

HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ AMARILLO

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Nombre del producto: Harina amarilla.

Definición del producto: harina precocida de maíz amarillo para consumo humano.

Marcas: LA SOBERANA, AREPAREPA.

Permiso sanitario: PSA-000210-2016.

Presentación comercial: unidades de 500 g y 1000 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Harina precocida de maíz amarillo libre de conservantes y aditivos, obtenida a partir del endospermo de granos de maíz clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción y molturación o molienda. Utilizada principalmente en la preparación de arepas y otros productos como empanadas, tamales, envueltos, pasteles, etc.

INGREDIENTES

Maíz amarillo 100 %

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:

Color: amarillo homogéneo

Olor: característico

Sabor: característico

Aspecto: polvo homogéneo harinoso sin aglutinación o compactación

Libre de contaminantes extraños y de colores y olores objetables.

Físico- químicas

REQUISITOS	VALORES	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad, en fracción de masa expresada como %	-	13,0
Proteína, en fracción de masa en base seca expresada como %	6,0	-
Grasa, en fracción de masa en base seca expresada como %	-	2,3
Cenizas, en fracción de masa en base seca expresada como %	-	1,2
Índice de absorción de agua (cm ³ /g) a 25°C	4,5	-
Granulometría en % de retención tamiz N° 25 standar	-	1,0
TOXINAS		
Aflatoxinas totales (suma de B1, B2, G1 Y G2), en µg/Kg	-	10,0
Ocratoxina A, en µg/Kg	-	3,0
Deoxinivalenol (DON), en µg/Kg	-	750,0
Zearalenona, en µg/Kg	-	75,0
Fumonisin (suma de B1 y B2), en µg/Kg	-	1000,0
METALES PESADOS		
Plomo expresado como Pb, en mg/Kg	-	0,20
Cadmio expresado como Cd, en mg/Kg	-	0,10



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismos	n	c	m	M
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	0	<10	-
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	0	<100	-
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	1	100	-
Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	3	1	1000	2000
Recuento de <i>Salmonella</i> /25g	3	0	Ausente	-
En donde: n = tamaño de la muestra. c = número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M. m = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad.				

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional	
Tamaño por porción: 1/4 taza (35 g)	
Porciones por envase: 14 aprox.	
Cantidad por porción	
Calorías 130	Calorías de grasa 0
Valor Diario *	
Grasa Total 1 g	2%
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0 g	0%
Carbohidrato total 28 g	9%
Fibra dietaria 2 g	8%
Azúcares 0 g	
Proteína 3 g	6%
Vitamina A: 0%	Vitamina C: 0%
Calcio: 0%	Hierro: 4%
Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

CONDICIONES DEL ETIQUETADO Y EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario para 500 g y 1000 g.

Material: Bolsa de polietileno de baja densidad pigmentado.

Calibre: 2,20 x 10⁻³ y 2,3 x 10⁻³ pulgadas.

Especificaciones del empaque secundario para 500 g y 1000 g.

Material: bolsa de polietileno baja densidad transparente.

Calibre: 1,9 x 10⁻³ y 2,0 x 10⁻³ pulgadas para paquetes de 24 y 20 unidades respectivamente.

Número de unidades por embalaje: fardos de 20 unidades de 1000 g y de 24 unidades de 500 g.





CODIGOS EAN 13

Harina precocida de maíz amarillo La Soberana

500 g: 7702910002084

1000 g: 7702910002107

Harina precocida de maíz amarillo Areparepa

500 g: 7702910002046

1000 g: 7702910002053

VIDA ÚTIL

12 meses, siempre y cuando se sigan las recomendaciones de almacenamiento y transporte mencionadas.

IDENTIFICACION DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

Consumir preferentemente antes de: DD MMM AA L T# # DÍA MES AÑO LOTE.

El lote incluye el # del turno de trabajo y la máquina empacadora. Ej: 12 JUN 16 L 205

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Temperatura: Consérvese en un lugar limpio, seco y fresco; libre de la exposición directa a los rayos solares o fuentes de calor, la humedad, y alejado de agentes contaminantes. Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general.

Una vez esté abierto el producto, debe cerrar muy bien la bolsa si no es consumido por completo. Se recomienda guardar en un recipiente hermético y consumir en el menor tiempo posible.

Recomendaciones de almacenamiento: Se debe almacenar sobre estibas plásticas a una altura mínima de 15 cm del piso y separada de la pared mínimo 60 cm. El sitio de almacenamiento o bodega, debe estar libre de insectos y plagas, así como de productos contaminantes, en ambientes fumigados y controlados.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Transportar en vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación

CONDICIONES DE RECHAZO PARA EL RECIBO DE PRODUCTO

El incumplimiento de uno o más características que se enuncian en la presente ficha técnica y la presencia de plagas, olor, sabor y color objetables, impurezas, grumos, partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente.

