

|                                                                                   |                                                    |                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE<br/>KUMIS ENTERO CON DULCE</b> | <b>Aseguramiento y control de calidad</b> |
|                                                                                   |                                                    | <b>Código:</b> QC-F-020                   |
|                                                                                   |                                                    | <b>Fecha:</b> 27-01-22                    |
|                                                                                   |                                                    | <b>Versión:</b> 3                         |
|                                                                                   |                                                    | Pag 1 de 6                                |

| 1. Identificación del producto |                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                     |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Nombre genérico                | KUMIS ENTERO CON DULCE                                                                                                                                                                                                                       |  |
| No. Registro                   | Registro Sanitario No. RSA-0026759-2023                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |
| Marca                          | EL TREBOL                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                     |
| Definición                     | Denomínese Kumis al producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de <i>Streptococcus Lactis</i> o <i>Cremoris</i> , los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.                           |                                                                                     |
| Composición:                   | Leche entera higienizada<br>Azúcar refinada<br>Cultivo ( <i>Streptococcus Lactis</i> o <i>Cremoris</i> )                                                                                                                                     |                                                                                     |
| Descripción del proceso:       | Pasteurización a 75°C durante 30 minutos<br>Enfriamiento hasta 44°C<br>Inoculación de 38 a 44 °C<br>Incubación a 42°C por 6 horas<br>Enfriamiento 2 a 6 °C<br>Agitación<br>Envasado<br>Almacenamiento a temperatura de refrigeración 2 – 6°C |                                                                                     |
| 2. Especificaciones            |                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                     |
| Características sensoriales    | <b>Sabor:</b> Ligeramente ácido<br><b>Olor:</b> Característico<br><b>Color:</b> Blanco<br><b>Apariencia:</b> Levemente viscosa                                                                                                               |                                                                                     |



## FICHA TÉCNICA DE KUMIS ENTERO CON DULCE

### Aseguramiento y control de calidad

**Código:** QC-F-020

**Fecha:** 27-01-22

**Versión:** 3

Pag 2 de 6

### Características Fisicoquímicas

| Característica                  | Parámetro   |
|---------------------------------|-------------|
| Materia grasa % m/m             | Min 2.5     |
| Sólidos lácteos no grasos % m/m | Min 7.0     |
| Acidez como ácido láctico % m/m | 0.60 – 1.20 |
| Prueba de fosfatasa             | Negativa    |
| Proteína Láctea % m/m           | Min 2.6     |

Basado en la Resolución 2310 de 1986  
y NTC 805:2005

### Características microbiológicas

| Parámetro               | Caso | Muestreo<br>clase | n | c | m                          | M                     |
|-------------------------|------|-------------------|---|---|----------------------------|-----------------------|
| Moños y levaduras       | 2    | 3                 | 5 | 2 | $2 \times 10^2$ ufc/g o ml | $5 \times 10^2$ ufc/g |
| Coliformes              | 2    | 3                 | 5 | 2 | 10 ufc/g o ml              | $10^2$ ufc/g          |
| <i>Escherichia coli</i> | NA   | 3                 | 5 | 0 | < 10 ufc/g o ml            | ---                   |

En donde:

**Dónde:**

**n** = Número de unidades a analizar en un lote.

**m** = Índice máximo permisible para identificar un nivel de buena calidad.

**M** = Índice máximo permisible para identificar un nivel aceptable de calidad.

**c** = Número máximo de unidades permisibles con resultado entre m y M.

**ufc** = Unidades formadoras de colonia.

**<** = Léase menor de.

**NA** = No aplica

Basada en la Resolución 1407 de 2022 (Criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano)

### Características Especiales

La leche destinada para la elaboración de Kumis no debe superar los límites de contaminantes:

| Parámetro                                                                                        | Especificación<br>Res. 4506 de 2013                                                      |                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|                                                                                                  | Contaminante                                                                             | Límite máximo,<br>mg/Kg |
| Niveles<br>máximos de<br>contaminantes<br>en los alimentos<br>destinados al<br>consumo<br>humano | Plomo, expresado como Pb                                                                 | 0.02                    |
|                                                                                                  | Aflatoxinas M1                                                                           | 0.0005                  |
|                                                                                                  | Melanina                                                                                 | 2.5                     |
|                                                                                                  | *Resolución 4506 de 2013 modificada por las<br>Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015. |                         |



## FICHA TÉCNICA DE KUMIS ENTERO CON DULCE

### Aseguramiento y control de calidad

Código: QC-F-020

Fecha: 27-01-22

Versión: 3

Pag 3 de 6

La leche destinada para la elaboración de kumis no debe superar los límites máximos de residuos de plaguicidas:

| Parámetro                                                                                                                                                                                                                                                        | Especificación<br>Res. 2906 de 2007 |                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Límites máximos de Residuos de Plaguicidas- LMR- en alimentos para consumo humano                                                                                                                                                                                | BAMECTIN                            | 0.005                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | BIFENTRIN                           | 0.05*                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | CIFLUTRIN                           | 0.01 F El LMR incorpora los tratamientos externos en animales |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | CLOFENTEZINA                        | 0.01*                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | CLORMEQUAT                          | 0.5                                                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | CLORPIRIFOS                         | 0.02                                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | CLORPROFAM                          | 0.0005*                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | DIFENILAMINA                        | 0.0004* F                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | DIMETOATO                           | 0.05*                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | DISULFOTON                          | 0.01                                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | ETEFON                              | 0.05*                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | FENBUCONAZOL                        | 0.05*                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | FENPIROXIMATO                       | 0.005* F                                                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | FENPROPATRIN                        | 0.1 F                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | FIPRONIL                            | 0.02                                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | FLUMETRINA                          | 0.05 F El LMR incorpora los tratamientos externos en animales |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | FLUSILAZOL                          | 0.01*                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | MICLOBUTALINO                       | 0.01*                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | PENCONAZOL                          | 0.01*                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | PIPERONIL BUTOXIDO                  | 0.2F                                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | SPINOSAD                            | 1.0 El LMR incorpora los tratamientos externos en animales    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | TEBUCONAZOL                         | 0.01*                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | TIABENDAZOL                         | 0.2                                                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | TRIAZOFOS                           | 0.01*                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | VINCLOZOLIN                         | 0.05*                                                         |
| (*) : Dosis en el límite de determinación o próxima al mismo                                                                                                                                                                                                     |                                     |                                                               |
| F: (Para las leches). El residuo es liposoluble y los LMR para los productos lácteos se obtiene según lo explicado en el "Límites máximos de Codex para residuos/Límites máximos del Codex para residuos extraños presentes en la leche y los productos lácteos" |                                     |                                                               |

