

	COSMOLAC S.A.S.	Código: ID-EN-FT-01
	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	Versión 7.0
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA	Fecha: Marzo de 2024

GENERALIDADES																																																																																																																																										
DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	LECHE EN POLVO ENTERA																																																																																																																																									
DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO	Leche en Polvo Entera Cosmolac Fortificada con vitaminas A, D3 y Hierro.																																																																																																																																									
FABRICANTE	COSMOLAC S.A.S.																																																																																																																																									
DATOS EMPRESA	<ul style="list-style-type: none">• Dirección: Calle 12 No. 37-19. Zipaquirá – Cundinamarca / Colombia.• Teléfonos: 300-7228142 / 320-4818202.																																																																																																																																									
CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE																																																																																																																																									
REGISTRO SANITARIO	RSA-0029571-2024 Modalidad FABRICAR Y VENDER.																																																																																																																																									
INGREDIENTES	Leche higienizada entera, vitaminas (A y D3) y Hierro aminoquelado.																																																																																																																																									
ALÉRGENOS	<table><tr><th rowspan="2"> ALERGENO/ AGENTE SENSIBILIZANTE</th><th colspan="2">UTILIZADO EN EL PRODUCTO</th><th colspan="2">EQUIPO COMPARTIDO PROCESADO</th><th colspan="2">ALMACENADO EN EL SITIO</th></tr><tr><th>SI</th><th>NO</th><th>SI</th><th>NO</th><th>SI</th><th>NO</th></tr><tr><td>Mani (aceite de cacahuete)</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td></tr><tr><td>Lacteos/ Leche</td><td>SI</td><td></td><td>SI</td><td></td><td>SI</td><td></td></tr><tr><td>Huevos</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td></tr><tr><td>Pescado</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td></tr><tr><td>Mariscos</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td></tr><tr><td>Soja o derivados</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td></tr><tr><td>Trigo</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td></tr><tr><td>Nueces de arbol o derivados</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td></tr><tr><td>Semillas de sesamo</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td></tr><tr><td>Semillas de mostaza/mostaza</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td></tr><tr><td>Gluten (Trigo, centeno o cebada)</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td></tr><tr><td>Sulfitos en cualquier cantidad</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td></tr><tr><td>Tartrazina (amarillo #5)</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td></tr><tr><td>Glutamato monosodico (msg)</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td></tr><tr><td>Apio</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td></tr><tr><td>Moluscos</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td></tr><tr><td>Lupino</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td><td></td><td>NO</td></tr></table>						 ALERGENO/ AGENTE SENSIBILIZANTE	UTILIZADO EN EL PRODUCTO		EQUIPO COMPARTIDO PROCESADO		ALMACENADO EN EL SITIO		SI	NO	SI	NO	SI	NO	Mani (aceite de cacahuete)		NO		NO		NO	Lacteos/ Leche	SI		SI		SI		Huevos		NO		NO		NO	Pescado		NO		NO		NO	Mariscos		NO		NO		NO	Soja o derivados		NO		NO		NO	Trigo		NO		NO		NO	Nueces de arbol o derivados		NO		NO		NO	Semillas de sesamo		NO		NO		NO	Semillas de mostaza/mostaza		NO		NO		NO	Gluten (Trigo, centeno o cebada)		NO		NO		NO	Sulfitos en cualquier cantidad		NO		NO		NO	Tartrazina (amarillo #5)		NO		NO		NO	Glutamato monosodico (msg)		NO		NO		NO	Apio		NO		NO		NO	Moluscos		NO		NO		NO	Lupino		NO		NO		NO
	 ALERGENO/ AGENTE SENSIBILIZANTE	UTILIZADO EN EL PRODUCTO		EQUIPO COMPARTIDO PROCESADO		ALMACENADO EN EL SITIO																																																																																																																																				
		SI	NO	SI	NO	SI	NO																																																																																																																																			
	Mani (aceite de cacahuete)		NO		NO		NO																																																																																																																																			
	Lacteos/ Leche	SI		SI		SI																																																																																																																																				
	Huevos		NO		NO		NO																																																																																																																																			
	Pescado		NO		NO		NO																																																																																																																																			
	Mariscos		NO		NO		NO																																																																																																																																			
	Soja o derivados		NO		NO		NO																																																																																																																																			
	Trigo		NO		NO		NO																																																																																																																																			
	Nueces de arbol o derivados		NO		NO		NO																																																																																																																																			
	Semillas de sesamo		NO		NO		NO																																																																																																																																			
	Semillas de mostaza/mostaza		NO		NO		NO																																																																																																																																			
	Gluten (Trigo, centeno o cebada)		NO		NO		NO																																																																																																																																			
	Sulfitos en cualquier cantidad		NO		NO		NO																																																																																																																																			
	Tartrazina (amarillo #5)		NO		NO		NO																																																																																																																																			
	Glutamato monosodico (msg)		NO		NO		NO																																																																																																																																			
	Apio		NO		NO		NO																																																																																																																																			
	Moluscos		NO		NO		NO																																																																																																																																			
	Lupino		NO		NO		NO																																																																																																																																			
Contiene leche.																																																																																																																																										

	COSMOLAC S.A.S.	Código: ID-EN-FT-01
	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	Versión 7.0
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA	Fecha: Marzo de 2024

