 CC, envase de 1 L, 3.9 L sin soporte de acuerdo con las resoluciones 683 y 4143 de 2012, sobre aptitud para entrar en contacto con el alimento, falta documentación de los otros proveedores.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad Res 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		No se cuenta con procedimiento de PQRS. No existe procedimiento de los posibles peligros físicos, químicos y biológicos de los procesos productivos elaborados.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13,00

No.	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		El porgrama no se ajusta a lo establecido en la resolución 2674 de 2013, y se debe tener en cuenta lo establecido en la resolución 1407 de 2022. Existe cronograma y se esta ejecutando
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		Se tiene establecida la vida útil para los productos pero no esta validada
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 para ETIQUETA ADHESIVA PARA MERMELADA DE PIÑA MARCA PRODUCTOS LA SABANA POR 1000 G
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		No cuenta con procedimiento de devoluciones y existen formato de devoluciones. No se puede realizar la trazabilidad de acuerdo con lo dejado en las observaciones dejadas en los ítems analizados. No hay procedimiento de recogida de producto.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	ar	7,5		NO existe procedimiento de transporte pero se llevan registros.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					5,75
Porcentaje de cumplimiento Subcategoria 1					**65,80**

1896

INVIMA	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCION	
	INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Codigo: IVC-INS-FM114	Version: 05	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	CUCUTA / NORTE_DE_SANTANDER	Fecha	2024-08-31	Acta No.	1

DATOS GENERALES

Razón social	PRODUCTOS LA SABANA SAS
Direccion	CL 16#1 No 7A-74 BR SEVILLA

RESULTADOS

Subcategoria	Puntaje	Subcategoria	Puntaje		
Subcategoria 1.2.2.1.7.1.4.2.3.0	65,80	Subcategoria	-	Numero de subcategorias evaluadas	4
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 toma muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	65,80
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoria 1.2.2.1.7.1.4.2.3.4.2.2-1.2-1.4-1.5-1.6-2.2-2.3-2.4-2.1-3.2-3.3-3.4-4.1-5.1-5.3-5.5-5.8-6.1-6.2-6.5-6.6.Subcategoria -1.2-1.4-1.5-1.6. 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 3929 De 2013, 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 consecutivo 7302-693-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a IVC Censo 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, disponible en https://www.invima.gov.co/atencion-al-ciudadano/politica-institucional-de-calidad-y-trato-digno-al-ciudadano. Se orienta al ciudadano sobre todas las inquietudes manifestadas durante la visita. Se evalúa en una sola línea, las cuatros subcategorias porque se realizan los procesos productivos en las mismas áreas, equipos y superficies. SE le informa al establecimiento que se deben realizar los ajustes a la nueva razón social en cuanto a titular y fabricante de las autorizaciones de comercialización con las que cuenta.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna. Fredy Peñaranda A 13199065

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

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

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:	Fredy Peñaranda A	Firma:	Dayana Botello
Nombre:	FREDY PEÑARANDA ARCHILA	Nombre:	DAYANA BOTELLO AVENDAÑO
Cargo:	JEFE DE PRODUCCION	Cargo:	CALIDAD
Documento:	CC 13.199.065	Documento:	CC 1.090 507 936

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

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

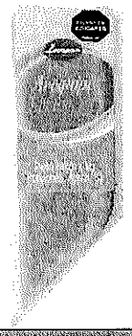
1897

FICHA TÉCNICA

Código: CAL-FT-010102 | Versión: 1.0

Documento asociado: CAL-AN-0101 Anexo Requisitos documentales de productos y proveedores

AREQUIPE REPOSTERIA LEVAPAN x 1 kg



Código Material 2418

NATURALEZA PROPIA DEL PRODUCTO

Es un producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche, azúcar y conservantes.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA DETALLADA

Leche semidescremada, azúcar, glucosa, reguladores de acidez (citrato de sodio y bicarbonato de sodio), conservante (sorbato de potasio), enzima (lactasa) y antiespumante (silicona grado alimenticio). Contiene leche.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO

Recepción e higienización de la leche, descremado, hidrolisis, evaporación con incorporación simultanea de ingredientes, enfriamiento, empaque y embalaje.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Características	Método de medición	Frecuencia	Especificación
Color	Comparación visual de colores ref. Pantone	Por cada lote de producción	**Mínimo: 730C Máximo: 2319C**
Aroma	Prueba sensorial	Por cada lote de producción	**Notas lácteas altas, dulce moderado y caramelo leve**
Sabor	Prueba sensorial	Por cada lote de producción	**Notas lácteas y dulces altas, notas caramelo bajas-leves**
Textura visual	Prueba sensorial	Por cada lote de producción	**Lisa, suave**
Textura en boca	Prueba sensorial	Por cada lote de producción	**Suave, sin arenosidad ni harinosidades**
Consistencia y esparcibilidad	Aplicación manual	Por cada lote de producción	**Firme y manejable**

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Características	Método de medición	Frecuencia	Especificación	Norma
Grados brix	Refractómetro	Por cada lote de producción	67-73°Brix	Interna

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características	Método de medición	Frecuencia	Especificación	Norma
Recuento de Mesófilos aerobios	Recuento en placa AOAC 990.12	Un lote aleatorio por día de producción	< 500 UFC/g	Resolución 1407 de 2022
Recuento de Coliformes totales	Recuento en placa AOAC 991.14		< 10 UFC/g	

Levapan

FICHA TÉCNICA

Código: CAL-FT-010102 Versión: 1.0

Documento asociado: CAL-AN-0101 Anexo Requisitos documentales de productos y proveedores

Recuento de Coliformes fecales	Recuento en placa AOAC 991.14		Ausencia
Recuento de hongos y levaduras	Recuento en placa AOAC 997.02		< 10 UFC/g
Staphylococcus coagulasa positiva	NTC 4779/2007	Un lote aleatorio en un periodo de tiempo no mayor a 90 días	< 100 UFC/g

AFLATOXINAS

Por debajo del límite máximo para B1, B2, G1, G2 y M1. De conformidad con la Resolución 4506/2013.

INFORMACION NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Porción: 2 Cdas (30 g)		
Número de porciones: Aprox. 33		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	342	**101**
Grasa total	4.7 g	1.4 g
Grasa sat.	**2.6 g**	**0.8 g**
Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carb. Total	68 g	20 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	47 g	14 g
Az. Añadidos	**45 g**	**14 g**
Proteína	6.8 g	2.0 g
Sodio	**189 mg**	**57 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	168 mg	50 mg
Zinc	0.84 mg	0.25 mg

SELLOS DE ADVERTENCIA



PRESENTACIÓN COMERCIAL

PRESENTACIÓN (Peso Neto)	PESO POR UNIDAD		MATERIAL/ DIMENSIONES EMPAQUE	MATERIAL/ DIMENSIONES EMBALAJE	EAN 13	DUN 14
	Empaque	Bruto				
1 Kg	50 g	1050 g	Dimensiones: 13cm de ancho x 48cm de largo	Dimensiones: 23cm de ancho x 38cm de largo x 19cm de alto		

VIDA ÚTIL

180 días a partir de la fecha de producción en buenas condiciones de almacenamiento

DESCRIPCIÓN DEL LOTE / FECHA VENCE

Impresos en el envase. Se registra con la palabra "LOTE", compuesto por tres dígitos que corresponden a su orden de producción; la unidad de tiraje según su orden de codificación; fecha de vencimiento especificada con la palabra "VENCE", con dos dígitos para el día, las tres primeras letras del mes y el año.

FORMA DE CONSUMO, CONSUMIDORES POTENCIALES Y USOS

Se usa en la industria de alimentos como recubrimiento de tortas, mil hojas y relleno de productos no horneables.

CONDICIONES PARA MANTENER LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO

1899

FICHA TÉCNICA

Código: CAL-FT-010102 | Versión: 1.0

Documento asociado: CAL-AN-0101 Anexo Requisitos documentales de productos y proveedores

DURANTE SU USO
El producto se debe conservar en lugares limpios y secos, libres de agentes contaminantes físicos o químicos, a temperatura ambiente menores a 25°C. Dosificar con utensilios limpios. Evitar la incidencia de la luz solar directa o cualquier fuente de calor.
DURANTE SU TRANSPORTE
Arrume a 5 pisos máximos de altura
DURANTE SU ALMACENAMIENTO
Arrume máximo a 5 pisos de altura
LEGISLACIÓN (Resoluciones y Decretos de la Normatividad Colombiana que Regulan al Producto)
Resolución 5109 de 2005, Resolución 0810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Norma Técnica Colombiana 2167, Resolución 2310 de 1986, Resolución 1407 de 2022.

Fabricado por: Desarrollos Campesinos S.A.S. Km 15 vía Buenos Aires – Doima (Piedras, Tolima)	**Registro Sanitario:** RSA-005618-2018	**Expediente:** 20141191	**Vence:** Enero 2028
Distribuido Por: Compañía Nacional De Levaduras Levapan S.A. Carrera 46 No 13-20 Puente Aranda - Tel: 4 19 49 49 - www.levapan.com			

ELABORADO	REVISADO Y APROBADO
Deimer Fabian Figueredo – Control y Calidad DESCAM	Sebastian Urueña Varón – Líder de Planta DESCAM
Fecha: Abril 2024	**Fecha:** Abril 2024

1900

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20141191	Nombre producto	AREQUIPE. AREQUIPE REPOSTERIA				
Registro Sanitario	RSA-005618-2018	Vencimiento	2028/01/27	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,860046378						
Marcas	SAN JORGE, DEL CAMPO, LEVAPAN, VAKITA Y SEIS PALMAS						

Datos de Interés

Tratamiento	CONCENTRACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20231029983	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
desde los 250gr hasta 25 Kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	DESARROLLOS CAMPESINOS S.A.S.	HACIENDA TEUCALI KM 15 V	COLOMBIA	TOLIMA	PIEDRAS	
TITULAR	COMPAÑÍA NACIONAL DE LEVADURAS - LEVAPAN S.A. SIGLA: LEVAPAN S.A	Cra 7 # 71 - 52, Torre B Ofic 1301	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	

Imprimir << Atras

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

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

RESOLUCION No. 2023021585 DE 23 de Mayo de 2023
Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

EXPEDIENTE: 20141191 **RADICACIÓN:** 20231029983 **FECHA:** 13/02/2023
REGISTRO SANITARIO: RSA-005618-2018 **VIGENCIA** 27/01/2028

ANTECEDENTES

Mediante Resolución N° 2023003055 del 27 de enero de 2023 Por la cual se concede una Renovación de Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo) No.: RSA-005618-2018 MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER PRODUCTO: AREQUIPE, MARCA: SAN JORGE, DEL CAMPO, LEVAPAN, VAKITA Y SEIS PALMAS, PRESENTACION COMERCIAL: desde los 250gr hasta 25 Kg, TITULAR(ES): COMPAÑÍA NACIONAL DE LEVADURAS- LEVAPAN con domicilio en BOGOTA - D.C., FABRICANTE(S): DESARROLLOS CAMPESINOS S.A. con domicilio en PIEDRAS – TOLIMA.

Mediante resolución No. 2023008318 de 6 de marzo de 2023, el INVIMA resuelve, Corregir la Resolución No. 2023003055 del 27 de enero de 2023 en su artículo primero, en lo referente a corregir el nombre del fabricante, por las razones expuestas en la parte, considerativa de este proveído.

Que mediante escrito número 20231029983 de fecha 13/02/2023, la Señora Cristina Martinez Castillo, actuando en calidad de apoderada, presentó solicitud de autorización de agotamiento de etiquetas del producto AREQUIPE, presentaciones comerciales: 250g, 5Kg, 25Kg, marca: LEVAPAN, por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado por ajuste de la información nutricional por cambio normativo a la Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022.

CONSIDERACIONES

Que una vez evaluada la petición allegada, se pudo constatar que esta no contraviene lo dispuesto en la Resolución 2016028087 de fecha 26/07/2016, "*Por la cual se establecen los lineamientos para la autorización de agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos en alimentos*", Resolución 810 de 2021 *"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano"*, Artículo 6 de la Resolución 2492 de 2022 *"por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021, mediante el cual se fijan las pautas sobre las etiquetas, empaques y rótulos, el uso de adhesivo y autorización de agotamiento de empaques"* y Resolución 254 de 2023 *"Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022 modificatoria de la Resolución 810 de 2021"*.

Que el interesado allega la respectiva documentación técnico/legal, para acceder a lo solicitado y en consecuencia este Instituto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: AUTORIZAR a COMPAÑÍA NACIONAL DE LEVADURAS- LEVAPAN con domicilio en BOGOTA - D.C. el agotamiento de etiquetas del producto AREQUIPE, presentaciones comerciales: 250g, 5Kg, 25Kg, marca: LEVAPAN, por falencias conforme a lo

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
Invima

Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(60)(1) 742 2121

www.invima.gov.co
@invimacolombia

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

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

RESOLUCION No. 2023021585 DE 23 de Mayo de 2023
Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado por ajuste de la información nutricional por cambio normativo a la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023, otorgándole un término hasta el 14 de junio de 2024.

ARTICULO SEGUNDO: El término citado en el Artículo Primero de la presente resolución, hace referencia al tiempo durante el cual el producto puede ser comercializado con la etiqueta suministrada al momento de la solicitud para agotamiento radicada con el número 20231029983 de fecha 13/02/2023, por tal razón, una vez se agote el plazo concedido, las etiquetas con las que se comercialice el producto deben cumplir cabalmente con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023, expedidas por el Ministerio de la Protección Social, o los reglamentos que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

ARTICULO TERCERO: Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 23 de Mayo de 2023
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Proyectó: Claudia Calderón, coordinador Angela Rueda, reviso Nubia Martínez

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023/05/23 19:48:40 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

OFICIO COMISORIO No. *7305-0345-24*

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

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
PANAMERICANA DE ALIMENTOS SAS- PANAL SAS	KM 35,4 AU MEDELLIN - BOGOTA VDA LAS LAJAS del municipio de RIONEGRO

En el uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del *2024-03-12* hasta el *2024-03-21*, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
SEBASTIAN PUENTES GONZALEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1
JORGE IVAN DELGADO GOMEZ	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 Occidente 1: Carrera 48 A No 10 sur – 42, barrio la Aguacatala, Medellín Antioquia; Teléfono: 604 605 2954, correo electrónico: gttoccidente1@invima.gov.co*** o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos: 604 605 2954, **Chat de WhatsApp:** 322 2693234, **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

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

Dado en la ciudad de *Medellín* el día *11* del mes de *Marzo* del año *2024*

JAVIER ENRIQUE ANDRADE HERNANDEZ
Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente Uno
Dirección de Operaciones Sanitarias

Recibido por

Firma
Nombre Juan Pablo Lopez Lo
Cédula 8219669
Cargo Jefe Calidad
Fecha 12-03-24
13-03-24
14-03-24

1904

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	RIONEGRO / ANTIOQUIA	Fecha	2024-03-12;2024-03-13; y 2024-03-14	2

DATOS GENERALES

Razón social	PANAMERICANA DE ALIMENTOS SAS-PANAL SAS		
Dirección			
Representante Legal	CARLOS MARIO ISAZA TAMAYO		
Código inscripción planta	9003267066-1	NIT	900326706-6
Teléfonos	4444362; 3168778374	Correo electrónico de notificación judicial;alterno	jefe.ccalidad@panalsas.com;gerencia.general@panals
Grupo de trabajo territorial	OCCIDENTE 1	Oficio comisorio	7305-0345-24

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspeccion sanitaria en atencion a solicitud de visita con radicado invima 20241035220 con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentacion sanitaria vigente en especial la resolucion 2674 de 2013, resolucion 5109 de 2005, resolución 810 de 2021 y sus modificaciones, resolución 3929 de 2013, resolución 775 de 2008, resolución 2195 de 2010, resolución 15790 de 1984, resolución 19021 de 1985, y las demás que le sean aplicables.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	436	Maquilas	JERONIMO MARTINS, ÉXITO, D1, DEL MONTE, ALKOSTO.

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

4.2.3 Mermeladas
4.5.1 Néctares de frutas
8.4.1 Productos del grupo 8 que pueden ser categorizados como alimentos de baja acidez o acidificados
13.3.5 Vinagre Blanco
13.4.1 Mayonesas
13.4.2 Salsas no emulsionadas
14.2.1 Compotas

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
Mermeladas	1.692	t/AÑO
Néctares de frutas	1.107	t/AÑO
Productos vegetales enlatados	1.764	t/AÑO
Vinagre Blanco	1.260	t/AÑO
Salsas Emulsionadas	9.120	t/AÑO
Salsas no emulsionadas	6.348	t/AÑO
Compotas	2.350	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
SEBASTIAN PUENTES GONZÁLEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC1
JORGE IVAN DELGADO	PROFESIONAL	GTT OC1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No.
JUAN PABLO LAGUADO	JEFE DE CALIDAD	CC	88.219.661

1905

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	RIONEGRO / ANTIOQUIA	Fecha	2024-03-12;2024-03-13; y 2024-03-14	Acta No.	2

DATOS GENERALES

Razón social	PANAMERICANA DE ALIMENTOS SAS-PANAL SAS
Dirección	KM 35,4 AU MEDELLIN-BOGOTA VDA LA LAJA

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
13.4.1	93,88		-	Número de subcategorías evaluadas	2
4.2.5;4.5.1;8.4.1;13.5.5;13.4.2;14.2.1	92,13		-	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	93,00
	-		-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones	(a) Aceptable (ar) Aceptable con requerimientos (i) Inaceptable (IVC) Inspección, vigilancia y control
Exigencias	Subcategoria 1: 1.6;5.1;5.2;6.4 Subcategoria 2: 1.4;1.6;2.3;5.1;5.2 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 2195 De 2010, Resolución 3929 De 2013, Resolución 11488 De 1984, Resolución 17882 De 1985, Resolución 19021 De 1985, Resolución 775 De 2008, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Se debe dar cumplimiento a lo reglamentado en la resolución 810 de 2021 y sus modificaciones.
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Se atiende solicitud de visita con Radicado No: 20241035220
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: SEBASTIAN PUENTES GONZÁLEZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OC1

Firma:
Nombre: JORGE IVAN DELGADO GOMEZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OC1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: JUAN PABLO AGUADO
Cargo: JEFE DE CALIDAD
Documento: CC 88.219.561

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

1906

	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	Código: FLK-CEI-CM-15-02
		Versión: 01
	FICHA TÉCNICA	Emisión: 01/04/2024
		Página **1** de **2**

BOCADILLO DE GUAYABA

INFORMACIÓN DE LA EMPRESA

Fabricante:	Lacky Luck Company SAS	Nit:	900.811.158-1
Dirección:	Kilómetro 12 vía Barbosa – Vélez	Teléfonos:	310 550 1462 – 321 343 7572

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El bocadillo resulta de la mezcla y cocción de la pulpa de fruta y el azúcar, con olor y sabor característico.

Nombre legal del producto	Bocadillo de guayaba	Consumidores	Niños mayores de 4 años y adultos
Ingredientes	Pulpa de guayaba y azúcar	Notificación sanitaria	NSA-000573-2016 .
Peso neto	40 g por 325 unidades	Sello de advertencia	EXCESO EN AZUCARES
Vida útil	6 meses		

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Recepción de materia prima → Almacenar → Alistar materias primas → Concentrar sólidos → Moldear → Enfriar → Cortar → Envasar → Distribuir

INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN 100 g

Calorías (kcal)	Grasa Total	Grasa Sat.	Grasa Trans	Carb. Total	Fibra D.	Az. Totales	Az. Añadidos	Proteína	Sodio	Vit. A	Vit. D	Hierro	Calcio	Zinc
g	g	g	mg	g	g	g	g	g	mg	µg	µg	mg	mg	mg
311	0,9	0,4	0	78	4,7	53	40	0,0	38	0	0	3.0	0,00	0,00

PARÁMETROS SENSORIALES

Color	Rojo uniforme, característico del producto.	Olor	guayaba
Sabor	Dulce y característico de la guayaba	Consistencia	Firme
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento.		

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS

BOCADILLO		
Solidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C	° Brix mínimo de 75	Resolución 3929 de 2013
pH	mínimo de 3.4	

Elaborado por: Ing. Gabriel Leyton

Revisado y Aprobado por: Jhon Edisson González

1902

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M
Recuento de mohos y levaduras	2	3	5	2	10^3 ufc/g	2 x 10^3ufc/g

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE*

Tipo de envase	Material
Primario	Polipropileno
Secundario	Polietileno de baja densidad
Terciario	Cartón corrugado

*El material y características del envase secundario y terciario dependerá de las necesidades del cliente y/o la negociación.

ESPECIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código numérico impreso, antecedido por la palabra lote, este código está conformado por 5 dígitos: los tres primeros indican un consecutivo del día envasado y los dos últimos indican el año de envasado.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO

El producto se mantiene en perfecto estado preservándolo en su envase original a una temperatura máxima de 25 °C, en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.

CONTROL DE ALÉRGENOS

Componente	¿Está presente en el producto?	¿Está presente en otros productos manufacturados en la misma línea?	¿Está presente en la misma planta de producción?
Leche y sus derivados	NO	Si	Si
Trigo	NO	Si	Si
Coco	NO	Si	Si

NORMATIVIDAD APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 2674 de 2013	Resolución 5109 de 2005	Resolución 3929 de 2013	Resolución 810 de 2021
Resolución 683 de 2012	Resolución 1407 DE 2022	Resolución 2492 de 2022	Resolución 254 de 2023

Elaborado por: Gabriel Leyton Ingeniero de Alimentos	Aprobado por: Jhon Edisson González Gerente

1908

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

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

RESOLUCION Nro. 2025064870 del 10 de Diciembre de 2025

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

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

ANTECEDENTES

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

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

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

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

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

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20251361089 de fecha 2025/12/03 el (la) Señor(a) EDISSON GONZALEZ TRIANA actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de Renovación de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

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

NOTIFICACION SANITARIA No.: NSA-000573-2016

VIGENTE HASTA: 2036/03/02

EXPEDIENTE: 20105058 **RADICACION:** 20251361089

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: BOCADILLO DE GUAYABA VARIEDADES: BOCADILLO DE GUAYABA (LONJA DE GUAYABA), BOCADILLO DE GUAYABA (CONSERVA), BOCADILLO DE GUAYABA (SÚPER REY), BOCADILLO DE GUAYABA (EXTRAFINO), BOCADILLO DE GUAYABA (TRADICIONAL), BOCADILLO DE GUAYABA (AZUCARADO), BOCADILLO DE GUAYABA (MANJARCITOS DE GUAYABA), BOCADILLO DE GUAYABA (BOCADILLO DE GUAYABA), BOCADILLO DE GUAYABA (CERNIDO DE GUAYABA), BOCADILLO DE GUAYABA (CUBITOS), BOCADILLO DE GUAYABA (ARRANCAMUELAS), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (SÚPER VELEÑON), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (VELEÑITAS), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (GOLOSINAS), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (DEDITOS), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (LONJA COMBINADA), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (BOMBONERA COMBINADA), BOCADILLO DE GUAYABA DULCE CON LECHE (MANJARCITOS COMBINADOS), BOCADILLO DE GUAYABA DULCE CON LECHE (BOCADILLO COMBINADO), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (TUMES), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (ROLLITOS DE GUAYABA), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (OJITOS), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (SÚPER MANJAR), BOCADILLO DE

GUAYABA CON DULCE CON LECHE (LONJA DE LECHE), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (ROLLITOS DE GUAYABA), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (TUME), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (DEDITOS), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (OJITOS), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (LONJA COMBINADA), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE, BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO, BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (RECORTES), BOCADILLO DE GUAYABA CON AREQUIPE (ROLLITOS CON AREQUIPE), BOCADILLO DE GUAYABA CON OBLEA, BOCADILLO DE GUAYABA CON OBLEA (CHAPARRITAS), BOCADILLO DE GUAYABA CON OBLEA (CHAPARRONAS), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE Y OBLEA, BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE Y OBLEA (HERPO), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE COCO Y DULCE CON LECHE, BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE COCO Y DULCE CON LECHE (LONJA TRICOLOR), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE COCO Y DULCE CON LECHE (MANJARCITOS TRICOLOR), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE COCO Y DULCE CON LECHE (SÚPER VELEÑON COCO), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE COCO Y DULCE CON LECHE (BOCADILLO TRICOLOR), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE COCO Y DULCE CON LECHE (SUPER VELEÑON COCO), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE COCO, BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE COCO (BOCADILLO DE COCO GUAYABA), BOCADILLO DE GUAYABA Y FEIJOA, BOCADILLO DE GUAYABA Y PIÑA, BOCADILLO DE GUAYABA Y MORA, BOCADILLO DE GUAYABA Y DULCE CON LECHE CON SABOR ARTIFICIAL A CAFÉ (BOCADILLO GUAYABA CAFÉ), BOCADILLOS TIPICOS SURTIDOS, RECUERDOS VELEÑOS, DELICIAS VELEÑAS, BANDEJA MIXTA: (BOCADILLO DE GUAYABA (VELEÑO), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (TUMES), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (ROLLITOS), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (MANJAR), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (OJITOS), BOCADILLO DE GUAYABA CON OBLEA (CHAPARRAS), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE Y GALLETA (HERPOS), DULCE CON LECHE CON DULCE DE COCO, DULCE CON LECHE CON DULCE DE CAFÉ, DULCE CON LECHE CON DULCE DE FEIJOA, DULCE CON LECHE CON DULCE DE MORA),

MARCA: EL GRAN VELEÑO, EL GRAN KACTUS VELEÑO, SU SABOR LATIN TASTE, COEXITO, TROPI SWEET, GUSTO LATINO, CHEEKY FOODS, CASTIPAN, GOURMET LATINO, BOCADILLOS GRAN KACTUS, BOCADILLOS EL GRAN KACTUS, GUAVA SNACKS BY NEOS, EL GUAYABERO, BOCANOS, BOCANOS, BOCADILLOS COLOMBIANOS, ALIMENTOS GRAN KACTUS, FRUTY GUAVA.,

PRESENTACION COMERCIAL: 5 g - 50000 g
1 unidad - 50000 unidades

TITULAR(ES): LACKY LUCK COMPANY S.A.S. con domicilio en VELEZ - SANTANDER,

FABRICANTE(S): LACKY LUCK COMPANY S.A.S. Ubicado en la KILÓMETRO 12 VIA BARBOSA VELEZ VEREDA EL LIMON DE VELEZ / SANTANDER., con domicilio en VELEZ - SANTANDER,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 y sus modificaciones, si es el caso.

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

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

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

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 10 de Diciembre de 2025

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

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Firmado digitalmente por:
ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 10-12-2025
Hora: 12:10:57

ALBA ROCIO
JIMENEZ TOVAR

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1911

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. 7302-1439-2025

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)
LACKY LUCK COMPANY SAS	KM 12 VI BARBOSA-VELEZ VDA EL LIMON VÉLEZ- 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 2025-12-09 hasta el 2025-12-12, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DEM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD DE LA DAB, RADICADO No 20253017240 DEL 07/11/2025. ASUNTO: TRASLADO DENUNCIA RADICADO INVIMA No. 20251312260 DEL 24/10/2025

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Sulay Milena Leal Leal	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 5 del mes de Diciembre del año 2025

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

Recibido por
Firma
Nombre John Gonzalez
Cédula 1099210238
Cargo 6. Comerciante
Fecha 2025-12-05 11

Scanned with CamScanner

1912

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	VELEZ / SANTANDER	**Fecha**	2025-12-11

DATOS GENERALES

Razón social	LACKY LUCK COMPANY SAS		
Dirección	KM 12 VI BARBOSA-VELEZ VDA EL LIMON		
Representante Legal	EDISSON GONZALEZ TRIANA		
Código inscripción planta	9008111581-1	**NIT**	900811158-1
Teléfonos	3123518166;3105501460	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	lanuevaindustriabocadillos@yahoo.es
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-1439-2025

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a DEM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD DE LA DAB, RADICADO No 20253017240 DEL 07/11/2025. ASUNTO: TRASLADO DENUNCIA RADICADO INVIMA No. 20251312260 DEL 24/10/2025, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la ley 09 de 1979, Resolución 2674 de 2013, resolución 810 de 2021, y demás reglamentación aplicable al establecimiento y productos de su competencia

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	73	**Maquilas**	SI: SU SABOR LATIN TASTE, COEXITO, TROPI SWEET, GUSTO LATINO, CHEEKY FOODS, CASTIPAN, GOURMET LATINO, BOCADILLOS GRAN KACTUS, BOCADILLOS EL GRAN KACTUS, GUAVA SNACKS BY NEOS, EL GUAYABERO, BOCANOS, BOCANOS, BOCADILLOS COLOMBIANOS, ALIMENTOS GRAN KACTUS, FRUTY GUAVA.

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

1.7.2 Manjar blanco

4.2.3 Confituras, frutas confitadas, jaleas y mermeladas y demás productos para untar a base de frutas, se incluyen las salsas de frutas y jarabes de frutas, se excluyen los productos a base de sacarosa

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
DULCE CON LECHE VARIEDADES	300	t/AÑO
BOCADILLO DE GUAYABA VARIEDADES	1.500	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
MARIA CAROLINA ARDILA FONSECA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
SULAY MILENA LEAL LEAL	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
JOHN EDISSON GONZALEZ JEREZ	REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE	CC	1.099.210.238

Scanned with CamScanner

1913

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	VELEZ / SANTANDER	Fecha	2025-12-11

DATOS GENERALES

Razón social	LACKY LUCK COMPANY SAS
Dirección	KM 12 VI BARBOSA-VELEZ VDA EL LIMON

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoria 1.7.2;4.2.3	80,50	Subcategoria	-	Número de subcategorías evaluadas	2
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?	SI
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	80,50
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoria 1.7.2;4.2.3 -1.2-1.3-1.4-2.2-3.1-3.3-3.4-5.1-5.2-5.5-6.2; 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 7302-1439-2025. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20253017240 del 07 11 2025 y 20251312260 del 24 10 2025 Al momento de la visita se da respuesta a Denuncia según radicado SOLICITUD DE LA DAB, RADICADO No 20253017240 DEL 07/11/2025 ASUNTO: TRASLADO DENUNCIA RADICADO INVIMA No. 20251312260 DEL 24/10/2025. Acorde a la situación sanitaria descrita en la presente acta de inspección sanitaria se emite concepto sanitario favorable.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Actualmente estamos construyendo una nueva planta para dar cumplimiento al 100% en temas de infraestructura, esta obra va en el 95 %.

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: MARIA CAROLINA ARDILA FONSECA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: SULAY MILENA LEAL LEAL
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: JOHN EDISSON GONZALEZ JEREZ
Cargo: REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
Documento: CC 1.099.210.238

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Scanned with CamScanner

1914

GAAF	GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD	Código: FR-GI-024
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Versión: 02

NOMBRE: Chocolate de mesa con azúcar tradicional.

1. **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**: Producto obtenido de la mezcla de licor de cacao, azúcar, lecitina de soya (emulsionante). Incluye los siguientes procesos: mezclado, temperado, dosificado, vibrado, enfriado, desmoldado, empacado y embalado.

2. **ORIGEN**: Piedecuesta, Santander – Colombia

3. **AUTORIZACION DE COMERCIALIZACION**: NSA-0010672-2021

4. **INGREDIENTES**: Azúcar, Masa o licor de cacao, Lecitina de soya (Emulsionante).

5. **PRESENTACIÓN COMERCIAL:**

Contenido neto	Número de unidades (Pastillas)	Peso (Pastilla)
500 g	20	25 g
	16	31 g
250 g	10	25 g
	8	31 g
31 g	1	31 g

6. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

Requisitos	n	m	M	c
Detección de salmonella /50 g	5	0	0	0

Res.1511/2011

7. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:**

Requisito	Chocolate de Mesa con azúcar
Total de extracto seco de cacao %	≥ 20
Manteca de Cacao %	≥ 11
Extracto seco Magro de cacao %	≥ 9

Res.1511/2011

8. **CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**
   - **Color:** Marrón oscuro.
   - **Apariencia:** Uniforme homogénea.
   - **Olor:** Aroma característico al cacao.
   - **Textura:** Rígida sólida.

GAAF	GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD	Código: FR-GI-024
	FICHA TÈCNICA PRODUCTO TERMINADO	Versión: 02

9. INFORMACION NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño por porción: 1 taza (200ml) Numero de porciones por envase: 20		
Calorías (Kcal)	Por 100ml	Por porción
	62	**124**
Grasa Total	2,2g	4,4g
Grasa Saturada	**1,3g**	**2,7g**
Grasa trans	**0mg**	**0mg**
Carbohidratos Totales	11g	22g
Fibra dietaria	2,2g	4,4g
Azucares Totales	6,3g	13g
Azucares Añadidos	**6,3g**	**13g**
Proteína	0,7g	1,3g
Sodio	**6,3mg**	**13mg**
Vitamina A	**0µg ER**	**0µg ER**
Vitamina D	0µg	0µg
Hierro	0,42mg	0,84mg
Zinc	0,25mg	0,50mg
No es fuente significativa de calcio		

*La información nutricional se encuentra basada en el producto reconstituido en 200ml de agua y el número de porciones para empaque de 500g

10. LIMITE MAXIMO DE CONTAMINANTES:

Contaminante	Límite máximo
Plomo (Pb)	2 mg/kg
Aflatoxinas	20 mg/kg

Resolución 1511 de 2011.

11. EMPAQUE Y EMBALAJE:

A. EMPAQUE PRIMARIO:

Características: Laminación de 2 películas: poliéster 12 micras + Bopp perlado 40µ, el cual presenta buenas condiciones de barrera al oxígeno, humedad y aromas, con impresión de 8 tintas.

B. EMBALAJE: Caja de cartón corrugado.

12. **VIDA UTIL:** 18 meses en condiciones de almacenamiento indicadas.

13. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Conservar en un lugar fresco, seco, ventilado, libre olores fuertes, u otras sustancias que puedan afectar la calidad del producto. Evitar la exposición directa al sol o a cualquier otra fuente de calor.

14. **INSTRUCCIONES DE USO:** Calentar leche o agua y adicionar una pastilla de chocolate de mesa tradicional con azúcar por cada taza de 200ml que desee preparar. No es necesario dejar hervir. Batir muy bien con molinillo o en licuadora hasta obtener un chocolate espumoso. Preferiblemente consumase caliente.

15. **CALIDAD REQUERIDA:** Cumplir con los requisitos legales y reglamentarios aplicables.
    - **Resolución 2674/2013.** Establece las condiciones bajo las cuales el INVIMA hace control en las fábricas que procesan alimentos.
    - **Resolución 5109/2005.** Rotulado general de alimentos y materias primas para consumo humano.
    - **Resolución 1511/2011** Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productosde chocolate para consumo humano.
    - **RESOLUCION 2906/2007.** Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.
    - **NTC 793 (Sexta actualización).** Establece los requisitos fisicoquímicos y Microbiológicos que debe cumplir el chocolate de mesa
    - **RESOLUCION 810 DE 2021.** Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
    - **RESOLUCION 2492 DE 2022.** Por la cual se modifica parcialmente la Resolución 810 de 2021

16. **CONSUMIDORES POTENCIALES:** Es apto para consumo humano, a excepción de personas alérgicas a los ingredientes declarados en la etiqueta o con restricciones en consumo de azucares añadidos.

17. **CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN: En** concordancia con la Resolución 2674 de 2013. Se realiza el transporte en condiciones de higiene y en ambientes que no afecten la inocuidad del producto, libres de olores extraños. Protegido de infestación por plagas.

18. **INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS:** El producto contiene soya.

19. **CERTIFICACIONES:** ISO 9001-2015, ISO 22000-2018, NTC 5830.

20. **FABRICANTE:**
    Grupo Alimenticio Alba Del Fonce S.A.S.
    Vereda Guatiguará, Finca el Maná, Piedecuesta, Santander.
    Teléfono: (607) 66544685 E-Mail: calidadmolino@grupodelfonce.com

GAAF GRUPO ALIMENTICIO AL DA DEL FORCE	GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD	Código: FR-GI-024
	FICHA TÈCNICA PRODUCTO TERMINADO	Versión: 02

Elaboró	Aprobó
Lider de Gestion de calidad e Inocuidad	**Gerente General**

VERSION	FECHA	DESCRIPCION
01	20/06/2023	Liberado para su implementación
02	21/08/2024	• Se actualizan condiciones de empaque y embalaje. • Calidad requerida.

1918

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

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

RESOLUCION Nro. 2023044290

Por la cual se Modifica una Resolucion

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

EXPEDIENTE:	20204623	**RADICACION:**	20231239333	**FECHA:**	2023/09/08
REGISTRO No.:	NSA-0010672-2021			**VIGENCIA:**	2031/06/17

ANTECEDENTES

Mediante Resolución Nro. 2021024123 de fecha 17 de junio del 2021, el Invima concedió NOTIFICACION SANITARIA No. NSA-0010672-2021 para FABRICAR Y VENDER el producto CHOCOLATE DE MESA CON Y SIN AZÚCAR VARIEDADES: TRADICIONAL, SABOR A CLAVOS Y CANELA, SABOR A VAINILLA, SABOR A QUESO, CHOCOLATE DE MESA CON Y SIN AZÚCAR (NOMBRE DE FANTASÍA: MI CHOCOLATE DE MESA) ARIEDADES: TRADICIONAL, SABOR A CLAVOS Y CANELA, SABOR A VAINILLA, SABOR A QUESO, marcas: DON MANUEL,UNIMERCAS, GRAND OSKAR, FAMY, PASADENA, MADRIGAL, SU AMIGO, CAMPOVERDE, MERCAPAZ, MERQUEMAS,CINCOESTRELLA, SU PAPA, LA PAMPA, LA CANASTA , EL CENTAVO MENOS LA 47, SUPERMEGA, SURTO, ALKOSTO,SERVIALKOSTO,MERCADESKUENTOS, NUEVO DÍA, ALBA DEL FONCE, FAMILIAR, LA COSECHA, SUPERMERCADOS K, DEMI, LALIM, BOLIVAR, ELMANA, MERCATODOS, MERCAHOGAR, MERCAYA, LA TIA, JLYD, DON JUANITO,SIACHOQUENSE, CHOCOMIO, CHOCOMAS, CHOCORILA, CASA REAL, ARO, M & C, MERKAPAISA, MERKEPAISA, MAX X MENOS, DULCEAMARGO, YIA, LA CHOCOLATERA DEL CACAO, DINAS, CHOCORICO, CHOCOABURRA, EXITO, EKONO, OLIMPICA, MEDALLA DE ORO , EURO, MOR MOR , RIO NEGRO, CASA REAL, CHOCOCLASIC, MERCAMAS, MERCABOY, GRANUVA, EL REY, LA COSECHA, D` CAQUEZA, SAN ANDRÉS, CASH, MERKAR, 1YA, EL CONDE, DIAMANTE NEGRO, MERCAHOGAR,AL GRANO., GACHAMCIPA, EL REY, NUEVO DIA, ALGRANO, EVEREST, NORKAFAM, JOGQUI, TODO MENOS, WILBERT, MEXIMER, VILLETANO, MITAD DE PRECIO,SELECTO, DISTRIMAX, DISTRICENTRO, MERCASUR, REY EXPRESS, EL CENTAVO MENOS DE LA 57, MERCADOS K, PREMIER, JYR, INVERSIONES HYR, ECONOMAX, SUPERMODERNOS, SAN SIMON, SAN JUAN, OLIVAN, SIMERKO, EL REY EL ROSAL, MERCADIAZ, SUBACHOQUE, RAPIMERCAR, MERCATODOS S.A.S FUNZA, MERCATODO GMG,COORATIENDAS, MARCA T, T, ABURRÁ, LA GRAN COLOMBIA, BELALCAZAR, EL PROGRESO, DOÑALUPE, SAN FRANCISCO, MIRA VÉ, VEA PUES, MÁXIMA TE CONVIENE, JBO MAS CALIDAD, METRO, METRO JUNTO A TI, CUISINE & CO, TODO DOLAR, GUSTOSITO, MERCACENTRO, CHOCOESTEVIA, DANUSIA, CUENCA, COLOSAL, SUPERÓ, EL REY, MERCAMAS,MERCALDAS, SANTANDEREANO, D'ALBA, SUPER INTER, SUPERDIA, PRESENTACION COMERCIAL: 25 g a 5000 g, TITULAR(ES): GRUPO ALIMENTICIO ALBA DEL FONCE S.A.S. PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO CAFÉ COLOSAL con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER, FABRICANTE(S): GRUPO ALIMENTICIO ALBA DEL FONCE S.A.S. PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO CAFÉ COLOSAL con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,

Mediante RESOLUCION Nro. 2021055077 de 9 de diciembre de 2021, el Invima autorizó 1. Cambio de ubicación Titular y Fabricante: VEREDA GUATIGUARÁ, FINCA EL MANA, PIEDECUESTA, SANTANDER.2. Adición de marca comercial quedando en adelante lo autorizado más: YIA LIFE. 3. Adición del nombre del producto: CHOCOLATE DE MESA ENDULZADO CON STEVIA. 4. En consecuencia cambia la composición del producto por la adición de la variedad: CHOCOLATE DE MESA ENDULZADO CON STEVIA. 5. Cambio de presentación comercial.