### 3. Características Generales

#### Presentaciones comerciales

Bolsa x 150 mL, 1000 mL.  
Paquete sixpack (6 unidades x 150 mL)

#### Empaque y rotulado

Bolsa de polietileno sanitario que garantiza la protección del producto y mantiene las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas del mismo durante su vida útil.

#### Embalaje

Bolsa de polietileno de baja densidad transparente impresa

|                                                                                   |                                                    |                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE<br/>KUMIS ENTERO CON DULCE</b> | <b>Aseguramiento y control de calidad</b> |
|                                                                                   |                                                    | <b>Código:</b> QC-F-020                   |
|                                                                                   |                                                    | <b>Fecha:</b> 27-01-22                    |
|                                                                                   |                                                    | <b>Versión:</b> 3                         |
|                                                                                   |                                                    | Pag 4 de 6                                |

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Almacenamiento y manejo</b> | Mantener y conservar la cadena de frío de 2°C a 6°C. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. Rote el producto según su fecha de vencimiento. Almacene en arrume sobre estibas separadas del paredes y piso, de acuerdo con lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013. Evite golpes que afecten la integridad del producto. Mantener alejado de olores extraños y almacenar a temperatura de refrigeración.                                                                                                                                                     |
| <b>Distribución</b>            | El transporte debe realizarse en vehículos termo King limpios y desinfectados los cuales deben ser destinados única y exclusivamente al transporte de alimentos, dando cumplimiento obligatorio a lo establecido por la resolución 2674 de 2013. Dentro del vehículo el producto debe ir protegido contra golpes y nunca debe disponerse directamente en el suelo para lo cual se recomienda el uso de cestillos, canastillas y/o estibas. Dependiendo de la cantidad de producto que se distribuya, pueden emplearse neveras de icopor que permitan mantener la cadena de frío. |
| <b>Vida Útil</b>               | Treinta y cinco (35) días a partir de la fecha de elaboración y en condiciones adecuadas de almacenamiento. Rotulado con lote y fecha de vencimiento (día/mes/año).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                               |                       |            |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------|-------------|
| Información Nutricional                                                                                                                  | Información Nutricional                                                                                                                                                       | Calorías (kcal)       | Por 100 mL | Por porción |
|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                               |                       | 75 kcal    | 112 kcal    |
|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                               | Grasa total           | 3.3 g      | 4.9 g       |
|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                               | Grasa saturada        | 1.5 g      | 2.3 g       |
|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                               | Grasa trans           | 0.0 mg     | 0.0 mg      |
|                                                                                                                                          | Tamaño de porción: 1 Vaso (150 mL)<br><br>Número de porciones por envase: 1                                                                                                   | Carbohidratos totales | 8.7 g      | 13 g        |
|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                               | Fibra dietaria        | 0 g        | 0 g         |
|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                               | Azúcares totales      | 12 g       | 18 g        |
|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                               | Azúcares añadidos     | 4.4 g      | 6.6 g       |
|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                               | Proteína              | 2.6 g      | 3.9 g       |
|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                               | Sodio                 | 65 mg      | 97 mg       |
|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                               | Vitamina A            | 51 µg ER   | 76 µg ER    |
|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                               | Vitamina D            | 2.2 µg     | 3.2 µg      |
|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                               | Calcio                | 85 mg      | 127 mg      |
|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                               | Zinc                  | 0.32 mg    | 0.47 mg     |
|                                                                                                                                          | No es fuente significativa de Hierro                                                                                                                                          |                       |            |             |
|                                                                                                                                          | Nota: para la determinación de la tabla nutricional se tomaron en cuenta los valores obtenidos en el informe bromatológico por parte de laboratorio, certificado por la ONAC. |                       |            |             |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Presentación de 150 mL: 1 Porción</li><li>• Presentación de 1000 mL: Aprox 7 Porciones</li></ul> |                                                                                                                                                                               |                       |            |             |

|                          |                                                                                                            |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Planta productora</b> | Fabricado por:<br>Industria Lechera del Huila INDUHUILA S.A Cra 6 # 27-81 Neiva, Huila<br>NIT: 891100949-6 |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 4. Documento de Referencia (Normatividad Aplicable)

| Nombre              | Expedido por                       | Aspecto Temático                                                                                                                                                                       | Fecha  |
|---------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Decreto 616 de 2006 | Ministerio de la protección social | Por el cual se establece el reglamento técnico en el cual se señalan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos y caprinos destinada para consumo humano. | Feb-06 |