CONSERVACIÓN	Consérvese en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, consúmase en el menor tiempo posible sobre todo si se encuentra en una región húmeda.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto en polvo (granulometría malla 120) obtenido mediante la concentración y atomización con aire caliente de la leche pasteurizada. Tiene la ventaja de tener una vida útil más prolongada a diferencia de la leche fluida y un contenido mayor de calcio. Está fortificada con Vitaminas (A y D3) y un mineral (hierro). El hierro está presente en forma de aminoquelado para una mejor asimilación.
REQUISITOS GENERALES	No adición de suero lácteo, No Azúcar, No Almidones No se permite reempaque de leche
REQUISITOS ESPECÍFICOS	La leche reconstituida debe aportar mínimo 1.5 mg / 100ml de Fe+2
POBLACIÓN	Para niños mayores de dos años, adolescentes y adultos.
GRUPO DE RIESGO	Consumidores que presenten riesgo con lactosa o caseína.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	<ul style="list-style-type: none"> • Bolsas desde 20g hasta 50000g.
USOS	<ul style="list-style-type: none"> • Como leche reconstituida. • Como ingrediente en panadería, pastelería, heladería, chocolatería y demás. • Otros usos.
USOS NO PREVISTOS, PERO RAZONABLEMENTE ESPERADOS.	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt • Queso • Alimento para consumo animal
VIDA ÚTIL	12 meses
PREPARACIÓN	Para una preparación de 1 vaso (200ml) de leche: disuelva 2 cucharadas de leche en polvo (30g), en medio vaso de agua, mezcle bien o prepare en licuadora y adicione agua hasta completar el volumen del vaso (200ml).

	COSMOLAC S.A.S.	Código: ID-EN-FT-01
	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	Versión 7.0
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA	Fecha: Marzo de 2024

Para una preparación de 1 litro de leche: a medio litro de agua agregue 10 cucharadas de leche en polvo (150g). mezcle bien agitando con batidor o licuadora hasta que el polvo se disuelva totalmente, luego agregue otra cantidad de agua hasta completar un litro.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional		
Tamaño de porción: 2 cucharadas (30g)		
Número de porciones por envase: 30		
Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción en un vaso (200 mL)
	78	157
Grasa total	4,2 g	8,4 g
Grasa saturada	3,2 g	6,4 g
Grasa trans	0,0 mg	0,0 mg
Carbohidratos totales	6,7 g	13 g
Fibra dietaria	0,0 g	0,0 g
Azúcares totales	4,1 g	8,2 g
Azúcares añadidos	0,0 g	0,0 g
Proteína	3,4 g	6,8 g
Sodio	47 mg	95 mg
Vitamina A	665 µg ER	1331 µg ER
Vitamina D	1,9 µg	3,7 µg
Hierro	2,2 mg	4,3 mg
Calcio	98 mg	197 mg
Zinc	0,41 mg	0,82 mg

	COSMOLAC S.A.S.	Código: ID-EN-FT-01
	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	Versión 7.0
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA	Fecha: Marzo de 2024

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES				
Parámetro	Descripción	Método	Norma	
Color	Blanco-amarillento	Visión	NTC 1036 (norma de referencia)	
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños a la naturaleza del mismo, tanto en el polvo como en la forma reconstituida	Olfato		
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños a la naturaleza del mismo, tanto en el polvo como en la forma reconstituida	Gusto		
Textura	Polvo fino y suave	Tacto		
Aspecto	Homogéneo y uniforme	Vista		
FORTIFICACIÓN CON HIERRO AMINOQUELADO.				
RESOLUCIÓN 810 DE 2021 VRN-N (Valor de referencia de nutrientes necesarios)				
Energía/Nutrientes	Unidad de Medida	Niños mayores de 6 meses y menores de 4 años	Niños mayores de 4 años y adultos	
Hierro	Miligramos	11 mg	20 mg	
Rango de valor de referencia para el producto fortificado				
Fortificado VRN-N	Min 20%	Max 100%		
FORTIFICACIÓN LECHE ENTERA COSMOLAC				
4.3 mg Hierro/ porción de 200ml (Reconstituida) ➡ Corresponde al 21% VRN-N				
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (Decreto 616 de 2006 Ministerio de la protección social)				
Requisitos		Mínimo	Máximo	Decreto 616 de 2006. Ministerio de la Protección Social.
Materia grasa, en % m/m		26	33	
Humedad, en % m/m		-	4	
Acidez expresada como ácido láctico, en % m/m		0.9	1.3	
Índice de insolubilidad en cm3		-	1	
Cenizas, en % m/m		-	6	
Proteínas, en % m/m (1)		24.5	-	
Proteínas de leche en los sólidos no grasos (Nx6.38) en % m/m (2)		34		
Na, en % m/m			0.42	
K, en % m/m			1.3	

	COSMOLAC S.A.S.	Código: ID-EN-FT-01
	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	Versión 7.0
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA	Fecha: Marzo de 2024

Lactosa, en % m/m	34	44	
Fe+2 mg/100 g	12		

- (1) El % de proteínas está calculado con base en las proteínas de los sólidos no grasos de la leche.
- (2) Las proteínas de la leche en los sólidos no grasos de la leche están basadas en la norma Codex Stan 207.

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

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

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

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

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

PROTOCOLO DE ANÁLISIS QUE ACOMPAÑA AL PRODUCTO PARA SER LIBERADO

ANÁLISIS	MÉTODO	NORMA
- Nombre correcto del producto. -Fecha de vencimiento vigente. -Número de lote. -Peso correcto.	Visual	N.A.