PREPARACIÓN

Instrucciones de preparación: Para preparar 3 arepas delgadas:

1. A una taza de agua agregue una taza de harina precocida de maíz.
2. Mezcle bien, añada sal, margarina, mantequilla, y si lo desea queso al gusto.
3. Amase bien hasta lograr una masa suave y sin grumos, deje reposar de 5 a 10 minutos.
4. Arme las arepas según su gusto ya sea manual o con un molde.
5. Áselas en la parrilla o en la plancha a temperatura alta.

REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:

Resolución 2674 del 2013 sobre Buenas Prácticas de Manufactura.

Norma Técnica Colombiana NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización.

Norma Técnica Colombiana NTC 366 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. MAÍZ EN GRANO PARA CONSUMO.





DOCUMENTO
FICHA TÉCNICA HARINA PRECOCIDA DE MAIZ AMARILLO
SOBERANA S.A.S.

Código: DO-MV-29
Versión:02
Página: Página 4 de 4

Resolución 4506 de 2013, "por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones".

Resolución 2671 de 2014 que modifica la resolución 4506 de 2013.

Resolución 5109 de 2005, "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".

Resolución 333 de 2011, "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".

Resolución 683 de 2012, "por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".

Resolución 4143 de 2012, "por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases, y equipamientos plásticos, y elastómericos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
Octubre 24 de 2016	Olga Patricia Duque F. Jefe de Aseguramiento de la Calidad	



DOCUMENTO
FICHA TÉCNICA HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO
SOBERANA S.A.S.

Código: DO-MV-30
Versión: 05
Fecha: 22/10/2019.
Página: Página 1 de 6

HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Nombre del producto: Harina precocida de maíz blanco.

Marcas: LA SOBERANA, AREPAREPA, INKAREPA, GRAN AREPA, MEDALLA DE ORO, EXITO, LA OZ, RINDEAREPA, MI DIA, MORIXE.

Permiso sanitario: PSA-000210-2016.

Presentaciones comerciales:

Paquetes de 500 g por 24 uds

Paquetes de 1000 g por 20 uds

Todas las referencias son empacadas en las siguientes presentaciones:

- Bolsa tipo almohada (cojín) para marcas La Soberana, Areparepa, Rindearepa, Mi Día.
- Bolsa tipo catedral (fondo plano) para marcas Areparepa, Inkarepa, Gran Arepa, Medalla de Oro, Éxito, La Oz, Morixe.

En los siguientes materiales:

- Bolsa Polietileno para marcas La Soberana, Areparepa, Rindearepa, Mi Día, La Oz.
- Bolsa Laminada para marcas Inkarepa, Gran Arepa, Medalla de Oro, Éxito, Surtimax, Morixe.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Harina precocida de maíz blanco libre de conservantes y aditivos, obtenida a partir del endospermo de granos de maíz clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción, laminado, secado y molienda. Utilizada principalmente en la preparación de arepas, productos de panadería y otras preparaciones tales como empanadas, tamales, envueltos, pasteles, etc.

INGREDIENTES

Harina precocida de maíz blanco 100 %.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:

Color: Blanco cremoso homogéneo

Olor: Característico

Sabor: Característico

Aspecto: Polvo homogéneo harinoso sin aglutinación o compactación

Libre de contaminantes extraños y de colores y olores objetables.



DOCUMENTO
FICHA TÉCNICA HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO
SOBERANA S.A.S.

Código: DO-MV-30
Versión: 05
Fecha: 22/10/2019.
Página: Página 2 de 6

Fisicoquímicas:

Humedad en fracción de masa (%):	13.0 % Máximo
Proteína, en fracción de masa en base seca (%):	6.0 % Mínimo
Grasa, en fracción de masa en base seca (%):	2.3 % Máximo
Cenizas, en fracción de masa en base seca (%):	1.2 % Máximo
Índice de absorción de agua (cm ³ /g) a 25°C	4.5 Mínimo
Granulometría en % de retención tamiz N° 25 estándar	1.0 Máximo

Valores de referencia según NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización

Micotoxinas:

Aflatoxinas totales (suma de B1, B2, G1 Y G2), en µg/Kg	4,0 µg/Kg Máximo*
Ocratoxina A, en µg/Kg	3,0 µg/Kg Máximo*
Deoxinivalenol (DON), en µg/Kg	750,0 µg/Kg Máximo*
Zearalenona, en µg/Kg	75,0 µg/Kg Máximo*
Fumonisin (suma de B1 y B2), en µg/Kg	1000,0 µg/Kg Máximo*

*Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos

Metales pesados:

Plomo expresado como Pb, en mg/Kg	0,20 mg/Kg *
Cadmio expresado como Cd, en mg/Kg	0,10 mg/Kg *

*Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismos	n	c	m	M
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	0	<10	-
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	0	<100	-
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	1	100	-
Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	3	1	1000	2000
Recuento de <i>Salmonella</i> /25g	3	0	Ausente	-

n = tamaño de la muestra.

