

	FICHA TÉCNICA DE LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	Aseguramiento y control de calidad
		Código: QC-F-017
		Fecha: 10-01-23
		Versión: 4
		Pag 1 de 7

1. Identificación del producto	
Nombre genérico	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
No. Registro	Registro Sanitario No. RSA-007053-2018
Marca	EL TREBOL, PACANDE, MERCACENTRO, SUPERMERCADOS POPULAR, CINCO MENOS LA MARAVILLA, ALEGRÍA.
Definición	Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.
Composición:	Leche entera higienizada Estabilizante (Tripolifosfato de sodio)
Descripción del proceso:	Clasificación de la leche (Pruebas de Plataforma análisis fisicoquímicos) Clarificación de la leche (Eliminación de impurezas) Termización Homogenización Proceso UHT Envasado aséptico Embalado Cuarentena Almacenamiento a temperatura ambiente.
2. Especificaciones	
Características sensoriales	Sabor: Lácteo, levemente dulce Olor: Característico lácteo Color: Blanco cremoso Apariencia: Homogénea
Características Fisicoquímicas	Densidad 15/15°C g/m Min. 1.0295 Max. 1.033 Acidez expresada como ácido láctico %m/v Min. 0.13-Max 0.17 Grasa %m/v Mínimo 3.0 Extracto seco total % m/m Mínimo 11.20 Extracto seco desengrasado % m/m Mínimo 8.20 Peroxidasa negativa Fosfatasa negativa Índice crioscópico °C Min. -0.540 Max -0.510
Características microbiológicas	Prueba de esterilidad comercial: después de incubar durante 10 días no presenta crecimiento microbiano a 35°C y 55°C. Nota: Técnica utilizada coloración de Gram NTC 4433:2015.



**FICHA TÉCNICA DE
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT
(UHT) LARGA VIDA**

Aseguramiento y control de calidad

Código: CAL-F-A-04

Fecha: 10-01-23

Versión: 4

Pag 2 de 7

**Características
Especiales**

Parámetro	Especificación 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 BUTÓXIDO	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"		

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



**FICHA TÉCNICA DE
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT
(UHT) LARGA VIDA**

Aseguramiento y control de calidad

Código: CAL-F-A-04

Fecha: 10-01-23

Versión: 6

Pag 3 de 7

3. Características Generales

Presentaciones comerciales	De 200 mL a 1100 mL Paquete: Sixpack (6 unidades x 900 mL), Sixpack (6 unidades x 1100 mL). Caja: 12 unidades x 1000 mL; 12 unidades x 900 mL; 20 unidades x 900 mL, 40 unidades x 400 mL, 80 unidades x 200 mL Multiempaque: Bolsas sixpack
Empaque y rotulado	Bolsa: Lamina coextruido compuesto de siete capas con materiales especiales que brinda una alta barrera de oxígeno, gases y vapor de agua para garantizar el tiempo de vida útil del producto envasado. Multiempaque: Bolsa de polietileno de baja densidad transparente impresa
Embalaje	Caja de cartón corrugado impresa Caja de polietileno inyectado (Canastilla plástica)
Almacenamiento y manejo	El producto es estable organoléptica, física y microbiológicamente, si es conservado en su empaque original. Después de abierto debe refrigerarse, una vez abierto consumase lo antes 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 ambiente.
Distribución	El transporte debe realizarse en vehículos 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.
Vida Útil	Noventa (90) días a partir de la fecha de elaboración y en condiciones normales de almacenamiento. Rotulado con lote y fecha de vencimiento (día/mes/año)



**FICHA TÉCNICA DE
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT
(UHT) LARGA VIDA**

Aseguramiento y control de calidad

Código: CAL-F-A-04

Fecha: 10-01-23

Versión: 6

Pag 4 de 7

**Información
Nutricional**

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 Vaso (200mL)		
Número de porciones por envase: Aprox 4.5 Porciones		
Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción
	62	124
Grasa total	3.1 g	6.2 g
Grasa saturada	1.5 g	3.0 g
Grasa trans	103 mg	206 mg
Carbohidratos totales	5.6 g	11 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	4.6 g	9.3 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	3.0 g	6.0 g
Sodio	53 mg	106 mg
Vitamina A	55 µg ER	110 µg ER
Vitamina D	3.9 µg	7.8 µg
Hierro	0.21 mg	0.41 mg
Calcio	120 mg	241 mg
Zinc	0.52 mg	1.0 mg

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.