Que mediante Resolución No. 2022000640 de fecha 12 de enero de 2022 el Invima autorizó 1. Adición de nombre del producto, CHOCOLATE EN POLVO CON Y SIN AZÚCAR VARIEDADES: TRADICIONAL, SABOR A CLAVOS Y CANELA, SABOR A VAINILLA, SABOR A QUESO. CHOCOLATE EN POLVO CON Y SIN AZÚCAR (NOMBRE DE FANTASÍA: MI CHOCOLATE DE MESA) ARIEDADES: TRADICIONAL, SABOR A CLAVOS Y CANELA, SABOR A VAINILLA, SABOR A QUESO, 2. Cambio de presentación comercial.

Mediante Resolución N° 2023001325 de 18 de Enero de 2023 autoriza 1.Adición de la marca comercial: LA NIEVE. 2.Cambio de nombre por adición de variedad quedando autorizado: CHOCOLATE DE MESA CON Y SIN AZÚCAR VARIEDADES: TRADICIONAL, SABOR A CLAVOS Y CANELA, SABOR A VAINILLA, SABOR A QUESO. CHOCOLATE DE MESA CON Y SIN AZÚCAR(NOMBRE DE FANTASÍA: MI CHOCOLATE DE MESA) VARIEDADES: TRADICIONAL, SABOR A CLAVOS Y CANELA, SABOR A VAINILLA, SABOR A QUESO, CHOCOLATE DE MESA ENDULZADO CON STEVIA. CHOCOLATE EN POLVO CON Y SIN AZÚCAR VARIEDADES: TRADICIONAL, SABOR A CLAVOS Y CANELA, SABOR A VAINILLA, SABOR A QUESO. CHOCOLATE EN POLVO CON Y SIN AZÚCAR (NOMBRE DE FANTASÍA: MI CHOCOLATE DE MESA) ARIEDADES: TRADICIONAL, SABOR A CLAVOS Y CANELA, SABOR A VAINILLA, SABOR A QUESO, CHOCOLATE DE MESA EN POLVO CON AZUCAR SABOR A CLAVOS Y CANELA, CHOCOLATE DE MESA EN POLVO CON AZUCAR TRADICIONAL, CHOCOLATE DE MESA EN POLVO CON AZUCAR SABOR A VAINILLA, CHOCOLATE DE MESA REDUCIDO EN AZUCAR, 58% MENOS AZUCAR. En consecuencia, se adiciona la composición de las nuevas variedades: CHOCOLATE DE MESA EN POLVO CON AZUCAR TRADICIONAL CHOCOLATE DE MESA EN POLVO CON AZUCAR SABOR A CLAVOS Y CANELA CHOCOLATE DE MESA EN POLVO CON AZUCAR SABOR A VAINILLA: CHOCOLATE DE MESA REDUCIDO EN AZUCAR: 3.Adición de presentación comercial: 14g a 50 Kg.

Que mediante radicado No. 20231239333 de fecha 2023/09/08 el Señor(a) JORGE ANDRES HERNANDEZ HORMIGA actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

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

En el sentido de autorizar:

1. Adición de marcas comerciales.

2. Adición en el nombre del producto.

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0010672-2021 , a favor de TITULAR(ES): GRUPO ALIMENTICIO ALBA DEL FONCE S.A.S. PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO CAFÉ COLOSAL con domicilio en PIEDECUESTA - SANTANDER,

En el sentido de autorizar:

1. Adicion de marcas comerciales, lo autorizado más: CHOCOLATE CORDOBÈS, DE LA TAZA, RUTA ANDINA.

2. Adición en el nombre del producto, lo autorizado más: CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR CLAVOS Y CANELA, CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR VAINILLA, CHOCOLATE DE MESA AMARGO TRADICIONAL Y CHOCOLATE DE MESA AMARGO CLAVOS Y CANELA.

En consecuencia, la composición de las nuevas variedades queda:
CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR CLAVOS Y CANELA: Azúcar, masa o licor de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabor artificial (clavos y canela).
CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR VAINILLA: Azúcar, masa o licor de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabor artificial (Vainilla).
CHOCOLATE DE MESA AMARGO TRADICIONAL: Masa o licor de cacao y emulsificante (lecitina de soya).
CHOCOLATE DE MESA AMARGO CLAVOS Y CANELA: Masa o licor de cacao, emulsificante (lecitina de soya) Y Sabores Artificiales (Clavos y Canela).

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. El 22 de Septiembre de 2023

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

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

INVIMA

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023/09/22 10:19:28 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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	PIEDECUESTA / SANTANDER	**Fecha**	2024-02-09	5

DATOS GENERALES

Razón social	GRUPO ALIMENTICIO ALBA DEL FONCE SAS		
Dirección	VDA GUATIGUARA FI EL MANA		
Representante Legal	JORGE ANDRES HERNANDEZ HORMIGA		
Código inscripción planta	8902094982-2	**NIT**	890209498-2
Teléfonos	6654685	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	molinosaladelfonce@hotmail.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-178-2024

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, Resolución 1511 de 2011, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	61	**Maquilas**	SI, a Jerónimo Martins, Olímpica, Cencosud, Mas x menos, colsubsidio.

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

5.1.1 Chocolates de mesa - 5.1.2 Cocoa
5.1.2 Cocoa
3.4.2 Concentrados de. Café, té o yerba mate, para preparar bebidas (por ejemplo café instantáneo, polvo para capuchino), granos de café tratados para preparar productos de café; hierbas y mezclas de hierbas para preparar infusiones, (se excluyen aquellos productos a base de sacarosa)

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
CHOCOLATE DE MESA - PASTILLAS DE COCOA	3936 y 956	t/AÑO
MEZCLAS EN POLVO DE COCOA Y AZÚCAR	197	t/AÑO
CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO	344	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
JORGE RAUL QUINTERO ANTOLINEZ	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
MARIA ISABEL VILLAMIL	LIDER GESTIÓN CALIDAD E INOCUIDAD	CC	37.698.211

1922

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	PIEDECUESTA / SANTANDER	Fecha	2024-02-09	Acta No.	5

DATOS GENERALES

Razón social	GRUPO ALIMENTICIO ALBA DEL FONCE SAS
Dirección	VDA GUATIGUARA FI EL MANA

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoria 5.1.1	84,63	Subcategoria	-	Número de subcategorías evaluadas	3
Subcategoria 5.1.2	80,18	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoria 3.4.2	74,30	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	79,70
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 5.1.1 1.1-1.3-1.4-2.2-2.3-3.3-5.1-5.2-6.4;Subcategoría 5.1.2 1.1-1.2-1.3-1.4-3.2-3.3-4.1-5.1-5.2-5.6-6.3;Subcategoría 3.4.2 1.1-1.3-1.4-1.6-2.3-2.4-3.2-3.3-3.4-4.1-5.1-5.3-5.5-5.6-6.5; 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, Resolución 1511 De 2011, 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 7302-178-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20241017128 DE FECHA 26/01/2024 En la evaluación de la subcategoría de Chocolate de mesa, se incluye la evaluación de la fabricación de las pastillas de Cocoa, teniendo en cuenta que para esta se hace uso de las mismas áreas utilizando los mismos equipos en las etapas de mezcla - dosificación- enfriamiento - desmoldado y empaque. La producción se realiza en forma alternada. Se ajusta en la dirección PD EL MANÁ a FI EL MANÁ, según lo evidenciado en cámara de comercio, se aclar que no corresponde a cambio de ubicación.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:

Nombre: JORGE RAUL QUINTERO ANTOLINEZ

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT CO1

Firma:

Nombre: ANGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL

Cargo: PROFESIONAL ESPECIALIZADO

Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: MARIA ISABEL VILLAMIL
Cargo: LIDER GESTIÓN CALIDAD E INOCUIDAD
Documento: CC 37.698.211

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

1923

Chocolate girones	FICHA TÉCNICA	CÓDIGO: FT-PR-12 VERSIÓN: 02 FECHA: Julio de 2021 Página: 1 de 3

DENOMINACION LEGAL DEL PRODUCTO	Chocolate de mesa con azúcar tradicional.
DESCRIPCION	Pasta o licor de cacao preparado por el molido de cacao fermentado y tostado, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes y una cantidad variable de azúcar (sacarosa).
COMPOSICION CUALITATIVA	Azúcar, Licor de cacao y Lecitina de soya (Emulsificante).
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	**Recepción de la materia prima:** Evaluar las características de las materias primas e insumos, garantizando su calidad y cumplimiento de especificaciones establecidas. **Almacenamiento:** Ubicar la materia prima en el área de almacenamiento, sobre estibas, con espacios perimetrales entre la pared y la materia prima. **Tostión:** Adicionar el cacao al equipo de tostion, cuando este alcanza una temperatura entre 110 °C a 115°C, someter a proceso de tostión por un tiempo aproximado de 40 minutos. **Descascarillado:** Triturar el cacao para separar la cascarilla de la almendra y posteriormente pasa por una malla para separar la cascarilla de la almendra. **Molienda:** Obtener el licor de cacao a través del proceso de molienda de los nibs de cacao. **Mezclado:** Adicionar los ingredientes previamente dosificados al mezclador y homogeneizar. **Moldeo:** Moldear el producto para que adquiera la presentación del producto terminado. **Vibrado:** Dar uniformidad al producto y lograr que el producto disminuya su temperatura. **Enfriamiento:** Reducir la temperatura y facilitar el proceso de desmolde. **Empaque:** Brindar protección al producto final, para evitar alteración de sus características organolépticas, microbiológicas y fisicoquímicas.

	CARACTERÍSTICAS	RESULTADO
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Humedad (%)	1,10
	Grasa (%)	15,46
	Azucares (%)	69,69
	Grasas trans (mg/100 g)	0
	CARACTERÍSTICAS	**RESULTADO**
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento de Aerobios Mesofilos (UFC/g)	10000
	Recuento de coliformes en placa (UFC/g)	<10
	Recuento de Escherichia coli (UFC/g)	<10
	Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	<10
	Detección de Salmonella sp	Ausencia
	CARACTERÍSTICAS	**RESULTADO**
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Olor	Característico a cacao
	Sabor	Característico a chocolate
	Color	Marrón oscuro
	Textura	Dura
	Aspecto	Sólido. No contiene impurezas, ni materiales extraños

ELABORO: Tatiana Sofía León Vanegas. Director de Planta	APROBÓ: Tatiana Sofía León Vanegas. Director de Planta

1924

Chocolate Girones	FICHA TÉCNICA	**CÓDIGO:** FT-PR-12 **VERSIÓN:** 02 **FECHA:** Julio de 2021 **Página:** 1 de 3

METALES PESADOS Y CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LÍMITE MÁXIMO
Plomo (Pb) (mg/Kg)	2
Aflatoxinas (mg/Kg)	20

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño por porción 1 Pastilla (25g)
Contiene 10 Porciones
Calorías 120
Calorías de Grasa 35

***Los porcentajes de valores diarios (VD) están basados en una dieta de 2000 calorías.**

Cantidad/porción		%VD*	Cantidad/porción		%VD*
Grasa Total	4 g	6%	**Carbohidrato Total**	20 g	7%
Grasa Saturada	2 g	12%	Fibra Dietaria	1 g	4%
Grasa Trans	0 g		Azúcares	18 g	
Colesterol	0 mg	0%	**Proteína**	1 g	
Sodio	20 mg	1%			
Vitamina A 0%		Vitamina C 0%	Calcio 2%		Hierro 4%

Información Nutricional
Tamaño por porción 1 Pastilla (31,25g)
Porciones por envase 8
Calorías 150
Calorías de Grasa 45

***Los porcentajes de valores diarios (VD) están basados en una dieta de 2000 calorías.**

Cantidad/porción		%VD*	Cantidad/porción		%VD*
Grasa Total	5 g	7%	**Carbohidrato Total**	25 g	8%
Grasa Saturada	3 g	15%	Fibra Dietaria	1 g	5%
Grasa Trans	0 g		Azúcares	22 g	
Colesterol	0 mg	0%	**Proteína**	1 g	
Sodio	20 mg	1%			
Vitamina A 0%		Vitamina C 0%	Calcio 2%		Hierro 4%

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

1 año en condiciones óptimas de higiene y almacenamiento.
- Mantener a temperatura ambiente y alejado de olores fuertes y extraños.
- Disponer el producto sobre estibas plásticas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes y 15 cm elevadas del piso, con el fin de permitir la supervisión y limpieza del área.
Tener una adecuada rotación de los productos (Primeras Entradas, Primeras Salidas PEPS).
- Separarse de detergentes, perfumes, especias, esencias, gasolina y cualquier sustancia que pueda alterar las características organolépticas del producto.
- Protegerse de la luz solar directa.
- Mantener a una temperatura no mayor a 25°C.
- Mantenerse alejado de la incidencia directa del agua y/o cualquier riesgo de humedad.
- No almacenar cerca de granos y/o cereales que puedan provocar contaminación cruzada.
- Consumirse preferiblemente antes de la fecha de vencimiento.

PRESENTACIONES COMERCIALES, MATERIAL DE EMPAQUE

10 pastillas (250 g) caja * 50 unidades
8 pastillas (250g) caja * 50 unidades
Producto empacado en lámina de Poliester transparente – Polipropileno Biorentado perlado.
Embalaje del producto en cajas de cartón.
El empaque es de material atoxico, resistente, no cortante e inalterable en contacto con el producto. Está diseñado para evitar la contaminación ocasionada por factores externos, garantizar la protección del producto y mantener las características nutricionales, fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas del mismo. Además, cumple con los estándares de calidad durante la manipulación, transporte y consumo.

INFORMACIÓN LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

Codificación del lote

DIA PRODUCCIÓN	MES PRODUCCIÓN	AÑO PRODUCCIÓN
01	07	21

ELABORO: Tatiana Sofía León Vanegas. Director de Planta	APROBÓ: Tatiana Sofía León Vanegas. Director de Planta

1925

Chocolate girones	**FICHA TÉCNICA**	**CÓDIGO:** FT-PR-12 **VERSIÓN:** 02 **FECHA:** Julio de 2021 **Página:** 1 de 3

	El primer número del lote indica el día de la producción (01), el segundo digito indica (07) hace referencia al mes de producción y el tercer digito indica el año de producción (21). **Para la fecha de vencimiento** El primer número indica (01) el día de vencimiento, el digito siguiente el mes de vencimiento (07) y el tercero el año de vencimiento (2022).
INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO	A una taza de agua o leche agregue una pastilla de chocolate de mesa con azúcar y déjelo hervir, bátalo con molinillo o licuadora. Consumase preferiblemente antes de la fecha de vencimiento.
USO PREVISTO (Consumidores potenciales)	Apto para público en general y para niños mayores de 1 año. La materia prima utilizada no es de variedad transgénica. ***Alergenos: Contiene Soya.***
METODO DE DISTRIBUCIÓN	Para distribuir los alimentos los vehículos de transporte deben cumplir con las condiciones higiénicas adecuadas: - Mantener el producto a temperatura ambiente. - Mantener el producto sobre estibas evitando el contacto directo con el piso. - No transportar el alimento con detergentes, perfumes, especias, esencias, gasolina y cualquier sustancia que pueda alterar las características organolépticas del mismo. - El vehículo debe contar con carpa o poseer furgón, para evitar la entrada de agua y la luz directa del sol. - No transportar con granos y/o cereales que puedan provocar contaminación cruzada.
LEGISLACIÓN APLICABLE	Resolución 1511 de 2011, NTC 793, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011, Resolución 5109 de 2005.
PERMISO SANITARIO	NSA-003084-2017
FIRMA RESPONSABLE	

ELABORO: Tatiana Sofía León Vanegas. Director de Planta	APROBÓ: Tatiana Sofía León Vanegas. Director de Planta

1926

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20128117	Nombre producto	**CHOCOLATE DE MESA VARIEDADES: CON AZÚCAR, CON AZÚCAR CLAVOS Y CANELA, CON AZÚCAR SABOR ARTIFICIAL A VAINILLA, CON AZÚCAR SABOR ARTIFICIAL ALMENDRAS, , CHOCOLATE SIN AZÚCAR, CHOCOLATE SIN AZÚCAR CLAVOS Y CANELA, SEMIAMARGO CON LECHE SIN AZÚCAR, SEMIAMARGO CON LECHE SIN AZÚCAR CLAVOS Y CANELA, SEMIAMARGO CON LECHE ENDULZADO CON STEVIA,SEMIAMARGO CON LECHE ENDULZADO CON STEVIA CLAVOS Y CANELA, SEMIAMARGO CON LECHE ENDULZADO CON SUCRALOSA, SEMIAMARGO CON LECHE ENDULZADO CON SUCRALOSA CLAVOS Y CANELA, LICOR/MASA DE CACAO**				
Registro Sanitario	NSA-003084-2017	Vencimiento	2027/06/20	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8902111945						
Marcas	MARCA(S) GIRONES,CASERO GIRONES,BOLA GIRONES,CASERITO GIRONES,EL ESPAÑOL,DEL ALT, IPLANO, CASAREAL, REAL GUSTOSITO, UNO A, CHUCULAT, MERCADERIA, DOTCHI FOODS, SUN, AHORRAMAS, MERQUEMAS, SURTIPLAZA, LA CANASTA, D SIR DUQUE, SUPERMERCADOS UNIDOS, CASTILLA, GIRONES LIGHT, GIRONES ZERO., TRADICIONES DEL CAMPO, PROCOLCACAO, COLOR CHOCOLATE., DAVIDA, DAVIDA ZERO, DAVIDA LIGHT., CAVOCAO, OFRENDA, MUA						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Pastillas,Barras o Bolas de 8g a 1000g.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	GIRONES S.A.	Carrera 9 N° 28 E - 93	COLOMBIA	SANTANDER	FLORIDABLANCA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	GIRONES S.A.	Carrera 9 N° 28 E - 93	COLOMBIA	SANTANDER	FLORIDABLANCA	

Imprimir << Atras

192A

OFICIO COMISORIO No. 7302-570-2024

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)
GIRONES SA	CR 9 No 28E-93 BR LA CUMBRE 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 2024/05/06 hasta el 2024/05/8, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DEM INSPECCION, VIGILACIA Y CONTROL CON EMISION DE CONCEPTO Y TOMA DE MUESTRAS ACORDE A CRONOGRAMA

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Ángel Domingo Cruz Navas	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Jorge Raúl Quintero Antolínez	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 ilación 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 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 3 del mes de mayo del año 2024

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

Recibido por
Firma
Nombre Tatiana Ohaderd.
Cédula 37.180.209.
Cargo Director Calidad.
Fecha 2024-05-08

1928

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	FLORIDABLANCA / SANTANDER	**Fecha**	2024-05-08	10

DATOS GENERALES

Razón social	GIRONES SA		
Dirección	CR 9 No 28E-93 BR LA CUMBRE		
Representante Legal	DIANA MARIA BALLESTEROS TELLEZ		
Código inscripción planta	8902111945-1	**NIT**	890211194-5
Teléfonos	6561348;6583607;3178894311	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	direccionplanta@girones.com.co
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-570-2024

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Toma de muestra con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013. Resolución 1511 de 2011. y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	120	**Maquilas**	SI, MINISO, ÉXITO, UNIDOS

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	5.1.1 Chocolates de mesa
	5.1.3 Chocolates para consumo directo, se incluyen los sucedáneos de chocolate para consumo directo
	6.2.1 Harinas: se incluyen las de hortalizas y vegetales

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Línea**	**Cantidad producida**	**Unidad de medida**
	CHOCOLATE DE MESA	2.000	UNO
	SUCEDANEOS DE CHOCOLATE	60	UNO
	HARINAS	96	UNO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	Jorge Raul Quintero Antolinez	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**
	Tatiana Sofia León Vanegas	Director de Investigación y Desarrollo Calidad	CC	37.180.209

1929

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

Ciudad - Departamento	FLORIDABLANCA / SANTANDER	Fecha	2024-05-08	Acta No.	

DATOS GENERALES

Razón social	GIRONES SA
Dirección	CR 8 No 28E-93 BR LA CUMBRE

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 5.1.1;5.1.3	87,75	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	3
Subcategoría 6.2.1	84,75	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría 6.2.1	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	SI
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	86,25
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 5.1.1;5.1.3 1.1-1.2-1.3-1.5-2.2-2.3-3.2;Subcategoría 6.2.1 1.1-1.2-1.3-1.4-1.5-2.2-2.3-3.2-5.1;Subcategoría 6.2.1 :
	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. Resolución 1511 De 2011, y demás reglamentación sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7302-570-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Toma de muestra Se realiza toma de muestra de cacao tostado y descascarillado correspondiente a la muestra del mes de abril según cronograma y de chocolate de mesa correspondiente a la muestra del mes de mayo del Plan de Vigilancia de Cadmio en Cacao y Productos Derivados. No se pudo tomar la muestra de cacao tostado y descascarillado correspondiente a la muestra del mes de mayo según cronograma, debido a la falta de materia prima.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	NINGUNA Tatiana Sofía León Vanegas.