	COSMOLAC S.A.S.	Código: ID-EN-FT-01
	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	Versión 7.0
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA	Fecha: Marzo de 2024

-Verificar que el envase no presente rupturas, suciedad, humedad, residuos orgánicos o imperfecciones. -Constatar que el sellado del envase sea hermético.			
Control Peso Neto Producto Terminado	El contenido neto del producto terminado debe corresponder al contenido enunciado en su rotulado o envase	Resolución 16379/03	
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE			
Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra "LOTE" o la letra "L" (<i>Resolución 5109 numeral 5.5.3</i>), este código está conformado por 6 dígitos, de los cuales los (2) primeros corresponden al código asignado al producto los (2) siguientes al mes donde fue fabricado y los (2) finales al año de fabricación (ejemplo: L 010321).			
IDENTIFICACIÓN DE LA FECHA DE VENCIMIENTO			
Para la identificación de la fecha de vencimiento en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra VEN (<i>Resolución 5109 numeral 5.6.3 literal d-4</i>). Este código está conformado por (8) números, correspondientes al DÍA, MES y AÑO donde vence el producto. Ejemplo: VEN 12-04-2021			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE			
El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su empaque original a temperatura ambiente, en un lugar sin humedad y alejado del sol. No almacenar junto con productos que puedan causar contaminación cruzada. Una vez abierta la bolsa, cerrarla bien y procurar consumir el contenido en el menor tiempo posible sobre todo si la región es húmeda. El producto deberá transportarse en vehículos debidamente autorizados para transporte de alimentos, cumpliendo con todos los requisitos exigidos en el decreto 2674/2013.			
ENVASE DEL PRODUCTO (<i>Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012</i>)			
TIPO DE ENVASE	MATERIAL	CALIBRE	NÚMERO DE TINTAS
Envase Primario	BOPP Metalizado	30 µm	4 tintas
Embalaje	Caja corrugada de cartón	4, 27 mm	
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO			
Resolución 2310/1986, Resolución 2674/2013, Decreto 616/2006, Resolución 5109/2005, Resolución 2492/2012, Resolución 810/2021, Resolución 16379/2003, Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012, NTC 1036 (como referencia).			

ELABORÓ  CAMILO CARO Coordinador de Calidad y Desarrollo	REVISÓ  Juan Carlos Guzmán Ingeniero de Calidad	APROBÓ  CAMILA SERRANO FRANCO Gerente
--	---	---

RESOLUCION Nro. 2024003246 del 29 de Enero de 2024

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

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

ANTECEDENTES

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

El 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. 20241018294 de fecha 2024/01/29 el (la) Señor(a) CAMILA SERRANO FRANCO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

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

R E G I S T R O SANITARIO No.:	RSA-0029571-2024		
VIGENTE HASTA:	2029/01/29		
EXPEDIENTE:	20271738	RADICACION:	20241018294
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER		
PRODUCTO:	VARIEDAD (1): LECHE EN POLVO ENTERA. VARIEDAD (2): LECHE EN POLVO ENTERA INSTANTÁNEA. VARIEDAD (3): LECHE EN POLVO DESCREMADA. VARIEDAD (4): LECHE EN POLVO DESCREMADA INSTANTÁNEA. VARIEDAD (5): LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D3. VARIEDAD (6): LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A, D3 Y HIERRO. VARIEDAD (7): LECHE EN POLVO ENTERA INSTANTÁNEA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D3. VARIEDAD (8): LECHE EN POLVO ENTERA INSTANTÁNEA FORTIFICADA CON VITAMINAS A, D3 Y HIERRO. VARIEDAD (9): LECHE EN POLVO DESCREMADA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D3. VARIEDAD (10): LECHE EN POLVO DESCREMADA FORTIFICADA CON VITAMINAS A, D3 Y HIERRO. VARIEDAD (11): LECHE EN POLVO DESCREMADA INSTANTÁNEA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D3. VARIEDAD (12): LECHE EN POLVO DESCREMADA INSTANTÁNEA FORTIFICADA CON VITAMINAS A, D3 Y HIERRO.,		
MARCA:	COSMOLAC, MI, TOTAL, ECHEL, LA VAQUITA LOLA, NACHOS., FRESCAMPO, MERCADERÍA S.A.S, JUSTO & BUENO., EMPAQUETADOS EL TRECE, EMPAQUETADOS LA BODEGA, SUPER PRECIO CALIDAD Y AHORRO GARANTIZADO, TRADICION REAL, ALMIN, FEDEGAN, MAS DELI, MILKEN,		



SUPER PRECIO CALIDAD Y AHORRO GARANTIZADO, TRADICION REAL, ALMIN, FEDEGAN, MAS DELI, MILKEN. NUTRICHEF., MERCADO COLSUBSIDIO, LATTI, SUDESPENSA, CUISINE&CO, TORRES, DE LA CUESTA, UNIDOS, ARO, ALKOSTO.,

PRESENTACION COMERCIAL: Desde 20 hasta 50000 gramos.,

TITULAR(ES): COSMOLAC SAS con domicilio en ZIPAQUIRA - CUNDINAMARCA,

FABRICANTE(S): COSMOLAC SAS Ubicado en la CALLE 12 N° 37-19, con domicilio en ZIPAQUIRA - CUNDINAMARCA,

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

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

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

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el 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.

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.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 29 de Enero de 2024

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

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

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

Este espacio, hasta la firma, se considera en blanco.

Firmado digitalmente por
ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2024/01/29
08:25:20 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C.,
Colombia

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

[<< Atras](#)