**FICHA TÉCNICA DE  
KUMIS ENTERO CON DULCE**

**Aseguramiento y control de calidad**

**Código:** QC-F-020

**Fecha:** 27-01-22

**Versión:** 3

Pag 5 de 6

|                          |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |
|--------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Resolución 2674 de 2013  | Ministerio de salud y protección social | Establece que los alimentos que se fabriquen envasen o importen para su comercialización requieran de notificación sanitaria, permiso o registro sanitarios. Según el riesgo de estos productos de salud pública.                                                    | Jul-13   |
| Resolución 5109 de 2005  | Ministerio de la protección social      | 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.                                                                           | Dic-05   |
| Resolución 810 de 2021   | Ministerio de salud y protección social | 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.                                                                                   | Jun-21   |
| Resolución 2492 de 2022  | Ministerio de salud y protección social | 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. | Dic-22   |
| Resolución 253 de 2023   | Ministerio de salud y protección social | Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022, modificatoria de la Resolución 810 de 2021.                                                                                                                                                           | Feb-2023 |
| Resolución 02310 de 1986 | Ministerio de la protección             | Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.                                                                           | Feb-1986 |
| Resolución 1407 de 2022  | Ministerio de salud y protección social | Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.                                                                                                                                    | Ago-2022 |
| Resolución 11961 de 1989 | Ministerio de salud                     | Por la cual se modifica parcialmente la resolución número 2310 del 24 de febrero de 1986.                                                                                                                                                                            | Ago-1989 |
| NTC 805:2005             | Icontec                                 | Esta norma establece los requisitos que deben cumplir las                                                                                                                                                                                                            | Dic-2005 |



**FICHA TÉCNICA DE  
KUMIS ENTERO CON DULCE**

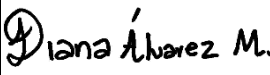
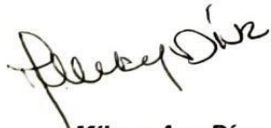
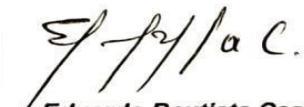
**Aseguramiento y control de calidad**

**Código:** QC-F-020

**Fecha:** 27-01-22

**Versión:** 3

Pag 6 de 6

|                                                                                                                                    |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|                                                                                                                                    |                                                                                                                                                 | leches fermentadas, con empleo o no de microorganismos probióticos, destinadas al consumo directo o a su utilización posterior.                                                                                                                                                                    |                         |
| Resolución la 0834 de 2013                                                                                                         | Ministerio de salud y protección social                                                                                                         | Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.                                          | Mar-2013                |
| Resolución la 1382 de 2013                                                                                                         | Ministerio de salud y protección social                                                                                                         | Por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano                                                                                                                                           | May-2013                |
| Resolución 4143 de 2012                                                                                                            | Ministerio de salud y protección social                                                                                                         | Por la cual se establece el 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 en el territorio nacional. | Dic-12                  |
| Resolución 1804 de 1989                                                                                                            | Ministerio de salud                                                                                                                             | Por la cual se modifica la Resolución No 02310 de 1986, (24 de febrero) que reglamenta parcialmente el título V de la Ley 09 de 1979.<br>Artículo 126. Del contenido de los rótulos.                                                                                                               | Feb-1989                |
| <b>Elaboró</b>                                                                                                                     | <b>Revisó</b>                                                                                                                                   | <b>Aprobó</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Fecha de Emisión</b> |
| <br><b>Diana M. Álvarez M.</b><br>Ing. Alimentos | <br><b>Milena Aya Díaz</b><br>Esp. Desarrollo organizacional | <br><b>Eduardo Bautista Castañeda</b><br>Gerente                                                                                                                                                               | Feb-2025                |

**INFORME DE ENSAYO N° FQ-12628-25**

**INFORMACIÓN DEL CLIENTE**

|            |                                             |            |                    |
|------------|---------------------------------------------|------------|--------------------|
| EMPRESA:   | INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A (Principal) | ENCARGADO: | Eduardo Bautista   |
| DIRECCIÓN: | Carrera 6 No. 27 81 (NEIVA)                 | TELÉFONO:  | 8753478 3162939274 |

**INFORMACIÓN ITEM DE ENSAYO**

DESCRIPCIÓN ITEM DE ENSAYO: Kumis entero con dulce El Trébol

|                       |                                 |                          |            |
|-----------------------|---------------------------------|--------------------------|------------|
| FECHA DE PRODUCCIÓN:  | 2025-12-13                      | FECHA DE RECEP. LAB.:    | 2025-12-15 |
| FECHA DE VENCIMIENTO: | 2026-01-22                      | FECHA DE ANALISIS:       | 2025-12-15 |
| PRESENTACIÓN:         | Bolsa de Polietileno            | FECHA DE INFORME:        | 2025-12-22 |
| CANTIDAD:             | 2 unidades x 150 mL             | ENTREGADO POR:           | Mensajería |
| LOTE No:              | 01 13 12 25                     | T° RECEP. (IN SITU/LAB): | 6,3°C      |
| PROVEEDOR:            | Industria Lechera del Huila S.A | RECOLECTADO POR:         | El Cliente |

**INFORME FISICOQUÍMICO**

| PARÁMETRO                                        | MÉTODO DE ANÁLISIS.                                                                                     | RESULTADO | UNIDAD                | U (Incertidumbre expandida) (1) | ESPECIFICACIÓN (2)                | REGLA DE DECISIÓN (3) | DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------|---------------------------------|-----------------------------------|-----------------------|----------------------------|
| Fosfatasa (Ensayo no acreditado)                 | P-LF-028 Método de ensayo para análisis cualitativos. Revisión 03 (Cualitativo con p-Nitrofenilfosfato) | Negativa  | No Aplica             | N.A                             | Negativa                          | NO APLICA             | CONFORME                   |
| Acidez titulable (Ensayo no acreditado)          | *Ver observaciones                                                                                      | 0,67      | g Á.<br>Láctico/100 g | N.A                             | 0,60 - 1,20 g Á.<br>Láctico/100 g | NO APLICA             | CONFORME                   |
| Humedad (Ensayo no acreditado)                   | NTC 4979:2001                                                                                           | 79,65     | g/100g                | N.A                             | No Aplica                         | NO APLICA             | NO APLICA                  |
| Grasa (Ensayo no acreditado)                     | AOAC 952.06 Ed 22: 2023 (Gravimétrico)                                                                  | 2,80      | g/100g                | N.A                             | Min 2,5 g/100g                    | NO APLICA             | CONFORME                   |
| Sacarosa (Ensayo no acreditado)                  | AOAC 925.05. Ed 22:2023 (Método de inversión de azúcares y cálculo por diferencia).                     | 7,0       | g/100g                | N.A                             | No Aplica                         | NO APLICA             | NO APLICA                  |
| Sólidos Lácteos No Grasos (Ensayo no acreditado) | Calculo por Diferencia                                                                                  | 10,55     | g/100 g               | N.A                             | Mínimo 7 g/100 g                  | NO APLICA             | CONFORME                   |

**OBSERVACIONES**

\*Método de análisis de acidez: NTC 4978: 2001.