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: Jorge Raul Quintero Antolinez
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GIT CO1

Firma:
Nombre: Angel Domingo Cruz Nieves
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GIT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Tatiana Sofía León Vanegas.
Nombre: Tatiana Sofía León Vanegas
Cargo: Director de Investigación y Desarrollo Calidad
Documento: CC 37.150.205

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

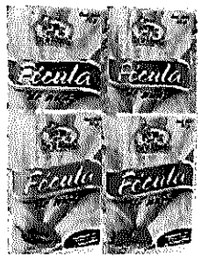
Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

1930

ORGANIZACION CARDENAS S.A.S	ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S	Hoja 1
		PT-028
	FICHA TÉCNICA	Versión 04

FECULA DE MAÍZ FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES
SABOR A CANELA, FRESA, VAINILLA, AREQUIPE, BANANO Y NATURAL
MARCA: DE LA ABUELA



1. **NOMBRE GENÉRICO**

   Harina de fécula de maíz o almidón

2. **FABRICANTE**

   Organización Cardenas S.A.S
   Km 3.3 Vía Funza- Siberia parque industrial santa lucia bodega 18 B
   Nit. 860521637-7

3. **REGISTRO SANITARIO N°**

   RSA-003303-2017

4. **DESCRIPCIÓN**

   Fécula de maíz fortificada con vitaminas y minerales sabor a canela, fresa, vainilla, arequipe, banano y natural

5. **PRESENTACIÓN**

   30 g, 90 g, 360 g y 1000 g

6. **COMPOSICIÓN**

   Fécula de maíz 100%, sabor artificial natural y/o vainilla y/o fresa y/o arequipe; pre mezcla de vitamina y minerales (vitamina C, Sulfato zinc, Niacina, fumarato Ferroso, Vitamina B6, Vitamina B1, ácido fólico, vitamina A, vitamina B12), colorante artificial amarillo N°5 y/o rojo Punzo y/o color caramelo.

DECLARACION DE ALERGENOS: elaborado en equipos que procesan alimentos que contienen avena y tartrazina

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Supervisora de Calidad	**Supervisora de Calidad**	**Gerente de Planta**
Yadira Rueda U	Yadira Rueda U	Roger Contreras
Yadira Rueda U	Yadira Rueda U	
Fecha: 11 de Enero de 2020	Fecha: 11 de Enero de 2020	Fecha: 11 de Enero de 2020

	componente	Presente en el producto	Presente en otros productos manufacturados en la misma línea	Presente en la misma planta de producción.
Declaración alérgenos	Leche y sus derivados	No	No	No
	maní	No	No	No
	Productos con soya	No	No	No
	Huevos y producto a base de huevo	No	No	No
	trigo	No	No	Si
	Nueces de árbol	No	No	No
	Crustáceos y producto a base de crustáceos	No	No	
	Pescado y productos a base de pescado	No	No	No
	ajonjolí	No	No	Si
	Dióxido de azufre y sulfito en concentraciones >10 mg/kg	No	Si	Si
	Otro (tartrazina)	No	Si	Si

7. EMPAQUE Y EMBALAJE

El producto se empaca en sobres (empaque primario de alta barrera) de 30 g, 90 g, 360 g y 1000 g. Luego en caja plegadiza (empaque secundario) y se embala en caja de cartón corrugado de 96 unidades x 90 g y 20 unidades x 360 g. La bolsa de 30 g que es impresa, se embala en dos presentaciones, una de 12 unidades por ristra x corrugado de 8 ristras, y la otra de 18 unidades x display x corrugado de 8 display. La fécula de 1000g, lleva etiqueta y se empaca en bolsas de 5 unidades * 1000 g.

ORGANIZACION CARDENAS S.A.S	ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S	Hoja 3
		PT-028
	FICHA TÉCNICA	Versión 04

8. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Tamaño de la porción	1 Cucharadas (15g)	
Porción por envase 6 aprox		
Cantidad por porción		
Calorías 50	Calorías de grasa	0
		% valor diario*
Grasa Total 0 g		0%
Grasa Saturada 0g		0%
Grasa Trans 0g		
Colesterol 0mg		**0%**
Sodio 0 mg		**0%**
Carbohidratos Totales 13 g		4%
Fibra Dietaría <1 g		0%
Azúcares <1 g		
Proteína 0 g		0%
Vitamina A		15%
Vitamina C		25%
Vitamina B6		15%
Vitamina B1		15%
Niacina		15%
Ácido fólico		20%
Vitamina B12		15%
Calcio		0%
Hierro		0%
*los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Su valor diario puede ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas		
Calorías por gramo		
Grasa 9	Carbohidratos 4	Proteína 4

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Supervisora de Calidad	**Supervisora de Calidad**	**Gerente de Planta**
Yadira Rueda U	Yadira Rueda U	Roger Contreras
Yadira Rueda U	Yadira Rueda U	
Fecha: 11 de Enero de 2020	Fecha: 11 de Enero de 2020	Fecha: 11 de Enero de 2020

9. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Basado en norma INVIMA Mezclas Crudas de Cereales, Harina de Maíz

Característica microbiológica	Especificación
Recuento de mesófilos aerobios	200000-300000 UFC/g/ml
Recuento de Coliformes Totales	Menos de 3 NMP/g/ml
Recuento de Coliformes Fecales	Menos de 3 NMP/g/ml
Recuento de Mohos	3000-5000 UFC/g/ml
Recuento de Levaduras	3000-5000 UFC/g/ml
Recuento Staphylococcus Aureus Coagulasa Positivo	Menos de 100 UFC/g/ml

10. CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS

PARÁMETRO	100 (g)
Calorías	351
Sodio (mg)	33
Carbohidratos	87
Fibra dietaría	4
Azúcares	4

11. VIDA UTIL

El producto tiene una vida útil de 18 meses en condiciones normales (empaque original).

12. CODICIONES DE TRANSPORTE

Se debe trasportar en su empaque original, en vehículos protegidos de contaminación del ambiente (Furgones) y que cumplan con la resolución 2674 de 2013.

13. TIPO DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

El producto se conserva al medio ambiente, se debe almacenar en lugares limpios, secos, sobre estibas y protegida de la humedad y los rayos solares.

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Supervisora de Calidad	**Supervisora de Calidad**	**Gerente de Planta**
Yadira Rueda U	Yadira Rueda U	Roger Contreras
Yadira Rueda U	Yadira Rueda U	
Fecha: 11 de Enero de 2020	Fecha: 11 de Enero de 2020	Fecha: 11 de Enero de 2020

14. LEGISLACIÓN

- Resolución 5109 de 2005.
- INVIMA. Mezclas crudas de cereales, harina de maíz.

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Supervisora de Calidad	**Supervisora de Calidad**	**Gerente de Planta**
Yadira Rueda U	Yadira Rueda U	Roger Contreras
Yadira Rueda U	Yadira Rueda U	
Fecha: 11 de Enero de 2020	Fecha: 11 de Enero de 2020	Fecha: 11 de Enero de 2020

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

invima | Te Acompaña

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

RESOLUCION No. 2023035994 DE 3 de Agosto de 2023

Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

EXPEDIENTE: 20126179 **RADICACIÓN:** 20231049239 **FECHA:** 28/02/2023
REGISTRO SANITARIO: RSA-003303-2017 **VIGENCIA** 02/06/2027

ANTECEDENTES

Mediante Resolución No. 2017015296 de 20 de Abril de 2017 se concedió registro sanitario RSA-003303-2017 para fabricar y vender el producto: FECULA DE MAIZ FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES SABORES A: CANELA, FRESA, VAINILLA, AREQUIPE, BANANO Y NATURAL MARCA (S):DE LA ABUELA, NUTRIBABY, CARREFOUR. PRESENTACIONES COMERCIALES:30 g, 90 g, 360 g y 1000 g. TITULAR (ES):ORGANIZACION CARDENAS S.A.S con domicilio en FUNZA - CUNDINAMARCA. FABRICANTE (ES):ORGANIZACION CARDENAS S.A.S con domicilio en FUNZA - CUNDINAMARCA.

Que mediante escrito número 20231049239 radicado el 28/02/2023 , la Señora KAREN VALENCIA SANCHEZ, actuando en calidad de representante legal y/o apoderada, presentó solicitud de autorización de agotamiento de etiqueta, en lo referente que en las etiquetas actuales del FECULA DE MAIZ SABOR A FRESA, presentación comercial 90g, 360g, 1000g; FECULA DE MAIZ SABOR A AREQUIPE , presentación comercial 90g, 1000g; FECULA DE MAIZ SABOR NATURAL, presentación comercial 90g, 360g, 1000g; FECULA DE MAIZ SABOR VAINILLA, presentación comercial 90g, 360g, 1000g, marca(s) DE LA ABUELA, presentan falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado en lo referente a: por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado por ajuste de la información nutricional por cambio normativo a la Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022, 254 de 2023

CONSIDERANDO

Que una vez evaluada la petición allegada, se pudo constatar que esta no contraviene lo dispuesto en la Resolución 2016028087 de fecha 26/07/2016, "Por la cual se establecen los lineamientos para la autorización de agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos en alimentos", Resolución 810 de 2021 *"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano"* y Artículo 6 de la Resolución 2492 de 2022 *"por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021, mediante el cual se fijan las pautas sobre las etiquetas, empaques y rótulos, el uso de adhesivo y autorización de agotamiento de empaques* y Resolución 254 de 2023 *"Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022 modificatoria de la Resolución 810 de 2021"*.

Que el interesado allega la respectiva documentación técnico/legal, para acceder a lo solicitado y en consecuencia este Instituto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: AUTORIZAR a ORGANIZACION CARDENAS S.A.S - SIGLA OCSA S.A.S. con domicilio en BOGOTA - D.C. el agotamiento de etiquetas del producto del FECULA DE MAIZ SABOR A FRESA, presentación comercial 90g, 360g, 1000g; FECULA DE MAIZ SABOR A AREQUIPE , presentación comercial 90g, 1000g; FECULA DE MAIZ SABOR NATURAL, presentación comercial 90g, 360g, 1000g; FECULA DE MAIZ SABOR VAINILLA, presentación comercial 90g, 360g, 1000g, marca(s) DE LA ABUELA, por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado por ajuste de la información nutricional por cambio normativo a la Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022, 254 de 2023 otorgándole un término hasta el 14 de junio de 2024.

ARTICULO SEGUNDO: El término citado en el Artículo Primero de la presente resolución, hace referencia al tiempo durante el cual el producto puede ser comercializado con la etiqueta

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(60)(1) 742 2121 - Bogotá

www.invima.gov.co
@Invimacolombia

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

invima | Te Acompaña

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

RESOLUCION No. 2023035994 DE 3 de Agosto de 2023

Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

suministrada al momento de la solicitud para agotamiento radicada con el número 20231049239 radicado el 28/02/2023. Por tal razón, una vez se agote el plazo concedido, las etiquetas con las que se comercialice el producto deben cumplir cabalmente con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 expedidas por el Ministerio de la Protección Social, o los reglamentos que la modifiquen, sustituyan o adicionen

ARTICULO TERCERO: Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los)DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 3 de Agosto de 2023
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Proyectó: glucerom; coordinador Angela Rueda, reviso Nubia Martínez Legal jmedinar

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023/08/03 19:54:54 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(60)(1) 742 2121 - Bogotá

www.invima.gov.co
@Invimacolombia

1937

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ALCALDIA DE FUNZA

CIUDAD: [illegible] FECHA: 13 [illegible] ACTA N° 0151

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE [X] DEPOSITO DE FRIO [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: [illegible]

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

(*) CAMPO OBLIGATORIO

RAZON SOCIAL: [illegible]

*CEDULA - NIT: [illegible] *NUMERO DE INSCRIPCION: [illegible]

*NOMBRE COMERCIAL: [illegible]

*DIRECCION: [illegible] MATRICULA MERCANTIL: [illegible]

*DEPARTAMENTO: [illegible] *MUNICIPIO: [illegible]

Bares [ ] Moteles [ ] Cafeterías [ ] Cantinas [ ] Bodega [ ] Supermercado [ ] Cigarra [ ] Otro [ ]

Otro [X] Cual: [illegible]

TELÉFONOS: [illegible] FAX:

CORREO ELECTRONICO: [illegible]

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: [illegible]

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN CC [X] CE [ ] NIT [ ] Número de documento: [illegible]

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: [illegible]

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN CC [X] CE [ ] NIT [ ] *Número de documento: [illegible]

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACION: [illegible]

*DEPARTAMENTO: [illegible] *MUNICIPIO: [illegible]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: [illegible] *NÚMERO DE TRABAJADORES: [illegible]

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	24 09 2021	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	80 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecta la inocuidad de los alimentos y debe aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe operando sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

I	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Localización y diseño. *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.8)*	4	X		[illegible]	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2)*	4	X		[illegible]	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)*	4	X		[illegible]	C
1.4	Instalaciones sanitarias. *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)*	5	X		[illegible]	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			13	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta	

ACTA Nº 0151

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9 Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)*	7	3.5	0	— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud (signos / lesiones). *(Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5 Artículo 14, Numeral 12.)*	8	-	0	— C
3.2	Reconocimiento médico. *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 3, 3.4)*	3	1.5	0	Pablo Buitrago 18 [illegible] Luz Nelly [illegible] junio-2023 C
3.3	Prácticas higiénicas. *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14 Artículo 36 Artículo 36, Numeral 5 y 7.)*	8	4	0	— C
3.4	Educación y capacitación. *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13 Artículo 36.)*	3	1.5	0	— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Recepción y requisitos legales. *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37.Resolución 5109 de 2005.Resolución 1506 de 2011.)*	7	3.5	0	— C
4.2	Condiciones de almacenamiento. *(Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)*	8	4	0	Se retiran [illegible] C
4.3	Conservación de los productos. *(Resolución 2674/2013, Artículo 15, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 35, numerales 2, 3.)*	8	4	0	— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 16, Numeral 3. Resolución 2674/2013, Artículo 5, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 25, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	5	2.5	0	Bola [illegible] 26-Abril 2023 C
5.2	Residuos líquidos. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	5	2.5	0	— C
5.3	Residuos sólidos. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 35, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4	2	0	— C
5.4	Control integral de plagas. *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9	-	0	— — C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 16, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)*	6	3	0	— C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 16. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0	— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			31 15	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

ACTA N° 0151

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Selecciona con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
0%	X	FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable(I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD impuesta
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Alimentos NO: 1332

Por parte quien atendio la Visita en el establecimiento:

- Ninguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 19 del mes de Septiembre del año 2023 en la Ciudad de Funza

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

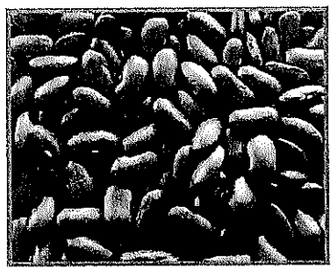
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Diana Ayala	NOMBRE:
CÉDULA: 1073553534	CÉDULA:
CARGO: Mip. Alimentos	CARGO:
INSTITUCIÓN: SECRETARIA DE SALUD FUNZA	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Jairo Andres Vasquez	NOMBRE:
CÉDULA: 1070922248	CÉDULA:
CARGO: Jefe Nacional de Calidad.	CARGO:

1940

ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S	**ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S**	Hoja 1
		FT10160309
	FICHA TÉCNICA	Versión 3

FRIJOL RADICAL
MARCA: MARITZA



1. **NOMBRE GENÉRICO**
   Frijol Radical

2. **PRESENTACIÓN**
   454 g, 500 g, 1000 g, 3000 g, 12500 g

3. **ENVASADOR**
   Organización Cardenas S.A.S

   Km 3.3 Vía Funza- Siberia parque industrial santa lucia bodega 14 B

4. **NOTIFICACIÓN SANITARIA**
   NSA-0010092-2021

5. **DESCRIPCIÓN**

Grano procedente de los géneros *Phaseolus vulgaris* Tipo I, Grado 2, alargados, secos y limpios, libres de infestación, nodebe presentar olores objetables.

Uso previsto y No Previsto: Dirigido a todo tipo de consumidor, su consumo del producto después de la fecha de vencimiento, uso del producto almacenado en condiciones inapropiadas que alteren sus características sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas.

6. **ESPECIFICACIONES DE CALIDAD**
   - **Características Fisicoquímicas**

Característica	Especificación
Granos dañados	Máx. 2,0%
Granos abiertos	Máx. 1%
Materias duras	Máx. 0,2%
Granos partidos	Máx. 1,0%
Variedades contrastantes	Máx. 2,0%
Variedades no contrastantes	Máx. 5%
Humedad	Máx. 11.2%
Impurezas	Máx. 1%
Presencia plagas vivas o muertas	0%

- **Características Microbiológicas**

VARIABLE	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
E. coli	<10 UFC/g	ISO 9308-1:2014
Hongos y levaduras	>5000 UFC/g	ISO 21527-2:2008

- **Características Sensoriales:**

VARIABLE	ESPECIFICACIÓN	METODO DE MEDICIÓN
Color	Rojo con manchas características blancas	Visual
Olor	Sin olores objetables	Olfativa

- **Análisis Externos:**

VARIABLE	ESPECIFICACIÓN
Cadmio, como Cd	0,1 mg/Kg
Plomo, como Pb	0,2 mg/Kg

7. EMPAQUE Y EMBALAJE

El producto se empaca en lámina coextruída de 3 capas (empaque primario) de 454 g y 500 g, o bolsa de polipropileno monorientado de 1000 g, 3000 g y 12500 g.

8. CODIFICADO

La codificación para marca consta de dos renglones que contienen la siguiente información: En el primer renglón se marca la fecha de vencimiento de la siguiente manera

VENCE MMMAA

Donde:

MMM: 3 primeras letras del mes de vencimiento.

AA: 2 últimos dígitos del año de vencimiento

En el segundo renglón se identifica el lote de la siguiente manera:

XY LOTE SSAOP

X: Código Interno Proveedor

Y: Número de máquina envasadora

LOTE: Texto "LOTE"

SS: Semana de producción del año.

A: Último dígito del año de producción.

OP: Últimos 2 dígitos asignados por SAP

9. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Tamaño de la porción : 1/4 Taza (60g) Número de porciones por envase: 8 aprox.		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	337	**202**
Grasa total	1,1 g	0,6 g
Grasa saturada	**0,2 g**	**0,1 g**
Grasa monoinsaturada	0,1 g	0,0 g
Grasa poliinsaturada	0,6 g	0,4 g
Carbohidratos Totales	61 g	37 g
Fibra dietaria	15 g	9,1 g
Azúcares totales	2,1 g	1,3 g
Azúcares Añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	23 g	14 g
Sodio	**12 mg**	**7,2 mg**
Potasio	1359 mg	815 mg
Hierro	6,7 mg	4,0 mg
Calcio	83 mg	50 mg
Zinc	2,8 mg	1,7 mg
No es fuente significativa de grasa trans, Vitamina A, Vitamina D		

10. VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 18 meses en condiciones normales (empaque original), a partir de la fecha de empaque del producto.

11. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Se debe trasportar en su empaque original, en vehículos protegidos de contaminación del ambiente. El producto se conserva al medio ambiente, se debe almacenar en lugares secos, sobre estibas y protegida de lahumedad y los rayos solares.