En donde: c = número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.

m = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.

M = índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad.

Valores de referencia según NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización.

CARACTERÍSTICAS DEL MATERIAL DE EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario: Polietileno

Material: Bolsa virgen de polietileno de baja densidad pigmentado.

Calibre: 2,20 x 10⁻³ para referencias de 500g y 2,3 x 10⁻³ pulgadas para referencias de 1000g.

Especificaciones del empaque primario: Laminado

Material: bolsa virgen laminada de polietileno baja densidad más polipropileno biorientado.

Calibre: 2,80 x 10⁻³ pulgadas para unidades de 500g y 1000g.



DOCUMENTO
FICHA TÉCNICA HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO
SOBERANA S.A.S.

Código: DO-MV-30
Versión: 05
Fecha: 22/10/2019.
Página: Página 3 de 6

Especificaciones del empaque secundario.

Material: bolsa virgen de polietileno baja densidad transparente.

Calibre: $1,9 \times 10^{-3}$ y $2,0 \times 10^{-3}$ pulgadas para paquetes de 24 y 20 unidades respectivamente.

Número de unidades por embalaje: fardos de 24 unidades de 500 g y 20 unidades de 1000 g.

	GTIN 13	GTIN 14
BOLSA TIPO ALMOHADADA		
Harina precocida de maíz blanco La Soberana x 500 g x 24 uds:	7702910002077	37702910002078
Harina precocida de maíz blanco La Soberana x 1000 g x 20 uds:	7702910002091	47702910002099
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 500 g x 24 uds:	7702910002015	37702910002016
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 1000 g x 20 uds:	7702910002022	47702910002020
Harina precocida de maíz blanco Rindearepa x 500 g x 24 uds:	7709995002664	37709995002665
Harina precocida de maíz blanco Rindearepa x 1000 g x 20 uds:	7709995002657	47709995002655
Harina precocida de maíz blanco MI Dia x 500 g: 24 uds:	7705946009065	47705946009063
BOLSA TIPO CATEDRAL		
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 500 g x 24 uds:	7702910302221	37702910302222
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 1000 g x 20 uds:	7702910302214	47702910302212
Harina precocida de maíz blanco Inkarepa x 1000 g x 20 uds:	7759473000019	
Harina precocida de maíz blanco Gran Arepa x 1000 g x 20 uds:	7804601443999	
Harina precocida de maíz blanco Medalla de Oro x 500 g x 24 uds:	7701008506787	37701008506788
Harina precocida de maíz blanco Medalla de Oro x 1000 g x 20 uds:	7701008506763	47701008506761
Harina precocida de maíz blanco Exito x 500 g x 24 uds:	7701001091037	17701001091034
Harina precocida de maíz blanco Exito x 1000 g x 20 uds:	7701001091044	17701001091041
Harina precocida de maíz blanco La Oz x 500 g x 24 uds:	7704269107700	17704269107707
Harina precocida de maíz blanco La Oz x 1000 g x 20 uds:	7704269105249	1770426910524
Harina precocida de maíz blanco Morixe x 1000 g x 20 uds:	7790199603368	17790199603365
BOLSA TIPO LADRILLO		
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 500 g x 24 uds:	7702910305185	37702910305186
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 1000 g x 20 uds:	7702910305178	47702910305176

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

La fecha de vencimiento se rotula en los paquetes siguiendo la codificación DIA-MES-AÑO, seguido del lote indicado por la letra L y tres números que indican turno de trabajo y código de la maquina empacadora. Ej.: 12 JUN 20 L 205



DOCUMENTO
FICHA TÉCNICA HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO
SOBERANA S.A.S.