- (2) Especificación para Kumis entero.

- (1) La incertidumbre expresada en el informe de resultados corresponde a la incertidumbre expandida (U) con un factor de cobertura K=2 para un 95% de confianza.

- (2) Los límites de especificación se toman de: Resolución 2310 de 1986- Kumis, Yogurt.

- (3) Al comparar su resultado contra la especificación (2), Impegno aplica dos reglas de decisión para dar conformidad, así: SIN INFLUENCIA DE LA U: La U no afecta la decisión de conformidad o CON INFLUENCIA DE LA U: La U afecta la decisión de conformidad, pues el resultado es cercano a la especificación; en este caso hay un 50% de probabilidad de que su resultado sea conforme o no conforme de forma errónea. (Basado ILAC-G8:09/2019, aceptación simple). Solo aplica para ensayos cuantitativos acreditados.

- Los datos incluidos en el segmento Información del ítem de ensayo (fecha de producción, fecha de vencimiento, presentación, lote y proveedor) son responsabilidad estricta del cliente, quien los suministra.

- Para determinar la conformidad general del ítem de ensayo analizado, todos los ensayos reportados deben ser conformes con la especificación.

- El presente informe no podrá ser reproducido total y/o parcialmente sin previa autorización de Impegno®, los resultados son válidos únicamente para el ítem de ensayo analizado tal como se recibió.

Revisado: INGRID C.

Aprobado: MAYRA Q. N.

**INFORME DE ENSAYO N° FQ-12628-25**

**INFORMACIÓN DEL CLIENTE**

|            |                                             |            |                    |
|------------|---------------------------------------------|------------|--------------------|
| EMPRESA:   | INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A (Principal) | ENCARGADO: | Eduardo Bautista   |
| DIRECCIÓN: | Carrera 6 No. 27 81 (NEIVA)                 | TELÉFONO:  | 8753478 3162939274 |

**INFORMACIÓN ITEM DE ENSAYO**

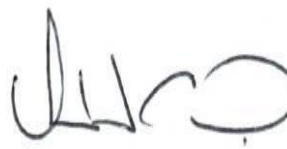
DESCRIPCIÓN ITEM DE ENSAYO: Kumis entero con dulce El Trébol

|                       |                                 |                          |            |
|-----------------------|---------------------------------|--------------------------|------------|
| FECHA DE PRODUCCIÓN:  | 2025-12-13                      | FECHA DE RECEP. LAB.:    | 2025-12-15 |
| FECHA DE VENCIMIENTO: | 2026-01-22                      | FECHA DE ANALISIS:       | 2025-12-15 |
| PRESENTACIÓN:         | Bolsa de Polietileno            | FECHA DE INFORME:        | 2025-12-22 |
| CANTIDAD:             | 2 unidades x 150 mL             | ENTREGADO POR:           | Mensajería |
| LOTE No:              | 01 13 12 25                     | T° RECEP. (IN SITU/LAB): | 6,3°C      |
| PROVEEDOR:            | Industria Lechera del Huila S.A | RECOLECTADO POR:         | El Cliente |

**INFORME FISICOQUÍMICO**

-Ensayo tercerizado: Sacarosa , Fosfatasa

  
MAYRA QUIÑAN NARANJO  
DIRECTORA TECNICA

  
INGRID CARABALI  
COORDINADOR FISICOQUIMICO  
TP: PQ-2528

**FIN DEL INFORME DE ENSAYO**

Revisado: INGRID C.

Aprobado: MAYRA Q. N.

**INFORME DE ENSAYO N° MI-12627-25**

**INFORMACIÓN DEL CLIENTE**

|            |                                             |            |                    |
|------------|---------------------------------------------|------------|--------------------|
| EMPRESA:   | INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A (Principal) | ENCARGADO: | Eduardo Bautista   |
| DIRECCIÓN: | Carrera 6 No. 27 81 (NEIVA)                 | TELÉFONO:  | 8753478 3162939274 |

**INFORMACIÓN ITEM DE ENSAYO**

DESCRIPCIÓN ITEM DE ENSAYO: Kumis entero con dulce El Trébol

|                       |                                 |                          |            |
|-----------------------|---------------------------------|--------------------------|------------|
| FECHA DE PRODUCCIÓN:  | 2025-12-13                      | FECHA DE RECEP. LAB.:    | 2025-12-15 |
| FECHA DE VENCIMIENTO: | 2026-01-22                      | FECHA DE ANALISIS:       | 2025-12-15 |
| PRESENTACIÓN:         | Bolsa de Polietileno            | FECHA DE INFORME:        | 2025-12-23 |
| CANTIDAD:             | 2 unidades x 150 mL             | ENTREGADO POR:           | Mensajería |
| LOTE No:              | 01 13 12 25                     | T° RECEP. (IN SITU/LAB): | 6,3°C      |
| PROVEEDOR:            | Industria Lechera del Huila S.A | RECOLECTADO POR:         | El Cliente |