12. LEGISLACIÓN

- **Resolución 5109 de 2005** - **Resolución 810 de 2021**- **Resolución 2492de 2022** - Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- **Resolución 683 de 2012** - Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- **Resoluciones 4143 de 2012** - Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- **Norma Técnica Colombiana NTC 871** - Frijol para consumo

13. CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA EMISIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO	RAZÓN DE CAMBIO	RESPONSABLE
1	27/01/2022	Versión original	No Aplica	Yadira Rueda Coordinadora de Calidad
2	19/09/2023	Se actualizan campos plantilla y parámetros de calidad: Fisicoquímicos, y contaminantes acorde a normatividad legal vigente.	Actualización Documental en relación a la normatividad vigente.	Laura Jiménez Jefe Nacional de Calidad
3	02/03/2024	Se incluye uso previsto y no previsto	Actualización Documental	Laura Jiménez Jefe Nacional de Calidad

Elaboró: **Analista de Sistema de Gestión**	Revisó: **Jefe Nacional de Calidad**	Aprobó: **Gerente de Planta**
Lina Poveda Lina Maria Poveda	Laura Jimenez V. Laura Jiménez Vásquez	Fernando Duque
Fecha: 02 de Marzo de 2024	Fecha: 02 de Marzo de 2024	Fecha: 02 de Marzo de 2024

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20198949	Nombre producto	GRANOS ENTEROS VARIEDADES: LENTEJA EXTRA FINA, LENTEJA, ARVEJA VERDE SECA, FRIJOL BOLA ROJA, FRIJOL CARGAMANTO BLANCO, FRIJOL CARGAMANTO, FRIJOL NIMA, FRIJOL RADICAL, FRIJOL SABANERO BLANCO, FRIJOL SABANERO, FRIJOL SARAGOZA, MAIZ PETO, GARBANZO EXTRA, GARBANZO, ARVEJA AMARILLA, FRIJOL SOYA, MAIZ PIRA, FRIJOL BLANQUILLO, FRIJOL CARAOTA, FRIJOL CABEZA NEGRA. LENTEJA ROJA, LENTEJA MARRON, ARVEJA VERDE				
Registro Sanitario	NSA-0010092-2021	Vencimiento	2031/03/10	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,86052163772						
Marcas	MARITZA, GRANOS DE LA ABUELA, ARO						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Desde 1 gr hasta 50 kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	ORGANIZACIÓN CÁRDENAS S.A.S	KM 3.3 VIA FUNZA	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	FUNZA	
TITULAR	ORGANIZACION CARDENAS S.A.S - SIGLA OCSA S.A.S	Km 3.3 Vía Funza- Siberia parque industrial santa lucia bodega 18 B	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	FUNZA	organizacioncardenas@hotmail.com

imir << Atras

< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20198949	Nombre producto	GRANOS ENTEROS VARIEDADES: LENTEJA EXTRA FINA, LENTEJA, ARVEJA VERDE SECA, FRIJOL BOLA ROJA, FRIJOL CARGAMANTO BLANCO, FRIJOL CARGAMANTO, FRIJOL NIMA, FRIJOL RADICAL, FRIJOL SABANERO BLANCO, FRIJOL SABANERO, FRIJOL SARAGOZA, MAIZ PETO, GARBANZO EXTRA, GARBANZO, ARVEJA AMARILLA, FRIJOL SOYA, MAIZ PIRA, FRIJOL BLANQUILLO, FRIJOL CARAOTA, FRIJOL CABEZA NEGRA. LENTEJA ROJA, LENTEJA MARRON, ARVEJA VERDE				
Registro Sanitario	NSA-0010092-2021	Vencimiento	2031/03/10	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,86052163772						
Marcas	MARITZA, GRANOS DE LA ABUELA, ARO						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Desde 1 gr hasta 50 kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	ORGANIZACIÓN CÁRDENAS S.A.S	KM 3.3 VIA FUNZA	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	FUNZA	
TITULAR	ORGANIZACION CARDENAS S.A.S - SIGLA OCSA S.A.S	Km 3.3 Vía Funza- Siberia parque industrial santa lucia bodega 18 B	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	FUNZA	organizacioncardenas@hotmail.com

Imprimir << Atras

1946

invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ALCALDIA DE FUNZA

ACTA N° 0151

CIUDAD: Funza FECHA: 19 09 2022

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE [X] CADENA DE FRIO [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZON SOCIAL: Comercializadora Bodegas

*CEDULA - NIT: 901[illegible]-3 *NUMERO DE INSCRIPCION: [illegible]

*NOMBRE COMERCIAL: Comercializadora Bodegas

*DIRECCION: K 3 # 14 - 20 Parque Industrial MATRICULA MERCANTIL: 2[illegible]

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca *MUNICIPIO: Funza

Barrio [ ] Vereda [ ] Corregim. [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Comuna [ ] Caseta [ ] Mz [ ]

Otro [X] Cual: Parque Industrial Centro Logístico Bodega 146

TELEFONOS: 826 2155 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: Maria.[illegible]@bogotacargo.com / [illegible]@bogotacargo.com

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: [illegible]

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C C [X] C E [ ] NIT [ ] *Número de Documento: [illegible]

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: [illegible]

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C C [X] C E [ ] NIT [ ] *Número de Documento: [illegible]

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACION: K 3 # 14 - 20

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca *MUNICIPIO: Funza

*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: L a S 7am - 5pm *NÚMERO DE TRABAJADORES: 14

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	24 - 10 - 2022	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	90 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACION		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS: PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO	Especifique:				

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Críticos (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que implica que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Localización y diseño. *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.)*	4			—	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)*	4			—	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)*	4			Se evidencia filtración de agua techo	C
1.4	Instalaciones sanitarias. *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)*	5			—	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta	

ACTA N° 0151

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)*	7	3.5	0	— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud (signos / lesiones). *(Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5 Artículo 14, Numeral 12.)*	8	—	8	— C
3.2	Reconocimiento médico. *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3 4)*	3	1.5	0	Falta Soporte de pruebas Laboratorio (coprocultivo) C
3.3	Prácticas higiénicas. *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14 Artículo 36 Artículo 38, Numeral 5 y 7.)*	8	4	0	— C
3.4	Educación y capacitación. *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	3	1.5	0	— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Recepción y requisitos legales. *(Resolución 2674/2013, Artículo 15, Numerales 1, 3, Artículo 37.Resolución 5109 de 2005 Resolución 1506 de 2011.)*	7	3.5	0	— C
4.2	Condiciones de almacenamiento. *(Resolución 2674/2013, Artículo 25, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)*	8	4	0	Se informa verbal no hallazgo, no aportan la hoja de soporte y verificación C
4.3	Conservación de los productos. *(Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)*	8	4	0	— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3 Resolución 2674/2013, Artículo 6 Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	5	2.5	0	Falta Análisis Fisicoquímicos y 26 Mayo 2023 C
5.2	Residuos líquidos. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	5	2.5	0	— C
5.3	Residuos sólidos. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4	2	—	— C
5.4	Control integral de plagas. *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9	—	0	— — C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)*	6	3	0	— C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0	— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			31 15	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

1948

ACTA N° 0151

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Selecciona con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
CXX	X	FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable(I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cual:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Adjunto NO 1332

Por parte quien atendio la Visita en el establecimiento:

Ninguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 19 del mes de Septiembre del año 2023 en la Ciudad de Funza.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Luz Ever	NOMBRE:
CÉDULA: 1013633534	CÉDULA:
CARGO: Mip Almatics	CARGO:
INSTITUCIÓN: SECRETARIA DE SALUD FUNZA	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Jenny Tatiana Vasquez	NOMBRE:
CÉDULA: 1014232248	CÉDULA:
CARGO: Jefe Natural de Oficina	CARGO:

1949

FICHA TÉCNICA FRIJOL

Nombre comercial	**FRIJOL: VARIEDAD RADICAL**
Calidad	- Corresponde a Fríjol Tipo I, grado 2. - Cuenta con NSA – 000652-2016. - El establecimiento cuenta con concepto sanitario Favorable emitido por el INVIMA.
Requisitos generales	- Granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp. - Fríjol para consumo, variedad: Radical – Producto natural sin preservativos y/o aditivos. - Humedad máxima 15%. - No presenta signos de infestación o infecciones. - El fríjol no excede los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. - Olor característico. - Color: rojo. - Limpio, no contiene más de 1 % de impurezas.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas** Fuente NTC 871
Información Nutricional	
Empaque y Rotulado	**PRIMARIO:** - Empaque en Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - Cumple con la Resolución 683 de 2012. - Cumple con la Resolución 4143 de 2012. - Cumple con la Resolución No. 5109 de 2005 de rotulado.

Tipo	Grado	% Máximo en masa					
		Materias duras	Granos dañados	Granos partidos	Granos abiertos	Variedades contrastantes	Variedades no contrastantes
I	2	0.2	2.0	1.0	1.0	2.0	5.0

Información nutricional x100 gramos	
Calorías (kcal)	392
Grasas (g)	1.3
Carbohidratos (g)	59.7
Proteínas (g)	22.9
Hierro (mg)	5.3
Calcio (mg)	120
*Referencia Tabla de composición de alimentos –ICBF-2018(T026)	

FICHA TÉCNICA FRIJOL

	- La fecha de vencimiento se ubica en lugar visible. - Resolución 333 de febrero de 2011 - La fecha de vencimiento se ubica en lugar visible. **SECUNDARIO** - El empaque garantiza la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
Conservación y almacenamiento	-El almacenamiento y conservación de los alimentos cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.
Transporte	El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo cumplen con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.
Vida útil	6 meses.
Presentación	Presentación comercial acorde con las necesidades del servicio.
Presentación comercial	250 g - 50Kg.
Tipo de proceso	Almacenamiento de materia prima- empaque presentaciones comerciales- empaquetado- almacenamiento – distribución.
Forma de uso o consumo	Producto crudo que debe someterse a cocción antes de consumirse. Se puede emplear en sopas y guisados.
Porción recomendada Y Grupo poblacional	La porción recomendada y el grupo poblacional es el establecido en la Resolución 29452 de 2017, en la minuta y demás normas que apliquen o modifiquen.
Normatividad aplicable	NTC 871 Frijol para consumo Resolución 5109/2005 Resolución 333 de 2011 Resolución 2674/ 2013 Resolución 683 de 2012. Resolución 4143 de 2012

REVISO: NUBIA AMAYA GUTIÉRREZ
BACTERIÓLOGA Y LAB CLÍNICO

APROBÓ: JULIO ALIRIO RAMÍREZ
REPRESENTANTE LEGAL

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20105716	Nombre producto	GRANOS ENTEROS VARIEDADES: FRIJOL, LENTEJA, GARBANZO, ARVEJA AMARILLA, ARVEJA VERDE, FRIJOL SOYA				
Registro Sanitario	NSA-000652-2016	Vencimiento	2026/04/06	Modalidad	EMPACAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,912633029						
Marcas	JR, (+X-) MAS X MENOS, MERCASUR, JR, FORTILAC, CAJASAN, AMANECER, MONTEROVIRA, DISTRICOSTOS., COMERCIAL DE GRANOS JR, ARO, PANORAMA, SAN AGUSTIN, MERCANTIL						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
250g, 460g, 500g, 1000g, 2500g, 5000g, 25kg, 50kg
250g a 50kg.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
EMPACADOR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A.S.	BG 14 LC 5 CENTROABASTOS	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	
FABRICANTE	RAMIREZ RODRIGUEZ JULIO ALIRIO PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO COMERCIAL DE GRANOS RAMIREZ	centro abastos Bodega 14 local 5-13	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	tramitessicinvima@gmail.com
TITULAR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A.S.	BG 14 LC 5 CENTROABASTOS	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	

.imir << Atras

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

invima

Alcaldía de Bucaramanga

CIUDAD: Bmanga FECHA: 16/04/2024 ACTA N°: A- 00204

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [ ] Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria Salud y Ambiente Bmanga

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZON SOCIAL: Comercial de granos Internacional SAS BIC.

*CÉDULA / NIT: 901097194 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 6600190109194

*NOMBRE COMERCIAL: Comercio al por Mayor de granos JR.

*DIRECCION: Bodega 14 Lc 5 Centro Abastos MATRICULA MERCANTIL: 1282388

*DEPARTAMENTO: Santander *MUNICIPIO: Bmanga

Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna [X] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Centro Abastos

TELÉFONOS: FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: despachos@comercialdegranos.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Comercial de granos Internacional SAS.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] *Número de documento: 901097194.

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Julio Alirio Ramirez Rodriguez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 91.263.302

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACION: Bod 14 Lc 5 Centro Abastos

*DEPARTAMENTO: Santander *MUNICIPIO: Bmanga

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6:30 Am – 5:30 Pm *NÚMERO DE TRABAJADORES: 94

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	14 04 2023	FAVORABLE	✓	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACION		SOLICITUD DEL INTERESADO	✓	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO	Especifique: Solicitud 1-Web202404-00082934				

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y construcción.** *(Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1, 2.)*	2 ✓			C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1,5	( )		Se Observa En Algunas Areas. Manchas En las paredes C

1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Art 31 Numeral 1, 2)*	1,5			C
1.4	Instalaciones sanitarias. *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art 31 Numeral 1, 2)*	3			C
1.5	Areas de exhibición y venta *(Resolución 2674 de 2013 Art. 6 Numeral 2.3; 7.5, Art. 31 Numeral 1, 2.)*	2			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	9,5			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1	Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. *(Resolución 2674 de 2013, Art. 6, Art. 10 Numeral 2.3, Art. 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3, Art 31 Numeral 1, 2, 3.)*	6			C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. *(Resolución 2674/2013, Artículo 8° Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 8 y 10; Artículo 34, artículo 35, Numeral 6 y 10 Resoluciones 683, 4143 y 1143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	6			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1	Estado de salud aparente . (signos/lesiones) *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5, Artículo 14, Numeral 12.)*	6			C
3.2	Reconocimiento médico. *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3			C
3.3	Practicas higiénicas y dotación *(Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11 Artículo 31 numeral 4 , artículo 35 numeral 5.)*	6			C
3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. *(Resolución 2674 de 2013 Art. 12, 14.)*	5			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	20			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1	Suministro y calidad de agua potable. *(Decreto 561 de 1984, Art. 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	5			C

1954

4.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 4.)*	2,5			C
4.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)*	2,5			C
4.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	8			C
4.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)*	6			C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007 Artículo 16; Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25,0/25			La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

5	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Condiciones de almacenamiento** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7 Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)*	8			C
5.2	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** *(Ley 9 de 1979 Artículo 202, 425, Decreto 2278 de 1982, Art. Art 554, 560, 561. Decreto 561 de 1984 Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 98, 108, 101, 102 y 103 Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 5, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4 Art. 35 Numeral 4.)*	9			NA C
5.3	**Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 5, 6 Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4 Art. 35 Numeral 4.)*	8			C
	CALIFICACION DEL BLOQUE	25			La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	**Procedencia y requisitos legales** *(Decreto 561 de 1984 Art. 97; Decreto 1500 de 2007 Art. 16 lit. a), 50 Res. Superior 3074 de 2013 Art. 31 parágrafo 2 Art. 35 Resolución 5109 de 2005.)*	5			C
	CALIFICACION DEL BLOQUE	5			La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

1955

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
99.25	✓ FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS: —

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS: —

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta. ✓

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No | Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

Realizaron la inspección correctamente

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 16 del mes de Abril del año 2024 en la Ciudad de Espinal.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

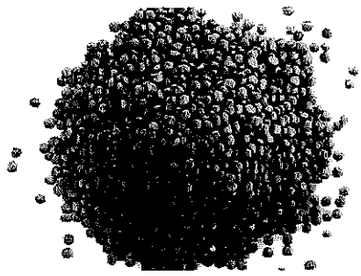
POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Victor José Cáceres S.	NOMBRE:
CÉDULA: 9120044S	CÉDULA:
CARGO: Técnico área Salud	CARGO:
INSTITUCIÓN: S. S. A.	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Ciro Alfonso Ramirez	NOMBRE: Suley Molina Ecmet
CÉDULA: 91.250.166	CÉDULA: 1.018-619-954
CARGO: Gerente General	CARGO: Coord. Logistica

1956

	ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S	Hoja 1
ORGANIZACION CARDENAS S.A.S		FT10160327
	FICHA TÉCNICA	Versión 1

LENTEJA MARRÓN

MARCA MARITZA



1. **NOMBRE GENÉRICO**
   Lenteja Roja con cascara

2. **PRESENTACIÓN**
   250g, 454 g, 500 g, 1000 g, 3000 g, 12500 g

3. **ENVASADOR**
   Organización Cardenas S.A.S
   Km 3.3 Vía Funza- Siberia parque industrial santa lucia bodega 14 B

4. **NOTIFICACIÓN SANITARIA**
   NSA-0010092-2021

5. **DESCRIPCIÓN**

   Grano procedente de la especie *Lens culinaris medikus*, grano tipo 1 y grado 1 con tegumentos externos de colores marrón característicos de la variedad. De forma redonda, convexa pequeña.
   Uso previsto y No Previsto: Dirigido a todo tipo de consumidor, su consumo del producto después de la fecha de vencimiento, uso del producto almacenado en condiciones inapropiadas que alteren sus características sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas.

6. **ESPECIFICACIONES DE CALIDAD**
   - **Características Fisicoquímicas**

Característica	Especificación
Granos dañados	Máx. 2,5%
Granos abiertos	Máx. 3%
Materias duras	Máx. 0,3%
Granos partidos	Máx. 1,0%
Variedades contrastantes	Máx. 3,0%
Humedad	13%
Impurezas	Máx. 1%

	ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S	Hoja 2
ORGANIZACION CARDENAS S.A.S		FT10160327
	FICHA TÉCNICA	Versión 1

- **Características Microbiológicas**

VARIABLE	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
E. coli	<10 UFC/g	ISO 9308-1:2014
Hongos y levaduras	>5000 UFC/g	ISO 21527-2:2008

- **Características Sensoriales:**

VARIABLE	ESPECIFICACIÓN	METODO DE MEDICIÓN
Color	Roja	Visual
Olor	Sin olores objetables	Olfativa

- **Análisis Externos:**

VARIABLE	ESPECIFICACIÓN
Cadmio, como Cd	0,1 mg/Kg
Plomo, como Pb	0,2 mg/Kg

7. EMPAQUE Y EMBALAJE

El producto se empaca en lámina coextruída de 3 capas (empaque primario) de 250g, 454 g y 500 g, o bolsa de polipropileno monorientado de 1000 g, 3000 g y 12500 g.

8. CODIFICADO

La codificación para marca consta de dos renglones que contienen la siguiente información: En el primer renglón se marca la fecha de vencimiento de la siguiente manera

VENCE MMMAA

Donde:

MMM: 3 primeras letras del mes de vencimiento.

AA: 2 últimos dígitos del año de vencimiento

En el segundo renglón se identifica el lote de la siguiente manera:

XY LOTE SSAOP

X: Código Interno Proveedor

Y: Número de máquina envasadora

LOTE: Texto "LOTE"

SS: Semana de producción del año.

A: Último dígito del año de producción.

OP: Últimos 2 dígitos asignados por SAP

ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S	ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S	Hoja 3
		FT10160327
	FICHA TÉCNICA	Versión 1

9. COMPOSICIÓ NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Tamaño de la porción : 1/4 de taza (60g) Número de porciones por envase: 8 aprox		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	411	**246**
Grasa total	2,2g	1,3g
Grasa saturada	**0,38g**	**0,23g**
Grasa monoinsaturada	0,50g	0,30g
Grasa poliinsaturada	1,1g	0,68g
Grasa trans	0mg	0mg
Carbohidratos Totales	63g	38g
Fibra dietaria	11g	6,5g
Azúcares totales	0g	0g
Azúcares Añadidos	**0g**	**0g**
Proteína	24g	14g
Sodio	**7mg**	**4,2mg**
Potasio	668mg	401mg
Calcio	48mg	29mg
Hierro	7,4mg	4,4mg
Zinc	3,6mg	2,2mg
No es fuente significativa de grasa trans, azucares, vitamina A, vitamina D y vitamina C.		

10. VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 18 meses en condiciones normales (empaque original), a partir de la fecha de empaque del producto.

11. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Se debe trasportar en su empaque original, en vehículos protegidos de contaminación del ambiente. El producto se conserva al medio ambiente, se debe almacenar en lugares secos, sobre estibas y protegida de lahumedad y los rayos solares.