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20271738	Nombre producto	VARIEDAD (1): LECHE EN POLVO ENTERA. VARIEDAD (2): LECHE EN POLVO ENTERA INSTANTÁNEA. VARIEDAD (3): LECHE EN POLVO DESCREMADA. VARIEDAD (4): LECHE EN POLVO DESCREMADA INSTANTÁNEA. VARIEDAD (5): LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D3. VARIEDAD (6): LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A, D3 Y HIERRO. VARIEDAD (7): LECHE EN POLVO ENTERA INSTANTÁNEA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D3. VARIEDAD (8): LECHE EN POLVO ENTERA INSTANTÁNEA FORTIFICADA CON VITAMINAS A, D3 Y HIERRO. VARIEDAD (9): LECHE EN POLVO DESCREMADA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D3. VARIEDAD (10): LECHE EN POLVO DESCREMADA FORTIFICADA CON VITAMINAS A, D3 Y HIERRO. VARIEDAD (11): LECHE EN POLVO DESCREMADA INSTANTÁNEA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D3. VARIEDAD (12): LECHE EN POLVO DESCREMADA INSTANTÁNEA FORTIFICADA CON VITAMINAS A, D3 Y HIERRO; LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A, D3 Y HIERRO (LA ENTERA); LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A, D3 Y HIERRO (SUPER ENTERA); LECHE EN POLVO ENTERA (SUPER ENTERA); LECHE EN POLVO DESCREMADA (LA DESCREMADA).				
Registro Sanitario	RSA-0029571-2024	Vencimiento	2029/01/29	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI.9005820628 TIPO DE ENVASE: ENVASE PRIMARIO: BOLSA, ENVASE SECUNDARIO: EMBALAJE: CAJA O PACA MATERIAL DE ENVASE: BOPP METALIZADO, CAJA CORRUGADA DE CARTÓN, POLIETILENO GRADO ALIMENTICIO, PAPEL KRAFT SEMIEXTENSIBLE ENVOLTURA.						
Marcas	COSMOLAC, MI, TOTAL, ECHEL, LA VAQUITA LOLA, NACHOS., FRESCAMPO, MERCADERÍA S.A.S, JUSTO & BUENO., EMPAQUETADOS EL TRECE, EMPAQUETADOS LA BODEGA, SUPER PRECIO CALIDAD Y AHORRO GARANTIZADO, TRADICION REAL, ALMIN, FEDEGAN, MAS DELI, MILKEN, SUPER PRECIO CALIDAD Y AHORRO GARANTIZADO, TRADICION REAL, ALMIN, FEDEGAN, MAS DELI, MILKEN. NUTRICHEF., MERCADO COLSUBSIDIO, LATTI, SUDESPENSA, CUISINE&CO, TORRES, DE LA CUESTA, UNIDOS, ARO, ALKOSTO.						

Datos de Interés

Tratamiento	PULVERIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20241046534	Finalizado	Resolucion
	20241046534	Finalizado	
	20241046534	Finalizado	
	20241046534	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Desde 20 hasta 50000 gramos.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	COSMOLAC SAS PARQUE INDUSTRIAL EL CORTUO	CAJICA KM 6 VIA CAJICA-ZIPAUQUIRA	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	ZIPAUQUIRA	
FABRICANTE	COSMOLAC SAS	CALLE 12 N° 37-19	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	ZIPAUQUIRA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	COSMOLAC SAS	CALLE 12 N° 37-19	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	ZIPAUQUIRA	

[Imprimir](#) [<< Atras](#)

F-EC-001 REVISION 09		INFORME DE ANALISIS				 	
FECHA DE ACTUALIZACION 2024-05-08							
Sodio	AOAC 984.27 Ed 22:2023 (ICP-OES). ^	0,42	NO APLICA	NO APLICA	%m/m ó g/100g	Máximo 0,42	SI
Potasio	P-LF-121 Método de análisis para determinación de metales por espectroscopia de plasma ICP-OES en alimentos para humanos y animales según AOAC 984.27 ^	1,1	NO APLICA	NO APLICA	%m/m ó g/100g	Máximo 1,3	SI
Grasa	P-LF-009 Metodo de analisis para grasa por Gerber. ^	26,0	NO APLICA	NO APLICA	%m/m ó g/100g	26,0 - 33,0	SI
Indice de Insolubilidad	Gravimetría. ^	0,6	NO APLICA	NO APLICA	cm3	Máximo 1,0	SI
<p align="center">INTERPRETACION DE RESULTADO</p> <p align="center">"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Decreto 616 de 2006. Tabla 6 Características fisicoquímicas de la leche en polvo entera"</p> <p>Observaciones</p> <p>-En Biotrends Laboratorios S.A.S contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 15-LAB-050, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017</p> <p>-Los resultados son validos unicamente para el item analizado.</p> <p>-Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.</p> <p>-El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el símbolo (+).</p> <p>-Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.</p> <p>-Los informes emitidos por Biotrends Laboratorios S.A.S. no implican la aprobación, aceptación, admisión, aval o cualquier afirmación similar por parte del ICA (Instituto Colombiano Agropecuario), ONAC (Organismo Nacional de Acreditación de Colombia, IDEAM (Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales) u otros entes regulatorios.</p> <p>-Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe</p> <p>- U = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.</p> <p>-Regla de decisión 1= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, NO está influenciado por la incertidumbre del ensayo.</p> <p>-Regla de decisión 2= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, está influenciado por la incertidumbre del ensayos.</p> <p>-* Parametro no requerido en especificacion</p> <p>-** Parametro no solicitado por el cliente</p>							
<p align="center">BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.</p>							
REVISO: DIRECTOR TECNICO				APROBO: GERENTE			

F-EC-001 REVISION 09 FECHA DE ACTUALIZACION 2024-05-08	INFORME DE ANALISIS	  ISO/IEC 17025:2017 15-LAB-050
<p>-Los métodos de ensayo marcados con ^ no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.</p> <p>-No aplica</p> <p>Autorizan:</p> <p>BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  ORLANDO BERNAL CHÍA Jefe de Laboratorio de Fisicoquímica </div> <div style="text-align: center;">  FERNANDO MURCIA Director Técnico FIN DEL INFORME </div> </div>		
BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.		
REVISO: DIRECTOR TECNICO	APROBO: GERENTE	