Número de porciones por envase:

- Presentación de 200 mL: Aprox 1 Porción
- Presentación de 400 mL: Aprox 2 Porciones
- Presentación de 900 mL: Aprox 4.5 Porciones
- Presentación de 1000 mL: Aprox 5 Porciones
- Presentación de 1100 mL: Aprox 5.5 Porciones

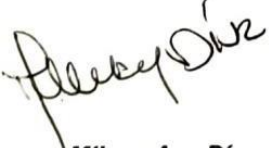
Planta productora

Fabricado por:
Industria Lechera del Huila INDUHUILA S.A Cra 6 # 27-81 Neiva, Huila
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
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

	FICHA TÉCNICA DE LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA		Aseguramiento y control de calidad
			Código: CAL-F-A-04
			Fecha: 10-01-23
			Versión: 6
			Pag 5 de 7
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 719 de 2015	Ministerio de salud y protección social	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.	Mar-15
Resolución 683 de 2012	Ministerio de salud y protección social	Por medio del cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con los alimentos y bebidas para consumo humano.	Mar-12
Resolución 4142 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 metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.	Dic-12
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 4506 de 2013	Ministerio de salud y protección social	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.	Oct-2013
NTC 4433:2015	Icontec	Esta norma establece el procedimiento para determinar si los alimentos envasados en	Feb-2015

	FICHA TÉCNICA DE LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA		Aseguramiento y control de calidad
			Código: CAL-F-A-04
			Fecha: 10-01-23
			Versión: 6
			Pag 6 de 7
		envases o bolsas, herméticamente cerrados, cumplen con los requisitos de esterilización comercial a los que se sometieron y se aplica a todos aquellos alimentos catalogados como comercialmente estériles, cuando se desee comprobar esta condición o cuando los datos del proceso no estén disponibles o no sean satisfactorios.	
Elaboró	Revisó	Aprobó	Fecha de Emisión
 Diana M. Álvarez M Ing. Alimentos	 Milena Aya Díaz Esp. Desarrollo organizacional	 Eduardo Bautista Castañeda Gerente	Feb-2025

INFORME DE ENSAYO N° FQ-16834-25

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: Leche ultra alta temperatura UAT (UHT) entera larga vida el trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2025-12-13	FECHA DE RECEP. LAB.:	2025-12-15
FECHA DE VENCIMIENTO:	2026-03-13	FECHA DE ANALISIS:	2025-12-15
PRESENTACIÓN:	Bolsa de polietileno	FECHA DE INFORME:	2025-12-22
CANTIDAD:	2 unidades x 1000 mL	ENTREGADO POR:	Mensajería
LOTE No:	13 12 25 08:54 B4	T° RECEP. (IN SITU/LAB):	24,3°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
Densidad 15/15°C (Ensayo no acreditado)	AOAC 925.22 Ed. 22:2023 Modificado (Gravimetría)	1,0318	g/mL	N.A	1.0295-1.0330	NO APLICA	CONFORME
Acidez (Expresado como Ácido Láctico) (Ensayo no acreditado)	AOAC 947.05. Ed. 22:2023 (Volumetría)	0,13	g A. Lactico/100 ml	N.A	0.13-0.17 g A. Lactico/100 ml	NO APLICA	CONFORME
Proteína (Ensayo no acreditado)	P-LF-100 según ISO 1871:2009, versión 04 Fecha de actualización 2023- 02-02	3,0	g/100 g	N.A	Mín. 2,9 g/100 g	NO APLICA	CONFORME
Fosfatasa (Ensayo no acreditado)	; P-LF-028 Método de ensayo para análisis cualitativos. Revisión 04 (Cualitativo con p-Nitrofenilfosfato);	Negativa	No Aplica	N.A	Negativa	NO APLICA	CONFORME
Peroxidasa (Ensayo no acreditado)	P-LF-028 Método de ensayo para análisis cualitativos. Revisión 04 (Cualitativo con guayacol)	Negativa	No Aplica	N.A	Negativa	NO APLICA	CONFORME
Extracto Seco Total (Ensayo no acreditado)	AOAC 990.20. Ed. 22:2023 (Gravimetría)	12,26	g/100 g	N.A	Min 11.20 g/100 g	NO APLICA	CONFORME
Extracto Seco Desengrasado (Ensayo no acreditado)	AOAC 990.21 Ed. 22:2023 (Cálculo matemático)	9,41	g/100 g	N.A	Min 8.20 g	NO APLICA	CONFORME
Grasa (Ensayo no acreditado)	AOAC 989.05 Ed 22: 2023 (Gravimetría)	3,35	g/100 ml	N.A	Min 3.0 g/100 ml	NO APLICA	CONFORME

OBSERVACIONES

- (2) Especificación para Leche UAT (UHT) Entera.
- Resultado de grasa en (g/100 g): 3,25.
- (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: Decreto 616: 2006 - Leche
- (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 item de ensayo (fecha de producción, fecha de vencimiento, presentación, lote y proveedor) son responsabilidad estricta del cliente, quien los suministra.