12. LEGISLACIÓN

- **Resolución 5109 de 2005 - Resolución 810 de 2021- Resolución 2492de 2022 -** Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- **Resolución 683 de 2012 -** Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- **Resoluciones 4143 de 2012 -** Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- **Norma Técnica Colombiana NTC 937 -** Lenteja seca

1959

13. CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA EMISIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO	RAZÓN DE CAMBIO	RESPONSABLE
1	09/01/2024	Creación del documento	Nueva Variedad a comercializar.	Laura Jiménez Jefe Nacional de Calidad

Elaboró: **Analista de Sistema de Gestión**	Revisó: **Jefe Nacional de Calidad**	Aprobó: **Gerente de Planta**
Lina Maria Poveda	Laura Jiménez Vásquez	Fernando Duque
Fecha: 09 de Enero de 2024	Fecha: 09 de Enero de 2024	Fecha: 09 de Enero de 2024

< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20198949	Nombre producto	GRANOS ENTEROS VARIEDADES: LENTEJA EXTRA FINA, LENTEJA, ARVEJA VERDE SECA, FRIJOL BOLA ROJA, FRIJOL CARGAMANTO BLANCO, FRIJOL CARGAMANTO, FRIJOL NIMA, FRIJOL RADICAL, FRIJOL SABANERO BLANCO, FRIJOL SABANERO, FRIJOL SARAGOZA, MAIZ PETO, GARBANZO EXTRA, GARBANZO, ARVEJA AMARILLA, FRIJOL SOYA, MAIZ PIRA, FRIJOL BLANQUILLO, FRIJOL CARAOTA, FRIJOL CABEZA NEGRA. LENTEJA ROJA, LENTEJA MARRON, ARVEJA VERDE				
Registro Sanitario	NSA-0010092-2021	Vencimiento	2031/03/10	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,86052163772						
Marcas	MARITZA, GRANOS DE LA ABUELA, ARO						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Desde 1 gr hasta 50 kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	ORGANIZACIÓN CÁRDENAS S.A.S	KM 3.3 VIA FUNZA	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	FUNZA	
TITULAR	ORGANIZACION CARDENAS S.A.S - SIGLA OCSA S.A.S	Km 3.3 Via Funza- Siberia parque industrial santa lucia bodega 18 B	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	FUNZA	organizacioncardenas@hotmail.com

nir << Atras

1961

invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ALCALDIA DE FUNZA

CIUDAD Funza FECHA 19 09 2016 ACTA N° 0151

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE [X] CUARTO DE FRÍO [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Secretaría de Salud

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

(*CAMPO OBLIGATORIO)

RAZON SOCIAL Droguería La Fontana

*CEDULA - NIT 860.514.378-5 *NUMERO DE INSCRIPCION 25-286-0001-2013

*NOMBRE COMERCIAL Droguería La Fontana

*DIRECCION Cra 3a No 11-36 Barrio Chicoral MATRICULA MERCANTIL 00121571

*DEPARTAMENTO Cundinamarca *MUNICIPIO Funza

Barrio [ ] Vereda [ ] Corregimiento [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corredor vial [ ] Cabecera [ ] Inspección [ ]

Otro [X] Cual Bodega 146

TELÉFONOS 8263185 FAX

CORREO ELECTRÓNICO [illegible]

*NOMBRE DEL PROPIETARIO Jose David Rodriguez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] *Número de documento 79.102.849

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Jose David Rodriguez

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] *Número de documento 79.102.849

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACION Cra 3a No 11-36

*DEPARTAMENTO Cundinamarca *MUNICIPIO Funza

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO L-S 7am-5pm *NÚMERO DE TRABAJADORES 14

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	24 MD 2012	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	80 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACION		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADIARI	
OTRO	Especifique:				

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Localización y diseño. *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.8.)*	4	2	-	----	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)*	4	2	0	----	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)*	4	2	0	Se evidencia humedad en paredes techos	C
1.4	Instalaciones sanitarias. *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)*	5	3.5	0	----	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificacion del bloque corresponde al 17% del total del acta	

ACTA N° 0151

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)*	7	1,5	0	— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud (signos / lesiones). *(Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5 Artículo 14, Numeral 12.)*	8	0	0	— C
3.2	Reconocimiento médico. *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3	0	0	Pdte Evidencias Reconocimiento Medico 2023 C
3.3	Practicas higiénicas. *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14, Artículo 36 Artículo 36, Numeral 5 y 7.)*	8	0	0	— C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	3	1,5	0	— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Recepción y requisitos legales. *(Resolución 2674/2013, Artículo 15, Numerales 1, 3, Artículo 37, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1506 de 2011.)*	7	3,5	0	— C
4.2	Condiciones de almacenamiento. *(Resolución 2674/2013, Artículo 26, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)*	8	4	0	Se evidencia ausencia en bodegas, inapropiada la distancia, higiene y de ventilación C
4.3	Conservación de los productos. *(Resolución 2674/2013, Artículo 15, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)*	8	4	0	— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3, Resolución 2674/2013, Artículo 6 Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 25, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 6, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	5	2,5	0	Pdte Suministros Periodicidad 26 Abril 2023 C
5.2	Residuos líquidos. *(Resolución 2674/2013 Artículo 5, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	5	2,5	0	— C
5.3	Residuos sólidos. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7, Artículo 18, Numeral 11.)*	4	2	0	— C
5.4	Control integral de plagas. *(Resolución 2674/2013 Artículo 25, Numeral 3.)*	9	4,5	0	— C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)*	6	3	0	— C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0	— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			31 15	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

1963

ACTA N° 0151

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
CNA	X	FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable(1), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Adhesivo N° 1532

Por parte quien atendio la Visita en el establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 19 del mes de Septiembre del año 2023 en la Ciudad de Funza

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO: Mg. Alimentos	CARGO:
INSTITUCIÓN: SECRETARIA DE SALUD FUNZA	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO: Jefe Natural de Oficina	CARGO:

FICHA TÉCNICA LENTEJA

Nombre comercial	LENTEJA.
Calidad	-Corresponde a lenteja tipo 1, Grado 1. - Cuenta con NSA – 000652-2016 - El establecimiento cuenta con concepto sanitario Favorable emitido por el INVIMA.
Requisitos generales	-Lenteja seca y limpia. -Lenteja para el consumo corresponde los granos procedentes de la especie Lens suculenta Moench. -Producto natural sin preservativos y/o aditivos -Comprende lentejas con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad uniforme amarillo claro, de las cuales el 97% mínimo queda retenido a través de una criba con orificios circulares de 5.95 mm (15/64"). - Color verde o marrón, limpias de impurezas. - No presenta signos de infestación o infecciones. - La lenteja no excede los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. - Humedad máxima 13%.
Requisitos específicos	**Características Fisicoquímicas**

% Máximo en masa						
Tipo	**Grado**	**Granos abiertos**	**Granos dañados**	**Materias duras**	**Granos partidos**	**Variedades contrastantes**
1	1	1	1.0	0.1	1.0	2.0

Fuente: NTC 937

Características microbiológicas

Parámetro	Resultado	Lim.inferior	Lim.Superior	unidad	Técnica
Salmonella sp	Negativo	Negativo	Negativo	Ufc/25g	ISO 16140
Mohos y levaduras	<10	<10	5.000	Ufc/g	Rto en placa YGC
Bacillus cereus	<100	<100	1.000	Ufc/g	Rto en placa Mossel
Estafilococo coagulasa positiva	<100	<100	100	Ufc/g	Rto en placa BP
Coliformes fecales	<3	<3	<3	Mic/g	NMP
Coliformes totales	<3	<3	Sin límite establecido	Mic/g	NMP
Microorganismos mesofílicos	30	<10	300.000	Ufc/g	Rto en placa

1965

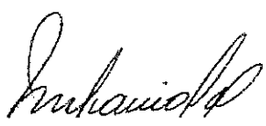
FICHA TÉCNICA LENTEJA

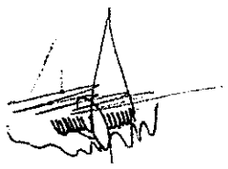
Información nutricional	**Información nutricional x100 gramos** Calorías (kcal) 387 Grasas (g) 0.9 Carbohidratos (g) 61 Proteínas (g) 23.1 Hierro (mg) 7.2 Calcio (mg) 51 *Referencia Tabla de composición de alimentos –ICBF-2018(T026)
Empaque y Rotulado	**PRIMARIO:** - Empaque en Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - Cumple con la Resolución 683 de 2012. - Cumple con la Resolución 4143 de 2012. - Cumple con la Resolución No. 5109 de 2005 de rotulado. - Resolución 333 de febrero de 2011. - La fecha de vencimiento se ubica en lugar visible. **SECUNDARIO** - El empaque garantiza la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
Transporte	- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo cumplen con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.
Vida útil	6 meses
Presentación comercial	250 g a 50 Kg.
Tipo de proceso	Almacenamiento de materia prima- empaque presentaciones comerciales- empaquetado- almacenamiento – distribución.
Forma de uso o consumo	Producto crudo que debe someterse a cocción antes de consumirse. Se puede emplear en sopas y guisados.
Porción recomendada Y Grupo poblacional	La porción recomendada y el grupo poblacional es el establecido en la Resolución 29452 de 2012, en la minuta y demás normas que apliquen o modifiquen.

1966

FICHA TÉCNICA LENTEJA

Normatividad aplicable	NTC: 937 Resolución 5109/2005 Resolución 2674/2013 Resolución 683 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 333 de febrero de 2011.
Grupo poblacional	A toda la población en general





REVISO: NUBIA AMAYA GUTIÉRREZ
BACTERIÓLOGA Y LAB. CLÍNICO

APROBÓ: JULIO ALIRIO RAMÍREZ
REPRESENTANTE LEGAL

1967

Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20105716	Nombre producto	GRANOS ENTEROS VARIEDADES: FRIJOL, LENTEJA, GARBANZO, ARVEJA AMARILLA, ARVEJA VERDE, FRIJOL SOYA				
Registro Sanitario	NSA-000652-2016	Vencimiento	2026/04/06	Modalidad	EMPACAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,912[illegible]83029						
Marcas	JR, (+X-) MAS X MENOS, MERCASUR, JR, FORTILAC, CAJASAN, AMANECER, MONTEROVIRA, DISTRICOSTOS., COMERCIAL DE GRANOS JR, ARO, PANORAMA, SAN AGUSTIN, MERCANTIL.						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
250g, 460g, 500g, 1000g, 2500g, 5000g, 25kg, 50kg
250g a 50kg.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
EMPACADOR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A.S.	BG 14 LC 5 CENTROABASTOS	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	
FABRICANTE	RAMIREZ RODRIGUEZ JULIO ALIRIO PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO COMERCIAL DE GRANOS RAMIREZ	Centro abastos Bodega 14 local 5-13	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	tramitessicinvima@gmail.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A.S.	BG 14 LC 5 CENTROABASTOS	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	

mprimir << Atras

1968

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

invima

Alcaldía de Bucaramanga

CIUDAD: Bmanga FECHA: 16.04.2024 ACTA N°: A- 00204

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [ ] Expendio con operaciones de porcionado, fraccionado, acondicionamiento [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria Salud y Ambiente Bmanga

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

*RAZON SOCIAL: Comercial de granos Internacional SAS. JR

*CEDULA / NIT: 901097194. *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 6900190109194

*NOMBRE COMERCIAL: Comercio al por Mayor de granos JR.

*DIRECCIÓN: Bodega 14 Lc5 Centro Abastos MATRICULA MERCANTIL: 128238

*DEPARTAMENTO: Santander *MUNICIPIO: Bmanga.

Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna [X] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Casurfu [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cual: Centro Abastos

TELEFONOS: ✓ FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: despachos@comercialdegranos.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Comercial de granos Internacional SAS.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [✓] Número de documento: 901097194.

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Julio Alino Ramirez Rodriguez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 91.263.302

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Bod 14 Lc5 Centro Abastos.

*DEPARTAMENTO: Santander *MUNICIPIO: Bmanga.

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6:30 Am – 5:30 Pm *NÚMERO DE TRABAJADORES: 44

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	14 04 2023	FAVORABLE	✓	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACION		SOLICITUD DEL INTERESADO	✓	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES EN SALUD PUBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO [ ] Especifique: Solicitud 1-Web2024044-00082934

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y construcción.** *(Resolución 2674/2013, Art. 6. Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1. 2.4 . 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1; 2.)*	2 ✓			— C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1, 2.2; Art. 31 Numeral 1; 2.)*	1,5	○		Se Observa En Algunas Areas Manchas en las paredes C

1969

1.3	Techos, puertas, iluminacion y ventilación *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5; 7, 8, Art. 31 Numeral 1, 2)*	1,5			C
1.4	Instalaciones sanitarias. *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Art. 13 Numeral 1, 2)*	3			C
1.5	Áreas de exhibición y venta *(Resolución 2674 de 2013 Art. 6 Numeral 2.1, 2.5, Art. 31 Numeral 1, 2.)*	2			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	9,5			La calificación del bloque corresponde al 19% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1	Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. *(Resolución 2674 de 2013 Art. 6, Art. 10 Numeral 2.5, Art. 13 numeral 3.1, 3.2 y 3.3, Art 31 Numeral 1, 2, 3.)*	6			C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Artículo 9, literales 1, 2, 3, 4, 5 y 10 Artículo 31 Artículo 10, Numeral 2 y 10 Resoluciones 683, 4142 y 4144 de 2012, 834 y 835 de 2013.)*	6			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1	Estado de salud aparente . (signos/lesiones) *(Resolución 2674/2013 Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	6			C
3.2	Reconocimiento medico. *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3			C
3.3	Practicas higiénicas y dotación *(Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4 . artículo 35 numeral 6.)*	6			C
3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. *(Resolución 2674 de 2013 Art. 12, 14.)*	5			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1	Suministro y calidad de agua potable. *(Decreto 561 de 1984, Art. 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	5			C

1970

4.3	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)*	2,5			C
4.4	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)*	2,5			C
4.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 20, Numeral 3.)*	8			C
4.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.4; Artículo 20 Numeral 1.)*	6			C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25,5/28			La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

5	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Condiciones de almacenamiento** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6 y Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)*	8			C
5.2	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 202, 425, Decreto 2278 de 1982, Art. Art 249, 360 ibi). Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 96, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, Art. 31 Numerales 1, 2, 3 y 4, Art. 35 Numeral 4.)*	9			NA NA C
5.3	**Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente** *(Resolución 2674 de 2013 Art 27, Art. 28 Numeral 5, 6, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4, Art. 35 Numeral 4.)*	8			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	**Procedencia y requisitos legales** *(Decreto 561 de 1984, Art 31 Decreto 1686 de 2012 Art 49, 50 Resolución 2674 de 2013 Art 31 parágrafo 2, Art 37 Resolución 2310 de 1986.)*	5			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

1971

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccionar con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
99.25	✓ FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS: —

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS: —

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta. ✓

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No | Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

Realizaron la inspección correctamente

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 16 del mes de Abril del año 2024 en la Ciudad de Bmanga.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Heidy Jaí Cáceres S.	NOMBRE:	
CÉDULA:	91200445	CÉDULA:	
CARGO:	Técnico área Salud	CARGO:	
INSTITUCION:	S. S. A.	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Ciro Alfonso Ramirez	NOMBRE:	Suley Molina Ecmet
CÉDULA:	91.250.166	CÉDULA:	1090-619-954
CARGO:	Gerente General	CARGO:	Coord. logistica

1992

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **HARINA DE TRIGO TRADICIONAL**	VERSIÓN 11 2023-01-09

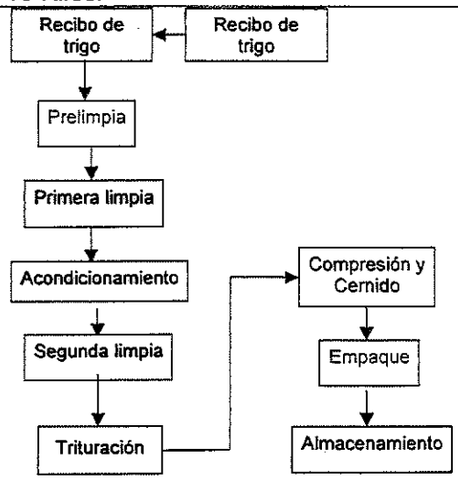
NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S
NUMERO DE NIT	802.001.105-9
NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	Harina de trigo fortificada tradicional. La Nieve, La Espiga Antioqueña, La Insuperable
NUMERO DEL PERMISO SANITARIO	PSA-001620-2018
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Se presenta como un polvo blanco finamente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

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

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 267**	**METODO**
COMPOSICIÓN QUÍMICA	Humedad, en fracción en masa, expresada en %.	Máx. 14.5	Secado a 130°C – NTC 529
	Cenizas, en fracción de masa en base seca, expresada en %	Máx. 1.0	Incineración a 900°C NTC 3806
	Proteína, en fracción de masa en base seca, expresada en %	Min 7.8	Kjeldahl, ISO 1871
	Gluten Húmedo (%)	Min 20.0	NTC 5749, Determinación del gluten húmedo
	Gluten seco (%)	Mínimo 8.0	NTC 5749, Determinación del gluten seco.
	Granulometría (%) (malla 212 µ)	Min 98 (Debe pasar a través de un tamiz 212 µ)	NTC 267

1973

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **HARINA DE TRIGO TRADICIONAL**	VERSIÓN 11 2023-01-09

METALES	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA**	
	CADMIO (mg/Kg)	MAXIMO 0.2	
	PLOMO (mg/Kg)	MAXIMO 0.2	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
	NIACINA	Min 55.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	HIERRO	Min 44.0	Absorción atomiza AOAC 985.35
	VITAMINA B1	Min 6.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	VITAMINA B2	Min. 4.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	ÁCIDO FÓLICO (mg/kg)	Min 1.54	HPLC
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	Es suministrado en bolsas de polietileno por 500 g en Pacas de 25 Libras y 1000 g en Pacas de 10 Kilos.		
PROCESO DE ELABORACIÓN			
VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	Esta harina tiene un tiempo de vida útil de diez (10) meses, por lo que hay que tener en cuenta que las harinas con fecha de producción más reciente deben ser utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.		

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **HARINA DE TRIGO TRADICIONAL**	VERSIÓN 11 2023-01-09

CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados. La harina absorbe la humedad y tiene una gran tendencia al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Luz solar, aireación y disposición en arrumes con espacio entre sí para circulación del aire son requerimientos básicos para el cuarto de la harina. Por otra parte, su almacenamiento no debe realizarse conjuntamente con productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto. No se debe comprimir demasiado la harina, por lo que se debe evitar forzar los arrumes, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra excesiva compresión. Es por lo anterior que se recomienda que los arrumes no contengan más de 20 pacas en altura para producto con presentación de pacas por Kilo y libra. En la base formar grupos de cuatro (25) bolsas y subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Manténgase alejado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación.
DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfonos: 3443088 Ext. 114
NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA	Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Decreto 1944 de 1996, Resolución 4506 de 2013, NTC 267 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 32209 de 2020, Resolución 2906 de 2007

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

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

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **HARINA DE TRIGO TRADICIONAL**	VERSIÓN 11 2023-01-09

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
1	2006-08-24	4 5 6.1	Se incluyen modificaciones de ciertos parámetros de Microbiología, tomando como base la NTC 1055 Cuarta Actualización. Se incluye numeral 5.1 Empaque, para incluir el material utilizado para empacar las pastas. Se incluye tiempo de vida útil del producto.
2	2009-05-07	_	Se colocaron los rangos en los valores de referencia de cada microorganismo
3	2011-05-25	_	Se coloca el nuevo logo de la empresa y se cambia la razón social a Molinos del Atlantico S.A.S
4	2011-11-30	_	Se modifica la vida útil a 10 meses
5	2012-01-30	_	Se añade una nueva marca comercial La espiga Antioqueña Se añaden los requisitos reglamentarios y la información de metales
6	2017-04-04	_	Se actualiza la normatividad reglamentaria. Se eliminó el requisito de stafilococcus
7	2018-07-21	_	Se actualizó el permiso sanitario
8	2018-11-03	_	Se adicionó la marca La Insuperable. Se modificó la proteína de min 7 a min 7.8. Se modificó el gluten seco de min 7 a min 8.
9	2020-05-14	_	Se especifica el tipo de trigo (Triticum aestivum L.) Se especifica las unidades de los parámetros de composición química
10	2021-03-06	_	Se establecen las nuevas resoluciones de etiquetado nutricional y frontal y de control metrológico a productos preempacados. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 32209 de 2020

1976

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACION	VERSIÓN 15
		2023-01-09

1. NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S
2. NUMERO DE NIT	802.001.105-9
3. NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	Harina de trigo fortificada para Panificación. La Nieve y La Espiga Antioqueña
4. NUMERO DEL PERMISO SANITARIO	PSA-001620-2018
5. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Se presenta como un polvo blanco finamente dividido obtenido del endospermo del trigo (Triticum Aestivum L.), al cual se le adicionan aditivos suplementarios tales como alfamilasa fungal, ácido ascórbico, azodicarbonamida y complejos enzimáticos autorizados, para mejorar sus características panaderas.
6. NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	VITAMINA B1 (mg/Kg.), VITAMINA B2 (mg/Kg.), NIACINA (mg/Kg.), HIERRO (mg/Kg.), ÁCIDO FÓLICO (mg/Kg.)