Código: DO-MV-30
Versión: 05
Fecha: 22/10/2019.
Página: Página 4 de 6

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional	
Tamaño por porción: 1/4 taza (35 g)	
Porciones por envase: 14 aprox. (para 500g)	
Porciones por envase: 29 aprox. (para 1000g)	
Cantidad por porción	
Calorías 130	Calorías de grasa 10
Valor Diario *	
Grasa Total 1 g	2%
Grasa saturada 0 g	0%
Grasa trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidrato total 28 g	9%
Fibra dietaria 2 g	8%
Azúcares 0 g	
Proteína 3 g	6%
Vitamina A: 0%	Vitamina C: 0%
Calcio: 0%	Hierro: 4%
Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

PREPARACIÓN

Instrucciones de preparación: Para preparar 3 arepas delgadas:

1. A una taza de agua agregue una taza de harina precocida de maíz.
2. Mezcle muy bien y deje reposar de 3 a 5 minutos.
3. Amase bien hasta lograr una masa suave y sin grumos. Si lo desea, puede agregar a la masa queso rallado.
4. Con las manos húmedas arme las arepas.
5. Áselas en la parrilla o en la plancha a temperatura alta.

POBLACIÓN OBJETIVO

Toda la población.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Consérvese en un lugar limpio, seco y fresco; libre de la exposición directa a los rayos solares o fuentes de calor, la humedad, y alejado de agentes contaminantes. Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general.

Una vez esté abierto el producto, debe cerrar muy bien la bolsa si no es consumido por completo. Se recomienda guardar en un recipiente hermético y consumir en el menor tiempo posible.

Se debe almacenar sobre estibas plásticas a una altura mínima de 15 cm del piso y separada de la pared mínimo 60 cm. El sitio de almacenamiento o bodega, debe estar libre de insectos y plagas, así como de productos contaminantes, en ambientes fumigados y controlados.



DOCUMENTO
FICHA TÉCNICA HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO
SOBERANA S.A.S.

Código: DO-MV-30
Versión: 05
Fecha: 22/10/2019.
Página: Página 5 de 6

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Transportar en vehículo para autorizado para TRANSPORTE DE ALIMENTOS con concepto sanitario vigente, debidamente fumigado, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de insectos o microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del vehículo, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

VIDA ÚTIL

12 meses partir de la fecha de fabricación, siempre y cuando se sigan las recomendaciones de almacenamiento y transporte mencionadas.

ALERGENOS

No contiene alérgenos.

CONDICIONES DE RECHAZO PARA EL RECIBO DE PRODUCTO

El incumplimiento de uno o más características que se enuncian en la presente ficha técnica y la presencia de plagas, olor, sabor y color objetables, impurezas, grumos, partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente y de acuerdo con las políticas de devolución establecidas por Soberana S.A.S.

REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:

Resolución 2674 del 2013 sobre Buenas Prácticas de Manufactura.

Norma Técnica Colombiana NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización.

Norma Técnica Colombiana NTC 366 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. MAÍZ EN GRANO PARA CONSUMO.

Resolución 4506 de 2013, "por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones".

Resolución 2671 de 2014 que modifica la resolución 4506 de 2013.

Resolución 5109 de 2005, "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".

Resolución 333 de 2011, "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".

Resolución 683 de 2012, "por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".

Resolución 4143 de 2012, "por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases, y equipamientos plásticos, y elastómeros y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".

INFORMACIÓN GENERAL

PRODUCIDO POR:

SOBERANA S.A.S

NIT: 811022981-7

Oficina Sede Administrativa: Cr 57 No. 74-80, Tel: (4) 444 39 18. Itagüí, Antioquia.

Planta de producción: Km 1 Vía Ciénaga de Oro, Cereté, Córdoba.



DOCUMENTO
FICHA TÉCNICA HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO
SOBERANA S.A.S.

Código: DO-MV-30
Versión: 05
Fecha: 22/10/2019.
Página: Página 6 de 6

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
22 de Octubre de 2019.	ALEXANDER LEAL ESPITIA Jefe de Aseguramiento de la Calidad	



Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20105699	Nombre producto	HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO, HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ AMARILLO				
Registro Sanitario	PSA-000210-2016	Vencimiento	2028/02/06	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,8110221						
Marcas	AREPAREPA, CHOICE, CUSCO, ÉXITO, GRAN AREPA, INKAREPA, JUANA, LA CRIOLLA, LA OZ, LA SOBERANA, LA VEGA, MAISSÍSIMO, MEDALLA DE ORO, MERCALDAS, MIDÍA, MORIXE, OLIMPICA, QUICKSY, RINDEAREPA, SURTIMAX, TA RIKO, TA'RIKO, UNIDOS, DEL COSTAL, M, M (MENOR PRECIO X UNIDAD MÁS FELICIDAD), MUA, SAVORIA., 24/7, 24/7 (VEINTICUATRO 7), LA MANTUANA						