F-EC-001 REVISION 09 FECHA DE ACTUALIZACION 2024-05-08		INFORME DE ANALISIS				 	
						ISO/IEC 17025:2017 15-LAB-050	
INFORME DE ANALISIS (PRELIMINAR) No. M-25-173765-0							
INFORMACION DEL CLIENTE CLIENTE: COSMOLAC S.A.S. NIT/CC: 900582062-8 DIRECCION: KM 6 VIA CAJICA ZIPAQUIRA, PARQUE INDUSTRIAL EL CORTIJO TELEFONO: 3214207324 MAIL: coordinadorlab@cosmolac.com.co, liderdecalidad@cosmolac.com.co CIUDAD: ZIPAQUIRA CONTACTO: ING. KAREN LIZETH PRIETO CARGO: LIDER DE CALIDAD				INFORMACION DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO LUGAR DE TOMA DE ITEM: PLANTA COSMOLAC RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM: COSMOLAC S.A.S. FECHA DE TOMA DE ITEM: 2025-12-16 HORA: 11:00:00 FECHA DE RECEPCION: 2025-12-16 HORA: 16:19:00 FECHA DE INGRESO A ANALISIS: 2025-12-17 FECHA DE EMISION DE INFORME: 2025-12-22 LUGAR DE ANALISIS: Bogotá - Av. Boyacá 64F-68			
IDENTIFICACION DEL ITEM DE ENSAYO							
ITEM DE ENSAYO NO. 25-173765		IDENTIFICACION (+) PRODUCTO TERMINADO: LECHE ENTERA EN POLVO			FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+) COSMOLAC		
PRESENTACION DURANTE LA RECEPCION BOLSA METALIZADA X 380 g		CANT.ENTREG.(UN) 2	FECHA DE PROD (+) 12/12/2025	FECHA VENC (+) 12/12/2026	LOTE (+) L-0134625	T° ÍTEM DE ENSAYO 16°C	T. RECEPCION 20.3°C
OBSERVACIONES							
TABLA DE RESULTADOS							
PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACION Min.Protección Social	CUMPLIMIENTO
Recuento de Aerobios Mesófilos	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022 Acreditado.	710	+/- 2	REGLA 1	UFC/g o mL	1000 - 10000	SI
Número Más Probable de Coliformes Totales/	ISO 4831:2006 ^	<3	NO APLICA	NO APLICA	NMP/g o mL	<3 - 11	SI
Número Más Probable de Coliformes Fecales	ISO 7251:2005 ^	<3	NO APLICA	NO APLICA	NMP/g o mL	<3	SI
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021/Amd 1:2023 Acreditado.	<100	+/- 1	REGLA 1	UFC/g o mL	<100	SI
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	ISO 21527-2:2008 Acreditado.		+/- 1	REGLA 1	UFC/g o mL	100 - 500	
Búsqueda de Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020 Acreditado.	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	/ 25 g o mL	Ausente	SI
Recuento de Bacillus cereus	ISO 7932:2004/Amd 1:2020 Acreditado.	<100	+/- 2	REGLA 1	UFC/g o mL	100 - 1000	SI
INTERPRETACION DE RESULTADO "AUN NO ES POSIBLE EMITIR EL CONCEPTO DE LA NORMA: Decreto 616/06. Cap.5. Art.19 -Leche en polvo-"							
BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.							
REVISO: DIRECTOR TECNICO				APROBO: GERENTE			

<div>F-EC-001</div> <div>REVISION 09</div> <div>FECHA DE ACTUALIZACION</div> <div>2024-05-08</div>	<div>INFORME DE ANALISIS</div>	<div><div>Biotrends LABORATORIOS</div><div>ONAC ACREDITADO</div></div> <div>ISO/IEC 17025:2017 15-LAB-050</div>
<div>Observaciones</div> <div><div>-En Biotrends Laboratorios S.A.S contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 15-LAB-050, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017</div><div>-Los resultados son validos unicamente para el ítem analizado.</div><div>-Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.</div><div>-El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el símbolo (+).</div><div>-Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.</div><div>PARA TODOS LOS INFORMES Y TIPOS DE INFORMES EMITIDOS POR BIOTRENDS:</div><div>-Los informes emitidos por Biotrends Laboratorios S.A.S. no implican la aprobación, aceptación, admisión, aval o cualquier afirmación similar por parte del ICA (Instituto Colombiano Agropecuario), ONAC (Organismo Nacional de Acreditación de Colombia, IDEAM (Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales) u otros entes regulatorios.</div><div>-Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe</div><div>- U = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.</div><div>-Regla de decisión 1= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, NO está influenciado por la incertidumbre del ensayo.</div><div>-Regla de decisión 2= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, está influenciado por la incertidumbre del ensayos.</div><div>-* Parametro no requerido en especificacion</div><div>-** Parametro no solicitado por el cliente</div><div>-Los métodos de ensayo marcados con ^ no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.</div></div> <div>Autorizan:</div> <div>BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S</div>		
<div>BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.</div>		
<div>REVISO: DIRECTOR TECNICO</div>	<div>APROBO: GERENTE</div>	

<div>F-EC-001</div> <div>REVISION 09</div> <div>FECHA DE ACTUALIZACION</div> <div>2024-05-08</div>	<div>INFORME DE ANALISIS</div>	<div><div>Biotrends LABORATORIOS</div><div>ONAC ACREDITADO</div></div> <div>ISO/IEC 17025:2017 15-LAB-050</div>
<div><div>FERNANDO MURCIA Director Técnico</div></div> <div>FIN DEL INFORME</div>		
<div>BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.</div>		
<div>REVISO: DIRECTOR TECNICO</div>	<div>APROBO: GERENTE</div>	

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

OFICIO COMISORIO No. 7303-0856-24

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

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
COSMOLAC SAS	CL 12 No 37-19 BR LA PAZ ZIPAQUIRA-CUNDINAMARCA

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados DEL 08 AL 12 DE ABRIL DEL 2024, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol ^(*)	Dependencia
JOSE AIMER VALENCIA OROZCO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
ROMAN DARIO ABRIL SANTISTEBAN	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

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

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

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 de la Dirección de Operaciones sanitarias con número telefónico 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo <https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php>.

Contáctenos en: Teléfonos: (601) 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 Chat de WhatsApp: 312 327 9505 Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:



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

Dado en la ciudad de Bogotá, el día 05 DE ABRIL DEL 2024


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

Recibido por

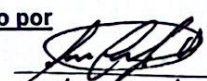
Firma

Nombre

Cédula

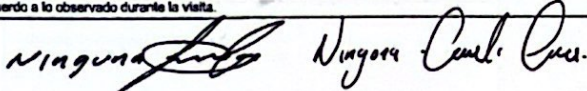
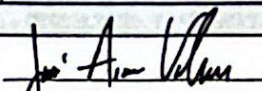
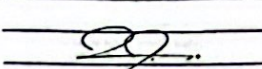
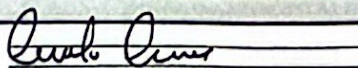
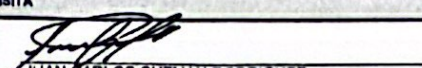
Cargo

Fecha


Juan Carlos Guzman
80 550 525
Jefe de planta
09-04-2024.

10/04/24 

 <small>Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos</small>	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23	
Ciudad - Departamento	ZIPAQUIRA / CUNDINAMARCA		Fecha	2024-04-09; 2020-04-10
DATOS GENERALES				
Razón social	COSMOLAC SAS			
Dirección	CL 12 No 37-19 BR LA PAZ			
Representante Legal	CAMILA SERRANO FRANCO			
Código inscripción planta	9005820628-1	NIT	900582062-8	
Teléfonos	3204818202	Correo electrónico de notificación judicial; alterno	cosmolac@live.com; camiserrano@hotmail.com; calidad.cosmolac@hotmail.com	
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	Oficio comisario	7303-0858-24	
OBJETIVO DE LA VISITA				
Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo, Denuncia, Toma de muestra con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, y demás reglamentación aplicable.				
DATOS DE PRODUCCIÓN				
No. de empleados	68	Maquillas	ALMACENES ÉXITO S.A.; ALMIN SAS; LA BODEGA ZOMAC SAS; FEDEGAN	
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.4.1 Leches en polvo y cremas de leche en polvo			
	1.4.3 Otros productos con adición de leche en polvo cuyo contenido de la misma no es menor al 20% m/m, distintos a los de 1.4.2			
	1.4.3 Otros productos con adición de leche en polvo cuyo contenido de la misma no es menor al 20% m/m, distintos a los de 1.4.2			
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea		Cantidad producida	Unidad de medida
	LECHE EN POLVO ENTERA		570	l/AÑO
	LECHE EN POLVO ZUCARADA		480	l/AÑO
	ALIMENTO LACTEO EN POLVO		55	l/AÑO
PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia	
	JOSE AMER VALENCIA OROZCO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2	
	ROMAN DARIO ABRIL SANTISTEBAN	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC2	
PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
	CAMILO ANDREY CARO TOBAR	COORDINADOR DE CALIDAD Y DESARROLLO	CC	1.075.677.862
	JUAN CARLOS GUZMAN RODRIGUEZ	JEFE DE PLANTA	CC	80.550.525

		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
		Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23	
Ciudad - Departamento	ZIAPAQUIRA / CUNDINAMARCA		Fecha	2024-04-09; 2020-04-10	
		Acta No.			
DATOS GENERALES					
Razón social	COSMOLAC SAS				
Dirección	CL 12 No 37-19 BR LA PAZ				
RESULTADOS					
Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje	Número de subcategorías evaluadas	3
Subcategoría 1.4.1,1.4.3,1.4.3	74,20	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	SI
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	74,20
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE
Convenciones	(a)	Aceptable	(ar)	Aceptable con requerimientos	(I)
				Inaceptable	(IVC)
					Inspección, vigilancia y control
Exigencias	Subcategoría 1.4.1,1.4.3,1.4.3 1.1-1.3-1.4-1.5-2.3-3.3-3.4-4.2-4.3-5.1-5.8-6.1-6.2-6.4; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, 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 7303-0856-24. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado segundo trimestre, Denuncia Radicado número 20241056793, Toma de muestra Se realiza toma de muestra del producto LECHE EN POLVO ENTERA para dar cumplimiento al Control oficial para establecimientos durante la vigencia 2024. (Dirigido a establecimientos vinculados a IVC); y se incluyen unidades adicionales para el control oficial de CMP en leche. Guía de transporte 25002925. En lo relacionado a la denuncia, se encuentra que el material de empaque del producto LECHE EN POLVO ENTERA en diferentes marcas con registro sanitario RSA-0007502-2019 se encuentra en planta en calidad de retenido; y en trámite para solicitud de agotamiento bajo radicado 20241046535 teniendo en cuenta el volumen de existencias; en la actualidad el producto es envasado bajo el registro sanitario vigente RSA-0029571-2024 de acuerdo a lo observado durante la visita.				
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	 Ningora Cevallos				
PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA					
Firma:					
Nombre:	JOSE AIMER VALENCIA OROZCO				
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO				
Dependencia:	GTT CO2				
Firma:					
Nombre:	ROMAN DARIO ABRIL SANTISTEBAN				
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO				
Dependencia:	GTT OC2				
PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA					
Firma:					
Nombre:	CAMILO ANDREY CARO TOBAR				
Cargo:	COORDINADOR DE CALIDAD Y DESARROLLO				
Documento:	CC 1.075.677.862				
Firma:					
Nombre:	JUAN CARLOS GUZMAN RODRIGUEZ				
Cargo:	JEFE DE PLANTA				
Documento:	CC 80.550.525 80.550.525				
OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS					
Firma:					
Nombre:					
Cargo:					
Documento:					
Firma:					
Nombre:					
Cargo:					
Documento:					

		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
		Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23	
Ciudad - Departamento		ZIQAQUIRA / CUNDINAMARCA		Fecha	2024-04-09; 2020-04-10
DATOS GENERALES					
Razón social		COSMOLAC SAS			
Dirección		CL 12 No 37-19 BR LA PAZ			
Subcategorías		1.4.1;1.4.3;1.4.3			
Línea(s)		LECHE EN POLVO ENTERA,LECHE EN POLVO ZUCARADA,ALIMENTO LACTEO EN POLVO			
CRITERIOS EVALUADOS					
No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	ar	10		El área donde se ubica la plataforma para recepción de leche cruda, y disposición de residuos evidencia disposición de materiales y elementos en desuso.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	ar	5		El acceso de personal hacia el área para almacenamiento de material de envase e insumos se realiza desde zona administrativa directamente.
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		Algunos tramos de las divisiones entre áreas en PVC; y mediacaña piso-pared en diferentes áreas de planta presentan deterioro, fisuras y/o desprendimiento. Tramo de piso en área de CIP presenta deterioro y acabado no sanitario, y algunos otros con deterioro en pintura.
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		Los lavamanos de los servicios sanitarios son de accionamiento manual. Los casilleros evidencian falta de mantenimiento.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5, Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00
No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art. 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1.1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		En su estructura exterior, algunos tramos del evaporador presentan signos de oxidación.
2.4	Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,13
No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	ar	12,5		No se presentan registros de volumen y disposición final de residuos ordinarios y peligrosos

3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6 num 2.1, 5.3, Art 7 num 6.3; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		Puerta anexa a la plataforma de recibo de leche cruda presenta algunas entreluces sin la protección adecuada. El área donde se ubica la plataforma para recepción de leche cruda; y disposición de residuos evidencia disposición de materiales y elementos en desuso. No se ejecutó en tiempos adecuados las acciones correctivas de las observaciones manifestadas por el proveedor de control de plagas
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		El techo, las lámparas y estructuras altas de áreas de almacenamiento de materias primas secas y producto terminado presentan acumulación de material particulado y polvo. Las estibas en madera usadas para el almacenamiento de materias primas secas presentan deficiencias en limpieza.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					12,50
No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		En área de recepción de leche cruda, dentro del tanque de retorno se disponen guantes de trabajo y accesorios de tubería. La estructura de la pulverizadora presenta amarras no sanitarias.
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11; Art. 14 num. 12	ar	16,5		Algunos trabajadores no cuentan con el certificado médico de aptitud para manipular alimentos actualizado.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					6,70
No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8. Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		Los instructivos de algunas pruebas de control no son lo suficientemente claros de acuerdo con las técnicas utilizadas. Los soportes de cumplimiento a las Resoluciones 2906 de 2007 (plaguicidas) y 4506 de 2013 (contaminantes) presentados para la leche cruda; corresponden al año 2022. Se observan incumplimientos a los criterios de aceptación de leche en el parámetro de crioscopia sin observaciones o acciones correctivas
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		El establecimiento no ha implementado el sistema HACCP para dar cumplimiento al Artículo 54 del Decreto 616 de 2006
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					16,00
No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		El programa de muestreo se encuentra en proceso de ajuste en lo relacionado con representatividad del número de muestras y su frecuencia de acuerdo con los volúmenes de producción.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5		No presenta soportes de vida útil de los productos.
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 EN POLVO ENTERA X 760 g marca FRESCAMPO
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					10,88
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					74,20

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23 Página 1 de 2

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD)	ZIPAQUIRA / CUNDINAMARCA 2024-04-10
Nombre del Establecimiento	COSMOLAC SAS
Identificación del Producto	LECHE EN POLVO ENTERA X 760 g MARCA FRESCAMPO

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima.	2	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	2	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	NA	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	

1

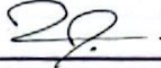
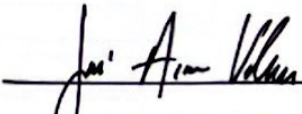
INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
 FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005			
Código: IVC-INS-FM022		Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23 Página 2 de 2
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	0	Las instrucciones de preparación no corresponden para obtener 200 ml como lo recomiendan en la porción
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	RSA-0029571-2024
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	NA	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	2	

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

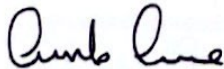
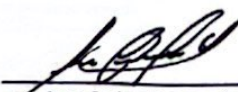
Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias <https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud>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

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

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Roman Darío Abril Santisteban	Nombre	José Almer Valencia Orozco
C.C.	74.369.378	C.C.	1.032.409.785
Cargo	Profesional Universitario	Cargo	Profesional Universitario
Grupo o Dependencia	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 – GTT CO2	Grupo o Dependencia	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 – GTT CO2

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	Camilo Andrey Caro Tobar	Nombre	Juan Carlos Guzmán Rodríguez
C.C.	1.075.677.862	C.C.	80550525
Cargo	Coordinador de Calidad y Desarrollo	Cargo	Jefe de planta

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO PARA LA EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO		
	Código IVC-INS-FM162	Versión 01	Fecha de Emisión 2023-09-22
Ciudad y Fecha	ZIAPAQUIRA / CUNDINAMARCA 2024-04-10		
Razón Social del Establecimiento	COSMOLAG SAS		
NT	900582062-8		
Tipo de Organización (micro/pequeña/mediana/grande) Dec 957 de 2019	PEQUEÑA		
Nombre del Producto	LECHE EN POLVO ENTERA		
Registro/permiso/notificación sanitaria	RSA-0029571-2024		
Presentación Comercial y tipo de empaque	760 g LAMINADO MULTICAPA BOPP		

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

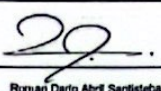
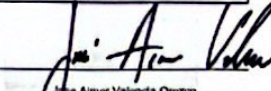
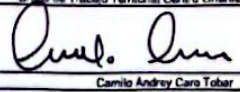
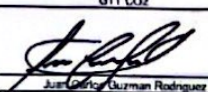
ASPECTOS A EVALUAR

	¿El rotulado del alimento declara tabla de información nutricional y número de porciones?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(l)	Observaciones
1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES	SI	Cumple Parcialmente	1,4,1,8	LOS CUMPLIMIENTOS PARCIALES MENCIONADOS NO AFECTAN LA INOCUIDAD Y NO REPRESENTAN RIESGO AL CONSUMIDOR
	Art. 1 Y 5 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 1 del formato de evaluación e incluya el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			
2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia?	NO		
	Art. 1 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 2 del protocolo y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			
3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque?	NO		
	Art. 3 Res. 2492 de 2022, Art. 17,18,19,20,21 y 22 Res. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 3 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?	NO		
	Art. 23 Y 24 Res. 810 de 2021 y Art. 4 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 4 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			
5. SELLO POSITIVO	¿El alimento incluye sello positivo en el empaque?	NO		
	Art. 33 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 5 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no finalice la inspección.			

Observaciones: NINGUNA

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias <https://resulta.invima.gov.co/44/Pqred/peticiones/solicitud>. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8063. Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Roman Darío Abril Santesteban	Nombre	José Almir Valencia Orango
C.C.	74369378	C.C.	1032409785
Cargo	Profesional Universitario	Cargo	Profesional Universitario
Grupo o Dependencia	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 – GTT CO2	Grupo o Dependencia	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 – GTT CO2
POR PARTE DE LA EMPRESA			
Firma		Firma	
Nombre	Camilo Andrés Caro Tobar	Nombre	Juan Carlos Guzman Rodriguez
C.C.	1075677862	C.C.	80560625
Cargo	Coordinador de Calidad y Desarrollo	Cargo	Jefe de planta

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

Nombre del producto	LECHE EN POLVO ENTERA
---------------------	-----------------------

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

ESPECIFICACIONES DE TABLA DE INFORMACION NUTRICIONAL			
No	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación del requisito	OBSERVACIONES
1.1	El título de la tabla de información nutricional es declarado como "Información Nutricional" o "Datos de Nutrición" o "Información Nutricional" en el tipo de letra y tamaño especificado. Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021.	a	
1.2	Los valores de los nutrientes declaran en la tabla nutricional tienen soporte (análisis de muestras del producto, información de tablas de composición de alimentos, publicaciones, contenido nutricional de los ingredientes utilizados en formulación) (Numeral 10.5 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)	a	
1.3	La información nutricional se presenta en idioma español y si figura en idioma diferente cuenta con rotulo complementario con la traducción e Información requerida, en un recuadro con tamaño mínimo del 25% del área disponible de la impresión de la cara donde se ubique, en color contrastante con el fondo, en un lugar visible de la etiqueta, con información legible en letra Arial o Helvética y su título es acorde a lo dispuesto en el reglamento técnico (Numeral 27.1.1, 27.1.3, 27.1.4 Artículo 27, Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021). La tabla nutricional debe ser de al menos el 15% del área donde se ubique para la carne cruda envasada a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio, únicamente deben declarar el contenido de sodio. Parágrafo 1 artículo 1 Resolución 2492 de 2022 Nota: Para los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase. Parágrafo 2 artículo 1 Resolución 2492 de 2022.	a	
1.4	La declaración de los nutrientes se hace por 100 g/100 ml del alimento y por porción. La tabla nutricional contiene todos los nutrientes de declaración obligatoria así como los opcionales que le aplican en caso de declaración de propiedad nutricional o de salud. En el caso de productos reconstituidos se declarará considerando el producto preparado en condiciones de consumo recomendadas por el fabricante (Numeral 10.1, 10.2; 10.7, 10.8 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)	ar	Los valores declarados en la porción no corresponden a 200 ml ya que el análisis bromatológico esta realizado con base a 100g
1.5	El orden de los nutrientes según corresponda, sus unidades y su estructura son acordes, el tipo de formato es acorde con el área de impresión disponible en la etiqueta (Numeral 28.4 Artículo 28, Artículo 29 y Artículo 30 Resolución 810 de 2021)	a	
1.6	Los nutrientes de declaración obligatoria y opcionales se expresan en unidades y abreviaturas permitidas y con las aproximaciones matemáticas establecidas en la reglamentación sanitaria (Tabla 3 Numeral 10.7 Artículo 10, Tabla 7 Artículo 14, Tabla 1 Artículo 9 Resolución 810 de 2021)(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)	ar	El valor de Vitamina D se declara con dos cifras decimales
1.7	El número de porciones por empaque esta declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento. El tamaño de la porción declarada en la etiqueta debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas. Se realiza declaración de medida casera. (Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)	a	
<p>Nota: Diligencie la columna "evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: Identifique la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; Identifique las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; Identifique la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento; Identifique las Letras N.A. (No aplica) Indica que el aspecto a evaluar no es evaluado o no le aplica.</p>			

EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO

Cumple Parcialmente

Observaciones:	LOS CUMPLIMIENTOS PARCIALES MENCIONADOS NO AFECTAN LA INOCUIDAD Y NO REPRESENTAN ENGAÑO AL CONSUMIDOR
----------------	---

h