Revisado: INGRID C.	Aprobado: MAYRA Q. N.
---------------------	-----------------------

INFORME DE ENSAYO N° FQ-16834-25

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

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

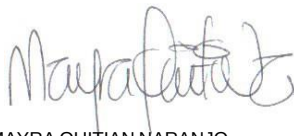
INFORMACIÓN ITEM DE ENSAYO

DESCRIPCIÓN ITEM DE ENSAYO: Leche ultra alta temperatura UAT (UHT) entera larga vida el trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2025-12-13	FECHA DE RECEP. LAB.:	2025-12-15
FECHA DE VENCIMIENTO:	2026-03-13	FECHA DE ANALISIS:	2025-12-15
PRESENTACIÓN:	Bolsa de polietileno	FECHA DE INFORME:	2025-12-22
CANTIDAD:	2 unidades x 1000 mL	ENTREGADO POR:	Mensajería
LOTE No:	13 12 25 08:54 B4	T° RECEP. (IN SITU/LAB):	24,3°C
PROVEEDOR:	Industria Lechera del Huila S.A	RECOLECTADO POR:	El Cliente

INFORME FÍSICOQUÍMICO

- 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.
- Ensayo tercerizado: Proteína


MAYRA QUIÑAN NARANJO
DIRECTORA TÉCNICA


INGRID CARABALI
COORDINADOR FÍSICOQUÍMICO
TP: PQ-2528

FIN DEL INFORME DE ENSAYO

INFORME DE ENSAYO N° MI-16833-25

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: Leche ultra alta temperatura UAT (UHT) entera larga vida el trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2025-12-8	FECHA DE RECEP. LAB.:	2025-12-15
FECHA DE VENCIMIENTO:	2026-03-8	FECHA DE ANALISIS:	2025-12-16
PRESENTACIÓN:	Bolsa de polietileno	FECHA DE INFORME:	2025-12-23
CANTIDAD:	2 unidades x 1000 mL	ENTREGADO POR:	Mensajería
LOTE No:	8 12 25 08:54 B4	T° RECEP. (IN SITU/LAB):	23,3°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
Crecimiento en Anaerobiosis a 55°C (Ensayo no acreditado)	NTC 4433:2015	Ausente	No Aplica	N.A	Ausente	NO APLICA	CONFORME
Crecimiento en Aerobiosis a 55°C (Ensayo no acreditado)	NTC 4433:2015	Ausente	No Aplica	N.A	Ausente	NO APLICA	CONFORME
Crecimiento en Anaerobiosis a 35°C (Ensayo no acreditado)	NTC 4433:2015	Ausente	No Aplica	N.A	Ausente	NO APLICA	CONFORME
Crecimiento en Aerobiosis a 35°C (Ensayo no acreditado)	NTC 4433:2015	Ausente	No Aplica	N.A	Ausente	NO APLICA	CONFORME

OBSERVACIONES

- (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: Decreto 616/2006 Leche UHT
- (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 mesofilos y no Recuento de heterotrofos, 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: ANGIE C.

Aprobado: MAYRA Q. N.

INFORME DE ENSAYO N° MI-16833-25

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: Leche ultra alta temperatura UAT (UHT) entera larga vida el trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2025-12-8	FECHA DE RECEP. LAB.:	2025-12-15
FECHA DE VENCIMIENTO:	2026-03-8	FECHA DE ANALISIS:	2025-12-16
PRESENTACIÓN:	Bolsa de polietileno	FECHA DE INFORME:	2025-12-23
CANTIDAD:	2 unidades x 1000 mL	ENTREGADO POR:	Mensajería
LOTE No:	8 12 25 08:54 B4	T° RECEP. (IN SITU/LAB):	23,3°C
PROVEEDOR:	Industria Lechera del Huila S.A	RECOLECTADO POR:	El Cliente

INFORME MICROBIOLÓGICO

-Ensayo tercerizado: Crecimiento en Aerobiosis a 35°C , Crecimiento en Anaerobiosis a 35°C , Crecimiento en Aerobiosis a 55°C , Crecimiento en Anaerobiosis a 55°C

Mayra Quiñan Naranjo

MAYRA QUIÑAN NARANJO
DIRECTORA TECNICA

FIN DEL INFORME DE ENSAYO

Revisado: ANGIE C.

Aprobado: MAYRA Q. N.

INFORME DE ENSAYO N° FQ-16834-25

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: Leche ultra alta temperatura UAT (UHT) entera larga vida el trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2025-12-13	FECHA DE RECEP. LAB.:	2025-12-15
FECHA DE VENCIMIENTO:	2026-03-13	FECHA DE ANALISIS:	2025-12-15
PRESENTACIÓN:	Bolsa de polietileno	FECHA DE INFORME:	2025-12-22
CANTIDAD:	2 unidades x 1000 mL	ENTREGADO POR:	Mensajería
LOTE No:	13 12 25 08:54 B4	T° RECEP. (IN SITU/LAB):	24,3°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
Densidad 15/15°C (Ensayo no acreditado)	AOAC 925.22 Ed. 22:2023 Modificado (Gravimetría)	1,0318	g/mL	N.A	1.0295-1.0330	NO APLICA	CONFORME
Acidez (Expresado como Ácido Láctico) (Ensayo no acreditado)	AOAC 947.05. Ed. 22:2023 (Volumetría)	0,13	g A. Lactico/100 ml	N.A	0.13-0.17 g A. Lactico/100 ml	NO APLICA	CONFORME
Proteína (Ensayo no acreditado)	P-LF-100 según ISO 1871:2009, versión 04 Fecha de actualización 2023- 02-02	3,0	g/100 g	N.A	Mín. 2,9 g/100 g	NO APLICA	CONFORME
Fosfatasa (Ensayo no acreditado)	; P-LF-028 Método de ensayo para análisis cualitativos. Revisión 04 (Cualitativo con p-Nitrofenilfosfato);	Negativa	No Aplica	N.A	Negativa	NO APLICA	CONFORME
Peroxidasa (Ensayo no acreditado)	P-LF-028 Método de ensayo para análisis cualitativos. Revisión 04 (Cualitativo con guayacol)	Negativa	No Aplica	N.A	Negativa	NO APLICA	CONFORME
Extracto Seco Total (Ensayo no acreditado)	AOAC 990.20. Ed. 22:2023 (Gravimetría)	12,26	g/100 g	N.A	Min 11.20 g/100 g	NO APLICA	CONFORME
Extracto Seco Desengrasado (Ensayo no acreditado)	AOAC 990.21 Ed. 22:2023 (Cálculo matemático)	9,41	g/100 g	N.A	Min 8.20 g	NO APLICA	CONFORME
Grasa (Ensayo no acreditado)	AOAC 989.05 Ed 22: 2023 (Gravimetría)	3,35	g/100 ml	N.A	Min 3.0 g/100 ml	NO APLICA	CONFORME

OBSERVACIONES

- (2) Especificación para Leche UAT (UHT) Entera.
- Resultado de grasa en (g/100 g): 3,25.
- (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: Decreto 616: 2006 - Leche
- (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 item de ensayo (fecha de producción, fecha de vencimiento, presentación, lote y proveedor) son responsabilidad estricta del cliente, quien los suministra.

Revisado: INGRID C.	Aprobado: MAYRA Q. N.
---------------------	-----------------------

INFORME DE ENSAYO N° FQ-16834-25

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

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

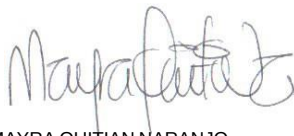
INFORMACIÓN ITEM DE ENSAYO

DESCRIPCIÓN ITEM DE ENSAYO: Leche ultra alta temperatura UAT (UHT) entera larga vida el trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2025-12-13	FECHA DE RECEP. LAB.:	2025-12-15
FECHA DE VENCIMIENTO:	2026-03-13	FECHA DE ANALISIS:	2025-12-15
PRESENTACIÓN:	Bolsa de polietileno	FECHA DE INFORME:	2025-12-22
CANTIDAD:	2 unidades x 1000 mL	ENTREGADO POR:	Mensajería
LOTE No:	13 12 25 08:54 B4	T° RECEP. (IN SITU/LAB):	24,3°C
PROVEEDOR:	Industria Lechera del Huila S.A	RECOLECTADO POR:	El Cliente

INFORME FÍSICOQUÍMICO

- 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.
- Ensayo tercerizado: Proteína


MAYRA QUIÑAN NARANJO
DIRECTORA TÉCNICA


INGRID CARABALI
COORDINADOR FÍSICOQUÍMICO
TP: PQ-2528

FIN DEL INFORME DE ENSAYO

INFORME DE ENSAYO N° MI-16833-25

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: Leche ultra alta temperatura UAT (UHT) entera larga vida el trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2025-12-8	FECHA DE RECEP. LAB.:	2025-12-15
FECHA DE VENCIMIENTO:	2026-03-8	FECHA DE ANALISIS:	2025-12-16
PRESENTACIÓN:	Bolsa de polietileno	FECHA DE INFORME:	2025-12-23
CANTIDAD:	2 unidades x 1000 mL	ENTREGADO POR:	Mensajería
LOTE No:	8 12 25 08:54 B4	T° RECEP. (IN SITU/LAB):	23,3°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
Crecimiento en Anaerobiosis a 55°C (Ensayo no acreditado)	NTC 4433:2015	Ausente	No Aplica	N.A	Ausente	NO APLICA	CONFORME
Crecimiento en Aerobiosis a 55°C (Ensayo no acreditado)	NTC 4433:2015	Ausente	No Aplica	N.A	Ausente	NO APLICA	CONFORME
Crecimiento en Anaerobiosis a 35°C (Ensayo no acreditado)	NTC 4433:2015	Ausente	No Aplica	N.A	Ausente	NO APLICA	CONFORME
Crecimiento en Aerobiosis a 35°C (Ensayo no acreditado)	NTC 4433:2015	Ausente	No Aplica	N.A	Ausente	NO APLICA	CONFORME

OBSERVACIONES

- (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: Decreto 616/2006 Leche UHT
- (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 mesofilos y no Recuento de heterotrofos, 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: ANGIE C.

Aprobado: MAYRA Q. N.

INFORME DE ENSAYO N° MI-16833-25

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: Leche ultra alta temperatura UAT (UHT) entera larga vida el trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2025-12-8	FECHA DE RECEP. LAB.:	2025-12-15
FECHA DE VENCIMIENTO:	2026-03-8	FECHA DE ANALISIS:	2025-12-16
PRESENTACIÓN:	Bolsa de polietileno	FECHA DE INFORME:	2025-12-23
CANTIDAD:	2 unidades x 1000 mL	ENTREGADO POR:	Mensajería
LOTE No:	8 12 25 08:54 B4	T° RECEP. (IN SITU/LAB):	23,3°C
PROVEEDOR:	Industria Lechera del Huila S.A	RECOLECTADO POR:	El Cliente

INFORME MICROBIOLÓGICO

-Ensayo tercerizado: Crecimiento en Aerobiosis a 35°C , Crecimiento en Anaerobiosis a 35°C , Crecimiento en Aerobiosis a 55°C , Crecimiento en Anaerobiosis a 55°C

Mayra Quiñan Naranjo

MAYRA QUIÑAN NARANJO
DIRECTORA TECNICA

FIN DEL INFORME DE ENSAYO

Revisado: ANGIE C.

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 dictaron 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 REGISTRO 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: BOGOTÁ 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 INDUHUILA SA	(La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia) 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>.

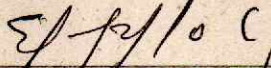
Contáctenos en: Teléfonos: (608) 8681055-8681046 Sede Neiva, (608) 2760771 Sede Ibagué. Chat de WhatsApp: 305 9415291

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 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

 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 Mercacento, 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

 <small>Instituto Venezolano de Vigilancia Alimentaria y Medicinal</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				

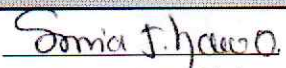
CRITERIOS EVALUADOS					
No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	ar	10		Se observa que el piso del patio para el recibo y 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. Se observa que el piso del patio para el recibo y entrega de leche está en mal estado de mantenimiento. Se observa que algunas paredes (almacenamiento de producto terminado, embalaje) están en mal estado de mantenimiento. Se observa que el área de las unidades sanitarias de hombres NO cuenta con puerta. 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. Se observa que el área de las unidades sanitarias de hombres NO cuenta con puerta. Se observa mala ubicación de Casilleros ("lockers") de hombres. 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

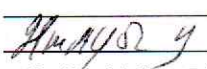
No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art. 18 num. 10, Res. 693 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

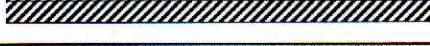
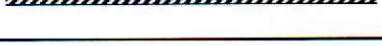
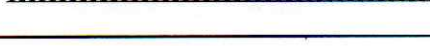
No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 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; 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 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:	