Datos de Interés

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

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Desde 50 g hasta 50.000 g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	SOBERANA S.A.S. CERETE	Km 1 Via Cerete - Ciénaga de Oro	COLOMBIA	CORDOBA	CERETE	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	SOBERANA S.A.S.	Carrera 57 No. 74-80	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI	juan.loaiza@soberana.com

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



ALIMENTOS HONESTOS PARA TODOS

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

PRODUCTO: Harina precocida de maíz amarillo importado

MARCA: AREPA REPA

REFERENCIA: AREPA REPA AMARILLA × 1000g

CÓDIGO/LOTE: 19OCT23L201-19OCT23L202

FECHA DE EXPEDICIÓN: 27 DE FEBRERO 2023

ANÁLISIS FISCOQUÍMICOS			
CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS	ESPECIFICACIONES	RESULTADOS	MÉTODOS
Humedad (%)	13% máximo	10,11	IN-GS-3.053 V11 2016-12-27
Granulometría (%)	1% máximo en malla 25	0,02	AOAC 965 22 Ed. 18
Aflatoxinas (ppb)	10 ppb máximo	<0,01	USDA – GIPSA 2008-011
Deoxinivalenol (ppb)	750 ppb máximo	<500	USDA – GIPSA 2007-106
Fumonisin (B1+B2)	1000 ppb máximo	<1000	IN-GS 3.500. Cromatografía líquida acoplada a masas
Ocratoxinas (ppb)	3,0 ppb máximo	<2,0	USDA – Mycotoxin Handbook 2015-09-17
Zearelenona (ppb)	75 ppb máximo	<25	USDA – Mycotoxin Handbook 2015
Cenizas (%)	1,20% máximo	1,05	AOAC 923 03.Ed 2016
Carbohidratos (%)	NA	79,24	Cálculos por diferencias de componentes distintos a los carbohidratos.
Proteínas (%)	6,0 mínimo	7,03	AOAC 988.05.Ed 19
Cadmio (mg/Kg)	NA	<0,002	Standard Methods 3120 A, B Inductively coupled plasma (ICP) 22 nd edition 2012, modification.
Plomo (mg/Kg)	0,20 mg/kg máximo	<0,002	Standard Methods 3120 A, B Inductively coupled plasma (ICP) 22 nd edition 2012, modification

TELÉFONO
+(574) 444 3918

DIRECCIÓN:
CRA. 57 NO. 74 - 80 - SECTOR CIUDADELA
DEL VALLE, ITAGÜÍ, ANTIOQUIA, COLOMBIA

WEB:
WWW.SOBERANA.COM.CO





ALIMENTOS HONESTOS PARA TODOS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES	RESULTADOS	MÉTODOS
Detección de <i>Salmonella</i>	Negativo	Negativo	AOAC 967.27 Ed 20 de 2016 / AOAC 2011.03 Ed 20 de 2016 / AOAC 2013.01 Ed 20 de 2016
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> Coagulasa positiva UFC/g	<100	<100	AOAC 975.55 Ed 20 de 2016 / ISO 6888-2 Validación ANFOR tempo.
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> UFC/g	<10	<10	AOAC 2005.03 Ed 20 de 2016
Recuento de <i>Bacillus Cereus</i> UFC/g	100 máximo	<100	AOAC 980.31 Ed 20 de 2016
Recuento de mohos y levadura UFC/g	2.000 máximo	<100	ISO 21527:2008 Equivalente NTC 2698:2009

Tabla 1. Resultados de análisis de harina precocida de maíz, reportados por laboratorio externo certificado. Muestreo realizado en la fecha comprendida del lote solicitado.

RESULTADO DE CALIDAD: la muestra analizada cumple con las especificaciones de la normatividad vigente, por tal razón obtiene una calidad CONFORME.

Los Análisis realizados están basados en los lineamientos establecidos en la Norma Técnica Colombiana NTC 3594 (quinta actualización) Harina precocida Maíz Para Consumo Humano y Resolución 4506 de 2013, niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.