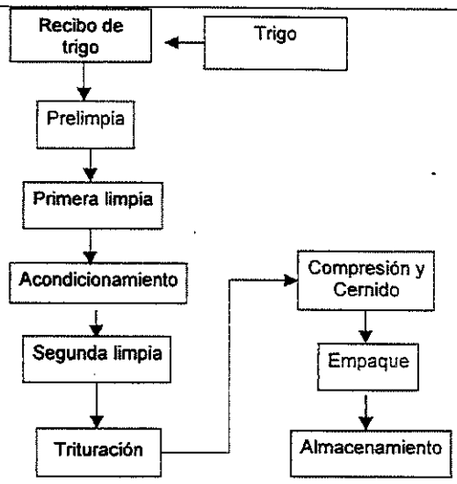
	MICROORGANISMO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 267**
7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento de aerobios mesofilos UFC/g	200.000-300.000
	Recuento de Escherichia coli UFC/g	< 10
	Detección de salmonella /25g	Ausencia
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3.000-5.000
	Recuento de Bacillus cereus UFC/g	500-1.000

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA**	**METODO**
8. COMPOSICIÓN QUÍMICA	HUMEDAD % en fracción en masa, expresada en %.	Máx. 14.5	Secado a 130°C – NTC 529
	CENIZAS, en fracción de masa en base seca, expresada en %	Máx. 1.0	Incineración a 900°C NTC 3806
	PROTEINA (NX5,7), en fracción de masa en base seca, expresada en %	Min 7.0	Kjeldahl, ISO 1871
	GLUTEN HÚMEDO (%)	Min 20.0	NTC 5749, Determinación del gluten húmedo
	GLUTEN SECO (%)	Mínimo 7.0	NTC 5749, Determinación del gluten seco.
	FALLING NUMBER (s)	250-450	NTC 5126, Determinación del numero de caida según Hagberg – Perten.
	GRANULOMETRÍA (%) (malla 212 µ)	Debe pasar min 98 (tamiz 212 µ)	NTC 267

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACION	VERSIÓN 15
		2023-01-09

9. DATOS GENERALES	**PARAMETRO ALVEOGRAMA**	**ESPECIFICACION**	
	TENACIDAD (P)	50-150 mm	
	ELASTICIDAD (L)	50-130 mm	
	HINCHAMIENTO (G)	14-30	
	EQUILIBRIO (P/L)	0.7-2.5	
	FUERZA (W)	Mínimo 250x 10^{-4}	
	PARAMETRO PANIFICACION	**ESPECIFICACION**	
	ABSORCIÓN (%)	40-65	
	TRABAJO (# c)	30-90	
	TRABAJO (Min en batidora)	2.00-10.00	
	V/P (cm^3 / g)	Mínimo 9.0	
10. METALES	**PARAMETRO**	**ESPECIFICACION**	
	CADMIO (mg/Kg)	MAXIMO 0.2	
	PLOMO (mg/Kg)	MAXIMO 0.2	
11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
	NIACINA (mg/Kg.)	MÍNIMO 55.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M-08
	HIERRO (mg/Kg.)	MÍNIMO 44.0	Absorción atómica aoac 985.35
	VITAMINA B1 (mg/Kg.)	MÍNIMO 6.00	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M-08
	VITAMINA B2 (mg/Kg.)	MÍNIMO 4.00	
	ÁCIDO FÓLICO (mg/Kg.)	MÍNIMO 1.54	HPLC

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACION	VERSIÓN 15 2023-01-09

12. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	La Harina para panificación es suministrada en empaque de papel por 50 Kg, 25 Kg y 12.5 Kg. Y en empaque de polipropileno por 50 Kg.
13. PROCESO DE ELABORACIÓN	
14. VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	La Harina para panificación empaque de papel y polipropileno tiene como vida útil 3 meses en condiciones de humedad y temperatura adecuadas. Tener en cuenta que las harinas con fecha de producción más reciente deben ser utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.
15. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	TRANSPORTE: El producto debe transportarse en vehículos aptos para el transporte de alimentos, es decir debe estar completamente limpio y seco. ALMACENAMIENTO: No colocar las bolsas de harina en el suelo.. Se deben usar estibas con altura mínima de 15 centímetros del piso para permitir la limpieza adecuada. No comprimir demasiado la harina. Al forzar los arrumes, cuidar que la harina que se encuentra abajo no sufra excesiva compresión. Es recomendable que los arrumes no contengan más de diez (10) bolsas en altura para producto con presentación de 50 kg. En la base formar grupos de cuatro (4) bolsas y subir la pila cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACION	VERSIÓN 15
		2023-01-09

16. CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados. La harina absorbe la humedad y tiene una gran tendencia al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Luz solar, aireación y disposición en arrumes con espacio entre sí para circulación del aire son requerimientos básicos para el cuarto de la harina. Por otra parte, su almacenamiento no debe realizarse conjuntamente con productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto
17. DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfonos: 3443088 Ext. 114
18. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA	Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Decreto 1944 de 1996, Resolución 4506 de 2013, NTC 267 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 32209 de 2020, Resolución 2906 de 2007

APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD
NOMBRE Y FIRMA: ING. YENNY AMAYA Yenny Amaya

REVISADO POR: COORDINADOR DE SISTEMAS DE GESTION
NOMBRE Y FIRMA: ING. ANDRIS LOPEZ Andris Lopez

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
6	2009-05-09	7	Se coloraron los rangos en los valores de referencia para cada microorganismo
7	2011-05-25	–	Se coloca el nuevo logo de la empresa y se cambia el

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACION	VERSIÓN 15
		2023-01-09

			nombre a Molinos del Atlantico S.A.S
8	2011-11-30	9	Se modificó el rango de minutos de trabajo de 2 a 10
9	2013-09-20	13	Se modifica la vida útil del producto a 6 meses para empaque de papel y 3 meses para empaque de polipropileno
10	2016-05-19	3 10 18	Se añade una nueva marca comercial La espiga Antioqueña Se añaden los requisitos reglamentarios y la información de metales
11	2017-04-04	18	Se ingresa los requisitos de la normatividad reglamentaria y de referencia. Se eliminó el requisito de stafilococcus
12	2018-07-21	4 14	Se colocó el nuevo permiso sanitario. Se actualizó a 3 meses la fecha de vencimiento de bultos de papel.
13	2018-11-03	5 8	Se especifica el tipo de trigo (Triticum aestivum L.) Se especifica las unidades de los parámetros de composición química
14	2021-03-06	18	Se establecen las nuevas resoluciones de etiquetado nutricional y frontal y de control metrológico a productos preempacados. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 32209 de 2020

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

invima | Te Acompaña

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

RESOLUCION No. 2023025381 DE 8 de Junio de 2023
Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

EXPEDIENTE: 20149733 **RADICACIÓN:** 20231034610 **FECHA:** 17/02/2023
REGISTRO SANITARIO: PSA-001620-2018 **VIGENCIA** 06/09/2025

ANTECEDENTES

Mediante Resolución N°. 2018035955 del 22 de Agosto de 2018 el INVIMA concedió Permiso Sanitario N°. PSA-001620-2018 para el producto: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES. VARIEDADES: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA PARA PASTAS, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA PARA REPOSTERIA-CONGELADOS, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA CON LEUDANTE, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA INTEGRAL, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA TRADICIONAL, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA REPOSTERÍA PREMIUM Marca: LA NIEVE, WHEAT FLOUR KIKUET, LA ESPIGA ANTIOQUEÑA, Presentación Comercial: 50 Kg, 25 Kg, 12,5 Kg, Titular y Fabricante: MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S. con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO.

Mediante Resolución 2019050535 del 7 de noviembre de 2019, el INVIMA modificó el permiso sanitario PSA-001620-2018. En el sentido de autorizar: 1. Adición de fabricante: MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S., Nit. 802.001.105-9, con domicilio en la Via 40 N°. 62 - 174 Barranquilla - y AVIMOL S.A.S., Nit. 890.204.199-2, con domicilio en la via 40 N° 67 B - 63 en Barranquilla - Colombia. 2. Adición de marca comercial: LA INSUPERABLE, BOLOGNA.

Mediante Resolución 2020034557 de 13 de octubre 2020, el Invima Adición de presentaciones comerciales quedando en adelante autorizadas: 50 Kg, 25Kg, 12.5Kg, 1000g, 500g.

Mediante Resolución No. 2022007074 del 11 de Abril de 2022, el Invima autorizó Modificación por adición de fabricante, quedando en adelante así: Molinos del Atlantico S.A.S Nit 802001105- 9 con domicilio Via 40 No. 62-174 Barranquilla, Avimol S.A.S Nit 890204199-2 con domicilio Via 40 No. 67B- 63 Barranquilla, Harinera Indupan S.A.S Nit 800161555-8 con domicilio Carrera 22 # 14-12 Bogotá. Modificación por adición de marca comercial, quedando en adelante así: LA NIEVE, WHEAT FLOUR KIKUET, LA ESPIGA ANTIOQUEÑA, LA INSUPERABLE, BOLOGNA, QUICKSY.

Que mediante escrito número 20231034610 radicado el 17/02/2023, el Señor ABERTO GUARIN HERNANDEZ, actuando en calidad de REPRESENTANTE LEGAL, presentó solicitud de autorización de agotamiento de etiquetas, en lo referente que en las etiquetas actuales de los productos HARINA DE TRIGO FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES presentación 500 g marca Espiga Antioqueña VARIEDADES: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN, presentaciones 12.5 Kg, 25 Kg, 50 Kg marca La Nieve y presentación 50 Kg marca Espiga Antioqueña; HARINA DE TRIGO FORTIFICADA PARA REPOSTERIA-CONGELADOS, presentaciones 12.5, 25 Kg y 50 Kg marca La Nieve, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA CON LEUDANTE, presentación 500 g marca La Nieve;HARINA DE TRIGO FORTIFICADA TRADICIONAL, presentación 1000 g marca La Nieve y HARINA DE TRIGO FORTIFICADA REPOSTERÍA PREMIUM, presentaciones 12.5 Kg y 25 Kg marca La Nieve, por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado por ajuste de la información nutricional por cambio normativo a la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.

CONSIDERANDO

Que una vez evaluada la petición allegada, se pudo constatar que esta no contraviene lo dispuesto en la Resolución 2016028087 de fecha 26/07/2016, "Por la cual se establecen los lineamientos para la autorización de agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos en alimentos", Resolución 810 de 2021 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano" y Artículo 6 de la Resolución 2492 de 2022 "por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021, mediante el cual se fijan las pautas sobre las etiquetas, empaques y rótulos, el uso de adhesivo y autorización de agotamiento de empaques y Resolución 254 de 2023 "Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022 modificatoria de la Resolución 810 de 2021".

Que para próximos tirajes, el nombre del producto deberá figurar tal como se aprobó en el registro sanitario.

Que el interesado allega la respectiva documentación técnico/legal, para acceder a lo solicitado y en consecuencia este Instituto,

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

invima | Te Acompaña

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

RESOLUCION No. 2023025381 DE 8 de Junio de 2023

Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: AUTORIZAR a MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S. con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO el agotamiento de etiquetas de los productos HARINA DE TRIGO FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES presentación 500 g marca Espiga Antioqueña VARIEDADES: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN, presentaciones 12.5 Kg, 25 Kg, 50 Kg marca La Nieve y presentación 50 Kg marca Espiga Antioqueña; HARINA DE TRIGO FORTIFICADA PARA REPOSTERIA-CONGELADOS, presentaciones 12.5, 25 Kg y 50 Kg marca La Nieve, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA CON LEUDANTE, presentación 500 g marca La Nieve; HARINA DE TRIGO FORTIFICADA TRADICIONAL, presentación 1000 g marca La Nieve y HARINA DE TRIGO FORTIFICADA REPOSTERÍA PREMIUM, presentaciones 12.5 Kg y 25 Kg marca La Nieve, por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado por ajuste de la información nutricional por cambio normativo a la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 otorgándole un término hasta el 14 de junio de 2024.

ARTICULO SEGUNDO: El término citado en el Artículo Primero de la presente resolución, hace referencia al tiempo durante el cual el producto puede ser comercializado con la etiqueta suministrada al momento de la solicitud para agotamiento radicada con el número 20231034610 de fecha 17/02/2023. Por tal razón, una vez se agote el plazo concedido, las etiquetas con las que se comercialice el producto deben cumplir cabalmente con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 expedidas por el Ministerio de la Protección Social o los reglamentos que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

ARTICULO TERCERO: Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 8 de Junio de 2023
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Proyectó: Pmeloa VoBo legal Iván Salazar

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023/06/08 16:27:36 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(60)(1) 742 2121 - Bogotá

www.invima.gov.co
@Invimacolombia

1983

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	BARRANQUILLA / ATLANTICO	**Fecha**	2024-10-09

DATOS GENERALES

Razón social	MOLINOS DEL ATLANTICO SAS		
Dirección	V140 No 62 -174		
Representante Legal	ALBERTO GUARIN HERNANDEZ		
Código inscripción planta	8020011059-2	**NIT**	802001105-9
Teléfonos	3443088 - 3168227439	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	andris.lopez@molinosdelatlantico.com
Grupo de trabajo territorial	COSTA CARIBE 1	**Oficio comisorio**	7300-1192-24

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, Decreto 1944 de 1996, Resolución 4393 de 1991, y demás reglamentación aplicable

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	200	**Maquilas**	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

6.2.1 Harinas: se incluyen las de hortalizas y vegetales

6.4.1 Pastas alimenticias y fideos con o sin tratamientos (por ejemplo deshidratación, cocción, pregelatinización o congelamiento, con o sin adición de huevo

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	135.000	t/AÑO
HARINA DE MAIZ PRECOCIDO	40.000	t/AÑO
PASTAS ALIMENTICIAS	22.000	kg/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
JAIME ALBEIRO CORTINA CASTILLO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CC1
MILDRED CARINA MARTINEZ ESCORCIA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CC1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
ANDRIS LOPEZ ALARCON	COORDINADORA SISTEMAS DE GESTION	CC	22.668.569

1984

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	BARRANQUILLA / ATLANTICO	Fecha	2024-10-09

DATOS GENERALES

Razón social	MOLINOS DEL ATLANTICO SAS
Dirección	VI 40 No 82 -174

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 6.2.1	78,25	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	2
Subcategoría 6.4.1	81,50	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	
Subcategoría	81,38	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	80,38
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 6.2.1 1.1-1.2-1.4-1.7-1.8-2.1-2.2-3.2-3.3-3.4-5 4-5.5-6.3;Subcategoría 6.4.1 1.1-1.2-1.4-1.8-2.3-3.2-3.3-3.4-5.4-5.5-6.3. De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Decreto 1944 De 1996, Resolución 4303 De 1991, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7300-1192-24. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado cuarto trimestre
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna Andris Lopez A

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: JAIME ALBEIRO CORTINA CASTILLO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CC1

Firma:
Nombre: MILDRED CARINA MARTINEZ ESCORCIA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CC1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Andris Lopez A
Nombre: ANDRIS LOPEZ ALARCON
Cargo: COORDINADORA SISTEMAS DE GESTION
Documento: CC 22.668.569

Firma:
Se observa p
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

1985

LA SOBERANA	DOCUMENTO **FICHA TÉCNICA HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO** SOBERANA S.A.S.	Código: DO-MV-30 Versión:02 Página: Página 1 de 4

HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO





Nombre del producto: Harina blanca.

Definición del producto: Harina precocida de maíz blanco para consumo humano.

Marcas: LA SOBERANA, AREPAREPA.

Permiso sanitario: PSA-000210-2016.

Presentación comercial: unidades de 500 g y 1000 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Harina precocida de maíz blanco libre de conservantes y aditivos, obtenida a partir del endospermo de granos de maíz clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción y molturación o molienda. Utilizada principalmente en la preparación de arepas y otros productos como empanadas, tamales, envueltos, pasteles, etc.

INGREDIENTES

Maíz blanco 100 %.

CARACTERÍTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:
Color: *blanco cremoso homogéneo*
Olor: *característico*
Sabor: *característico*
Aspecto: *polvo homogéneo harinoso sin aglutinación o compactación*
Libre de contaminantes extraños y de colores y olores objetables.

Fisico - químicas

REQUISITOS	VALORES	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad, en fracción de masa expresada como %	-	13,0
Proteína, en fracción de masa en base seca expresada como %	6,0	-
Grasa, en fracción de masa en base seca expresada como %	-	2,3
Cenizas, en fracción de masa en base seca expresada como %	-	1,2
Índice de absorción de agua (cm^3/g) a 25ºC	4,5	-
Granulometría en % de retención tamiz Nº 25 standar	-	1,0
TOXINAS		
Aflatoxinas totales (suma de B1, B2, G1 Y G2), en µg/Kg	-	10,0
Ocratoxina A, en µg/Kg	-	3,0
Deoxinivalenol (DON), en µg/Kg	-	750,0
Zearalenona, en µg/Kg	-	75,0
Fumonisinas (suma de B1 y B2), en µg/Kg	-	1000,0
METALES PESADOS		
Plomo expresado como Pb, en mg/Kg	-	0,20
Cadmio expresado como Cd, en mg/Kg	-	0,10

LA SOBERANA

1986

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismos	n	c	m	M
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	3	0	<10	-
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	0	<100	-
Recuento de *Bacillus cereus*, UFC/g	3	1	100	-
Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	3	1	1000	2000
Recuento de *Salmonella*/25g	3	0	Ausente	-

En donde:

n = tamaño de la muestra.

c = número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.

m = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.

M = índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad.

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional Tamaño por porción: 1/4 taza (35 g) Porciones por envase: 14 aprox.	
Cantidad por porción	
Calorías 130	Calorías de grasa 0
	Valor Diario *
Grasa Total 1 g	**2%**
Grasa saturada 0 g	0%
Grasa trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 g	**0%**
Carbohidrato total 28 g	**9%**
Fibra dietaría 2 g	8%
Azucares 0 g	
Proteína 3 g	**6%**
Vitamina A: 0%	Vitamina C: 0%
Calcio: 0%	Hierro: 4%
Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

CARACTERÍSTICAS DEL MATERIAL DE EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario para 500 g y 1000 g.

Material: bolsa de polietileno de baja densidad pigmentado.

Calibre: 2,20 x 10^{-3} y 2,3 x 10^{-3} pulgadas.

Especificaciones del empaque secundario para 500 g y 1000 g.

Material: bolsa de polietileno baja densidad transparente.

Calibre: 1,9 x 10^{-3} y 2,0 x 10^{-3} pulgadas para paquetes de 24 y 20 unidades respectivamente.

Número de unidades por embalaje: fardos de 20 unidades de 1000 g y de 24 unidades de 500 g.

1987

LA SOBERANA	DOCUMENTO **FICHA TÉCNICA HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO** SOBERANA S.A.S.	Código: DO-MV-30 Versión:02 Página: Página 3 de 4

CODIGOS EAN 13

Harina precocida de maíz blanco La Soberana
500 g: 7702910002077
1000 g: 7702910002191
Harina precocida de maíz blanco Areparepa:
500 g: 7702910002015
1000 g: 7702910002022

VIDA ÚTIL

12 meses, siempre y cuando se sigan las recomendaciones de almacenamiento y transporte mencionadas.

IDENTIFICACION DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

Consumir preferentemente antes de: DD MMM AA L T# # DÍA MES AÑO LOTE.
lote incluye el # del turno de trabajo y la máquina empacadora. Ej: 12 JUN 16 L 205

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Temperatura: Consérvese en un lugar limpio, seco y fresco; libre de la exposición directa a los rayos solares o fuentes de calor, la humedad, y alejado de agentes contaminantes. Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general.
Una vez esté abierto el producto, debe cerrar muy bien la bolsa si no es consumido por completo. Se recomienda guardar en un recipiente hermético y consumir en el menor tiempo posible.
Recomendaciones de almacenamiento: Se debe almacenar sobre estibas plásticas a una altura mínima de 15 cm del piso y separada de la pared mínimo 60 cm. El sitio de almacenamiento o bodega, debe estar libre de insectos y plagas, así como de productos contaminantes, en ambientes fumigados y controlados.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Transportar en vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación

CONDICIONES DE RECHAZO PARA EL RECIBO DE PRODUCTO

incumplimiento de uno o más características que se enuncian en la presente ficha técnica y la presencia de plagas, olor, sabor y color objetables, impurezas, grumos, partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente.

PREPARACIÓN

Instrucciones de preparación: Para preparar 3 arepas delgadas:
1. A una taza de agua agregue una taza de harina precocida de maíz.
2. Mezcle bien, añada sal, margarina, mantequilla, y si lo desea queso al gusto.
3. Amase bien hasta lograr una masa suave y sin grumos, deje reposar de 5 a 10 minutos.
4. Arme las arepas según su gusto ya sea manual o con un molde.
5.Áselas en la parrilla o en la plancha a temperatura alta.

REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:
Resolución 2674 del 2013 sobre Buenas Prácticas de Manufactura.
Norma Técnica Colombiana NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización.
Norma Técnica Colombiana NTC 366 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. MAÍZ EN GRANO PARA CONSUMO.