**INFORME MICROBIOLÓGICO**

| PARÁMETRO                                          | MÉTODO DE ANÁLISIS.               | RESULTADO | UNIDAD | U (Incertidumbre expandida) (1) | ESPECIFICACIÓN (2) | REGLA DE DECISIÓN (3) | DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------|--------|---------------------------------|--------------------|-----------------------|----------------------------|
| Recuento de Coliformes Totales (Ensayo acreditado) | NTC 4458:2018                     | < 10      | UFC/g  | N.A                             | 10-100 UFC/g*      | NO APLICA             | NO APLICA                  |
| Recuento de Escherichia coli (Ensayo acreditado)   | NTC 4458:2018                     | < 10      | UFC/g  | N.A                             | < 10 UFC/g*        | NO APLICA             | NO APLICA                  |
| Recuento de Mohos (Ensayo acreditado)              | ICMSF, Vol 1, 166 -167, Ed.2,2000 | < 10      | UFC/g  | N.A                             | 200 - 500 UFC/g*   | NO APLICA             | NO APLICA                  |
| Recuento de Levaduras (Ensayo acreditado)          | ICMSF, Vol 1, 166 -167, Ed.2,2000 | < 10      | UFC/g  |                                 |                    |                       |                            |

**OBSERVACIONES**

\*No se da conformidad, pues se requiere analizar el número de n descrito en la Resolución 1407/22

- (1) La incertidumbre expresada en el informe de resultados corresponde a la incertidumbre expandida (U) con un factor de cobertura K=2 para un 95% de confianza.
- (2) Los límites de especificación se toman de: Resolución 1407 de 2022- Microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano 1.11 Leche fermentada (se incluyen, pero no se limitan a yogurt, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias, leche fermentada larga vida)
- (3) Al comparar su resultado contra la especificación (2), Impegno aplica dos reglas de decisión para dar conformidad, así: SIN INFLUENCIA DE LA U: La U no afecta la decisión de conformidad o CON INFLUENCIA DE LA U: La U afecta la decisión de conformidad, pues el resultado es cercano a la especificación; en este caso hay un 50% de probabilidad de que su resultado sea conforme o no conforme de forma errónea. (Basado ILAC-G8:09/2019, aceptación simple). Solo aplica para ensayos cuantitativos acreditados.
- Considerar que los resultados < 1 UFC/mL, < 1 UFC/100 mL o < 1 UFC/250 mL se encuentran dentro de la especificación, cuando ésta sea definida como 0 UFC. - Para agua potable tratada envasada, se reporta Recuento de aerobios mesófilos y no Recuento de heterótrofos, ya que normatividad así lo requiere
- El límite máximo permisible declarado para el recuento de mohos y levaduras corresponde a la sumatoria de estos dos parámetros.
- Los datos incluidos en el segmento Información del ítem de ensayo (fecha de producción, fecha de vencimiento, presentación, lote y proveedor) son responsabilidad estricta del cliente, quien los suministra.
- Para determinar la conformidad general del ítem de ensayo analizado, todos los ensayos reportados deben ser conformes con la especificación.
- El presente informe no podrá ser reproducido total y/o parcialmente sin previa autorización de Impegno®, los resultados son válidos únicamente para el ítem de ensayo analizado tal como se recibió.

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Revisado: PAOLA J. | Aprobado: MAYRA Q. N. |
|--------------------|-----------------------|

En MicroLab Laboratorios y Asesorías S.A.S (marca Impegno®) contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 18-LAB-033, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017

**INFORME DE ENSAYO N° MI-12627-25**

**INFORMACIÓN DEL CLIENTE**

|            |                                             |            |                    |
|------------|---------------------------------------------|------------|--------------------|
| EMPRESA:   | INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A (Principal) | ENCARGADO: | Eduardo Bautista   |
| DIRECCIÓN: | Carrera 6 No. 27 81 (NEIVA)                 | TELÉFONO:  | 8753478 3162939274 |

**INFORMACIÓN ITEM DE ENSAYO**

DESCRIPCIÓN ITEM DE ENSAYO: Kumis entero con dulce El Trébol

|                       |                                 |                          |            |
|-----------------------|---------------------------------|--------------------------|------------|
| FECHA DE PRODUCCIÓN:  | 2025-12-13                      | FECHA DE RECEP. LAB.:    | 2025-12-15 |
| FECHA DE VENCIMIENTO: | 2026-01-22                      | FECHA DE ANALISIS:       | 2025-12-15 |
| PRESENTACIÓN:         | Bolsa de Polietileno            | FECHA DE INFORME:        | 2025-12-23 |
| CANTIDAD:             | 2 unidades x 150 mL             | ENTREGADO POR:           | Mensajería |
| LOTE No:              | 01 13 12 25                     | T° RECEP. (IN SITU/LAB): | 6,3°C      |
| PROVEEDOR:            | Industria Lechera del Huila S.A | RECOLECTADO POR:         | El Cliente |

**INFORME MICROBIOLÓGICO**

*Mayra Q. N.*

MAYRA QUIÑAN NARANJO  
DIRECTORA TÉCNICA

**FIN DEL INFORME DE ENSAYO**

Revisado: PAOLA J.

Aprobado: MAYRA Q. N.

RESOLUCION Nro. 2023040982 del 6 de Septiembre de 2023

Por la cual se concede una Renovación de 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 Artículo 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 Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20231236617 de fecha 2023/09/05 el (la) Señor(a) EDUARDO BAUTISTA CASTAÑEDA actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Renovación Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Artículo 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 RENOVACION DE REGISTRO SANITARIO por el termino de Cinco (5) años al producto que se describe a continuacion:

RENOVACION DE  
R E G I S T R O  
SANITARIO No.:

RSA-007053-2018

EXPEDIENTE: 20155067

RADICACION: 20231236617

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: 1. LECHE PASTEURIZADA ENTERA. 2. LECHE ULTRAPASTEURIZADA ENTERA. 3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA. 4. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA DESLACTOSADA. 5. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA LARGA VIDA. 6. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA LARGA VIDA CON VITAMINAS A Y D3. 7. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA CON VITAMINAS A Y D3. ,

MARCA: EL TREBOL, HOLANDA, PACANDE, ALEGRIA, FESTIVAL, CINCO MENOS LA MARAVILLA, , SUPERMERCADOS POPULAR, MERCACENTRO,

PRESENTACION  
COMERCIAL: DE 100 mL hasta 6000 mL ,

TITULAR(ES): INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A. INDUHUILA S.A. con domicilio en NEIVA - HUILA,

FABRICANTE(S): INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A. INDUHUILA S.A. Ubicado en la CARRERA 6 NO. 27- 81, con domicilio en NEIVA - HUILA,



**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. 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 a 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.

**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 haya lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

**ARTICULO CUARTO:** Notificar la presente resolución al interesado, advirtiéndole que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 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 Renovación de Registro sanitario se contará a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el artículo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

#### **NOTIFIQUESE Y CUMPLASE**

Se expide en Bogotá D.C. el 6 de Septiembre de 2023

Los derechos que se deriven de esta Renovación de 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 haya lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not  
Verified

Firmado digitalmente por  
ALBA ROCIO JIMENEZ  
TOVAR  
Fecha: 2023/09/06  
09:50:13 COT  
Razón: Invima  
Locación: BOGOTA D.C.,  
Colombia

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

|                                                                                   |                                  |             |                              |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------|------------------------------|---------------|
|  | 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. 7304-586-25**  
**Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima**  
DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS  
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

Respetados señores:

| Establecimientos                               | Ubicación                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA SA<br>INDUHUILA SA | (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)<br>CR 6 No 27 - 81 BR LAS GRANJAS, NEIVA, HUILA |

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 el 2025/7/10 para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

| Nombres                       | Cargo / Rol(*)            | Dependencia                                   |
|-------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------|
| SONIA JULIETTE LOZANO ORJUELA | Profesional Universitario | Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3 |
| HAROL MAURICIO MAYOR BAHAMON  | Profesional Universitario | Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3 |

(\*) 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: Dirección de Operaciones Sanitarias Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3- Calle 18 A No.7 A 14 Barrio Campo Nuñez- Sede Neiva, teléfono 8681046 EXT 7801-8681055; Calle 10 No. 3-76 Oficina 306 Edificio Cámara y Comercio- sede Ibagué 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>.

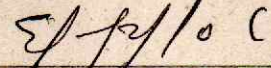
Contáctenos en: Teléfonos: (608) 8681055-8681046 Sede Neiva, (608) 2760771 Sede Ibagué. Chat de WhatsApp: 305 9415291

Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR: <https://outlook.office365.com/owa/calendar/GTTCO3AGENDAMIENTOCITASPRESENCIALYVIRTUALCENTROORIENTE3@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 601 2425000 o denunciar en la página web [www.invima.gov.co](http://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 Neiva, el día 3 del mes de Julio del año 2025

  
**DIEGO ALEXANDER LANCHEROS CARRERA**  
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial  
Centro Oriente 3

|              |                                                                                       |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Recibido por |  |
| Firma        |                                                                                       |
| Nombre       | Esperanza Bontad                                                                      |
| Cédula       | 1474332                                                                               |
| Cargo        | Cent. O. 3                                                                            |
| Fecha        | 10-7-25                                                                               |

|                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                 |                                                      |                                                                          |                              |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------|
| <br>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                                                                                                                                                                                                                                  | NEIVA / HUILA                                                                   |                                                      | Fecha                                                                    | 2025-07-10                   |            |
| DATOS GENERALES                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                 |                                                      |                                                                          |                              |            |
| Razón social                                                                                                                                                                                                                                           | INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA SA - INDUHUILA SA                                   |                                                      |                                                                          |                              |            |
| Dirección                                                                                                                                                                                                                                              | CR 6 No 27-81 BR LAS GRANJAS                                                    |                                                      |                                                                          |                              |            |
| Representante Legal                                                                                                                                                                                                                                    | EDUARDO BAUTISTA CASTAÑEDA                                                      |                                                      |                                                                          |                              |            |
| Código inscripción planta                                                                                                                                                                                                                              | 8911009496-1                                                                    | NIT                                                  | 891100949-6                                                              |                              |            |
| Teléfonos                                                                                                                                                                                                                                              | 8753478;8753626;3153119252                                                      | Correo electrónico de notificación judicial; alterno | industrialecheradelhuila@yahoo.com                                       |                              |            |
| Grupo de trabajo territorial                                                                                                                                                                                                                           | CENTRO ORIENTE 3                                                                | Oficio comisorio                                     | 7304-586-25                                                              |                              |            |
| OBJETIVO DE LA VISITA                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                 |                                                      |                                                                          |                              |            |
| Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, y demás reglamentación aplicable. |                                                                                 |                                                      |                                                                          |                              |            |
| DATOS DE PRODUCCIÓN                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                 |                                                      |                                                                          |                              |            |
| No. de empleados                                                                                                                                                                                                                                       | 35                                                                              | Maquillas                                            | Supermercado Mercacentro, Supermercado Popular, Supermercado Cinco Menos |                              |            |
| SUBCATEGORÍAS EVALUADAS                                                                                                                                                                                                                                | 1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada) |                                                      |                                                                          |                              |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                 |                                                      |                                                                          |                              |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                 |                                                      |                                                                          |                              |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                 |                                                      |                                                                          |                              |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                 |                                                      |                                                                          |                              |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                 |                                                      |                                                                          |                              |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                 |                                                      |                                                                          |                              |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                 |                                                      |                                                                          |                              |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                 |                                                      |                                                                          |                              |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                 |                                                      |                                                                          |                              |            |
| LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO                                                                                                                                                                                                                     | Línea                                                                           |                                                      | Cantidad producida                                                       | Unidad de medida             |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                        | Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Entera Larga Vida                        |                                                      | 14.700.000                                                               | L/ANO                        |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                 |                                                      |                                                                          |                              |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                 |                                                      |                                                                          |                              |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                 |                                                      |                                                                          |                              |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                 |                                                      |                                                                          |                              |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                 |                                                      |                                                                          |                              |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                 |                                                      |                                                                          |                              |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                 |                                                      |                                                                          |                              |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                 |                                                      |                                                                          |                              |            |
| PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA                                                                                                                                                                                                            | Nombre(s) y Apellido(s)                                                         |                                                      | Cargo                                                                    | Dependencia                  |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                        | Sonia Juliette Lozano Orjuela                                                   |                                                      | PROFESIONAL UNIVERSITARIO                                                | GTT CO3                      |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                        | Harol Mauricio Mayor Bahamón                                                    |                                                      | PROFESIONAL UNIVERSITARIO                                                | GTT CO3                      |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                 |                                                      |                                                                          |                              |            |
| PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA                                                                                                                                                                                                                        | Nombre(s) y Apellido(s)                                                         |                                                      | Cargo                                                                    | Documento                    | No         |
|                                                                                                                                                                                                                                                        | EDUARDO BAUTISTA CASTAÑEDA                                                      |                                                      | Gerente                                                                  | CC                           | 14.221.337 |

|                                                                                                                                                                              |                                                                    |             |                              |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|--|
| <br><small>Instituto Nacional de Vigilancia de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos</small> | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL                                   |             | INSPECCIÓN                   |  |
|                                                                                                                                                                              | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS |             |                              |  |
|                                                                                                                                                                              | Código: IVC-INS-FM114                                              | Versión: 07 | Fecha de emisión: 2024-08-04 |  |

|                       |               |       |            |
|-----------------------|---------------|-------|------------|
| Ciudad - Departamento | NEIVA / HUILA | Fecha | 2025-07-10 |
|-----------------------|---------------|-------|------------|

| DATOS GENERALES |                                                                                 |  |  |  |  |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| Razón social    | INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA SA - INDUHUILA SA                                   |  |  |  |  |
| Dirección       | CR 6 No 27-81 BR LAS GRANJAS                                                    |  |  |  |  |
| Subcategorías   | 1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada) |  |  |  |  |
| Línea(s)        | Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Entera Larga Vida                        |  |  |  |  |

| CRITERIOS EVALUADOS                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |              |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| No.                                                                              | 1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES                                                                                                                                                                                                                | Evaluación | Calificación | Critico | Observaciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 1.1                                                                              | El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6                                                                                                                                             | ar         | 10           |         | Se observa que el piso del patio para el recibo y entrega de leche está en mal estado de mantenimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 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 observa que las instalaciones eléctricas de las áreas de proceso y envasado NO están diseñadas para: 1 prevenir la acumulación de suciedad y 2 ofrecer seguridad.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 1.3                                                                              | El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5                                                                                                        | a          | 10           |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 1.4                                                                              | Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7                                                                                                                   | ar         | 5            |         | Se observa que el piso de las áreas de tránsito de la planta están en mal estado de mantenimiento.<br>Se observa que el piso del patio para el recibo y entrega de leche está en mal estado de mantenimiento.<br>Se observa que algunas paredes (almacenamiento de producto terminado, embalaje) están en mal estado de mantenimiento.<br>Se observa que el área de las unidades sanitarias de hombres NO cuenta con puerta.<br>Se observa que las puertas de ingreso a las áreas de embalaje, almacenamiento de producto terminado y proceso permanecen abiertas. |
| 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            |         | En las unidades sanitarias de mujeres Se observa que los vestideros NO están separados adecuadamente del área de sanitarios.<br>Se observa que el área de las unidades sanitarias de hombres NO cuenta con puerta.<br>Se observa mala ubicación de Casilleros ("lockers") de hombres.<br>En el área de las unidades sanitarias de mujeres Se observa mal uso de Casilleros ("lockers").                                                                                                                                                                            |
| 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            |         | En los diferentes puntos de acceso del personal a las áreas de proceso Se observan estaciones de limpieza y desinfección de calzado de los manipuladores que NO son de paso ni uso obligatorio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 1.7                                                                              | El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4                                                                                                                                                               | ar         | 5            |         | Se observa que el sistema de drenajes de algunas áreas (almacenamiento de producto terminado, embalaje) NO disponen de mecanismos que garanticen el sellamiento de los mismos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 1.8                                                                              | El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6                                                           | ar         | 5            |         | Se observa que el área de residuos sólidos NO cuenta con sistema de ventilación.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) |                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |              |         | 11,00                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

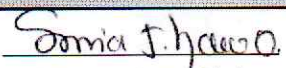
  

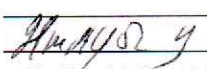
| No.                                                                              | 2. EQUIPOS REQUERIDOS                                                                                                                                                               | Evaluación | Calificación | Critico | Observaciones                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.1                                                                              | Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3                                                                   | a          | 30           |         |                                                                                                                                                                                                                                            |
| 2.2                                                                              | Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art. 18 num. 10, Res. 603 de 2012; Art. 13 num. 1,1 | ar         | 12,5         |         | Se observa que los diferentes equipos NO cuentan con un sistema que facilite la adecuada evacuación de los "efluentes" de las actividades de: Balanceo, termización, clarificación, descremado, homogenización, pasteurización y envasado. |
| 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 evidencia dentro del programa el mantenimiento de cableado.                                                                                                                                                                          |
| 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) |                                                                                                                                                                                     |            |              |         | 11,25                                                                                                                                                                                                                                      |

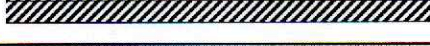
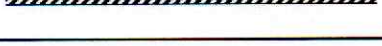
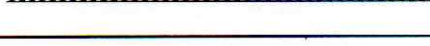
| No.                                                                              | 3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES                                                                                                                                                            | Evaluación | Calificación | Critico | Observaciones                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.1                                                                              | Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num 3, Art. 26 num 4                                                                                         | a          | 25           |         |                                                                                                                    |
| 3.2                                                                              | Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2                                                                  | a          | 25           |         |                                                                                                                    |
| 3.3                                                                              | Programa de control integral de plagas. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num 2.1, 5.3, Art. 7 num 6.3, Art. 26 num 3; Art. 28 num 7                                                                       | a          | 25           |         |                                                                                                                    |
| 3.4                                                                              | Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7                                                              | a          | 25           |         |                                                                                                                    |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) |                                                                                                                                                                                                   |            |              |         | 20,00                                                                                                              |
| No.                                                                              | 4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS                                                                                                                                           | Evaluación | Calificación | Critico | 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 | Critico | Observaciones                                                                                                      |
| 5.1                                                                              | Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10                                        | a          | 20           |         |                                                                                                                    |
| 5.2                                                                              | Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4                                                                                       | a          | 20           |         |                                                                                                                    |
| 5.3                                                                              | Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2 | a          | 20           |         |                                                                                                                    |
| 5.4                                                                              | Conservación adecuada de producto en proceso. Res. 2674 de 2013. Art. 18.                                                                                                                         | a          | 10           |         |                                                                                                                    |
| 5.5                                                                              | Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art. 17, 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.                                                       | a          | 10           |         |                                                                                                                    |
| 5.6                                                                              | Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015                                                                                                              | ar         | 10           |         | No se evidencian los soportes de la PQR8                                                                           |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) |                                                                                                                                                                                                   |            |              |         | 18,00                                                                                                              |
| No.                                                                              | 6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO                                                                                                                                                                 | Evaluación | Calificación | Critico | Observaciones                                                                                                      |
| 6.1                                                                              | Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3                                                                                                 | a          | 25           |         |                                                                                                                    |
| 6.2                                                                              | Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3, Res. 5109 de 2005 Art. 3                                                                                                         | ar         | 7,5          |         | Presenta analisis de vida útil por parte del establecimiento para el producto leche entera UHT por 900 ml          |
| 6.3                                                                              | Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5                                                                                                                  | a          | 15           |         |                                                                                                                    |
| 6.4                                                                              | Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023                                                                | ar         | 7,5          |         | Ver anexo de rotulado para el producto: Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Entera Larga Vida; marca: EL TREBOL |
| 6.5                                                                              | Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6                                                                                                                   | a          | 15           |         |                                                                                                                    |
| 6.6                                                                              | Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29                                                                                                                                          | ar         | 7,5          |         | En el formato no se evidencia la evaluación de los diferentes criterios de aceptación y rechazo                    |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación) |                                                                                                                                                                                                   |            |              |         | 11,63                                                                                                              |
| Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1                                        |                                                                                                                                                                                                   |            |              |         | 81,9                                                                                                               |

8

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |              |                              |                                                                       |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
|    | 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                                                               | NEIVA / HUILA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |              | Fecha                        | 2025-07-10                                                            |           |
| DATOS GENERALES                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |              |                              |                                                                       |           |
| Razón social                                                                        | INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA SA - INDUHUILA SA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |              |                              |                                                                       |           |
| Dirección                                                                           | CR 6 No 27-81 BR LAS GRANJAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |              |                              |                                                                       |           |
| RESULTADOS                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |              |                              |                                                                       |           |
| Subcategoría                                                                        | Puntaje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Subcategoría | Puntaje                      | Número de subcategorías evaluadas                                     | 1         |
| Subcategoría 1.1.1                                                                  | 81,9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 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                         | 81,9      |
| Subcategoría                                                                        | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Subcategoría | -                            | Concepto sanitario del establecimiento                                | FAVORABLE |
| Convenciones                                                                        | (a) Aceptable      (ar) Aceptable con requerimientos      (I) Inaceptable      (IVC) Inspección, vigilancia y control                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |              |                              |                                                                       |           |
| Exigencias                                                                          | Subcategoría 1.1.1 1.1-1.2-1.4-1.5-1.6-1.7-1.8-2.2-2.3-5.6-6.2-6.4-6.6;<br><br>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 demás reglamentación sanitaria aplicable                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |              |                              |                                                                       |           |
| Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso                           | Ninguna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |              |                              |                                                                       |           |
| Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita                        | Ninguna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |              |                              |                                                                       |           |
| Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC  | Oficio comisorio 7304-586-25. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado tercer trimestre<br><br>En cuanto al rotulado nutricional se encontro que la medida del área disponible para impresión de la información nutricional ("tabla") y las dimensiones de la tabla impresa NO corresponde con el tamaño mínimo del 25 % según resolución 2025013945 del 10 de abril de 2025 puede realizar agotamiento de etiqueta sin autorización previa del INVIMA, la empresa informa que el empaque del producto Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Entera Larga Vida Marca El trebol x 400 ml en bolsa plastica de polietileno, se le termina aproximadamente en octubre del 2025, fecha en la cual se debe cumplir con la observación dejada en el acta de analisis nutricional. |              |                              |                                                                       |           |
| Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |              |                              |                                                                       |           |
| PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |              |                              |                                                                       |           |

Firma:   
 Nombre: Sonia Juliette Lozano Orjuela  
 Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO  
 Dependencia: GTT CO3

Firma:   
 Nombre: Harol Mauricio Mayor Bahamón  
 Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO  
 Dependencia: GTT CO3

|                                 |                                                                                     |            |                                                                                      |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA |                                                                                     |            |                                                                                      |
| Firma:                          |  | Firma:     |  |
| Nombre:                         | <u>EDUARDO BAUTISTA CASTAÑEDA</u>                                                   | Nombre:    |  |
| Cargo:                          | <u>Gerente</u>                                                                      | Cargo:     |  |
| Documento:                      | <u>CC 14.221.337</u>                                                                | Documento: |  |
| OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS  |                                                                                     |            |                                                                                      |
| Firma:                          |  | Firma:     |  |
| Nombre:                         |  | Nombre:    |  |
| Cargo:                          |  | Cargo:     |  |
| Documento:                      |  | Documento: |  |