Cordialmente,

Jorge Armando Jiménez Ramos
Líder Aseguramiento de la Calidad
Soberana S.A.S

TELÉFONO
+(574) 444 3918

DIRECCIÓN:
CRA. 57 NO. 74 - 80 - SECTOR CIUDELA
DEL VALLE, ITAGÜÍ, ANTIOQUIA, COLOMBIA

WEB:
WWW.SOBERANA.COM.CO



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

RESOLUCION Nro. 2021000295

Por la cual se Modifica una Resolucion

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

EXPEDIENTE: 20105699 RADICACION: 20201241505 FECHA: 2020/12/16

REGISTRO No.: PSA-000210-2016 VIGENCIA: 2023/03/11

ANTECEDENTES

Mediante resolución No. 2016005235 de 17 de Febrero de 2016 el INVIMA concedió Permiso Sanitario de Alimentos (Medio Riesgo) N° PSA-000210-2016 para FABRICAR Y VENDER el producto: HARINA PRECOCIDA DE MAIZ AMARILLO, HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO marca: MIDÍA, RINDEAREPA, AREPAREPA, LA SOBERANA, LA VEGA, UNIDOS, ÉXITO, SURTIMAX, LA OZ, MERCALDAS, presentación comercial: 500g y 1000g, titular: SOBERANA S.A.S. CERETE con domicilio en CERETE - CORDOBA fabricante: SOBERANA S.A.S. CERETE con domicilio en CERETE - CORDOBA

Mediante Resolución No. 2016011466 del 7 de Abril de 2016, el Invima autorizó: Adición de presentación comercial: 25 kg, 50 kg.

Mediante Resolución No. 2017051517 del 1 de Diciembre de 2017, el Invima autorizó: 1. Adición de ubicación de titular: Carrera 57 No. 74-80 en ITAGUI - ANTIOQUIA.

Mediante Resolución No. 2018029674 de 16 de Julio de 2018, el INVIMA autorizo 1. Adición de marcas comerciales: GRAN AREPA, INKAREPA.

mediante resoluco No. 2019004315 DE 12 de Febrero de 2019 el invima concedio la Adición de la marca comercial: MORIXE.

Mediante Resolución Nro. 2020009931 de fecha 13 de Marzo de 2020 el Invima autorizó: 1. Adicion de la marca comercial : QUICKSY

Que mediante Resolución No. 2020031489 de fecha 21 de septiembre del 2020, el Invima autorizó Modificación al Permiso Sanitario, para el producto antes citado en lo referente a: 1, Adición de marca comercial: LA CRIOLLA, JUANA.

Que mediante radicado No. 20201241505 de fecha 2020/12/16 el Señor(a) Luis Fernando Aristizabal Zuluaga actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

En el sentido de autorizar:

1, Adición de presentaciones comerciales

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió Permiso Sanitario No. PSA-000210-2016 , a favor de TITULAR(ES): SOBERANA S.A.S. con domicilio en ITAGUI - ANTIOQUIA,

En el sentido de autorizar:

1, Adición de las presentaciones comerciales por: 100g, 250g, 2500g.

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

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

Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. El 7 de Enero de 2021

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
CARLOS ALBERTO
ROBLES COCUYAME
Fecha: 2021/01/07
10:31:04 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C.,
Colombia



CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Carrera 10 # 64 - 28 PBX: 2948700 Pagina Web <http://www.invima.gov.co>

<div style="display: inline-block; vertical-align: middle; text-align: center;"> <p>La salud es de todos</p> <p>Minsalud</p> </div>		<p>SECRETARÍA DE SALUD DEL HUILA</p> <p>ACTA GENERAL</p> <p>DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO</p>		<p>SOMOS SOMOS HUILEÑES * GRANDES</p> <p>Gobernación del Huila</p>	
CIUDAD <u>Saladoblanco</u>		FECHA <u>13/05/2025</u>		ACTA N° <u>4F-660-0001</u>	
TIPO DE ESTABLECIMIENTO		Establecimiento Industrial ☐		Puntos de entrada, terminales ☐	
Establecimiento Comercial ☒		Establecimientos de Espectáculo Público ☐		Establecimientos de Diversión Pública ☐	
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD <u>Secretaría de Salud departamental del Huila</u>					
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO					
* CAMPO OBLIGATORIO					
*RAZÓN SOCIAL <u>Corporación Ambiental Cinturon Andino</u>					
*CÉDULA / NIT <u>813613182-8</u>					
*NOMBRE COMERCIAL <u>Corporacion ambiental cinturon Andino</u>					
*DIRECCIÓN <u>Calle 2 N. 1C-76</u>					
*DEPARTAMENTO <u>Huila</u>					
Barrio <u>Ciudad Jardin</u>		Vereda <input type="text"/>		Comuna <input type="text"/>	
Sector <input type="text"/>		Corregimiento <input type="text"/>		Caserio <input type="text"/>	
Otro ☐ Cuál: <input type="text"/>				Localidad <input type="text"/>	
TELÉFONOS <u>313 3409214</u>		CORREO ELECTRÓNICO <input type="text"/>			
CORREO ELECTRÓNICO <u>Ambientalanturandino@gmail.com</u>					
NOMBRE DEL PROPIETARIO <u>Paula Marcela Achury Vargas</u>					
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION		C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐		*Número de documento <u>1007531598</u>	
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL <u>Paula Marcela Achury Vargas</u>					
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION		C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐		*Número de documento <u>1007531598</u>	
CORREO ELECTRÓNICO <u>Ambientalanturandino@gmail.com</u>					
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN <u>Calle 2 N 1C-76</u>					
EL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO AUTORIZA LA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: ☒ SI ☐ NO					
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA <u>Ambientalanturandino@gmail.com</u>					
*DEPARTAMENTO <u>Huila</u>					
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO <u>8:00am a 4:00pm</u>				*MUNICIPIO <u>Saladoblanco</u>	
N° DE EMPLEADOS AFILIADOS RIESGOS PROFESIONALES <u>4</u>				N° DE TRABAJADORES <u>1</u>	
N° DE EMPLEADOS AFILIADOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL <u>4</u>					
CÓDIGO CIUV <u>64721</u> SI ☒ NO ☐		DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD <u>Comercial por menor de productos agrícolas para el consumo en establecimiento</u>			
CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA					
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	dia / mes / año	TIPO DE CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
N° ACTA DE ÚLTIMA VISITA			FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
			DESAVORABLE		
*MOTIVO DE LA VISITA					
PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO ☐ Especifique: <input type="text"/>					
NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO POR					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN					
Cumplimiento (C)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar				
Cumplimiento parcial (CP)	Cuando el establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar				
No cumplimiento (NC)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar				
Crítico (CR)	La casilla "CR" corresponde cuando el incumplimiento del aspecto a verificar sea considerado un riesgo inminente para la salud pública y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe su funcionamiento en condiciones normales				
No Aplica (NA)	Cuando el criterio a evaluar no corresponde a la actividad realizada por el objeto de IVC Nota: (para no afectar calificación de los bloques se diligenciará como Cumple (C) y se indicará en hallazgos las razones por que "no aplica" para el establecimiento vigilado y controlado)				