LA SOBERANA

Resolución 4506 de 2013, "por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones".
Resolución 2671 de 2014 que modifica la resolución 4506 de 2013.
Resolución 5109 de 2005, "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
Resolución 333 de 2011, "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".
Resolución 683 de 2012, "por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".
Resolución 4143 de 2012, "por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases, y equipamientos plásticos, y elastómericos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
Octubre 24 de 2016	Olga Patricia Duque F. **Jefe de Aseguramiento de la Calidad**	Olga Duque

1989

LA SOBERANA	DOCUMENTO **FICHA TÉCNICA HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO** SOBERANA S.A.S.	Código: DO-AC-38 Versión: 01 Fecha: 06/11/2024 Página: 1 de 8

HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO





Denominación del producto:
Harina precocida de maíz blanco.

Marca: AREPAREPA, CHOICE, CUSCO, ÉXITO, GRAN AREPA, INKAREPA, JUANA, LA CRIOLLA, LA OZ, LA SOBERANA, LA VEGA, MAISSÍSIMO, MEDALLA DE ORO, MERCALDAS, MIDÍA, MORIXE, OLIMPICA, QUICKSY, RINDEAREPA, SURTIMAX, TA RIKO, TA'RIKO, UNIDOS, DEL COSTAL, M, M (MENOR PRECIO X UNIDAD MÁS FELICIDAD), MUA, SAVORIA, 24/7, 24/7 (VEINTICUATRO 7), LA MANTUANA

Origen del producto: Colombia

Permiso sanitario: PSA-000210-2016

Composición del producto:
Harina precocida de maíz blanco 100%

Presentaciones comerciales:

Paquetes de 500 g por 24 uds
Paquetes de 1000 g por 20 uds
Paquetes de 100 g por 90 uds
Bultos de 22.5 kg

Todas las referencias son empacadas en las siguientes presentaciones:

- Bolsa tipo almohada (cojín) para las marcas Areparepa x 100g, Rindearepa, Mi Día.

- Bolsa tipo catedral (fondo plano) para las marcas Areparepa La Soberana, Inkarepa, Gran Arepa, Medalla de Oro, Éxito, L Oz, Morixe, Quicksy, Juana, La Criolla, Ta´Riko, Cusco, Del Costal, M, M (menor precio x unidad más felicidad), MUA, Savoria., 24/7, 24/7 (veinticuatro 7)

En los siguientes materiales:

- Bolsa Polietileno para marcas Rindearepa, Mi Día, La Oz, De Costal
- Bolsa Laminada para las marcas Areparepa, La Soberana, Inkarepa, Gran Arepa, Medalla de oro, Éxito, Morixe, Quicksy, Juana, La Criolla, Ta´Riko, Cusco, M, M (menor precio x unidad más felicidad), MUA, Savoria., 24/7, 24/7 (veinticuatro 7), La Mantuana.

- Saco laminado

1990

LA SOBERANA	DOCUMENTO **FICHA TÉCNICA HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO** SOBERANA S.A.S.	Código: DO-AC-38 Versión: 01 Fecha: 06/11/2024 Página: 2 de 8

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Harina precocida de maíz blanco libre de conservantes y aditivos, obtenida a partir del endospermo de granos de maíz clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción, laminado, secado, molienda y empaque. Utilizada principalmente en la preparación de arepas, productos de panadería y otras preparaciones tales como empanadas, tamales, envueltos, pasteles, etc. También puede usarse como materia prima en la industria alimentaria.

INGREDIENTES

Harina precocida de maíz blanco 100 %.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas

Color: Blanco cremoso homogéneo
Olor: Característico
Sabor: Característico
Aspecto: Polvo homogéneo harinoso sin aglutinación o compactación

Libre de contaminantes extraños, colores y olores objetables.

Fisicoquímicas:

Humedad en fracción de masa (%):	13.0 % Máximo
Proteína, en fracción de masa en base seca (%):	6.0 % Mínimo
Grasa, en fracción de masa en base seca (%):	2.3 % Máximo
Cenizas, en fracción de masa en base seca (%):	1.2 % Máximo
Índice de absorción de agua (cm^3 /g) a 25ºC:	4.5 Mínimo
Granulometría en % de retención tamiz Nº 25 estándar:	1.0% Máximo

Valores de referencia según NTC 3594 Harina precocida de maíz para consumo humano 5a actualización.

Micotoxinas:

Aflatoxinas totales (suma de B1, B2, G1 Y G2), en µg/Kg:	4,0 µg/Kg Máximo*
Ocratoxina A, en µg/Kg:	3,0 µg/Kg Máximo*
Deoxinivalenol (DON), en µg/Kg:	1000,0 µg/Kg Máximo**
Zearalenona, en µg/Kg:	300 µg/Kg Máximo*
Fumonisinas (suma de B1 y B2), en µg/Kg:	2000,0 µg/Kg Máximo*

*Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos
** Valores de referencia según Resolución 3709 de 2015 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos.

Metales pesados

Plomo expresado como Pb, en mg/Kg:	0,20 mg/Kg *
Cadmio expresado como Cd, en mg/Kg:	0,10 mg/Kg *

*Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos

Plaguicidas

Residuos de plaguicidas: (mg/Kg) Menor a límites permitidos**

**Según Resolución 2906 de 2007 por el cual se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forraje

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismo	n	c	m	M
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	5	0	<10	-
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	0	<100	-
Recuento de *Bacillus cereus*, UFC/g	5	2	300	1000
Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	5	2	1000	2000
Recuento de *Salmonella*/25g	5	0	Ausente	-

En donde:
n Numero de muestras que se van a examinar
m Valor de las muestras por debajo del cual un lote no se considera peligroso
M Valor por encima del cual se rechaza el lote
c Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M

Valores de referencia según Resolución 1407 de 2022 Criterios microbiológicos para alimentos y bebidas destinadas a consumo humano.

CONDICIONES DEL ETIQUETADO Y EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario: Polietileno

Material: Bolsa virgen de polietileno de baja densidad pigmentado.
Calibre: 2,20 x 10-3 para referencias de 500g y 2,30 x 10-3 pulgadas para referencias de 1000g.

Especificaciones del empaque primario: Laminado

Material: Bolsa virgen laminada de polietileno baja densidad más polipropileno biorientado.
Calibre: 2,80 x 10-3 pulgadas para unidades de 100g, 500g y 1000g.

Especificaciones del empaque primario: Saco Laminado

Material: Saco laminada de polipropileno – Carbonato de Calcio.
Especificaciones: Ancho: 50 cm, Largo: 72 cm y Peso: 54.3 g

Especificaciones del empaque secundario.

Material: bolsa virgen de polietileno baja densidad transparente.
Calibre: *1,9 x 10-3 y 2,0 x 10-3 pulgadas para paquetes de 24 y 20 unidades respectivamente.*
Número de unidades por embalaje: Fardos de 24 uds de 500 g, Fardos 20 uds por 1000 g, Fardos de 90 uds por 100 g.

BOLSA TIPO ALMOHADA

Ítem	Nombre del producto	Código EAN 13	Código EAN 14
-	Harina precocida de maíz blanco Rindearepa x 500 g	*7709995002664*	*37709995002665*
-	Harina precocida de maíz blanco Rindearepa x 1000 g	*7709995002657*	*47709995002655*
-	Harina precocida de maíz blanco Mi Día x 500 g	*7705946009065*	*47705946009063*
7369	Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 100 g	*7702910469887*	*17702910469884*

LA SOBERANA	DOCUMENTO **FICHA TÉCNICA HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO** SOBERANA S.A.S.	Código: DO-AC-38 Versión: 01 Fecha: 06/11/2024 Página: 4 de 8

BOLSA TIPO CATEDRAL

Ítem	Nombre del producto	Código EAN 13	Código EAN 14
4442	Harina precocida de maíz blanco La Soberana x 500 g	7702910002077	37702910002078
4441	Harina precocida de maíz blanco La Soberana x 1000 g	*7702910002091*	*47702910002099*
4266	Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 500 g	*7702910002015*	7702910002016
4438	*Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 1000 g*	7702910002022	47702910002020
4664	Harina precocida de maíz blanco Inkarepa x 1000 g	*7759473000019*	-
4617	Harina precocida de maíz blanco Gran Arepa x 1000 g	*7804601443999*	-
4235	Harina precocida de maíz blanco Medalla de Oro x 500 g	*7701008506787*	37701008506788
4237	Harina precocida de maíz blanco Medalla de Oro x 1000 g	*7701008506763*	*47701008506761*
-	Harina precocida de maíz blanco Exito x 500 g	7701001091037	*17701001091034*
-	Harina precocida de maíz blanco Exito x 1000 g	*7701001091044*	*17701001091041*
3609	Harina precocida de maíz blanco La Oz x 500 g	*7704269107700*	*17704269107707*
3148	Harina precocida de maíz blanco La Oz x 1000 g	*7704269105249*	*17704269105246*
5363	Harina precocida de maíz blanco Morixe x 1000 g	*7790199603368*	*17790199603365*
6388	Harina precocida de maíz blanco Quicksy x 1000 g	*7700304186969*	*17700304186966*
6766	Harina precocida de maíz blanco Juana x 1000 g	*7707325840085*	-
6762	Harina precocida de maíz blanco La Criolla x 1000 g	7804671630022	-
12555	Harina precocida de maíz blanco Ta´Riko x 500 g	*2302597220006*	-
12556	Harina precocida de maíz blanco Ta´Riko x 1000 g	*2302597240004*	-
13034	Harina precocida de maíz blanco Cusco x 1000 g	*0769602445519*	-
14122	Harina precocida de maíz blanco MUA x 500 g	*7707467422064*	-
14191	Harina precocida de maíz blanco 24/7 x 500 g	*2025000088931*	-
14195	Harina precocida de maíz blanco 24/7 x 1000 g	*2025000088610*	-
14223	Harina precocida de maíz blanco La Mantuana x 1000 g	-	*8437017350194*

SACO LAMINADO

Ítem	Nombre del producto	Código EAN 13	Código EAN 14
-	Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 22.5 kg	*7702910325749*	-

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

La fecha de vencimiento se rotula en los paquetes siguiendo la codificación DIA-MES-AÑO, seguido del lote indicado por la letra L y tres números que indican turno de trabajo y código de la máquina empacadora.
Ej: 21 JUN 25 L 205.

Para saco laminado: La fecha de vencimiento se rotula en los paquetes siguiendo la codificación DIA-MES-AÑO, seguido del lote indicado por la letra L y un número que indica el turno de trabajo.
Ej: 21 JUN 25 L2.

VIDA ÚTIL

12 meses partir de la fecha de fabricación, siempre y cuando se sigan las recomendaciones de almacenamiento y transporte mencionadas.

MODO DE CONSUMO

Instrucciones de preparación: Para preparar 5 arepas delgadas:
1. A una taza de agua agregue una taza de harina precocida de maíz.
2. Mezcle muy bien y deje reposar de 3 a 5 minutos.
3. Amase bien hasta lograr una masa suave y sin grumos. Si lo desea, a su gusto, puede agregar a la masa sal, mantequilla y/o queso rallado.
4. Con las manos húmedas arme las arepas.
5.Áselas en la parrilla o en la plancha a temperatura alta.

Uso no previsto: Se puede utilizar para el desmolde de productos, consumo directo, uso recreativo en fiestas y carnavales.

CONDICIONES DE MANEJO Y CONSUMO

Una vez esté abierto el producto, debe cerrar muy bien la bolsa si no es consumido por completo. Se recomienda guardar en un recipiente hermético y consumir en el menor tiempo posible..

ALÉRGENOS

Información alergénica: puede contener trazas de gluten y trazas de soya.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 3 cucharadas (25 g) Número de porciones por envase: Aprox. 900 (para 22.5kg) Número de porciones por envase: Aprox. 40 (para 1000g) Número de porciones por envase: Aprox. 20 (para 500g)		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	344	**86**
Grasa total	2.5 g	0.6 g
Grasa saturada	**0.4 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	77 g	19 g
Fibra dietaria	9.0 g	2.2 g
Fibra dietaria soluble	2.1 g	0.5 g
Fibra dietaria insoluble	6.8 g	1.7 g
Azúcares totales	1.9 g	0.5 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	7.3 g	1.8 g
Sodio	**0 mg**	**0 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	1.1 mg	0.28 mg
Calcio	4.8 mg	1.2 mg
Zinc	1.1 mg	0.29 mg

SELLOS DE ADVERTENCIA / SELLO POSITIVO



POBLACIÓN OBJETIVO

Toda la población. En infantes (Menores de 1 año) se recomienda consultar con su pediatra o profesional en salud asignado.

CONDICIONES DE RECHAZO

El incumplimiento de uno o más características que se enuncian en la presente ficha técnica y la presencia de plagas, olor, sabor y color objetables, impurezas, grumos, partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente y de acuerdo con las políticas de devolución establecidas por Soberana S.A.S.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Consérvese en un lugar limpio, seco y fresco; libre de la exposición directa a los rayos solares o fuentes de calor, la humedad, y alejado de agentes contaminantes. Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general. Una vez esté abierto el producto, debe cerrar muy bien la bolsa si no es consumido por completo. Se recomienda guardar en un recipiente hermético y consumir en el menor tiempo posible. Se debe almacenar sobre estibas plásticas a una altura mínima de 15 cm del piso y separada de la pared mínimo 60 cm. El sitio de almacenamiento o bodega, debe estar libre de insectos y plagas, así como de productos contaminantes, en ambientes fumigados y controlados.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Transportar en vehículo autorizado para **TRANSPORTE DE ALIMENTOS** con concepto sanitario vigente, debidamente fumigado, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de insectos o microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o daños en el material de empaque.
El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del vehículo, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:
Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
Resolución 2906 de 2007 "Por el cual se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forraje"
Resolución 4143 de 2012 "Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases, y equipamientos plásticos, y elastómericos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".
Resolución 683 de 2012 "Por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano ".
Resolución 4506 de 2013 "Por el cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones".
Resolución 2674 del 2013 "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos."
Resolución 2671 de 2014 que modifica la resolución 4506 de 2013.
Resolución 3709 de 2015, "Por la cual se modifica parcialmente la Resolución 4506 de 2013 modificada por la Resolución 2671 de 2014".
Resolución 810 de 2021 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano".
Resolución 1407 de 2022 "Por la cual se establece los criterios microbiológicos para alimentos y bebidas destinadas a consumo humano"
Resolución 2492 de 2022 Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano"
Norma Técnica Colombiana - NTC 3594 Harina precocida de maíz para consumo humano 5a actualización

LA SOBERANA	DOCUMENTO **FICHA TÉCNICA HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO** SOBERANA S.A.S.	Código: DO-AC-38 Versión: 01 Fecha: 06/11/2024 Página: 8 de 8

Norma Técnica Colombiana - NTC 366 Industrias alimentarias. Maíz en grano para consumo.

INFORMACIÓN GENERAL

FABRICADO POR:
SOBERANA S.A.S
NIT: 811.022.981 - 7
Oficinas administrativas Cr 57 No. 74-80, Sector ciudadela del Valle, Tel: (604) 444 39 18. Itagüí, Antioquia
Planta de producción: Km 1 Vía a Ciénaga de Oro, Tel: (604) 764 24 24. Cereté, Córdoba.
info@soberana.com.co – www.soberana.com.co

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
06 de noviembre de 2024	Luis Hernández Bula **Responsable de Calidad**	Luis Hernández Bula

1997

< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20105699	Nombre producto	HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO, HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ AMARILLO				
Registro Sanitario	PSA-000210-2016	Vencimiento	2028/02/06	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS.8110221						
Marcas	AREPAREPA, CHOICE, CUSCO, ÉXITO, GRAN AREPA, INKAREPA, JUANA, LA CRIOLLA, LA OZ, LA SOBERANA, LA VEGA, MAISSÍSIMO, MEDALLA DE ORO, MERCALDAS, MIDÍA, MORIXE, OLIMPICA, QUICKSY, RINDEAREPA, SURTIMAX, TA RIKO, TA'RIKO, UNIDOS, DEL COSTAL, M, M (MENOR PRECIO X UNIDAD MÁS FELICIDAD), MUA, SAVORIA., 24/7, 24/7 (VEINTICUATRO 7), LA MANTUANA						

Datos de Interés

Tratamiento	MOLIDO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Desde 50 g hasta 50.000 g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	SOBERANA S.A.S. CERETE	Km 1 Vía Cerete - Ciénaga de Oro	COLOMBIA	CORDOBA	CERETE	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	SOBERANA S.A.S.	Carrera 57 No. 74-80	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI	juan.loaiza@soberana.com

mprimir << Atras

1998

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. 7301-0883-24

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo territorial Costa Caribe 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
SOBERANA SAS	KM 1 VIA CERETE - CIENAGA DE ORO, 7642424;3128431400, CERETE - CORDOBA

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 **2024/09/23** hasta el **2024/09/26**, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
MARCO AURELIO JURIS RODRIGUEZ	**PROFESIONAL UNIVERSITARIO**	**GTT COSTA CARIBE 2**
RAUL ANDRES COGOLLO LOPEZ	**PROFESIONAL UNIVERSITARIO**	**GTT COSTA CARIBE 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 en la Calle 61 No. 7-38 Barrio La Castellana teléfono 604-7890612 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el vínculo:https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php

Contáctenos en: Teléfonos: (604)7890612. **Chat de WhatsApp:** 3222693256 **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:** https://outlook.office365.com/owa/calendar/GTTCC2ATENCINCITASVIRTUALESYPRESENCIALESCOSTACARIBE2@invima.gov.co/bookings/

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 Montería, **23 de Septiembre de 2024**

Alicia Isabel Restrepo Eljach
Coordinadora

Recibido por Luis Hernandez

Firma	
Nombre	Luis Hernandez Bula
Cédula	1.067.854.794
Cargo	Responsable de Calidad
Fecha	2024/09/23

1999

	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	CERETE / CORDOBA	**Fecha**	2024-09-23

DATOS GENERALES

Razón social	SOBERANA SAS		
Dirección	KM 1 CERETE-CIENAGA DE ORO		
Representante Legal	LUIS FERNANDO ARISTIZABAL ZULUAGA		
Código inscripción planta	8110229817-3	**NIT**	811022981-7
Teléfonos	7642424;3128431400	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	jorgejimenez@soberana.com.co
Grupo de trabajo territorial	COSTA CARIBE 2	**Oficio comisorio**	7301-0883-24

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a VISITAS EXT. DEMANDA - IVC (D) con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 254 de 2023, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2906 de 2007 y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	300	**Maquilas**	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	6.2.1 Harinas: se incluyen las de hortalizas y vegetales

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Línea**	**Cantidad producida**	**Unidad de medida**
	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ	100.000	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	RAÚL ANDRÉS COGOLLO LÓPEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CC2
	MARCO AURELIO JURIS RODRIGUEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CC2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Documento**	**No**
	LUIS HERNANDEZ BULA	Responsable De Calidad	CC	1.067.854.794

2000

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	CERETE / CORDOBA	**Fecha**	2024-09-23

DATOS GENERALES

Razón social	SOBERANA SAS
Dirección	KM 1 CERETE-CIENAGA DE ORO

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoria 6.2.1	100,00	Subcategoria	-	**Número de subcategorías evaluadas**	1
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**	**100,00**
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Concepto sanitario del establecimiento**	**FAVORABLE**

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

Exigencias	Subcategoría 6.2.1 ;
	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, 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 7301-0883-24. Acta en Excel. Visita realizada en atención a VISITAS EXT. DEMANDA - IVC (D) Quien atiende informa que el establecimiento no es proveedor de los programas sociales. Se le informa al establecimiento que son responsables de mantener actualizada su información en los aplicativos que a disposición del usuario tiene el Invima en su página web; así mismo de la actualización de la información que le sea autorizada en el registro sanitario y de la información del establecimiento registrada en la Cámara de Comercio. EL PROPIETARIO AUTORIZA LA FIRMA DEL ACTA DE FORMA DIGITAL, EN CONCORDANCIA AL DECRETO 2364 DE 2012, (Noviembre 22). Por medio del cual se reglamenta el artículo 7° de la Ley 527 de 1999, sobre la firma electrónica y se dictan otras disposiciones. Artículo 4°. Confiabilidad de la firma electrónica. La firma electrónica se considerará confiable para el propósito por el cual el mensaje de datos fue generado o comunicado si: 1. Los datos de creación de la firma, en el contexto en que son utilizados, corresponden exclusivamente al firmante.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: RAÚL ANDRÉS COGOLLO LÓPEZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CC2

Firma:
Nombre: MARCO AURELIO JURIS RODRIGUEZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CC2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: LUIS HERNANDEZ BULA
Cargo: Responsable De Calidad
Documento: CC 1.067.854.794

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

2