REVISIÓN DOCUMENTAL

DOCUMENTOS	DOCUMENTADO		OBSERVACIONES
	SI	NO	
Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo (en caso de no contar notificar a dirección territorial Ministerio de Trabajo)	X		
Contrato con gestor de residuos (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental)			N/A
Permiso de vertimientos (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental)			N/A
En caso de requerir de medidas de control, la empresa contratada para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria del área de jurisdicción.	X		

I. CONDICIONES LOCATIVAS, SANITARIAS Y DE SEGURIDAD

1. CONDICIONES LOCATIVAS

ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
1.1 El establecimiento esta ubicado en terreno de fácil drenaje, alejado de botaderos de basura, aguas estancadas, criaderos de insectos y roedores, mataderos, cementerios y, en general, a focos de insalubridad e inseguridad evitar en las zonas de riesgo, que ofrezcan peligro de inundación, erosión (Art 160, 162, 163 Ley 9 de 1979)	5	2.5	0		5
1.2 Las entradas principales a la edificación y a sus ambientes interiores cuentan con fácil acceso (Art 40 Resolución 14861 de 1985)	4	2	0		4
1.3 En el establecimiento los pisos son sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropezos y accidentes, nivelados para facilitar el drenaje (Art 193, 194 Ley 9 de 1979)	4	2	0		4
1.4 En el establecimiento las paredes y techos son sólidos de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales (Art 195 Ley 9 de 1979)	4	2	0		4
1.5 Las redes e instalaciones eléctricas como interruptores, reguladores, lámparas y demás equipos o elementos utilizados para iluminación en áreas específicas están construidas, instaladas, mantenidas, accionadas, señalizadas y protegidas, de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión. (Art 117 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		3
1.6 Las escaleras, rampas, son seguras, cuentan con pasamanos y están revestidas de material antideslizantes. (Art 47 y 48 Resolución 14861 de 1985)	4	2	0		4
1.7 La ventilación es adecuada para el uso. (Art 197 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		3
1.8 La iluminación es suficiente y adecuada en cantidad para su uso. (Art 196 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		3

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

20

La calificación del bloque corresponde al 30 % del total del acta

2. CONDICIONES SANITARIAS

ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
2.1 El establecimiento cuenta con, servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento y en cantidad suficientes para uso de los trabajadores y visitantes (Inodoros y lavamanos). (Art 50 Resolución 14861 de 1985)	10		0		10
2.2 El establecimiento mantiene las condiciones de en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones y equipos documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). (art 207 ley 9 de 1979)	6	3	0		6
2.3 Los elementos y productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados y almacenados.	4	2	0		4

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

20

La calificación del bloque corresponde al 20 % del total del acta

3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

3.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.1.1 El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativo	2	1	0		2
3.1.2 El establecimiento cuenta con suministro y acceso a agua potable (Art 165 Ley 9 de 1979)	4		0		4
3.1.3 Las instalaciones interiores para suministro están diseñadas y construidas para su funcionamiento normal con dotación de servicio continuo y presión suficiente de servicio en todos los sitios de consumo (Art 10 numeral 2 Decreto 1575 de 2007)	2	1	0		2
3.1.4 El establecimiento cuenta con tanques para el almacenamiento de agua potable debidamente protegidos y con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. (Art 10 Decreto 1575 de 2007)	2	1	0		2
3.1.5 El establecimiento realiza semestralmente o cuando este visiblemente sucio el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable, (revisar soportes). (Art 10 Decreto 1575 de 2007)	2	1	0		2

3.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIMIENTOS					C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.2.1	Las aguas residuales generadas por el establecimiento son vertidas al alcantarillado u otro sistema alternativo. (Art 36 Ley 9 de 1979)	2	1	0				2	
3.2.2	Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos están diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable	2	1	0				2	
3.3 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS					C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.3.1	Cuenta con programa para el manejo y gestión integral de sus residuos sólidos documentado e implementado.	2	1	0				2	
3.3.2	El área para el almacenamiento de residuos cumple con condiciones sanitarias	3	1.5	0				3	
3.3.3	Cuenta con recipientes de material rígido que facilita su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y de cumplimiento al código de colores.	2	1	0				2	
3.4 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS					C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.4.1	Existe un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado (Art 201 y Art 593 Ley 09 de 1979)	2	1	0				2	
3.4.2	En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se establecen medidas preventivas para el control y propagación (Art 168 Ley 09 de 79)	5		0				5	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE							30	La calificación del bloque corresponde al 30 % del total del acta	
4 CONDICIONES DE SEGURIDAD-GESTIÓN DEL RIESGO									
ASPECTO A VERIFICAR		C	CP	NC	NA	HALLAZGOS			
4.1	Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado. (Artículo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)	4	2	0					4
4.2	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. (Art 206 Ley 9 de 1979) (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	3	1.5	0					3
4.3	El establecimiento tiene alarma de emergencia. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0					2
4.4	Las escaleras cuentan con cinta antideslizante, franja foto lumínica y pasamanos. (Art 48 Resolución 14861 de 1985)	3	1.5	0					3
4.5	La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	5	2.5	0					5
4.6	Existe botiquín de primeros auxilios. (Art 127 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0					3
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE							20	La calificación del bloque corresponde al 20 % del total del acta	
II. CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES SANITARIAS									
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO			En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como "crítico", independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será de DESFAVORABLE, representación de riesgo inminente a la salud pública con aplicación de medida sanitaria (NC-AMS) y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CORRESPONDIENTE.				
100 %	FAVORABLE	95%-100%							
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	50%-94%							
	DESFAVORABLE	< 49,9%							

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS (AGUA)

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

No se evidencian hallazgos sanitarios.

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte de Establecimiento:

VI. INFORMACIÓN DE TIPO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD/PREVENTIVA SI NO

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ Clausura temporal total | ☐ Decomiso | ☐ Vacunación personas o animales |
| ☐ Clausura temporal parcial | ☐ Destrucción o desnaturalización | ☐ Destrucción o desnaturalización |
| ☐ Suspensión parcial de trabajos o servicios | ☐ Congelación | ☐ Control de insectos u otra fauna nociva o transmisora de enfermedades |
| ☐ Suspensión total de trabajos o servicios | ☐ Captura y observación de animales sospechosos de enfermedades transmisibles | ☐ Desocupación o desalojamiento de establecimientos o vivienda |
| ☐ Aislamiento o internación de personas para evitar la transmisión de enfermedad | | |

N° DEL ACTA DE LA MEDIDA SANITARIA

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE HALLAZGOS

DÍAS HÁBILES PLAZO

FECHA INICIO PLAZO

FECHA LÍMITE DE PLAZO

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia de la lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 13 del mes de mayo del año 2025 en la Ciudad de Sanobblanco.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA: [Firma]
 NOMBRE: Luisa Fernanda Suarez Alro
 CÉDULA: 1082154.427
 CARGO: Ec. Sanecimiento
 INSTITUCIÓN:

FIRMA:
 NOMBRE:
 CÉDULA:
 CARGO:
 INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: [Firma]
 NOMBRE: Paula Manuella Achury V.
 CÉDULA: 1.007.531.598
 INSTITUCIÓN:
 CARGO: Representante legal

FIRMA:
 NOMBRE:
 CÉDULA:
 INSTITUCIÓN:
 CARGO: