19756

GLORIA COLOMBIA	FORMATO CERTIFICADO DE CALIDAD PRODUCTO TERMINADO	
CÓDIGO: FR-CC-346	VERSIÓN: 01	PÁGINA 1 DE 1

PRODUCTO	**BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA TRADICIONAL**
SABOR:	Tradicional
PRESENTACIÓN:	Bolsa x 200 ml
LOTE:	**2190**
FECHA DE ANALISIS:	15 de octubre de 2025
FECHA DE PRODUCCIÓN:	18 de octubre de 2025
FECHA DE VENCIMIENTO:	15 de febrero de 2026

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	METODO
		MINIMO	MÁXIMO		
Grasa	% m/v minimo	2,1	---	2,1%	IT-CC-134 Determinación de grasa en leches por método Gerber NTC 5819
Densidad	g/ml 15ºC/15ºC	1,034	1,036	1,035	IT-CC-198 Determinación de densidad por peso especifico
Acidez	%m/m A. Lactico	0,068	0,08	0,089	IT-CC-127 Determinación de acidez titulable en leches y bebidas lacteas NTC 4978
pH	Unidades de pH	6,65	6,75	6,66	IT-CC-152 Determinación de pH en alimentos NTC 440
Ext. Seco desengrasado	%m/m minimo	8,80	**	9,00%	IT-CC-216 Determinación de Sólidos no grasos NTC6103
Ext. seco total	%m/m minimo	10,90	**	11,10%	IT-CC-123 Determinación de sólidos totales en leches NTC 4979

ANALISIS ORGANOLÉPTICOS

PARAMETRO	METODO	ESPECIFICACIÓN NTC 4433	RESULTADO	CONCEPTO
Olor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Sabor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Color	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Consistencia	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple

ANALISIS MICROBIOLÓGICO RESOLUCION (1407 de 2022)

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL NTC (4433)

Caso	Muestreo Clase	n	c	M
No aplica	2	5	0	No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30 a 35°c y 5 a 10 dias a 55°c

LIBERACION DE MICROBIOLOGIA

NUMERO DE MUESTRA	CODIGO	RESULTADO	OBSERVACIONES
1	L2190IA:12:54	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
2	L2190IB:12:55	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
3	L2190MA:17:54	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
4	L2190MB:17:56	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
5	L2190FB:21:07	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA

LAS MUESTRAS CUMPLEN CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS

LOS RESULTADOS SON VALIDOS UNICAMENTE PARA LAS MUESTRAS ANALIZADAS - LA REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL DEBERA REALIZARSE CON AUTORIZACION ESCRITA DE GLORIA COLOMBIA S.A.S

Natalia Sandoval
Microbiologo de calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

Cristian Socha
Inspector de Aseguramiento
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

19757

GLORIA COLOMBIA	FORMATO CERTIFICADO DE CALIDAD PRODUCTO TERMINADO	
CÓDIGO: FR-CC-346	VERSIÓN: 01	PÁGINA 1 DE 1

PRODUCTO	**BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA SABOR CANELA**
SABOR:	Canela
PRESENTACIÓN:	Bolsa x 200 ml
LOTE:	**2241**
FECHA DE ANALISIS:	28 de octubre de 2025
FECHA DE PRODUCCIÓN:	25 de octubre de 2025
FECHA DE VENCIMIENTO:	22 de febrero de 2026

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	METODO
		MINIMO	MÁXIMO		
Grasa	% m/v minimo	2,1	—	2,1%	IT-CC-134 Determinación de grasa en leches por método Gerber NTC 5819
Densidad	g/ml 15ºC/15ºC	1,034	1,036	1,034	IT-CC-198 Determinación de densidad por peso especifico
Acidez	%m/m A. Lactico	0,068	0,08	0,08	IT-CC-127 Determinación de acidez titulable en leches y bebidas lacteas NTC 4978
pH	Unidades de pH	6,65	6,75	6,66	IT-CC-152 Determinación de pH en alimentos NTC 440
Ext. Seco desengrasado	%m/m minimo	8,80	**	8,8%	IT-CC-216 Determinación de Sólidos no grasos NTC6103
Ext. seco total	%m/m minimo	10,90	**	10,90%	IT-CC-123 Determinación de sólidos totales en leches NTC 4979

ANALISIS ORGANOLÉPTICOS

PARAMETRO	METODO	ESPECIFICACIÓN NTC 4433	RESULTADO	CONCEPTO
Olor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Sabor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Color	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Consistencia	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple

ANALISIS MICROBIOLÓGICO RESOLUCION (1407 de 2022)

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL NTC (4433)

Caso	Muestreo Clase	n	c	M
No aplica	2	5	0	No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30 a 35°c y 5 a 10 dias a 55°c

LIBERACION DE MICROBIOLOGIA

NUMERO DE MUESTRA	CODIGO	RESULTADO	OBSERVACIONES
1	L2241IA20:04	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
2	L2241IB20:32	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
3	L224121:30	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
4	L2241MB21:32	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
5	L2241FB23:51	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA

LAS MUESTRAS CUMPLEN CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS

LOS RESULTADOS SON VALIDOS UNICAMENTE PARA LAS MUESTRAS ANALIZADAS - LA REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL DEBERA REALIZARSE CON AUTORIZACION ESCRITA DE GLORIA COLOMBIA S.A.S

Natalia Sandoval
Microbiologo de calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

Cristian Socha
Inspector de Aseguramiento
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

GLORIA COLOMBIA	FORMATO CERTIFICADO DE CALIDAD PRODUCTO TERMINADO	
CÓDIGO: FR-CC-346	VERSIÓN: 01	PÁGINA 1 DE 1

PRODUCTO	**BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA SABOR CANELA**
SABOR:	Canela
PRESENTACIÓN:	Bolsa x 200 ml
LOTE:	**2244**
FECHA DE ANALISIS:	28 de octubre de 2025
FECHA DE PRODUCCIÓN:	26 de octubre de 2025
FECHA DE VENCIMIENTO:	23 de febrero de 2026

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	METODO
		MINIMO	MÁXIMO		
Grasa	% m/v minimo	2,1	—	2,1%	IT-CC-134 Determinación de grasa en leches por método Gerber NTC 5819
Densidad	g/ml 15ºC/15ºC	1,034	1,036	1,031	IT-CC-198 Determinación de densidad por peso especifico
Acidez	%m/m A. Lactico	0,068	0,08	0,08	IT-CC-127 Determinación de acidez titulable en leches y bebidas lacteas NTC 4978
pH	Unidades de pH	6,65	6,75	6,65	IT-CC-152 Determinación de pH en alimentos NTC 440
Ext. Seco desengrasado	%m/m minimo	8,80	**	8,9%	IT-CC-216 Determinación de Sólidos no grasos NTC6103
Ext. seco total	%m/m minimo	10,90	**	11,00%	IT-CC-123 Determinación de sólidos totales en leches NTC 4979

ANALISIS ORGANOLÉPTICOS

PARAMETRO	METODO	ESPECIFICACIÓN NTC 4433	RESULTADO	CONCEPTO
Olor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Sabor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Color	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Consistencia	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple

ANALISIS MICROBIOLÓGICO RESOLUCION (1407 de 2022)

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL NTC (4433)

Caso	Muestreo Clase	n	c	M
No aplica	2	5	0	No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30 a 35°c y 5 a 10 dias a 55°c

LIBERACION DE MICROBIOLOGIA

NUMERO DE MUESTRA	CODIGO	RESULTADO	OBSERVACIONES
1	L2244IB:00:01	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
2	L2244IA:23:58	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
3	L2244MA:02:21	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
4	L2244FB:04:21	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
5	L2244FA:04:17	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA

LAS MUESTRAS CUMPLEN CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS

LOS RESULTADOS SON VALIDOS UNICAMENTE PARA LAS MUESTRAS ANALIZADAS - LA REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL DEBERA REALIZARSE CON AUTORIZACION ESCRITA DE GLORIA COLOMBIA S.A.S

Natalia Sandoval
Microbiologo de calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

Cristian Socha
Inspector de Aseguramiento
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

1905

GLORIA
COLOMBIA

CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: AVENA CANELA UAT/UHT
MARCA: GLORIA COLOMBIA S.A
Presentación: 200 ml
Lote: 2080
Fecha de Producción: **3 de octubre de 2025** **Fecha de Vencimiento:** 1 de febrero de 2026
Normatividad: Resolución - NTC 5246 de 2004.

ANALISIS AVENA UAT/UHT

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO
		MINIMO	MÁXIMO	
ANALISIS FISICOQUIMICO				
Volumen	ML	200	***	200
Grasa	% m/v	2,1	***	2,1
Densidad	g/ml 15°C/15°C	1,034	1,036	1,034
Acidez	%m/m A. Lactico	0,068	0,1	0,099
Solidos Totales	%	10,9	**	11
PH	20C%	6,50	6,75	6,56
ANÁLISIS MICROBIOLOGICO				
Prueba esterilidad comercial	Incubación 35°C x 10 dias	Satisfactoria		Satisfactoria
	Incubación 55°C x 10 dias	Satisfactoria		Satisfactoria
ORGANOLEPTICOS				
Color		Caracteristico		
Olor		Caracteristico		
Sabor		Caracteristico		
Consistencia		Ligeramente espesa		

Observaciones: Ausencia de sustancias toxicas como neutralizantes, conservantes, cloruros, adulterantes, hipocloritos, formol, peroxido. Libre de residuos de drogas, antibioticos, medicamentos y plaguicidas. Libre de impurezas, insectos, huevos, fragmentos y excretas de roedor.

Concepto : Cumple __X__

Elaborado por:

Natalia Sandoval
Microbiologo de calidad

Derly Torres
Inspector Aseguramiento Calidad

Escaneado con CamScanner

GLORIA COLOMBIA	FORMATO CERTIFICADO DE CALIDAD PRODUCTO TERMINADO	
CÓDIGO: FR-CC-346	VERSIÓN: 01	PÁGINA 1 DE 1

PRODUCTO	**BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA SABOR CANELA**
SABOR:	Canela
PRESENTACIÓN:	Bolsa x 200 ml
LOTE:	**1911**
FECHA DE ANALISIS:	12 de septiembre de 2025
FECHA DE PRODUCCIÓN:	15 de septiembre de 2025
FECHA DE VENCIMIENTO:	10 de enero de 2026

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	METODO
		MINIMO	MÁXIMO		
Grasa	% m/v minimo	2,1	---	2,2%	IT-CC-134 Determinación de grasa en leches por método Gerber NTC 5819
Densidad	g/ml 15ºC/15ºC	1,034	1,036	1,034	IT-CC-198 Determinación de densidad por peso especifico
Acidez	%m/m A. Lactico	0,068	0,08	0,08	IT-CC-127 Determinación de acidez titulable en leches y bebidas lacteas NTC 4978
pH	Unidades de pH	6,65	6,75	6,65	IT-CC-152 Determinación de pH en alimentos NTC 440
Ext. Seco desengrasado	%m/m minimo	8,80	**	11,0%	IT-CC-216 Determinación de Sólidos no grasos NTC6103
Ext. seco total	%m/m minimo	10,90	**	12,80%	IT-CC-123 Determinación de sólidos totales en leches NTC 4979

ANALISIS ORGANOLÉPTICOS

PARAMETRO	METODO	ESPECIFICACIÓN NTC 4433	RESULTADO	CONCEPTO
Olor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Sabor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Color	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Consistencia	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple

ANALISIS MICROBIOLÓGICO RESOLUCION (1407 de 2022)

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL NTC (4433)

Caso	Muestreo Clase	n	c	M
No aplica	2	5	0	No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30 a 35°c y 5 a 10 dias a 55°c

LIBERACION DE MICROBIOLOGIA

NUMERO DE MUESTRA	CODIGO	RESULTADO	OBSERVACIONES
1	L1911IA14:51	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
2	L1911IB14:52	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
3	L1911MA20:30	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
4	L1911FB23:50	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
5	L1911FA23:52	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA

LAS MUESTRAS CUMPLEN CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS

LOS RESULTADOS SON VALIDOS UNICAMENTE PARA LAS MUESTRAS ANALIZADAS - LA REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL DEBERA REALIZARSE CON AUTORIZACION ESCRITA DE GLORIA COLOMBIA S.A.S

Natalia Sandoval
Microbiologo de calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

Cristian Socha
Inspector de Aseguramiento
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 08 de Noviembre de 2025

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-45792
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2025-11-01
Hora toma de muestras	09:05:00
Fecha recepcion de muestras	2025-11-01
Hora recepcion de muestras	09:53:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Santiago Camacho
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-10116-25
Nombre	Croissant con queso
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	24.4 ^{o}C
Temperatura de ingreso	17.7 ^{o}C
Cantidad de muestra	210 g
Lote	258
Fecha de vencimiento	2025-11-20
Fecha de analisis o siembra	2025-11-01

Análisis	Resultado	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	NTC 4458:2018	<10 UFC/g
*Rto de Mohos	<10 UFC/g	ISO 21527/ 2/ 2008	200 UFC/g

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Aliscca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología
Pag. 1 de 1
Fin de informe

1942

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE SABORIZADA ENTERA SABOR VAINILLA
LOTE: 04
PRESENTACIÓN: 200 ml
FECHA DE PRODUCCIÓN: 30/10/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 29/12/25

El presente informe para dar a conocer resultados LECHE SABORIZADA ENTERA (UHT) LARGA VIDA SABOR VAINILLA presentación 200 ml Lote **04** con fecha de vencimiento **29/12/25** dando como resultado:

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS			
MUESTRA	**COLIFORMES TOTALES <93 NMP/g**	**COLIFORMES FECALES <3 NMP/g**	**MOHOS Y LEVADURAS <500 UFC/g**
INICIO	<3	<3	<10
MITAD	<3	<3	<10
FINAL	<3	<3	<10
MITAD	<3	<3	<10
FINAL	<3	<3	<10

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE SABORIZADA ENTERA (UHT) LARGA VIDA SABOR VAINILLA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según El producto cumplía con los parámetros establecidos por la Resolución 1407 del 2022

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS
ESTERILIDAD COMERCIAL satisfactoria
satisfactoria

ANALISIS FISICOQUIMICOS					
ORGANOLEPTICO	**SOLIDOS NO GRASOS 7.0**	**GRASA MIN. 3.0**	**ACIDEZ 0.13-0.16**	**PH 6,50-6,85**	**PEROXIDO**
Característico	7.0	3.0	0.144	6.53	0

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR	PAG 1 DE 1

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

Firma: _____
Diana Paola Carrero.
Líder de Gestion de Calidad.
Pasteurizadora la mejor.

Firma: _____
Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

1976

ANDINA TRAYECTORIA & CALIDAD	PROCESOS ESTRATÉGICOS	PE-01-R-05-1	
	DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO	FECHA 15/08/22	VERSIÓN 3.0
	COMUNICACIONES INTERNAS	Página 1 de 3	

DE : ALEJANDRA MADARIAGA
COORDINADORA DE LABORATORIO
FECHA : 17/10/2025
ASUNTO : INFORME DE CONTROL DE CALIDAD DE LECHE UHT SABOR VAINILLA

El presente informe da a conocer los resultados físico químicos y microbiológicos de **LECHE ENTERA UHT SABOR VAINILLA** con **LOTE 31071002** con fecha de vencimiento 05/01/2026 dando como resultado:

ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS

FECHA DE ANÁLISIS DEL PRODUCTO	ACIDEZ	DENSIDAD	ALCOHOL	GRASA	°BRIX	EBULLICIÓN	PERÓXIDO
07-10-2025	0.13	1.056	NEG	3.2	13	NEG	0.0

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros fisicoquímico.

ESTERILIDAD COMERCIAL EN ALIMENTOS RESOLUCION 1407 DE 2022

MUESTRA 1	
REQUISITOS	**RESULTADO**
Crecimiento en Anaerobiosis a 35°	NO PRESENTA CRECIMIENTO
Crecimiento en Anaerobiosis a 55°	NO PRESENTA CRECIMIENTO
Crecimiento en Aerobiosis a 35°	NO PRESENTA CRECIMIENTO
Crecimiento en Aerobiosis a 55°	NO PRESENTA CRECIMIENTO

La muestra #1 analizada el **07/10/2025** es **SATISFACTORIA** el día **17/10/2025** para la prueba de esterilidad comercial sugerida, bajo la **RESOLUCION 1407 DE 2022, NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO DESPUES DE 10 DIAS DE INCUBACION A 35°C Y 55°C.**
Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada.

MUESTRA 2	
REQUISITOS	**RESULTADO**
Crecimiento en Anaerobiosis a 35°	NO PRESENTA CRECIMIENTO
Crecimiento en Anaerobiosis a 55°	NO PRESENTA CRECIMIENTO
Crecimiento en Aerobiosis a 35°	NO PRESENTA CRECIMIENTO
Crecimiento en Aerobiosis a 55°	NO PRESENTA CRECIMIENTO

La muestra #2 analizada el **07/10/2025** es **SATISFACTORIA** el día **17/10/2025**para la prueba de esterilidad comercial sugerida, bajo la **RESOLUCION 1407 DE 2022, NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO DESPUES DE 10 DIAS DE INCUBACION A 35°C Y 55°C**.
Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada.

MUESTRA 3	
REQUISITOS	**RESULTADO**
Crecimiento en Anaerobiosis a 35°	NO PRESENTA CRECIMIENTO
Crecimiento en Anaerobiosis a 55°	NO PRESENTA CRECIMIENTO
Crecimiento en Aerobiosis a 35°	NO PRESENTA CRECIMIENTO
Crecimiento en Aerobiosis a 55°	NO PRESENTA CRECIMIENTO

La muestra #3 analizada el **07/10/2025** es **SATISFACTORIA** el día **17/10/2025**para la prueba de esterilidad comercial sugerida, bajo la **RESOLUCION 1407 DE 2022, NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO DESPUES DE 10 DIAS DE INCUBACION A 35°C Y 55°C**.
Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada.

MUESTRA 4	
REQUISITOS	**RESULTADO**
Crecimiento en Anaerobiosis a 35°	NO PRESENTA CRECIMIENTO
Crecimiento en Anaerobiosis a 55°	NO PRESENTA CRECIMIENTO
Crecimiento en Aerobiosis a 35°	NO PRESENTA CRECIMIENTO
Crecimiento en Aerobiosis a 55°	NO PRESENTA CRECIMIENTO

La muestra #4 analizada **07/10/2025** es **SATISFACTORIA** el día **17/10/2025**para la prueba de esterilidad comercial sugerida, bajo la **RESOLUCION 1407 DE 2022, NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO DESPUES DE 10 DIAS DE INCUBACION A 35°C Y 55°C**.
Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada.

MUESTRA 5	
REQUISITOS	**RESULTADO**
Crecimiento en Anaerobiosis a 35°	NO PRESENTA CRECIMIENTO
Crecimiento en Anaerobiosis a 55°	NO PRESENTA CRECIMIENTO
Crecimiento en Aerobiosis a 35°	NO PRESENTA CRECIMIENTO
Crecimiento en Aerobiosis a 55°	NO PRESENTA CRECIMIENTO

La muestra #5 analizada el **07/10/2025** es **SATISFACTORIA** el día **17/10/2025**para la prueba de esterilidad comercial sugerida, bajo la **RESOLUCION 1407 DE 2022, NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO DESPUES DE 10 DIAS DE INCUBACION A 35°C Y 55°C**.
Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada.

19766

Alejandra Madariaga S.

ALEJANDRA MADARIAGA SUAREZ
BACTERIOLOGA
COORDINADORA DE LABORATORIO
ANDINA S.A EN REORGANIZACIÓN
NIT. 807004000-6

"FIN DEL INFORME"

1967

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524966

Fecha de emisión: 2025-11-08

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC S.A.S - INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S
Nit	901133289-0
Direccion	VIA GUATIGUARA BG LT EL PARAÍSO
Ciudad	PIEDECUESTA
Responsable	Luis Javier Orozco Tovar
Cargo	Gerente
Tel/Fax	+573012737646
E-mail	asistente@finatta.com,calidad@finatta.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC S.A.S
Fecha y Hora	2025-10-31 - 23:17:00
Cadena Custodia	22936
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Muffin sabor vainilla		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-11-01	**No. de Muestra**	2524966
Fecha de análisis	2025-11-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	30/10/25	**Fecha Vencimiento (+)**	18/11/25
Fecha Elaboración (+)	30/10/25	**Proveedor (+)**	No aplica
Cantidad	100 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	No aplica	**Observaciones**	Finatta

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524966

Fecha de emisión: 2025-11-08

5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

INFORME DE RESULTADOS INF-MB-52302

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE: LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	**NIT/CC:** 9013899080	**CONTACTO:** Jessica Sarmiento	**CIUDAD:** Girón
DIRECCIÓN: Carrera 16 # 59-79 Bodega 1 - Esmeralda Girón/Santander	**TÉLEFONO:** 3204081018	**CORREO:** calidadmolpan1@gmail.com / molpansas@gmail.com	**CRONOGRAMA DE MUESTREO:** No registra

INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA

REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 11939

SOLICITANTE: Jessica Sarmiento	**MUESTRA TOMADA POR BIALAB:** SI	**RESPONSABLE:** JOAN SEBASTIAN ESPARZA BAEZ	**SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA:** Planta de producción - área producto terminado
PROTOCOLO DE TOMA: BL-RE-POEMB01	**FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA:** 2025-11-01 08:10:00	**FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA:** 2025-11-01, 10:06:00	**TEMPERATURA DE LA TOMA °C:** No aplica / No registra
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: 2025-11-01	**TEMPERATURA DE RECIBO °C:** 20.30	**FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS:** 2025-11-06	**FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME:** 2025-11-06
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada		**OBSERVACIONES** Ninguna	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA No: MB-52302	**TIPO DE MUESTRA** ALIMENTO	**LOTE** 04112025	**CANTIDAD DE MUESTRA** 100 g	**PROVEEDOR** No aplica/No registra
FECHA DE PRODUCCIÓN 2025-11-01	**FECHA DE VENCIMIENTO** 2025-12-04	**TIPO DE EMPAQUE** Presentación Comercial	**MODO DE CONSERVACIÓN** Ambiente	**ENVASE** No aplica/No registra
CONDICIONES ESPECIFICAS: Ninguna		**DESCRIPCIÓN:** Galleta de chips de chocolate Momento de toma: No Aplica		

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	NORMA DE REFERENCIA	RESULTADO	INCERTIDUMBRE (U)	CONFORMIDAD	REGLA DE DECISIÓN	ESPECIFICACIÓN VALOR MAXIMO ACEPTABLE	FUENTE DE LA ESPECIFICACIÓN
RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI (ACREDITADO)	ISO 16649-2:2001	Menor a 10 UFC/g	No Aplica	No Aplica	No Aplica	m Menor a 10 UFC/g	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022
RECUENTO DE MOHOS (AW INFERIOR O IGUAL A 0,95) (ACREDITADO)	ISO 21527-2:2008	Menor a 40 UFC/g	±2	No Aplica	No Aplica	M 200 UFC/g	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022
ANALISTA AMB003							

Revisó

VALENTINA ARDILA CARREÑO
MICROBIOLOGO ANALISTA

Autorizó

Lesly Dayanna Herrera Rodríguez
DIRECTOR TECNICO (E)

Firmante digital: Lesly Dayanna Herrera Rodriguez
Fecha:6/11/2025 13:23:47 -05:00

Complemento del informe. Términos.
Incertidumbre (U). U corresponde al valor de incertidumbre expandida para un valor de k = 2, con un nivel de confianza de aproximadamente 95%.
Información suministrada por el cliente: El asterisco (*) antepuesto en cualquier dato del encabezado del informe indica que es información suministrada por el cliente

Condición de acreditación. En Bolívar Industrial Ambiental Laboratorios S.A.S, contamos con acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de acreditación 21-LAB-053, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Los parámetros que incluyen la palabra "ACREDITADO" hacen parte del alcance de la acreditaciòn ONAC vigente . Los parámetros que no estén acompañados de la palabra "ACREDITADO", no hacen parte del alcance de acreditación ONAC vigente.

Conformidad:
El laboratorio otorgará conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con la REGLA DE DECISIÓN NO BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido. Regla 3 (Conforme, condicional): En este caso, aunque el valor por sí mismo es menor (o dentro de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es mayor a la especificación. Regla 4 (No conforme, condicional): Similar a la Regla 3, pero en este caso, aunque el valor por sí mismo es mayor (o fuera de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es menor a la especificación. La conformidad es condicional para las reglas 3 y 4, por tanto, el cliente deberá tomar la decisión final de otorgar o no la conformidad.
El laboratorio otorgara conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con REGLA DE DECISIÓN BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido.

Nota aclaratoria. Estos resultados se relacionan solamente con la muestra recibida y sometida a ensayo en las instalaciones de BIALAB SAS, la cual fue entregada al Laboratorio bajo las condiciones de toma de muestra del cliente o por BIALAB en las instalaciones del cliente, según aplique. Los resultados se aplican a la muestra cómo se recibió. Cuando el laboratorio no ha sido responsable de la etapa de toma, para el caso en que la muestra ha sido suministrada por el cliente, BIALAB SAS no se responsabiliza de la información proporcionada por el mismo que pueda afectar a la validez de los resultados. El plazo límite para presentar observaciones a estos resultados es de 10 días posteriores a la entrega del informe; pasado este tiempo se procederá con la disposición final de la muestra (para las que no aplique disposición final inmediata). Para peticiones, quejas y solicitudes de información, comuníquese al correo electrónico calidad@bialab.co o a la línea telefónica 607 6654665. Sin la aprobación del laboratorio, BIALAB SAS, no se debe reproducir el informe de resultados, excepto, cuando se reproduzca en su totalidad, está prohibido usar el símbolo de acreditado de ONAC. Sin firma digital autorizada de BIALAB este informe no tendrá validez.

FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

POWER BY Tryton | PRESIK

PIPPO	CERTIFICADO DE ANALISIS DE CALIDAD PRUEBA DE ESTERIDAD COMERCIAL Y ANALISIS FISICOQUIMICO	Código: CI-RE-041 Fecha: 05 de marzo 2025
	ALIMENTOS PIPPO S.A.S. NIT: 900031833-6 – TELEFONO: (1) 6498970 VEREDA FLORES PARQUE AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUNDINAMARCA	Versión: 4 Página: 1 de 1

PRODUCTO	Codigo No:
BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMIDESCREMADO SABOR FRESA POR 200 ML	330

LOTE	FECHA DE PRODUCIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO
YF330	3-oct-25	31-dic-25

EMPAQUE: EMPAQUE FLEXIBLE DE POLIETILENO, COEXTRUIDO DE BAJA DENSIDAD.			
NOMBRE LABORATORIO: LABORATORIO DE ANÁLISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLÓGICO ALIMENTOS PIPPO S.A.S.			
DIRECCIÓN LABORATORIO: VEREDA FLORES PARQUE AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUNDINAMARCA			
DIRECCIÓN TOMA DE MUESTRA: VEREDA FLORES PARQUE AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUNDINAMARCA			
RESPONSABLE TOMA DE MUESTRA: CALIDAD	TELEFONO: (601) 6498970		
NUMERO DE MUESTRAS: 11 UNIDADES * 200 mL	TEMPERATURA MUESTRA: 20,5ºC		
FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	3-oct-25	FECHA RECEPCION DE LA MUESTRA:	3/10/2025
FECHA DE ANÁLISIS:	3-oct-25	FECHA DE INFORME:	20/10/2025
HORA:	9:33:32 p. m.		

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL

ANALISIS	METODO DE REFERENCIA RESOLUCIÓN 02310/86	ESPECIFICACIÓNES Min. Salud.	RESULTADOS
Crecimiento en Anaerobiosis (35°C)	NTC 4433:2015 Esterilidad Comercial en Alimentos	Ausente	Ausente
Crecimiento en Aerobiosis (35°C)	NTC 4433:2015 Esterilidad Comercial en Alimentos	Ausente	Ausente
Crecimiento en Anaerobiosis (55°C)	NTC 4433:2015 Esterilidad Comercial en Alimentos	Ausente	Ausente
Crecimiento en Aerobiosis (55°C)	NTC 4433:2015 Esterilidad Comercial en Alimentos	Ausente	Ausente

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANALISIS	METODO DE REFERENCIA	ESPECIFICACIÓN	RESULTADOS
Grasa	AOAC 2000.18 (Gerber)	Mín. 1.5	2,3
Sólidos Lácteos No Grasos (%m/m)	Cálculos por Diferencia	Min. 7.0	15,60
Acidez Titulable Total (Ácido láctico g/100g)	AOAC 947.05.Ed 19.2012	0.70 – 1.50	0,75
Fosfatasa alcalina (sin unidades)	P-LT-028 METODO DE ENSAYO: ANÁLISI CUALITATIVO Revisión03 (CUALITATIVO (P-NITROFENIL FOSFATO)	Negativa	Negativa
Densidad (g/mL)	AOAC 925.22 Ed 20:2016 (Picnómetria)	1.050-1.070	1,060

CONCLUSIONES – CONCEPTO

La muestra recibida y analizada en el laboratorio según Resolución 1407 de 2022 tiene concepto Microbiológico	*CONFORME*
La muestra recibida y analizada en el laboratorio según Resolución 02310 de 1986 tiene concepto Fisicoquímico	*CONFORME*

OBSERVACIONES:
PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DE ESTE DOCUMENTO SIN AUTORIZACION

DIANA LIZET PIZA A
DIRECTOR DE CALIDAD
ALIMENTOS PIPPO S.A.S

Powered by CamScanner

9792

PIPPO	CERTIFICADO DE ANALISIS DE CALIDAD PRUEBA DE ESTERIDAD COMERCIAL Y ANALISIS FISICOQUIMICO	Código: CI-RE-041
		Fecha: 05 de marzo 2025
	ALIMENTOS PIPPO S.A.S. NIT: 900031833-6 – TELEFONO: (1) 6498970 VEREDA FLORES PARQUE AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUNDINAMARCA	Versión: 4
		Página: 1 de 1

PRODUCTO	Codigo No:
BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMIDESCREMADO SABOR MELOCOTON POR 200 ML	329

LOTE	FECHA DE PRODUCIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO
YM329	3-oct-25	31-dic-25

EMPAQUE: EMPAQUE FLEXIBLE DE POLIETILENO, COEXTRUIDO DE BAJA DENSIDAD.			
NOMBRE LABORATORIO: LABORATORIO DE ANÁLISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLÓGICO ALIMENTOS PIPPO S.A.S.			
DIRECCIÓN LABORATORIO: VEREDA FLORES PARQUE AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUNDINAMARCA			
DIRECCIÓN TOMA DE MUESTRA: VEREDA FLORES PARQUE AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUNDINAMARCA			
RESPONSABLE TOMA DE MUESTRA: CALIDAD		TELEFONO: (601) 6498970	
NUMERO DE MUESTRAS: 11 UNIDADES * 200 mL		TEMPERATURA MUESTRA: 20,5ºC	
FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	3-oct-25	FECHA RECEPCION DE LA MUESTRA:	3/10/2025
FECHA DE ANÁLISIS:	3-oct-25	FECHA DE INFORME:	27/10/2025
HORA:	7:39:30 p. m.		

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL

ANALISIS	METODO DE REFERENCIA RESOLUCIÓN 02310/86	ESPECIFICACIÓNES Min. Salud.	RESULTADOS
Crecimiento en Anaerobiosis (35°C)	NTC 4433:2015 Esterilidad Comercial en Alimentos	Ausente	Ausente
Crecimiento en Aerobiosis (35°C)	NTC 4433:2015 Esterilidad Comercial en Alimentos	Ausente	Ausente
Crecimiento en Anaerobiosis (55°C)	NTC 4433:2015 Esterilidad Comercial en Alimentos	Ausente	Ausente
Crecimiento en Aerobiosis (55°C)	NTC 4433:2015 Esterilidad Comercial en Alimentos	Ausente	Ausente

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANALISIS	METODO DE REFERENCIA	ESPECIFICACIÓN	RESULTADOS
Grasa	AOAC 2000.18 (Gerber)	Mín. 1.5	2,3
Sólidos Lácteos No Grasos (%m/m)	Cálculos por Diferencia	Min. 7.0	13,85
Acidez Titulable Total (Ácido láctico g/100g)	AOAC 947.05.Ed 19.2012	0.70 – 1.50	0,74
Fosfatasa alcalina (sin unidades)	P-LT-028 METODO DE ENSAYO: ANÁLISI CUALITATIVO Revisión03 (CUALITATIVO (P-NITROFENIL FOSFATO)	Negativa	Negativa
Densidad (g/mL)	AOAC 925.22 Ed 20:2016 (Picnómetria)	1.050-1.070	1,053

CONCLUSIONES – CONCEPTO

La muestra recibida y analizada en el laboratorio según Resolución 1407 de 2022 tiene concepto Microbiológico	*CONFORME*
La muestra recibida y analizada en el laboratorio según Resolución 02310 de 1986 tiene concepto Fisicoquímico	*CONFORME*

OBSERVACIONES:
PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DE ESTE DOCUMENTO SIN AUTORIZACION

DIANA LIZET PIZA A
DIRECTOR DE CALIDAD
ALIMENTOS PIPPO S A S

Powered by CamScanner

	CERTIFICADO DE ANALISIS DE CALIDAD PRUEBA DE ESTERIDAD COMERCIAL Y ANALISIS FISICOQUIMICO	Código: CI-RE-041
		Fecha: 05 de marzo 2025
	ALIMENTOS PIPPO S.A.S. NIT: 900031833-6 – TELEFONO: (1) 6498970 VEREDA FLORES PARQUE AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUNDINAMARCA	Versión: 4
		Página: 1 de 1

PRODUCTO	Codigo No:
	341

BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMIDESCREMADO SABOR FRESA POR 200 ML

LOTE	FECHA DE PRODUCIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO
YF341	20-oct-25	17-ene-26

EMPAQUE: EMPAQUE FLEXIBLE DE POLIETILENO, COEXTRUIDO DE BAJA DENSIDAD.			
NOMBRE LABORATORIO: LABORATORIO DE ANÁLISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLÓGICO ALIMENTOS PIPPO S.A.S.			
DIRECCIÓN LABORATORIO: VEREDA FLORES PARQUE AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUNDINAMARCA			
DIRECCIÓN TOMA DE MUESTRA: VEREDA FLORES PARQUE AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUNDINAMARCA			
RESPONSABLE TOMA DE MUESTRA: CALIDAD		TELEFONO: (601) 6498970	
NUMERO DE MUESTRAS: 11 UNIDADES * 200 mL		TEMPERATURA MUESTRA: 20,5ºC	
FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	20-oct-25	FECHA RECEPCION DE LA MUESTRA:	20/10/2025
FECHA DE ANÁLISIS:	20-oct-25	FECHA DE INFORME:	7/11/2025
HORA:	8:17:43 a. m.		

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL

ANALISIS	METODO DE REFERENCIA RESOLUCIÓN 02310/86	ESPECIFICACIÓNES Min. Salud.	RESULTADOS
Crecimiento en Anaerobiosis (35°C)	NTC 4433:2015 Esterilidad Comercial en Alimentos	Ausente	Ausente
Crecimiento en Aerobiosis (35°C)	NTC 4433:2015 Esterilidad Comercial en Alimentos	Ausente	Ausente
Crecimiento en Anaerobiosis (55°C)	NTC 4433:2015 Esterilidad Comercial en Alimentos	Ausente	Ausente
Crecimiento en Aerobiosis (55°C)	NTC 4433:2015 Esterilidad Comercial en Alimentos	Ausente	Ausente

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANALISIS	METODO DE REFERENCIA	ESPECIFICACIÓN	RESULTADOS
Grasa	AOAC 2000.18 (Gerber)	Mín. 1.5	2,3
Sólidos Lácteos No Grasos (%m/m)	Cálculos por Diferencia	Min. 7.0	15,60
Acidez Titulable Total (Ácido láctico g/100g)	AOAC 947.05.Ed 19.2012	0.70 – 1.50	0,75
Fosfatasa alcalina (sin unidades)	P-LT-028 METODO DE ENSAYO: ANÁLISI CUALITATIVO Revisión03 (CUALITATIVO (P-NITROFENIL FOSFATO)	Negativa	Negativa
Densidad (g/mL)	AOAC 925.22 Ed 20:2016 (Picnómetria)	1.050-1.070	1,060

CONCLUSIONES – CONCEPTO

La muestra recibida y analizada en el laboratorio según Resolución 1407 de 2022 tiene concepto Microbiológico	*CONFORME*
La muestra recibida y analizada en el laboratorio según Resolución 02310 de 1986 tiene concepto Fisicoquímico	*CONFORME*

OBSERVACIONES:
PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DE ESTE DOCUMENTO SIN AUTORIZACION

DIANA LIZET PIZA A.
DIRECTOR DE CALIDAD
ALIMENTOS PIPPO S.A.S

1994

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524998

Fecha de emisión: 2025-11-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S
Nit	901267569-3
Direccion	CRA 7 N 8 35 Brr Santa Ana
Ciudad	FLORIDABLANCA
Responsable	Daniela Jaimes
Cargo	Calidad
Tel/Fax	+573166211191
E-mail	Calidadjuniorsas@gmail.com,bladijunior20@gmail.com, Joserueda2818@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S
Fecha y Hora	2025-11-01 - 10:01:00
Cadena Custodia	22945
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pan con sabor a coco		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-11-01	**No. de Muestra**	2524998
Fecha de análisis	2025-11-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	01/11/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	21/11/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	200	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).

Carrera 22 N° 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524998

Fecha de emisión: 2025-11-07

6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.1

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

Edgar Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

19776

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 08 de Noviembre de 2025

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-45792
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2025-11-01
Hora toma de muestras	09:05:00
Fecha recepcion de muestras	2025-11-01
Hora recepcion de muestras	09:53:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Santiago Camacho
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-10115-25
Nombre	Merengue
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	24.4 °C
Temperatura de ingreso	17.7 °C
Cantidad de muestra	210 g
Lote	61
Fecha de vencimiento	2026-03-03
Fecha de analisis o siembra	2025-11-01

Análisis	Resultado	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	NTC 4458:2018	<10 UFC/g
*Rto de Mohos	<10 UFC/g	ISO 21527/ 2/ 2008	200 UFC/g

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Aliscca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. Estos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada. los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología
Pag. 1 de 1
Fin de informe

19777

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 11 de Octubre de 2025

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-45655
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2025-10-06
Hora toma de muestras	09:10:00
Fecha recepcion de muestras	2025-10-06
Hora recepcion de muestras	09:50:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Brandon Foronda
Procedencia	Planta de producción Panificadora
Codigo de muestra	MC-9085-25
Nombre	Merengue
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	26.0 °C
Temperatura de ingreso	24.8 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	87
Fecha de vencimiento	2026-01-31
Fecha de analisis o siembra	2025-10-06

Análisis	Resultado	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	NTC 4458:2018	<10 UFC/g
*Rto de Mohos	<10 UFC/g	ISO 21527/ 2/ 2008	200 UFC/g

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Aliscca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología
Pag. 1 de 1
Fin de informe

1978

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-1248-25

Nombre	**CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS**		
Dirección	Calle 36 No 27-71 Of. 719	Fecha toma de muestra	2025-noviembre-04
Responsable	Claudia Quiñones	Fecha de recepción	2025-noviembre-04
Teléfono	315 9267220	Fecha de análisis	2025-noviembre-04
Procedimiento de muestreo	Puntual	Fecha de informe	2025-noviembre-08
Descripción de la muestra	Brownie con cobertura de chocolate x 90g	Lote: 331125	
Muestra No	AE-MB1248	FV: 27/11/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	40	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrito del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M.
Director Técnico

1929

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2524005

Fecha de emisión: 2025-10-27

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-22 - 16:37:00
Cadena Custodia	22693
Motivo Toma	Acción correctiva
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Agua vita		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-22	**No. de Muestra**	2524005
Fecha de análisis	2025-10-23	**Matriz**	AGUA ENVASADA
Lote (+)	17 10 25	**Temperatura**	3.2 °C
Fecha Elaboración (+)	NE	**Fecha Vencimiento (+)**	17/DIC/2025
Cantidad	500 mL	**Proveedor (+)**	N/A
Empaque	Bolsa plástica	**Área**	N/A
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Coliformes*	SM 9222J	UFC/100mL	0	< 1	CUMPLE
E. coli*	SM 9222J	UFC/100mL	0	< 1	CUMPLE
Pseudomonas aeruginosa*	SM 9213 E	UFC/100mL	0	< 1	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.

19760

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2524005

Fecha de emisión: 2025-10-27

8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:
Valores de referencia según: RESOLUCIÓN 1407/2022 - 4.3

PROCESA:

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

QuimiProyectos s.a.s.
Laboratorio de Análisis de Aguas

Ensayos confiables y oportunos

INFORME DE RESULTADOS

SOLICITUD No.: 25-0920-5315-1
[1]CLIENTE: SYSTEM WATER JOBS S.A.S
[1]INFORMACION DEL CLIENTE: CL 52 A 34 C 60 BRR CAMPO ALEGRE
FECHA DE EMISION DEL INFORME: 2025-11-07
[1]FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA: 2025-11-05
FECHA Y HORA DE RECEPCION: 2025-11-05 : 16 h 15
[1]NOMBRE DE LA MUESTRA: AGUA ARTIKA 350 mL - LOTE: 1755 - FV: 04-12-25
[1]MATRIZ DE LA MUESTRA: AGUA ENVASADA
[1]SITIO DE TOMA DE LA MUESTRA: SYSTEM WATER JOBS S.A.S

[1]CÓDIGO DE LA MUESTRA: 1F1M
[1]MUESTRA TOMADA POR: SOLICITANTE
[1]PLAN DE MUESTREO: SOLICITANTE
[1]METODO DE MUESTREO: MUESTREO SIMPLE

PARÁMETRO	*NORMA*	*MÉTODO*	*RESULTADO*	*UNIDADES*	*RESOLUCIÓN 12186/1991 [4]*	*FECHA DE ENSAYO*
Alcalinidad pH 8,3	S.M. 2320 B Ed.23	Titulométrico	**0**	mg $CaCO_3$/L	N/A	2025-11-05
Alcalinidad Total	S.M. 2320 B Ed.23	Titulométrico	**27,2**	mg $CaCO_3$/L	N/A	2025-11-05
Calcio	S.M. 3500-Ca B Ed.23	Titrimétrico con EDTA	**7,40**	mg Ca/L	N/A	2025-11-06
Cloro Residual Libre	S.M. 4500-Cl G Ed.23	Colorimétrico con DPD	**0,50**	mg Cl_2/L	0,5-1,0	2025-11-05
Cloruros	S.M. 4500-Cl- B Ed.23	Argentométrico	**14,0**	mg Cl/L	250	2025-11-06
Color	S.M. 2120 C Ed.23	Espectrofotométrico	**<5**	UC	15	2025-11-05
Conductividad a 25,1 °C	S.M. 2510 B Ed.23	Electrométrico	**102**	µs/cm	N/A	2025-11-05
Dureza Cálcica	S.M. 3500-Ca B Ed.23	Titrimétrico con EDTA	**18,4**	mg $CaCO_3$/L	N/A	2025-11-06
Dureza Magnésica	S.M. 3500-Mg B Ed.23	Cálculo	**7,60**	mg $CaCO_3$/L	N/A	2025-11-06
Dureza Total	S.M. 2340 C Ed.23	Titrimétrico con EDTA	**26,0**	mg $CaCO_3$/L	150	2025-11-06
pH a 25,2 °C	S.M. 4500-H+ B Ed.23	Electrométrico	**7,83**	Unidades de pH	6,5-9,0	2025-11-05
Turbiedad	S.M. 2130 B Ed.23	Nefelométrico	**0,55**	UNT	2	2025-11-05
Coliformes Totales	S.M. 9222 J Ed.23	Filtración por Membrana	**0**	UFC/100ml	0	2025-11-05
Escherichia coli	S.M. 9222 J Ed.23	Filtración por Membrana	**0**	UFC/100ml	N/A	2025-11-05
Pseudomonas aeruginosa	NTC 5594:2008	Filtración por Membrana	**0**	UFC/100ml	0	2025-11-05
Recuento de Heterótrofos	S.M. 9215 B Ed.23	Placa Vertida	**0**	UFC/ml	100	2025-11-05

S.M Standard Methods for Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF 23rd. (N/A):No Aplica. [1]:Descargo de responsabilidad por datos suministrados por el cliente. (4):Valores máximos permisibles.

OBSERVACIONES: Los parámetros analizados se encuentran dentro de los valores Físicos, Químicos y Microbiológicos aceptables, según la Res. 12186/91 para la calidad del agua potable tratada con destino al consumo humano.

"Estos resultados se aplican a la muestra como se recibió y son válidos únicamente para la muestra analizada. Cualquier reproducción parcial requiere la autorización de QuimiProyectos S.A.S. "

Aprobó: _____

MARTHA CECILIA PATIÑO SOCHA
Directora Técnica de Laboratorio
Química. Matrícula Profesional: PQ-1426

"FIN DEL INFORME"

Dirección: Cra 24 No. 36-15 Bucaramanga - Colombia.
Teléfono: 6342917 Celular: 318 516 5913 - 318 707 7371
quimiproyectoslab@gmail.com
direccion@quimiproyectos.com
www.quimiproyectos.com
NIT. 900.500.779-9

19782

Bucaramanga, 10 de noviembre de 2025

Señor
CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
Representante Legal
Consorcio As Santander 2026

Referencia: Contrato CO1.PCCNTR.8258066 de 2025, cuyo objeto es: "SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DE SANTANDER".

Asunto: Entrega de muestras de productos Ración Industrializada RI para la contingencia, Menús de contingencia del 1 al 5. Ejecución del 10 al 14 de noviembre.

Cordial saludo.

De acuerdo a lo estipulado en el contrato, el cual cita que "El operador debe entregar semanalmente durante la ejecución del contrato, en las instalaciones de la Secretaría de Educación del Departamento de Santander y a la interventoría del Programa, una muestra de cada menú del complemento alimentario en la modalidad industrializada, así como una muestra de cada producto panificado correspondiente al complemento alimentario JM/JT, de acuerdo con los gramajes establecidos para cada grado de escolaridad de conformidad con cada uno de los niveles según lo establecido en la Resolución 335 del 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), que diariamente de lunes a viernes serán entregados en la semana siguiente para el consumo de los beneficiarios en las sedes educativas oficiales, con el correspondiente análisis microbiológico de liberación que lo habilita como apto para el consumo humano"; hacemos entrega de la muestra física de los alimentos que componen la Ración Industrializada de la siguiente manera: 1 muestra de cada producto por nivel educativo.

Se anexa a continuación consolidado por producto, con su marca, lote, fecha de vencimiento, registro sanitario, presentación y registro fotográfico, así como los respectivos resultados microbiológicos, dando así cumplimiento con lo pactado.

Atentamente,

SERGIO ENRIQUE DELGADO
Representante Legal
CONSORCIO 82-M SANTANDER
NIT. 901.982.909-0

19783

SANTANDER 82M CONSORCIO

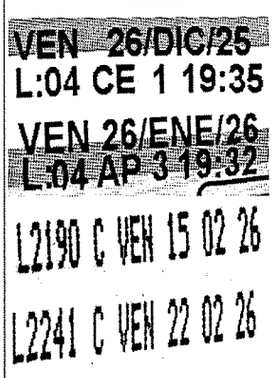
LISTADO DE PRODUCTOS – SEMANA CONTINGENCIA

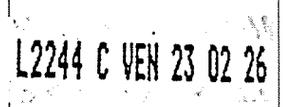
(SEMANA 7 DE EJECUCIÓN, DEL 10 AL 14 DE NOVIEMBRE)

MENU CONTINGENCIA 1

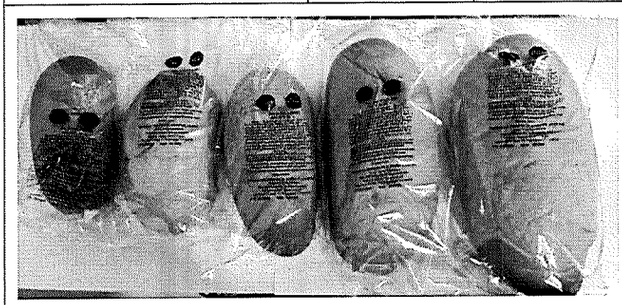
NOMBRE - FABRICANTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	GRAMAJE	VIDA ÚTIL	REGISTRO SANITARIO
BEBIDA CON LECHE UHT LARGA VIDA ENTERA CON AVENA, TRADICIONAL, CANELA – LA MEJOR, GLORIA COLOMBIA	04 04	26/DIC/2025 26/ENE/2026	200 ml	120 días	RSA-0017457-2022
	2190 2241 2244	15/02/2026 22/02/2026 23/02/2026			RSA-0030319-2024

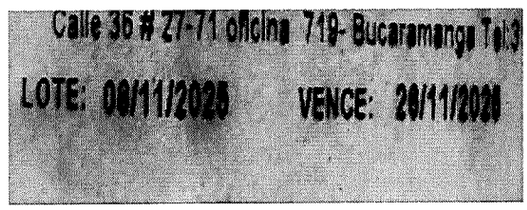




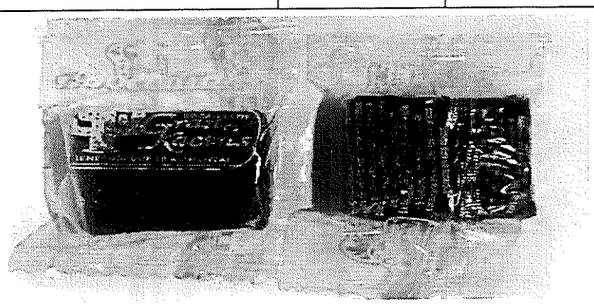


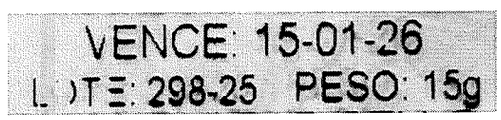
NOMBRE - FABRICANTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	GRAMAJE	VIDA ÚTIL	REGISTRO SANITARIO
PAN SABOR A QUESO – INDUSTRIAS DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S	06/11/2025	26/11/2025	40 g – 50 g – 60 g – 80 g – 100 g	20 días	NSA-0011112-2021

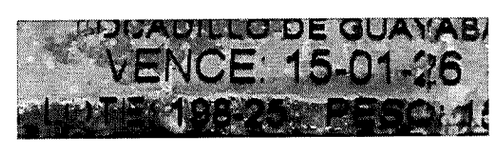




NOMBRE - FABRICANTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	GRAMAJE	VIDA ÚTIL	REGISTRO SANITARIO
BOCADILLO DE GUAYABA – GRAN KACTUS	298-25	15-01-26	15 g	8 meses	NSA-000573-2016
	198-25	15-01-26			







Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel – Bucaramanga
Teléfono 321 2566496
E-mail: 82msantander@gmail.com

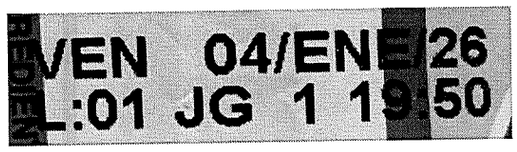
1958

MENU CONTINGENCIA 2

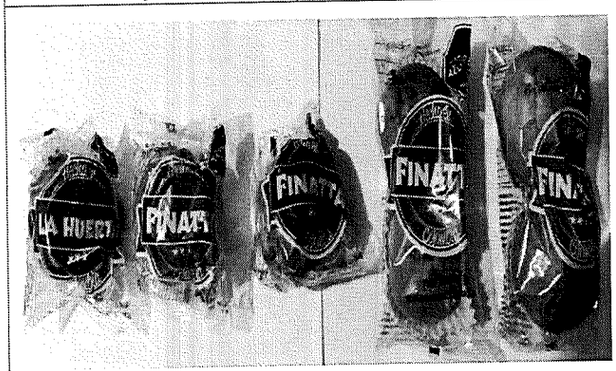
NOMBRE - FABRICANTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	GRAMAJE	VIDA ÚTIL	REGISTRO SANITARIO
LECHE SABORIZADA ENTERA UAT (UHT) SABOR A FRESA – LA MEJOR	01	04/ENE/2026	200 ml	90 días	RSA-0022230-2022

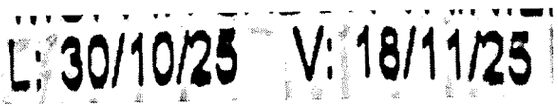






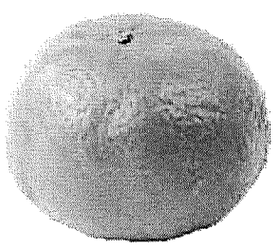
NOMBRE - FABRICANTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	GRAMAJE	VIDA ÚTIL	REGISTRO SANITARIO
MUFFIN SABOR A VAINILLA – LA HUERTA HC S.A.S / FINATTA	30/10/25	18/11/2025	40 g - 50 g - 60 g - 80 g - 100 g	20 días	NSA-005239-2018





*Queda pendiente resultado microbiológico definitivo para el lote 30/10/25

NOMBRE - FABRICANTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	GRAMAJE	VIDA ÚTIL	REGISTRO SANITARIO
FRUTA MANDARINA	NA	NA	143 g – 171 g	NA	NA

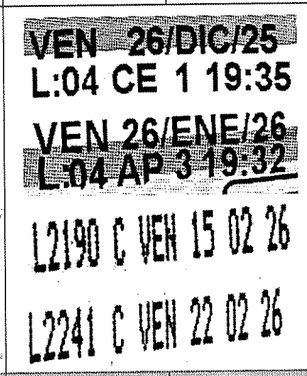


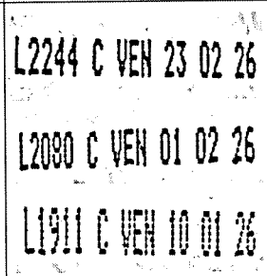
19785

MENU CONTINGENCIA 3

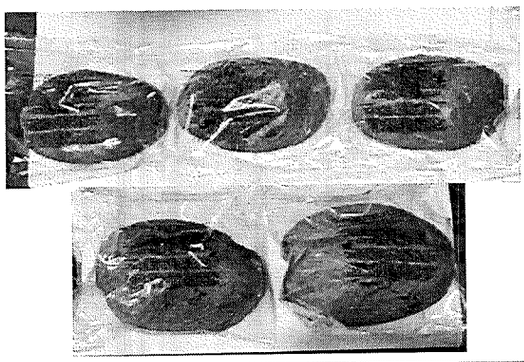
NOMBRE - FABRICANTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	GRAMAJE	VIDA ÚTIL	REGISTRO SANITARIO
BEBIDA CON LECHE UHT LARGA VIDA ENTERA CON AVENA, TRADICIONAL, CANELA – LA MEJOR, GLORIA COLOMBIA	04 04	26/DIC/2025 26/ENE/2026	200 ml	120 días	RSA-0017457-2022
	2190 2241 2244	15/02/2026 22/02/2026 23/02/2026			RSA-0030319-2024

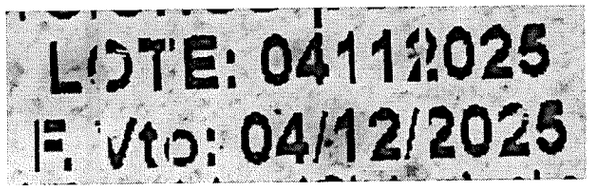






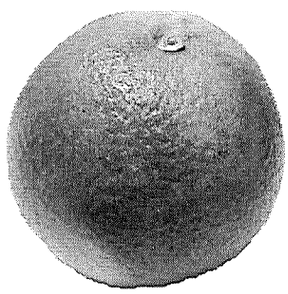
NOMBRE - FABRICANTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	GRAMAJE	VIDA ÚTIL	REGISTRO SANITARIO
GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE – LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	04112025	04/12/2025	40 g - 50 g - 60 g - 80 g - 100 g	20 días	NSA-0011351-2021





*Queda pendiente resultado microbiológico definitivo para el lote 04112025

NOMBRE - FABRICANTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	GRAMAJE	VIDA ÚTIL	REGISTRO SANITARIO
FRUTA NARANJA	NA	NA	167 g – 200g	NA	NA



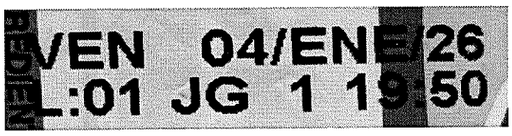
Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel – Bucaramanga
Teléfono 321 2566496
E-mail: 82msantander@gmail.com

MENU CONTINGENCIA 4

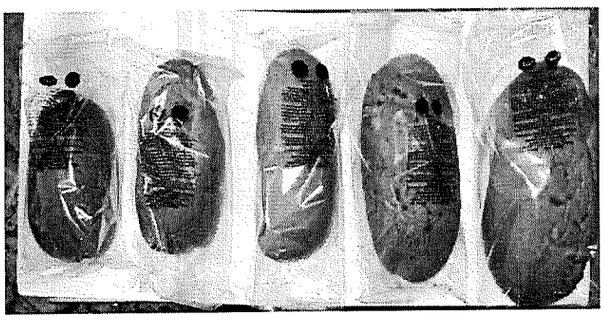
NOMBRE - FABRICANTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	GRAMAJE	VIDA ÚTIL	REGISTRO SANITARIO
LECHE SABORIZADA ENTERA UAT (UHT) SABOR A FRESA – LA MEJOR	01	04/ENE/2026	200 ml	90 días	RSA-0022230-2022

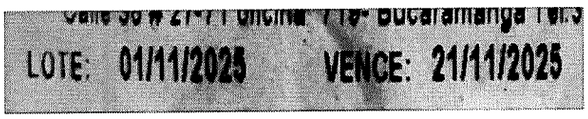






NOMBRE - FABRICANTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	GRAMAJE	VIDA ÚTIL	REGISTRO SANITARIO
PAN SABOR A COCO – INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S	01/11/2025	21/11/2025	40 g - 50 g - 60 g - 80 g - 100 g	20 días	NSA-001111-2021

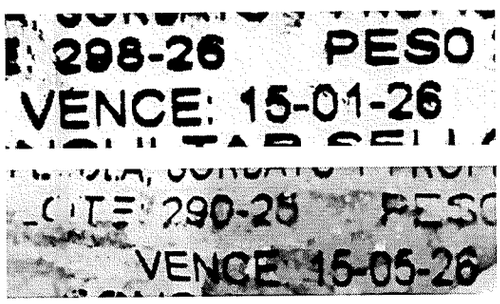




*Queda pendiente resultado microbiológico definitivo para el lote 01/11/2025

NOMBRE - FABRICANTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	GRAMAJE	VIDA ÚTIL	REGISTRO SANITARIO
BOCADILLO COMBINADO – GRAN KACTUS	298-26	15/01/2026	20g	8 meses	NSA-000573-2016
	290-25	15/05/2026			





MENU CONTINGENCIA 5

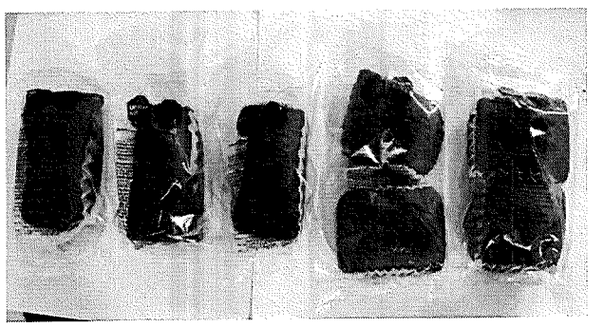
NOMBRE - FABRICANTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	GRAMAJE	VIDA ÚTIL	REGISTRO SANITARIO
LECHE ENTERA UHT – ALQUERÍA	VEN22 DIC 2025	22/DIC/2025	200 ml	90 días	RSIAE02M54795

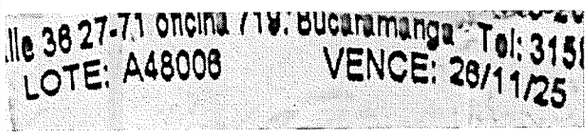






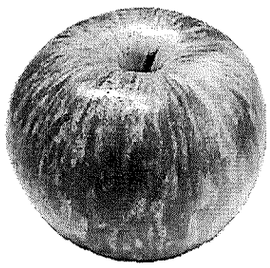
NOMBRE - FABRICANTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	GRAMAJE	VIDA ÚTIL	REGISTRO SANITARIO
BROWNIE CON RELLENO DE CHOCOLATE SEMIAMARGO – CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA S.A.S	A48006	26/11/2025	40 g - 50 g - 60 g - 80 g - 100 g	20 días	NSA-0011115-2021



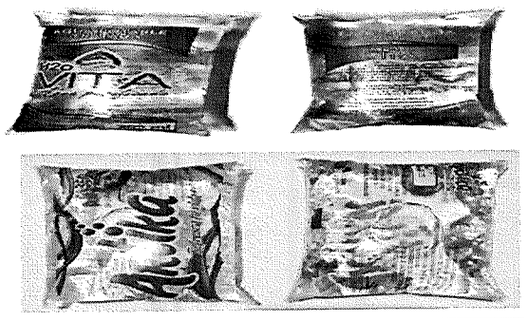


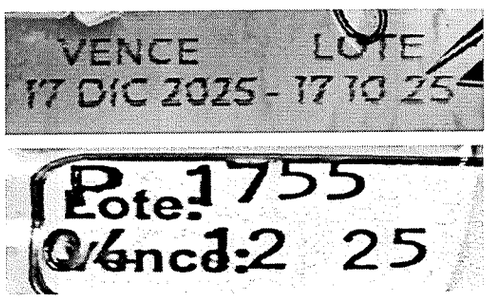
*Queda pendiente resultado microbiológico definitivo para el lote

NOMBRE - FABRICANTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	GRAMAJE	VIDA ÚTIL	REGISTRO SANITARIO
FRUTA MANZANA	NA	NA	118 g – 141 g	NA	NA



NOMBRE - FABRICANTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	GRAMAJE	VIDA ÚTIL	REGISTRO SANITARIO
AGUA ENVASADA – AGUA MINERALIZADA VITA, SYSTEM WATER JOBS S.A.S	17 10 25	17/DIC/2025	200 ml	2 meses	RSA-0036362-2025
	1755	04/12/2025			RSA-0035987-2025





La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT) LARGA VIDA
LOTE: 04
PRESENTACIÓN: 200 ml
FECHA DE PRODUCCIÓN: 27/10/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 26/12/25

El presente informe para dar a conocer resultados microbiológicos BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT) LARGA VIDA presentación 200 ml Lote **04** con fecha de vencimiento **26-12-25** dando como resultado:

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS			
MUESTRA	**COLIFORMES TOTALES <93 NMP/g**	**COLIFORMES FECALES <3 NMP/g**	**MOHOS Y LEVADURAS <500 UFC/g**
INICIO	<3	<3	<10
MITAD	<3	<3	<10
FINAL	<3	<3	<10
MITAD	<3	<3	<10
FINAL	<3	<3	<10

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT) LARGA VIDA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según El producto cumplía con los parámetros establecidos por la Resolución 1407 del 2022

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS
ESTERILIDAD COMERCIAL satisfactoria
satisfactoria

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

RESULTADOS FISICOQUIMICOS							
ORGANOLEPTICO	DENSIDAD 1,037-1,050	GRASA MIN 1.5	ACIDEZ 7-10 °TH	BRIX 10-15	PH 6,50-6,80	PEROXIDO	VISCOSIDAD
Característico	1,037	1.8	7.0	11	6.65	0	690

Firma:_____

Diana Paola Carrero.
Líder de Gestion de Calidad.
Pasteurizadora la mejor.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse.
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

1579/

	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT) LARGA VIDA
LOTE: 04
PRESENTACIÓN: 200 ml
FECHA DE PRODUCCIÓN: 27/10/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 26/01/26

El presente informe para dar a conocer resultados microbiológicos BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT) LARGA VIDA presentación 200 ml Lote **04** con fecha de vencimiento **26-01-26** dando como resultado:

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS			
MUESTRA	**COLIFORMES TOTALES <93 NMP/g**	**COLIFORMES FECALES <3 NMP/g**	**MOHOS Y LEVADURAS <500 UFC/g**
INICIO	<3	<3	<10
MITAD	<3	<3	<10
FINAL	<3	<3	<10
MITAD	<3	<3	<10
FINAL	<3	<3	<10

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT) LARGA VIDA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según El producto cumplía con los parámetros establecidos por la Resolución 1407 del 2022

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS
ESTERILIDAD COMERCIAL satisfactoria
satisfactoria

1992

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

RESULTADOS FISICOQUIMICOS							
ORGANOLEPTICO	DENSIDAD 1,037-1,050	GRASA MIN 1.5	ACIDEZ 7-10 °TH	BRIX 10-15	PH 6,50-6,80	PEROXIDO	VISCOSIDAD
Característico	1,037	1.8	7.0	11	6.65	0	690

Firma:_____
Diana Paola Carrero.
Líder de Gestion de Calidad.
Pasteurizadora la mejor.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse.
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

1993

GLORIA COLOMBIA	FORMATO CERTIFICADO DE CALIDAD PRODUCTO TERMINADO	
CÓDIGO: FR-CC-346	VERSIÓN: 01	PÁGINA 1 DE 1

PRODUCTO	**BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA TRADICIONAL**
SABOR:	Tradicional
PRESENTACIÓN:	Bolsa x 200 ml
LOTE:	**2190**
FECHA DE ANALISIS:	15 de octubre de 2025
FECHA DE PRODUCCIÓN:	18 de octubre de 2025
FECHA DE VENCIMIENTO:	15 de febrero de 2026

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	METODO
		MINIMO	MÁXIMO		
Grasa	% m/v minimo	2,1	—	2,1%	IT-CC-134 Determinación de grasa en leches por método Gerber NTC 5819
Densidad	g/ml 15ºC/15ºC	1,034	1,036	1,035	IT-CC-198 Determinación de densidad por peso especifico
Acidez	%m/m A. Lactico	0,068	0,08	0,089	IT-CC-127 Determinación de acidez titulable en leches y bebidas lacteas NTC 4978
pH	Unidades de pH	6,65	6,75	6,66	IT-CC-152 Determinación de pH en alimentos NTC 440
Ext. Seco desengrasado	%m/m minimo	8,80	**	9,00%	IT-CC-216 Determinación de Sólidos no grasos NTC6103
Ext. seco total	%m/m minimo	10,90	**	11,10%	IT-CC-123 Determinación de sólidos totales en leches NTC 4979

ANALISIS ORGANOLÉPTICOS

PARAMETRO	METODO	ESPECIFICACIÓN NTC 4433	RESULTADO	CONCEPTO
Olor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Sabor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Color	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Consistencia	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple

ANALISIS MICROBIOLÓGICO RESOLUCION (1407 de 2022)

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL NTC (4433)

Caso	Muestreo Clase	n	c	M
No aplica	2	5	0	No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30 a 35°c y 5 a 10 dias a 55°c

LIBERACION DE MICROBIOLOGIA

NUMERO DE MUESTRA	CODIGO	RESULTADO	OBSERVACIONES
1	L2190IA:12:54	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
2	L2190IB:12:55	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
3	L2190MA:17:54	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
4	L2190MB:17:56	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
5	L2190FB:21:07	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA

LAS MUESTRAS CUMPLEN CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS

LOS RESULTADOS SON VALIDOS UNICAMENTE PARA LAS MUESTRAS ANALIZADAS - LA REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL DEBERA REALIZARSE CON AUTORIZACION ESCRITA DE GLORIA COLOMBIA S.A.S

Natalia Sandoval
Microbiologo de calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

Cristian Socha
Inspector de Aseguramiento
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

1994

GLORIA COLOMBIA	FORMATO CERTIFICADO DE CALIDAD PRODUCTO TERMINADO	
CÓDIGO: FR-CC-346	VERSIÓN: 01	PÁGINA 1 DE 1

PRODUCTO	**BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA SABOR CANELA**
SABOR:	Canela
PRESENTACIÓN:	Bolsa x 200 ml
LOTE:	**2241**
FECHA DE ANALISIS:	28 de octubre de 2025
FECHA DE PRODUCCIÓN:	25 de octubre de 2025
FECHA DE VENCIMIENTO:	22 de febrero de 2026

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	METODO
		MINIMO	MÁXIMO		
Grasa	% m/v minimo	2,1	—	2,1%	IT-CC-134 Determinación de grasa en leches por método Gerber NTC 5819
Densidad	g/ml 15ºC/15ºC	1,034	1,036	1,034	IT-CC-198 Determinación de densidad por peso especifico
Acidez	%m/m A. Lactico	0,068	0,08	0,08	IT-CC-127 Determinación de acidez titulable en leches y bebidas lacteas NTC 4978
pH	Unidades de pH	6,65	6,75	6,66	IT-CC-152 Determinación de pH en alimentos NTC 440
Ext. Seco desengrasado	%m/m minimo	8,80	**	8,8%	IT-CC-216 Determinación de Sólidos no grasos NTC6103
Ext. seco total	%m/m minimo	10,90	**	10,90%	IT-CC-123 Determinación de sólidos totales en leches NTC 4979

ANALISIS ORGANOLÉPTICOS

PARAMETRO	METODO	ESPECIFICACIÓN NTC 4433	RESULTADO	CONCEPTO
Olor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Sabor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Color	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Consistencia	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple

ANALISIS MICROBIOLÓGICO RESOLUCION (1407 de 2022)

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL NTC (4433)

Caso	Muestreo Clase	n	c	M
No aplica	2	5	0	No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30 a 35°c y 5 a 10 dias a 55°c

LIBERACION DE MICROBIOLOGIA

NUMERO DE MUESTRA	CODIGO	RESULTADO	OBSERVACIONES
1	L2241IA20:04	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
2	L2241IB20:32	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
3	L224121:30	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
4	L2241MB21:32	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
5	L2241FB23:51	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA

LAS MUESTRAS CUMPLEN CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS

LOS RESULTADOS SON VALIDOS UNICAMENTE PARA LAS MUESTRAS ANALIZADAS - LA REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL DEBERA REALIZARSE CON AUTORIZACION ESCRITA DE GLORIA COLOMBIA S.A.S

Natalia Sandoval
Microbiologo de calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

Cristian Socha
Inspector de Aseguramiento
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

19795

GLORIA COLOMBIA	FORMATO CERTIFICADO DE CALIDAD PRODUCTO TERMINADO	
CÓDIGO: FR-CC-346	VERSIÓN: 01	PÁGINA 1 DE 1

PRODUCTO	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA SABOR CANELA
SABOR:	Canela
PRESENTACIÓN:	Bolsa x 200 ml
LOTE:	2244
FECHA DE ANALISIS:	28 de octubre de 2025
FECHA DE PRODUCCIÓN:	26 de octubre de 2025
FECHA DE VENCIMIENTO:	23 de febrero de 2026

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	METODO
		MINIMO	MÁXIMO		
Grasa	% m/v minimo	2,1	—	2,1%	IT-CC-134 Determinación de grasa en leches por método Gerber NTC 5819
Densidad	g/ml 15°C/15°C	1,034	1,036	1,031	IT-CC-198 Determinación de densidad por peso especifico
Acidez	%m/m A. Lactico	0,068	0,08	0,08	IT-CC-127 Determinación de acidez titulable en leches y bebidas lacteas NTC 4978
pH	Unidades de pH	6,65	6,75	6,65	IT-CC-152 Determinación de pH en alimentos NTC 440
Ext. Seco desengrasado	%m/m minimo	8,80	**	8,9%	IT-CC-216 Determinación de Sólidos no grasos NTC6103
Ext. seco total	%m/m minimo	10,90	**	11,00%	IT-CC-123 Determinación de sólidos totales en leches NTC 4979

ANALISIS ORGANOLÉPTICOS

PARAMETRO	METODO	ESPECIFICACIÓN NTC 4433	RESULTADO	CONCEPTO
Olor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Sabor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Color	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Consistencia	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple

ANALISIS MICROBIOLÓGICO RESOLUCION (1407 de 2022)

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL NTC (4433)

Caso	Muestreo Clase	n	c	M
No aplica	2	5	0	No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30 a 35°c y 5 a 10 dias a 55°c

LIBERACION DE MICROBIOLOGIA

NUMERO DE MUESTRA	CODIGO	RESULTADO	OBSERVACIONES
1	L2244IB:00:01	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
2	L2244IA:23:58	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
3	L2244MA:02:21	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
4	L2244FB:04:21	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
5	L2244FA:04:17	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA

LAS MUESTRAS CUMPLEN CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS

LOS RESULTADOS SON VALIDOS UNICAMENTE PARA LAS MUESTRAS ANALIZADAS - LA REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL DEBERA REALIZARSE CON AUTORIZACION ESCRITA DE GLORIA COLOMBIA S.A.S

Natalia Sandoval
Microbiologo de calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

Cristian Socha
Inspector de Aseguramiento
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

1996

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525333

Fecha de emisión: 2025-11-12

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S
Nit	901267569-3
Direccion	CRA 7 N 8 35 Brr Santa Ana
Ciudad	FLORIDABLANCA
Responsable	Daniela Jaimes
Cargo	Calidad
Tel/Fax	+573166211191
E-mail	Calidadjuniorsas@gmail.com,bladijunior20@gmail.com, Joserueda2818@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S
Fecha y Hora	2025-11-06 - 14:48:00
Cadena Custodia	23007
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pan sabor a queso		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-11-06	**No. de Muestra**	2525333
Fecha de análisis	2025-11-06	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	06/11/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	26/11/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	200	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

19797

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525333

Fecha de emisión: 2025-11-12

6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.1

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

Edgar Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL**

*** FIN DEL INFORME ***

CONTROL Y GESTIÓN AMBIENTAL S.A.S

SC-CER102733

Código LB-P07-R01 Versión 2 Fecha: 09-10-2019 Páginas 7 de 8

INFORMACION DEL CLIENTE

Solicitante:	Lacky Lucky Company SAS	Contacto:	Jhon González
Dirección:	Km 12 vía Barbosa Vélez, Vereda El Limón	Teléfono:	3123518166
Ciudad:	Vélez	Email:	calidad@alimentosgrankactus.com; resultadosmuestreoproyectal123@gmail.com
Nit:	900811158-1	N° Contrato:	N.A.

INFORMACION DE LA MUESTRA

Informe No.	AL-1603	No de Muestra:	7
Lugar y/o punto de muestreo:	Producción	Matriz de la muestra:	Alimentos
Procedimiento de muestreo:	LB-I02	Identificación de la mue stra:	5.4. Bocadillo
Tipo de muestreo:	Simple		
Plan o Acta de Muestreo:	20414		Bocadillo de guayaba
Fecha y hora de Muestreo:	16/10/2025 - 0:00		
Fecha y hora Recepción:	16/10/2025 - 4:23		
Recepcionado por:	Paola Latorre		Lote: 298-25 F. Producción: 16/10/25 F. Vencimiento: 15/01/26
Fecha Ejecución de Ensayos:	17/10/2025 17/10/25	Muestras Tomadas por:	Cliente
Fecha de Emisión:	23/10/2025	Condición de Muestra:	Ambiente

RESULTADOS DE ENSAYOS

Cod.	Fecha de análisis	Ensayo	Método	Unidades	NORMA (Valor Maximo)	Resultado AL-1603-7
304	17/10/25	Mohos y Levaduras	NTC 4132	UFC/g	1000 UFC/g	<10

(+) =< LC Menor al límite de cuantificación

La muestra analizada se encuentra dentro de los límites de calidad microbiológica establecidos por las entidades sanitarias, según Resolución 1407 de 2022, numeral 5.4.

**Método de Rerencia:*
NTC - NORMA TÉCNICA COLOMBIANA

"Este informe de laboratorio es válido únicamente para las muestras analizadas y relacionados en él. Cualquier reproducción parcial requiere de la autorización de CONTROL Y GESTION AMBIENTAL S.A.S
Cualquier modificación no autorizada, fraude o falsificación del contenido o de la apariencia de este documento es ilegal y los culpables pueden ser procesados con el maximo rigor de la ley"

Observaciones:

Revisado y Aprobado por:

SANDRA MILENA JAIMES BUSTAMANTE
DIRECTOR TECNICO MICROBIOLOGÍA
TARJETA PROFESIONAL N°527

FIN DEL INFORME

CONTROL Y GESTIÓN AMBIENTAL S.A.S

SC-CER102733

Código LB-P07-R01 Versión 2 Fecha: 09-10-2019 Páginas 4 de 8

INFORMACION DEL CLIENTE

Solicitante:	Lacky Lucky Company SAS	**Contacto:**	Jhon González
Dirección:	Km 12 vía Barbosa Vélez, Vereda El Limón	**Teléfono:**	3123518166
Ciudad:	Vélez	**Email:**	calidad@alimentosgrankactus.com; resultadosmuestreoproyectal123@gmail.com
Nit:	900811158-1	**N° Contrato:**	N.A.

INFORMACION DE LA MUESTRA

Informe No.	AL-1532	**No de Muestra:**	4
Lugar y/o punto de muestreo:	Producción	**Matriz de la muestra:**	Alimentos
Procedimiento de muestreo:	LB-I02	**Identificación de la muestra:**	5.4. Bocadillo
Tipo de muestreo:	Simple		
Plan o Acta de Muestreo:	20414		Bodillo de Guayaba
Fecha y hora de Muestreo:	7/24/2025 - 0:00		
Fecha y hora Recepción :	23/07/2025 - 4:23		
Recepcionado por:	Paola Latorre		Lote: 198-25 F. Producción: 17/07/25 F. Vencimiento: 15/01/26
Fecha Ejecución de Ensayos:	23/07/2025 23/07/25	**Muestras Tomadas por:**	Cliente
Fecha de Emisión:	30/07/2025	**Condición de Muestra:**	Ambiente

RESULTADOS DE ENSAYOS

Cod.	Fecha de análisis	Ensayo	Método	Unidades	NORMA (Valor Maximo)	Resultado AL-1532-4
304	23/07/25	Mohos y Levaduras	NTC 4132	UFC/g	1000 UFC/g	<10

(+) = < LC Menor al límite de cuantificación

La muestra analizada se encuentra dentro de los límites de calidad microbiológica establecidos por las entidades sanitarias, según Resolución 1407 de 2022, numeral 5.4.

Método de Rerencia:
NTC - NORMA TÉCNICA COLOMBIANA

"Este informe de laboratorio es válido únicamente para las muestras analizadas y relacionadas en él. Cualquier reproducción parcial requiere de la autorización de CONTROL Y GESTION AMBIENTAL S.A.S
Cualquier modificacion no autorizada, fraude o falsificacion del contenido o de la apariencia de este documento es ilegal y los culpables pueden ser procesados con el maximo rigor de la ley"

Observaciones:

Revisado y Aprobado por:

SANDRA MILENA JAIMES BUSTAMANTE
DIRECTOR TECNICO MICROBIOLOGÍA
TARJETA PROFESIONAL N°527

FIN DEL INFORME

19800

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE SABORIZADA ENTERA SABOR FRESA
LOTE: 01
PRESENTACIÓN: 200 ml
FECHA DE PRODUCCIÓN: 05/11/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 04/01/26

El presente informe para dar a conocer resultados LECHE SABORIZADA ENTERA (UHT) LARGA VIDA SABO FRESA presentación 200 ml Lote 01 con fecha de vencimiento 04/01/26 dando como resultado:

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS			
MUESTRA	**COLIFORMES TOTALES <93 NMP/g**	**COLIFORMES FECALES <3 NMP/g**	**MOHOS Y LEVADURAS <500 UFC/g**
INICIO	<3	<3	<10
MITAD	<3	<3	<10
FINAL	<3	<3	<10
MITAD	<3	<3	<10
FINAL	<3	<3	<10

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE SABORIZADA ENTERA (UHT) LARGA VIDA SABOR FRESA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según El producto cumplía con los parámetros establecidos por la Resolución 1407 del 2022

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS
ESTERILIDAD COMERCIAL satisfactoria
satisfactoria

ANALISIS FISICOQUIMICOS					
ORGANOLEPTICO	**SOLIDOS NO GRASOS 7.0**	**GRASA MIN. 3.0**	**ACIDEZ 0.13-0.16**	**PH 6,50-6,80**	**PEROXIDO**
Característico	7.01	3.0	0.13	6.65	0

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR	PAG 1 DE 1

19801

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

Firma: _____
Diana Paola Carrero.
Líder de Gestion de Calidad.
Pasteurizadora la mejor.

Firma: _____
Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

19802

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524966

Fecha de emisión: 2025-11-08

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC S.A.S - INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S
Nit	901133289-0
Direccion	VIA GUATIGUARA BG LT EL PARAÍSO
Ciudad	PIEDECUESTA
Responsable	Luis Javier Orozco Tovar
Cargo	Gerente
Tel/Fax	+573012737646
E-mail	asistente@finatta.com,calidad@finatta.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC S.A.S
Fecha y Hora	2025-10-31 - 23:17:00
Cadena Custodia	22936
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Muffin sabor vainilla		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-11-01	**No. de Muestra**	2524966
Fecha de análisis	2025-11-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	30/10/25	**Fecha Vencimiento (+)**	18/11/25
Fecha Elaboración (+)	30/10/25	**Proveedor (+)**	No aplica
Cantidad	100 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	No aplica	**Observaciones**	Finatta

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

19803

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524966

Fecha de emisión: 2025-11-08

5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

INFORME DE RESULTADOS INF-MB-52302

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE: LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	**NIT/CC:** 9013899080	**CONTACTO:** Jessica Sarmiento	**CIUDAD:** Girón
DIRECCIÓN: Carrera 16 # 59-79 Bodega 1 - Esmeralda Girón/Santander	**TÉLEFONO:** 3204081018	**CORREO:** calidadmolpan1@gmail.com / molpansas@gmail.com	**CRONOGRAMA DE MUESTREO:** No registra

INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA

REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 11939

SOLICITANTE: Jessica Sarmiento	**MUESTRA TOMADA POR BIALAB:** SI	**RESPONSABLE:** JOAN SEBASTIAN ESPARZA BAEZ	**SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA:** Planta de producción - área producto terminado
PROTOCOLO DE TOMA: BL-RE-POEMB01	**FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA:** 2025-11-01 08:10:00	**FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA:** 2025-11-01, 10:06:00	**TEMPERATURA DE LA TOMA °C:** No aplica / No registra
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: 2025-11-01	**TEMPERATURA DE RECIBO °C:** 20.30	**FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS:** 2025-11-06	**FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME:** 2025-11-06
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada		**OBSERVACIONES** Ninguna	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA No: MB-52302	**TIPO DE MUESTRA** ALIMENTO	**LOTE** 04112025	**CANTIDAD DE MUESTRA** 100 g	**PROVEEDOR** No aplica/No registra
FECHA DE PRODUCCIÓN 2025-11-01	**FECHA DE VENCIMIENTO** 2025-12-04	**TIPO DE EMPAQUE** Presentación Comercial	**MODO DE CONSERVACIÓN** Ambiente	**ENVASE** No aplica/No registra
CONDICIONES ESPECIFICAS: Ninguna		**DESCRIPCIÓN:** Galleta de chips de chocolate Momento de toma: No Aplica		

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	NORMA DE REFERENCIA	RESULTADO	INCERTIDUMBRE (U)	CONFORMIDAD	REGLA DE DECISIÓN	ESPECIFICACIÓN VALOR MAXIMO ACEPTABLE	FUENTE DE LA ESPECIFICACIÓN
RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI (ACREDITADO)	ISO 16649-2:2001	Menor a 10 UFC/g	No Aplica	No Aplica	No Aplica	m Menor a 10 UFC/g	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022
RECUENTO DE MOHOS (AW INFERIOR O IGUAL A 0,95) (ACREDITADO)	ISO 21527-2:2008	Menor a 40 UFC/g	±2	No Aplica	No Aplica	M 200 UFC/g	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022
ANALISTA AMB003							

Revisó

VALENTINA ARDILA CARREÑO
MICROBIOLOGO ANALISTA

Autorizó

Lesly Dayanna Herrera Rodríguez
DIRECTOR TECNICO (E)

Firmante digital: Lesly Dayanna Herrera Rodriguez
Fecha:6/11/2025 13:23:47 -05:00

Complemento del informe. Términos.
Incertidumbre (U). U corresponde al valor de incertidumbre expandida para un valor de k = 2, con un nivel de confianza de aproximadamente 95%.
Información suministrada por el cliente: El asterisco (*) antepuesto en cualquier dato del encabezado del informe indica que es información suministrada por el cliente

Condición de acreditación. En Bolívar Industrial Ambiental Laboratorios S.A.S, contamos con acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de acreditación 21-LAB-053, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Los parámetros que incluyen la palabra "ACREDITADO" hacen parte del alcance de la acreditaciòn ONAC vigente . Los parámetros que no estén acompañados de la palabra "ACREDITADO", no hacen parte del alcance de acreditación ONAC vigente.

Conformidad:
El laboratorio otorgará conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con la REGLA DE DECISIÓN NO BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido. Regla 3 (Conforme, condicional): En este caso, aunque el valor por sí mismo es menor (o dentro de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es mayor a la especificación. Regla 4 (No conforme, condicional): Similar a la Regla 3, pero en este caso, aunque el valor por sí mismo es mayor (o fuera de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es menor a la especificación. La conformidad es condicional para las reglas 3 y 4, por tanto, el cliente deberá tomar la decisión final de otorgar o no la conformidad.
El laboratorio otorgara conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con REGLA DE DECISIÓN BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido.

Nota aclaratoria. Estos resultados se relacionan solamente con la muestra recibida y sometida a ensayo en las instalaciones de BIALAB SAS, la cual fue entregada al Laboratorio bajo las condiciones de toma de muestra del cliente o por BIALAB en las instalaciones del cliente, según aplique. Los resultados se aplican a la muestra cómo se recibió. Cuando el laboratorio no ha sido responsable de la etapa de toma, para el caso en que la muestra ha sido suministrada por el cliente, BIALAB SAS no se responsabiliza de la información proporcionada por el mismo que pueda afectar a la validez de los resultados. El plazo límite para presentar observaciones a estos resultados es de 10 días posteriores a la entrega del informe; pasado este tiempo se procederá con la disposición final de la muestra (para las que no aplique disposición final inmediata). Para peticiones, quejas y solicitudes de información, comuníquese al correo electrónico calidad@bialab.co o a la línea telefónica 607 6654665. Sin la aprobación del laboratorio, BIALAB SAS, no se debe reproducir el informe de resultados, excepto, cuando se reproduzca en su totalidad, está prohibido usar el simbolo de acreditado de ONAC. Sin firma digital autorizada de BIALAB este informe no tendrá validez.

FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

19805

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524998

Fecha de emisión: 2025-11-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S
Nit	901267569-3
Direccion	CRA 7 N 8 35 Brr Santa Ana
Ciudad	FLORIDABLANCA
Responsable	Daniela Jaimes
Cargo	Calidad
Tel/Fax	+573166211191
E-mail	Calidadjuniorsas@gmail.com,bladijunior20@gmail.com, Joserueda2818@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S
Fecha y Hora	2025-11-01 - 10:01:00
Cadena Custodia	22945
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pan con sabor a coco		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-11-01	**No. de Muestra**	2524998
Fecha de análisis	2025-11-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	01/11/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	21/11/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	NA	**Observaciones**	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	200	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

19806

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524998

Fecha de emisión: 2025-11-07

6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.1

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

Edgar Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

CONTROL Y GESTIÓN AMBIENTAL S.A.S

icontec ISO 9001 SC-CER102733

Código LB-P07-R01 Versión 2 Fecha: 09-10-2019 Páginas 6 de 8

INFORMACION DEL CLIENTE

Solicitante:	Lacky Lucky Company SAS	Contacto:	Jhon González
Dirección:	Km 12 vía Barbosa Vélez, Vereda El Limón	Teléfono:	3123518166
Ciudad:	Vélez	Email:	calidad@alimentosgrankactus.com; resultadosmuestreoproyectal123@gmail.com
Nit:	900811158-1	N° Contrato:	N.A.

INFORMACION DE LA MUESTRA

Informe No.	AL-1603	No de Muestra:	6
Lugar y/o punto de muestreo:	Producción	Matriz de la muestra:	Alimentos
Procedimiento de muestreo:	LB-I02	Identificación de la muestra:	5.4. Bocadillo
Tipo de muestreo:	Simple		Combinado
Plan o Acta de Muestreo:	20414		
Fecha y hora de Muestreo:	16/10/2025 - 0:00		
Fecha y hora Recepción:	16/10/2025 - 4:23		Lote: 298-26 F. Producción: 16/10/25 F. Vencimiento: 15/01/26
Recepcionado por:	Paola Latorre		
Fecha Ejecución de Ensayos:	17/10/2025 17/10/25	Muestras Tomadas por:	Cliente
Fecha de Emisión:	23/10/2025	Condición de Muestra:	Ambiente

RESULTADOS DE ENSAYOS

Cod.	Fecha de análisis	Ensayo	Método	Unidades	NORMA (Valor Maximo)	Resultado AL-1603-6
304	17/10/25	Mohos y Levaduras	NTC 4132	UFC/g	1000 UFC/g	<10
162	17/10/25	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	NTC 4779 - ISO 6888-1	UFC/g	<100 UFC/g	<100

(+) = < LC Menor al límite de cuantificación

La muestra analizada se encuentra dentro de los límites de calidad microbiológica establecidos por las entidades sanitarias, según Resolución 1407 de 2022, numeral 5.4.

**Método de Rerencia:*
NTC - NORMA TÉCNICA COLOMBIANA

"Este informe de laboratorio es válido únicamente para las muestras analizadas y relacionadas en él. Cualquier reproducción parcial requiere de la autorización de CONTROL Y GESTION AMBIENTAL S.A.S Cualquier modificación no autorizada, fraude o falsificación del contenido o de la apariencia de este documento es ilegal y los culpables pueden ser procesados con el maximo rigor de la ley"

Observaciones:

Revisado y Aprobado por:

SANDRA MILENA JAIMES BUSTAMANTE
DIRECTOR TECNICO MICROBIOLOGÍA
TARJETA PROFESIONAL N°527

FIN DEL INFORME

19808

CONTROL Y GESTIÓN AMBIENTAL S.A.S

SC-CER102739

Código LB-P07-R01 Versión 2 Fecha: 09-10-2019 Páginas 1 de 1

INFORMACION DEL CLIENTE

Solicitante:	Lacky Lucky Company SAS	Contacto:	Jhon González
Dirección:	Km 12 vía Barbosa Vélez, Vereda El Limón	Teléfono:	3123518166
Ciudad:	Vélez	Email:	calidad@alimentosgrankactus.com; resultadosmuestreoproyectal123@gmail.com
Nit:	900811158-1	N° Contrato:	N.A.

INFORMACION DE LA MUESTRA

Informe No.	AL-1699	No de Muestra:	1
Lugar y/o punto de muestreo:	Producción	Matriz de la muestra:	Alimentos
Procedimiento de muestreo:	LB-I02	Identificación de la mue stra:	5.4. Bocadillo
Tipo de muestreo:	Simple		Combinado
Plan o Acta de Muestreo:	-		
Fecha y hora de Muestreo:	17/10/2025 - 0:00		
Fecha y hora Recepción:	17/10/2025 - 2:15		
Recepcionado por:	Paola Latorre		Lote: 290-25 F. Producción: 17/10/25 F. Vencimiento: 15/05/26
Fecha Ejecución de Ensayos:	18/10/2025 18/10/25	Muestras Tomadas por:	Cliente
Fecha de Emisión:	25/11/2025	Condición de Muestra:	Ambiente

RESULTADOS DE ENSAYOS

Cod.	Fecha de análisis	Ensayo	Método	Unidades	NORMA (Valor Maximo)	Resultado AL-1699
304	18/10/25	Mohos y Levaduras	NTC 4132	UFC/g	1000 UFC/g	<10
162	18/10/25	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	NTC 4779 - ISO 6888-1	UFC/g	<100 UFC/g	<100

(+) =< LC Menor al límite de cuantificación

La muestra analizada se encuentra dentro de los límites de calidad microbiológica establecidos por las entidades sanitarias, según Resolución 1407 de 2022, numeral 5.4.

**Método de Referencia:*
NTC - NORMA TÉCNICA COLOMBIANA

"Este informe de laboratorio es válido únicamente para las muestras analizadas y relacionadas en él. Cualquier reproducción parcial requiere de la autorización de CONTROL Y GESTION AMBIENTAL S.A.S
Cualquier modificación no autorizada, fraude o falsificación del contenido o de la apariencia de este documento es ilegal y los culpables pueden ser procesados con el maximo rigor de la ley"

Observaciones:

Revisado y Aprobado por:

SANDRA MILENA JAIMES BUSTAMANTE
DIRECTOR TECNICO MICROBIOLOGÍA
TARJETA PROFESIONAL N°527

FIN DEL INFORME

19804

freska leche | 33 años
NIT 900.114.766-5

Línea gratuita nacional: 01 8000 110 000

Bucaramanga
Km. 3 Vía Chimitá
Parque Industrial Bucaramanga.
Santander Colombia
PBX 6761761

Aguachica
Km. 7 Vía Bucaramanga.
Santander Colombia.

www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad
Subproceso: Gestión de Laboratorios
Formato: Certificado de calidad leche UHT

Código: FRAC-738

Versión: 02

Producto	**LECHE UHT ENTERA ALQ**
Referencia	**200ml**
Fecha de producción	**14/10/2025**
Fecha de vencimiento	**22/12/2025**
Lote	**L VEN 22 DIC 2025**

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE EN EL PROCESO

%Grasa (min 3,0) Mét.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Mét.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0295-1,0330) Met.Gravimétrico	% E.S.T (min 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (min 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Mét. Crioscopía	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Característico)	Concepto
3,2	0,13	6,78	1,0316	11,88	8,68	-0,522	Característico	Liberado

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo	< 0.0005 mg/kg	< 2.5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
< LMR	<LMR	<LMR	<LMR	No detectable

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx. Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO LECHE UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO TOTAL % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	INDICE CRIOSCOPICO °C	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR)
3,2	11,78	8,58	Negativa	Negativa	1,0312	0,13	6,70	-0,520	Característico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	15/10/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml
Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml
*Esterilidad comercial 35°C y 55°C: **Satisfactoria**

*Soportado bajo plan de muestro interno.

Carolina Madolet Pinto.

Carolina Madolet Pinto
Esp. Aseguramiento Calidad Laboratorios FQ

Angie Marcela Pérez
Esp. Aseguramiento Calidad Laboratorio MB

A PABA R

Aryli Paba Rincón
Coordinador Aseguramiento De Calidad e Inocuidad.

19810

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525313

Fecha de emisión: 2025-11-12

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS
Nit	901099345-1
Direccion	CL 44 33 24 BRR PARAISO BAJO
Ciudad	GIRON
Responsable	Sonia Correa
Cargo	Gerente
Tel/Fax	+57573233205790
E-mail	gerenciabuenasiembra@gmail.com,calidadbuenasiembra@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Andres Olarte
Fecha y Hora	2025-11-06 - 12:36:38
Cadena Custodia	23002
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Brownie con relleno de chocolate semiamargo		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-11-06	**No. de Muestra**	2525313
Fecha de análisis	2025-11-06	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	18,0 °C
Lote (+)	A48006	**Fecha Vencimiento (+)**	26/11/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva*	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100	CUMPLE

Anotaciones:

Carrera 22 N° 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525313

Fecha de emisión: 2025-11-12

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
9 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA: EE. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2524005

Fecha de emisión: 2025-10-27

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-22 - 16:37:00
Cadena Custodia	22693
Motivo Toma	Acción correctiva
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Agua vita		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-22	**No. de Muestra**	2524005
Fecha de análisis	2025-10-23	**Matriz**	AGUA ENVASADA
Lote (+)	17 10 25	**Temperatura**	3.2 °C
Fecha Elaboración (+)	NE	**Fecha Vencimiento (+)**	17/DIC/2025
Cantidad	500 mL	**Proveedor (+)**	N/A
Empaque	Bolsa plástica	**Área**	N/A
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Coliformes*	SM 9222J	UFC/100mL	0	< 1	CUMPLE
E. coli*	SM 9222J	UFC/100mL	0	< 1	CUMPLE
Pseudomonas aeruginosa*	SM 9213 E	UFC/100mL	0	< 1	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.

19813

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2524005

Fecha de emisión: 2025-10-27

8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:
Valores de referencia según: RESOLUCIÓN 1407/2022 - 4.3

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

Edgar Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

1984

QuimiProyectos s.a.s.
Laboratorio de Análisis de Aguas

Ensayos confiables y oportunos

INFORME DE RESULTADOS

SOLICITUD No.: 25-0920-5315-1
[1]CLIENTE: SYSTEM WATER JOBS S.A.S
[1]INFORMACION DEL CLIENTE: CL 52 A 34 C 60 BRR CAMPO ALEGRE
FECHA DE EMISION DEL INFORME: 2025-11-07
[1]FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA: 2025-11-05
FECHA Y HORA DE RECEPCION: 2025-11-05 : 16 h 15
[1]NOMBRE DE LA MUESTRA: AGUA ARTIKA 350 mL - LOTE: 1755 - FV: 04-12-25
[1]MATRIZ DE LA MUESTRA: AGUA ENVASADA
[1]SITIO DE TOMA DE LA MUESTRA: SYSTEM WATER JOBS S.A.S

[1]CÓDIGO DE LA MUESTRA: 1F1M
[1]MUESTRA TOMADA POR: SOLICITANTE
[1]PLAN DE MUESTREO: SOLICITANTE
[1]METODO DE MUESTREO: MUESTREO SIMPLE

PARÁMETRO	*NORMA*	*MÉTODO*	*RESULTADO*	*UNIDADES*	*RESOLUCIÓN 12186/1991 [4]*	*FECHA DE ENSAYO*
Alcalinidad pH 8,3	S.M. 2320 B Ed.23	Titulométrico	**0**	mg $CaCO_3$/L	N/A	2025-11-05
Alcalinidad Total	S.M. 2320 B Ed.23	Titulométrico	**27,2**	mg $CaCO_3$/L	N/A	2025-11-05
Calcio	S.M. 3500-Ca B Ed.23	Titrimétrico con EDTA	**7,40**	mg Ca/L	N/A	2025-11-06
Cloro Residual Libre	S.M. 4500-Cl G Ed.23	Colorimétrico con DPD	**0,50**	mg Cl_2/L	0,5-1,0	2025-11-05
Cloruros	S.M. 4500-Cl- B Ed.23	Argentométrico	**14,0**	mg Cl/L	250	2025-11-06
Color	S.M. 2120 C Ed.23	Espectrofotométrico	**<5**	UC	15	2025-11-05
Conductividad a 25,1 °C	S.M. 2510 B Ed.23	Electrométrico	**102**	µs/cm	N/A	2025-11-05
Dureza Cálcica	S.M. 3500-Ca B Ed.23	Titrimétrico con EDTA	**18,4**	mg $CaCO_3$/L	N/A	2025-11-06
Dureza Magnésica	S.M. 3500-Mg B Ed.23	Cálculo	**7,60**	mg $CaCO_3$/L	N/A	2025-11-06
Dureza Total	S.M. 2340 C Ed.23	Titrimétrico con EDTA	**26,0**	mg $CaCO_3$/L	150	2025-11-06
pH a 25,2 °C	S.M. 4500-H+ B Ed.23	Electrométrico	**7,83**	Unidades de pH	6,5-9,0	2025-11-05
Turbiedad	S.M. 2130 B Ed.23	Nefelométrico	**0,55**	UNT	2	2025-11-05
Coliformes Totales	S.M. 9222 J Ed.23	Filtración por Membrana	**0**	UFC/100ml	0	2025-11-05
Escherichia coli	S.M. 9222 J Ed.23	Filtración por Membrana	**0**	UFC/100ml	N/A	2025-11-05
Pseudomonas aeruginosa	NTC 5594:2008	Filtración por Membrana	**0**	UFC/100ml	0	2025-11-05
Recuento de Heterótrofos	S.M. 9215 B Ed.23	Placa Vertida	**0**	UFC/ml	100	2025-11-05

S.M Standard Methods for Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF 23rd. (N/A):No Aplica. [1]:Descargo de responsabilidad por datos suministrados por el cliente. (4):Valores máximos permisibles.

OBSERVACIONES: Los parámetros analizados se encuentran dentro de los valores Físicos, Químicos y Microbiológicos aceptables, según la Res. 12186/91 para la calidad del agua potable tratada con destino al consumo humano.

"Estos resultados se aplican a la muestra como se recibió y son válidos únicamente para la muestra analizada. Cualquier reproducción parcial requiere la autorización de QuimiProyectos S.A.S. "

Aprobó: _____

MARTHA CECILIA PATIÑO SOCHA
Directora Técnica de Laboratorio
Química. Matrícula Profesional: PQ-1426

FR-DT-7.8-1 / Rev.0 / 07-12-2021

"FIN DEL INFORME"

Dirección: Cra 24 No. 36-15 Bucaramanga - Colombia.
Teléfono: 6342917 Celular: 318 516 5913 - 318 707 7371
quimiproyectoslab@gmail.com
direccion@quimiproyectos.com
www.quimiproyectos.com
NIT. 900.500.779-9

19815

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BODEGA PIEDECUESTA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

19816

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD
	PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
	ACTA DE LIBERACIÓN RI

Código: AN-FO-004	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024

Fecha de la visita	05 AL 07 DE NOVIEMBRE DE 2025	**Hora Inicio**	8:00 a. m.	**Hora finalización**	5:00 p. m.
Lugar	Bodega Piedecuesta, Carrera 6 # 3-50 antigua Argentina- Consorcio 82-M Santander				
Tema	Verificación y liberación de alimentos y productos para la semana 3, del 10 al 14 de noviembre de 2025, para la modalidad ración industrializada.				

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

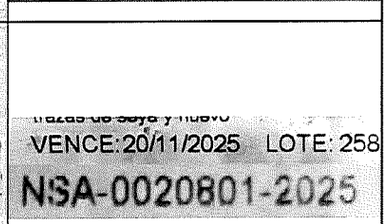
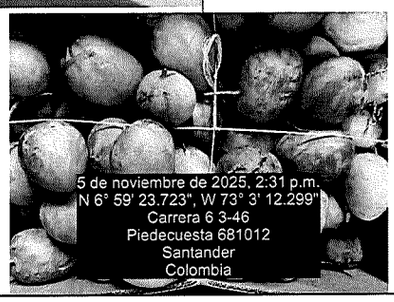
Siendo las 8:00 de la mañana el equipo del componente técnico de la interventoría AS SANTANDER 2026, se dispone a iniciar la verificación de los productos para un total de 20364 raciones de la modalidad ración industrializada (RI) en la bodega ubicada en el municipio de Piedecuesta del operador Consorcio 82-M Santander.

MENÚS RI SEMANA 3 DEL 10 AL 14 NOVIEMBRE

SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	**MENÚ ESPECIAL**
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	BEBIDA LÁCTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A FRESA Y MELOCOTON	BEBIDA LÁCTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A FRESA Y MELOCOTON
DERIVADO DE CEREAL	CROISSANT DE QUESO HORNEADO	MUFFIN SABOR A VAINILLA	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	PAN SABOR A COCO	BROWNIE CUBIERTO DE CHOCOLATE
FRUTA	**MANGO**	**MANDARINA**	**NARANJA**	/	**MANZANA**
AZÚCARES Y DULCES	/	/	/	MERENGUE CLÁSICO	/
AGUA	/	/	/	/	AGUA ENVASADA

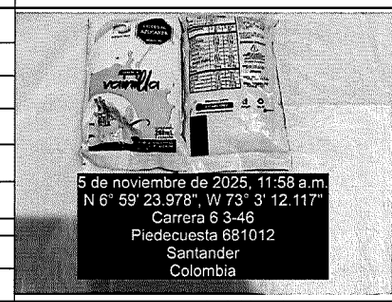
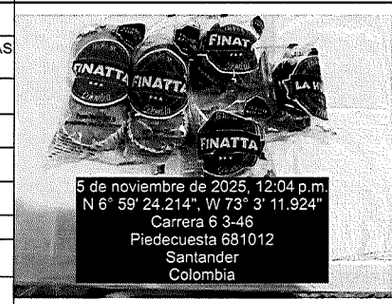
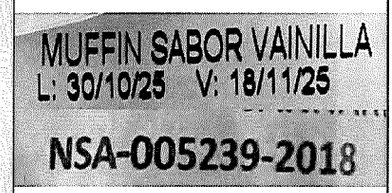
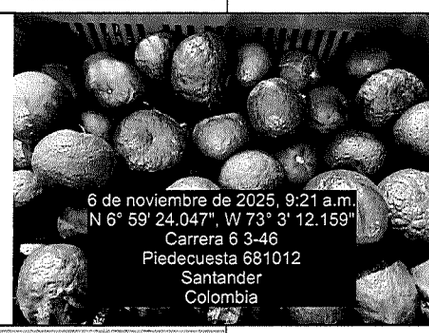
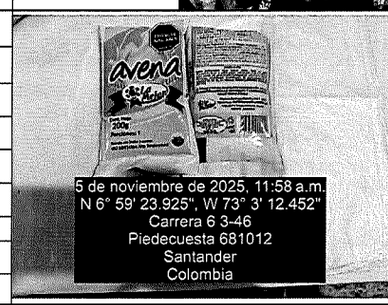
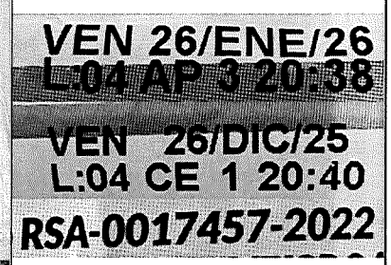
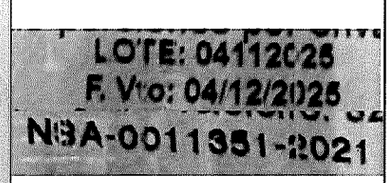
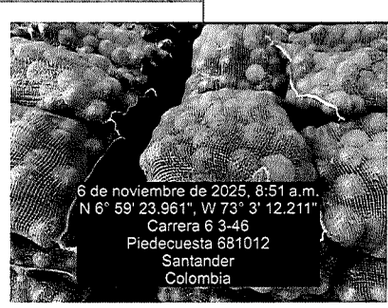
MENÚS RI SEMANA 3 DEL 10 AL 14 NOVIEMBRE
CONTINGENCIA LANDÁZURI, CIMITARRA Y BOLÍVAR

CONTINGENCIA SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	**MENÚ ESPECIAL**
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT) ULTRA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	LECHE SABORIZADA (UAT/UHT) EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	LECHE SABORIZADA (UAT/UHT) EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA
DERIVADO DE CEREAL	PAN SABOR A QUESO	MUFFIN SABOR A VAINILLA	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	PAN CON SABOR A COCO	BROWNIE CON RELLENO DE CHOCOLATE SEMIAMARGO
FRUTA	/	FRUTA DE COSECHA EN PORCION MANDARINA	FRUTA DE COSECHA EN PORCION NARANJA	/	FRUTA DE COSECHA EN PORCION MANZANA
AZÚCARES Y DULCES	BOCADILLO DE GUAYABA	/	/	BOCADILLO DE COMBINADO	/

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	ROTULOS	REGISTRO SANITARIO - LOTE - FV
AVENA UAT (UHT) LARGA VIDA CON LECHE ENTERA SABOR CANELA	**MARCA:** ALGARRA **FABRICANTE:** GLORIA COLOMBIA SAS **REGISTRO SANITARIO:** RSA-0030319-2024 **VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** 2029/03/06 **LOTE:** 2244 - 2241 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 23 02 26 - 22 02 26 **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 200 ml **MUESTRA:** 208 ml		
CROISSANT DE QUESO HORNEADO	**MARCA:** CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS. **FABRICANTE:** PANIFICACORA SANTA CATALINA SAS. **NOTIFICACIÓN SANITARIA:** NSA-0020801-2025 **VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA:** 2035/07/17 **LOTE:** 258 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 20/11/2025 **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 40g- 50g- 60g- 80g- 100 g. **MUESTRA:** 56 g- 63g- 84g- 99g- 113 g.		
MANGO	**MARCA:** NA **PROVEEDOR:** Comercializadora de víveres de Colombia SAS. **REGISTRO SANITARIO:** NA **VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** NA **LOTE:** NA **FECHA DE VENCIMIENTO:** NA **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 200 g. - 240 g. **MUESTRA:** 235 g- 256 g.		

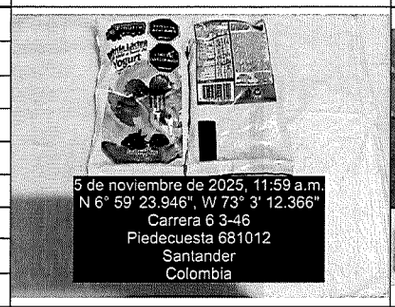
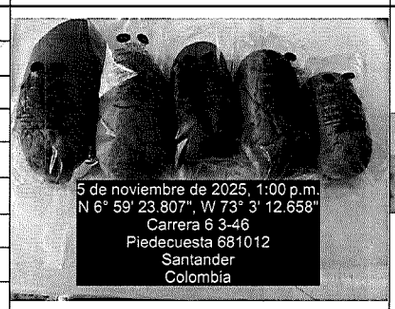
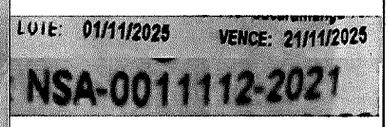
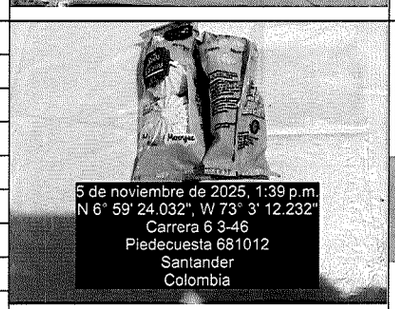
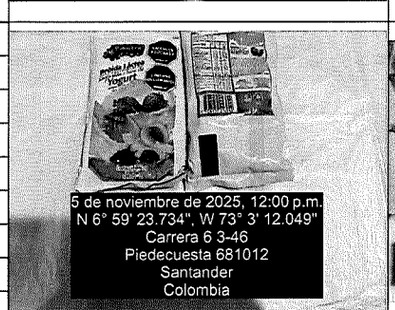
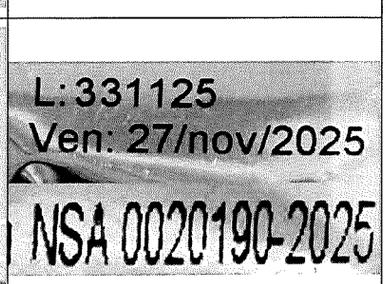
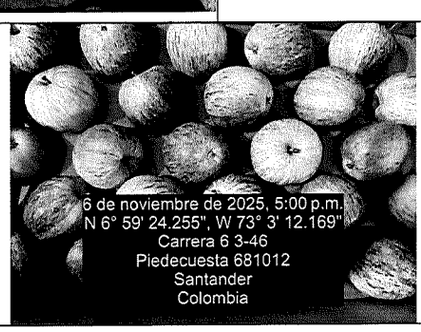
198A

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN ACTA DE LIBERACIÓN RI	
Código: AN-FO-004	**Versión: 01**	**Fecha de emisión: 01/08/2024**

LECHE SABORIZADA UHT EN LA VARIEDAD VAINILLA	**MARCA:** NORLACTEOS **FABRICANTE:** ANDINA EN REORGANIZACIÓN **REGISTRO SANITARIO:** RSA-003255-2017 **VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** 2027/03/17 **LOTE:** 31071002 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 050126 **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 200 ml **MUESTRA:** 210 ml		
MUFFIN SABOR A VAINILLA	**MARCA:** LA HUERTA - FINATTA **FABRICANTE:** INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS **NOTIFICACIÓN SANITARIA:** NSA-005239-2018 **VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA:** 2028/08/09 **LOTE:** 30/10/25 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 18/11/25 **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 40g- 50g- 60g- 80g- 100 g. **MUESTRA:** 42g- 50g- 62g- 83g- 107 g.		
MANDARINA	**MARCA:** NA **PROVEEDOR:** Comercializadora de víveres de Colombia SAS. **REGISTRO SANITARIO:** NA **VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** NA **LOTE:** NA **FECHA DE VENCIMIENTO:** NA **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 142,9 g. - 171,4 g. **MUESTRA:** 148 g- 175 g.		
AVENA UAT (UHT) LARGA VIDA CON LECHE ENTERA SABOR TRADICIONAL	**MARCA:** LA MEJOR **FABRICANTE:** PASTEURIZADORA LA MEJOR SA **REGISTRO SANITARIO:** RSA-0017457-2022 **VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** 2027/02/04 **LOTE:** 04 -04 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 26/ENE/26 - 26/DIC/25 **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 200 ml **MUESTRA:** 203 ml		
GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	**MARCA:** LA MOLIENDA DEL PAN **FABRICANTE:** LA MOLIENDA DEL PAN **NOTIFICACIÓN SANITARIA:** NSA-0011351-2021 **VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA:** 2031/10/14 **LOTE:** 04112025 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 04/12/2025 **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 40g- 50g- 60g- 80g- 100 g. **MUESTRA:** 41g- 55g- 63g- 80g- 102 g.		
NARANJA	**MARCA:** NA **PROVEEDOR:** Comercializadora de víveres de Colombia SAS. **REGISTRO SANITARIO:** NA **VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** NA **LOTE:** NA **FECHA DE VENCIMIENTO:** NA **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 166,7 g. - 200 g. **MUESTRA:** 167 g- 203 g.		

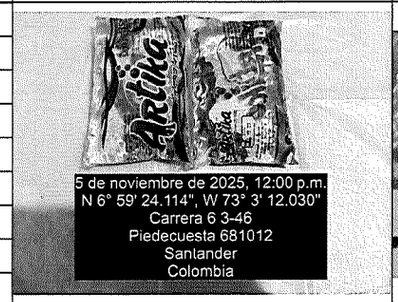
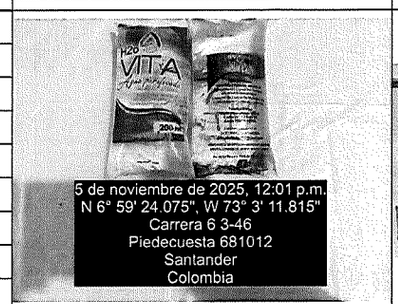
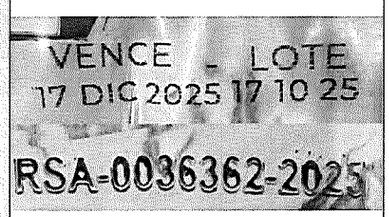
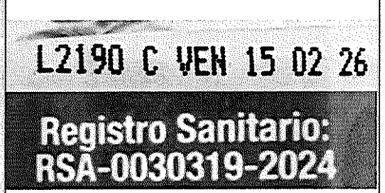
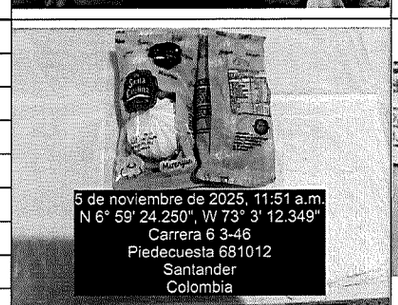
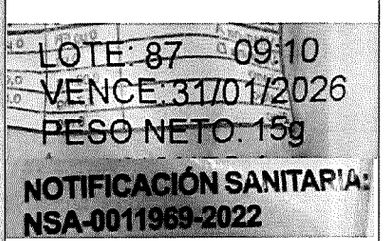
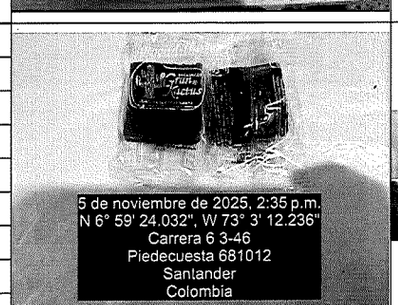
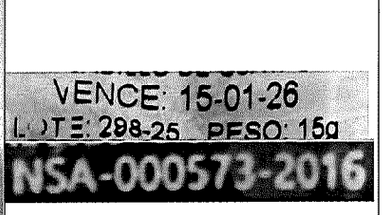
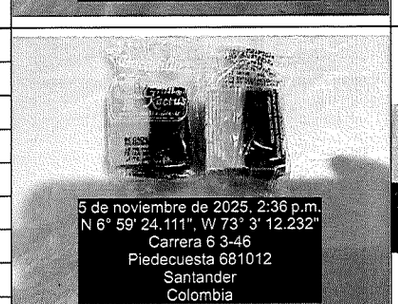
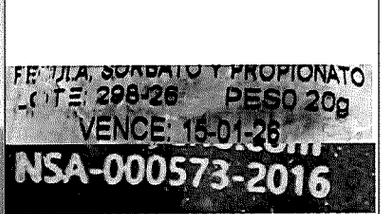
AS DEL VALLE	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD
	PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
	ACTA DE LIBERACIÓN RI

Código: AN-FO-004	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024

BEBIDA LÁCTEA UAT (UHT) A BASE DE YOGURT CON DULCE SABOR A FRESA	MARCA: T-NUTRE FABRICANTE: ALIMENTOS PIPPO SAS. REGISTRO SANITARIO: RSA-0009821-2020 VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2029/07/05 LOTE: YF341 FECHA DE VENCIMIENTO: 17/ENE/26 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 200 ml MUESTRA: 214 ml		
PAN SABOR A COCO	MARCA: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS. FABRICANTE: INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR SAS. NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011112-2021 VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA: 2031/09/01 LOTE: 01/11/2025 FECHA DE VENCIMIENTO: 21/11/2025 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 40g- 50g- 60g- 80g- 100 g. MUESTRA: 43g- 52g- 65g- 83g- 108 g.		
MERENGUE CLASICO	MARCA: SANTA CATALINA PROVEEDOR: PANIFICADORA SANTA CATALINA NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011969-2022 VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA: 2032/03/25 LOTE: 61 FECHA DE VENCIMIENTO: 03/03/2026 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 15 g MUESTRA: 16 g.		
BEBIDA LÁCTEA UAT (UHT) A BASE DE YOGURT CON DULCE SABOR A MELOCOTON	MARCA: T-NUTRE FABRICANTE: ALIMENTOS PIPPO SAS. REGISTRO SANITARIO: RSA-0009821-2020 VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2029/07/05 LOTE: YM329 FECHA DE VENCIMIENTO: 31/DIC/25 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 200 ml MUESTRA: 212 ml		
BROWNIE CUBIERTO DE CHOCOLATE	MARCA: DEL CERRO FABRICANTE: DEL CERRO SAS. NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0020190-2025 VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA: 2035/05/05 LOTE: 331125 FECHA DE VENCIMIENTO: 27/nov/2025 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 40g- 50g- 60g- 80g- 100 g. MUESTRA: 41g- 54g- 65g- 84g- 104 g.		
MANZANA	MARCA: NA PROVEEDOR: Comercializadora de víveres de Colombia SAS. REGISTRO SANITARIO: NA VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: NA LOTE: NA FECHA DE VENCIMIENTO: NA VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 117,6 g. - 141,2 g. MUESTRA: 127 g- 157 g.		

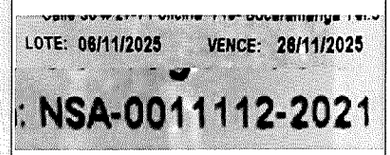
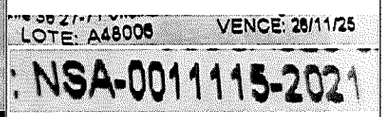
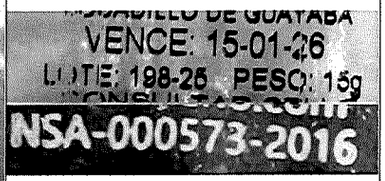
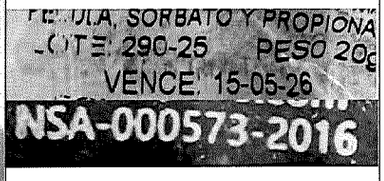
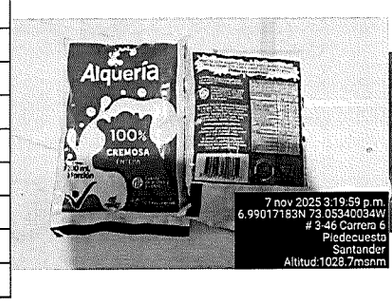
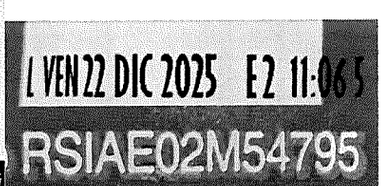
AS DEL VALLE	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD
	PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
	ACTA DE LIBERACIÓN RI

Código: AN-FO-004	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024

AGUA ENVASADA	MARCA: ARTIKA FABRICANTE: SYSTEM WATER JOBS SAS REGISTRO SANITARIO: RSA-0035987-2025 VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2030/03/17 LOTE: 1755 FECHA DE VENCIMIENTO: 04 12 25 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 350 ml MUESTRA: 352 ml.		
AGUA ENVASADA	MARCA: VITA FABRICANTE : AGUA MINERALIZADO VITA2 REGISTRO SANITARIO: RSA-0036362-2025 VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2030/04/28 LOTE: 17 10 25 FECHA DE VENCIMIENTO: 17 DIC 2025 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 200 ml MUESTRA: 202 ml		
AVENA UAT (UHT) LARGA VIDA CON LECHE ENTERA SABOR TRADICIONAL (REMANENTE)	MARCA: ALGARRA FABRICANTE: GLORIA COLOMBIA SAS REGISTRO SANITARIO: RSA-0030319-2024 VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2029/03/06 LOTE: 2190 FECHA DE VENCIMIENTO: 15 02 26 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 200 ml MUESTRA: 203 ml		
MERENGUE CLASICO (REMANENTE)	MARCA: SANTA CATALINA PROVEEDOR: PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS. NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011969-2022 VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA: 2032/03/25 LOTE: 87 FECHA DE VENCIMIENTO: 31/01/2026 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 15 g MUESTRA: 15 g.		
BOCADILLO DE GUAYABA (REMANENTE)	MARCA: GRAN KACTUS FABRICANTE:LACKY LUCK COMPANY SAS NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-000573-2016 VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA: 2026/03/02 LOTE: 298-25 FECHA DE VENCIMIENTO: 15-01-26 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 15 g. MUESTRA: 17 g.		
BOCADILLO COMBINADO (REMANENTE)	MARCA: GRAN KACTUS FABRICANTE:LACKY LUCK COMPANY SAS NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-000573-2016 VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA: 2026/03/02 LOTE: 298-26 FECHA DE VENCIMIENTO: 15-01-26 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 20g. MUESTRA: 22 g.		

19820

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN ACTA DE LIBERACIÓN RI	
Código: AN-FO-004	**Versión: 01**	**Fecha de emisión: 01/08/2024**

PAN SABOR A QUESO (CONTINGENCIA)	**MARCA:** CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS. **FABRICANTE:** INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR SAS. **NOTIFICACIÓN SANITARIA:** NSA-0011112-2021 **VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA:** 2031/09/01 **LOTE:** 06/11/2025 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 26/11/2025 **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 40g- 50g- 60g- 80g- 100 g. **MUESTRA:** 43 g- 57g- 64g- 81g- 102 g.		
BROWNIE CON RELLENO DE CHOCOLATE SEMIAMARGO (CONTINGENCIA)	**MARCA:** CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS. **FABRICANTE:** CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS **NOTIFICACIÓN SANITARIA:** NSA-0011115-2021 **VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA:** 2035/05/05 **LOTE:** A48006 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 26/11/25 **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 40g- 50g- 60g- 80g- 100 g. **MUESTRA:** 43g- 55g- 62g- 84g- 107 g.		
BOCADILLO DE GUAYABA (CONTINGENCIA)	**MARCA:** GRAN KACTUS **FABRICANTE:**LACKY LUCK COMPANY SAS **NOTIFICACIÓN SANITARIA:** NSA-000573-2016 **VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA:** 2026/03/02 **LOTE:** 198-25 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 15-01-26 **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 15 g. **MUESTRA:** 16 g.		
BOCADILLO COMBINADO (CONTINGENCIA)	**MARCA:** GRAN KACTUS **FABRICANTE:**LACKY LUCK COMPANY SAS **NOTIFICACIÓN SANITARIA:** NSA-000573-2016 **VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA:** 2026/03/02 **LOTE:** 290-25 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 15-05-26 **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 20g. **MUESTRA:** 22 g.		
LECHE SABORIZADA UHT EN LA VARIEDAD FRESA (CONTINGENCIA)	**MARCA:** LA MEJOR **FABRICANTE:** PASTEURIZADORA LA MEJOR SA **REGISTRO SANITARIO:** RSA-0022230-2022 **VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** 2027/11/04 **LOTE:** 01 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 04/ENE/26 **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 200 ml **MUESTRA:** 209 ml		
LECHE AUT (UHT) ENTERA (CONTINGENCIA)	**MARCA:** ALQUERIA **FABRICANTE:** PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S. BIC. **REGISTRO SANITARIO:** RSIAE02M54795 **VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** 2025/07/07 **LOTE:** 22 DIC 2025 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 22 DIC 2025 **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 200 ml **MUESTRA:** 205 ml		

19821

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		
	PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN		
	ACTA DE LIBERACIÓN RI		
Código: AN-FO-004	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024	

OBSERVACION

Se evidencia durante la verificación de gramaje del merengue de marca Santa Catalina, incumplimiento en el gramaje declarado en el empaque de 15 g. con un promedio de 14 g. se informa al operador de la novedad, quien realiza de manera inmediata clasificación del producto, cuarentando 135 Uds. con bajo gramaje. Se realiza la deducción al proveedor y este a su vez la reposición de la materia prima, se constata y se libera el Producto.
Responsable: Juan Carlos Reyes - Fecha de cierre: 05/11/2025

Siendo las 5:00 Pm del 07 de noviembre de 2025, se socializa y se cierra el acta de liberación en la modalidad RI

POR PARTE DE LA INTERVENTORIA	POR PARTE DEL CONTRATISTA - OPERADOR
Firma:	Firma:
Nombre: Ingrid Agudelo C	Nombre: Juan Carlos Reyes
C.C: 1.065.887.997	C.C: 74180448

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
-RACION INDUSTRIALIZADA-

CONTRATO DE INTERVENTORIA: CO1.PCCNTR.8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO: CO1.PCCNTR.8258066

FECHA: 05 AL 07 DE NOVIEMBRE DE 2025

BODEGA / OFICINA: Bodega Piedecuesta, Carrera 6 # 3-50 antigua Argentina- Consorcio 82-M Santander

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACIÓN INDUSTRIALIZADA	AVENA UAT (UHT) SABOR CANELA - 200 ml- LOTE: 2244 - FECHA DE VENCIMIENTO: 23 02 26	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	AVENA UAT (UHT) SABOR CANELA - 200 ml- LOTE: 2241 - FECHA DE VENCIMIENTO: 22 02 26	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	CROISSANT DE QUESO HORNEADO - 40g- LOTE: 258 - FECHA DE VENCIMIENTO: 20/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	CROISSANT DE QUESO HORNEADO - 50g- LOTE: 258 - FECHA DE VENCIMIENTO: 20/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	CROISSANT DE QUESO HORNEADO - 60g- LOTE: 258 - FECHA DE VENCIMIENTO: 20/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	CROISSANT DE QUESO HORNEADO - 80g- LOTE: 258 - FECHA DE VENCIMIENTO: 20/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	CROISSANT DE QUESO HORNEADO - 100g- LOTE: 258 - FECHA DE VENCIMIENTO: 20/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MANGO	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	LECHE SABORIZADA UHT EN LA VARIEDAD VAINILLA - 200 ml- LOTE: 31071002 - FECHA DE VENCIMIENTO: 050126	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MUFFIN SABOR A VAINILLA- 40g- LOTE: 30/10/25 - FECHA DE VENCIMIENTO: 18/11/25	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MUFFIN SABOR A VAINILLA- 50g- LOTE: 30/10/25 - FECHA DE VENCIMIENTO: 18/11/25	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MUFFIN SABOR A VAINILLA- 60g- LOTE: 30/10/25 - FECHA DE VENCIMIENTO: 18/11/25	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MUFFIN SABOR A VAINILLA- 80g- LOTE: 30/10/25 - FECHA DE VENCIMIENTO: 18/11/25	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MUFFIN SABOR A VAINILLA- 100g- LOTE: 30/10/25 - FECHA DE VENCIMIENTO: 18/11/25	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES: Caracteristicas organolépticas evaluadas en los productos citados, son aceptables

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS:	FIRMA Y CC
INGRID YURLEY AGUDELO CUELLAR- INTERVENTORA DE CAMPO	CC. 1065887997

16902

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE -RACION INDUSTRIALIZADA-

CONTRATO DE INTERVENTORIA: CO1.PCCNTR.8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO: CO1.PCCNTR.8258066

FECHA: 05 AL 07 DE NOVIEMBRE DE 2025

BODEGA / OFICINA: Bodega Piedecuesta, Carrera 6 # 3-50 antigua Argentina- Consorcio 82-M Santander

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACIÓN INDUSTRIALIZADA	MANDARINA	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	AVENA UAT (UHT) SABOR TRADICIONAL - 200 ml- LOTE: 04 - FECHA DE VENCIMIENTO: 26/ENE/26	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	AVENA UAT (UHT) SABOR TRADICIONAL - 200 ml- LOTE: 04 - FECHA DE VENCIMIENTO: 26/DIC/25	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE - 40g- LOTE: 04112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 04/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE - 50g- LOTE: 04112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 04/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE - 60g- LOTE: 04112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 04/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE - 80g- LOTE: 04112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 04/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE - 100g- LOTE: 04112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 04/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	NARANJA	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	BEBIDA LÁCTEA (UHT) A BASE DE YOGURT CON DULCE SABOR A FRESA - 200 ml- LOTE: YF341 - FECHA DE VENCIMIENTO: 17/ENE/26	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN SABOR A COCO - 40g- LOTE: 01/11/2025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 21/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN SABOR A COCO - 50g- LOTE: 01/11/2025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 21/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN SABOR A COCO - 60g- LOTE: 01/11/2025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 21/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES: Caracteristicas organolépticas evaluadas en los productos citados, son aceptables

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS:	FIRMA Y CC
INGRID YURLEY AGUDELO CUELLAR- INTERVENTORA DE CAMPO	CC. 1065887997

3271/823

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE -RACION INDUSTRIALIZADA-

CONTRATO DE INTERVENTORIA: CO1.PCCNTR.8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO: CO1.PCCNTR.8258066

FECHA: 05 AL 07 DE NOVIEMBRE DE 2025

BODEGA / OFICINA: Bodega Piedecuesta, Carrera 6 # 3-50 antigua Argentina- Consorcio 82-M Santander

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACIÓN INDUSTRIALIZADA	PAN SABOR A COCO - 80g- LOTE: 01/11/2025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 21/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN SABOR A COCO - 100g- LOTE: 01/11/2025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 21/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MERENGUE CLASICO - 15g- LOTE: 61 - FECHA DE VENCIMIENTO: 03/03/2026	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	BEBIDA LÁCTEA (UHT) A BASE DE YOGURT CON DULCE SABOR A MELOCOTON - 200 ml- LOTE: YM329 FECHA DE VENCIMIENTO: 31/DIC/25	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	BROWNIE CUBIERTO DE CHOCOLATE - 40g- LOTE: 331125 - FECHA DE VENCIMIENTO: 27/nov/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	BROWNIE CUBIERTO DE CHOCOLATE - 50g- LOTE: 331125 - FECHA DE VENCIMIENTO: 27/nov/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	BROWNIE CUBIERTO DE CHOCOLATE - 60g- LOTE: 331125 - FECHA DE VENCIMIENTO: 27/nov/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	BROWNIE CUBIERTO DE CHOCOLATE - 80g- LOTE: 331125 - FECHA DE VENCIMIENTO: 27/nov/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	BROWNIE CUBIERTO DE CHOCOLATE - 100g- LOTE: 331125 - FECHA DE VENCIMIENTO: 27/nov/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MANZANA	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	AGUA ENVASADA - 350 ml - LOTE: 1755 - FECHA DE VENCIMIENTO: 04 12 25	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	AGUA ENVASADA- 200 ml- LOTE: 17 10 25 - FECHA DE VENCIMIENTO: 17 DIC 2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES: Caracteristicas organolépticas evaluadas en los productos citados, son aceptables

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS:	FIRMA Y CC
INGRID YURLEY AGUDELO CUELLAR- INTERVENTORA DE CAMPO	CC. 1065887997

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE -RACION INDUSTRIALIZADA-

CONTRATO DE INTERVENTORIA: CO1.PCCNTR.8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO: CO1.PCCNTR.8258066

FECHA: 05 AL 07 DE NOVIEMBRE DE 2025 (CONTINGENCIA)

BODEGA / OFICINA: Bodega Piedecuesta, Carrera 6 # 3-50 antigua Argentina- Consorcio 82-M Santander

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACIÓN INDUSTRIALIZADA	PAN CON SABOR A QUESO - 40g- LOTE: 06/11/2025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 26/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN CON SABOR A QUESO - 50g- LOTE: 06/11/2025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 26/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN CON SABOR A QUESO - 60g- LOTE: 06/11/2025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 26/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN CON SABOR A QUESO - 80g- LOTE: 06/11/2025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 26/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN CON SABOR A QUESO - 100g- LOTE: 06/11/2025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 26/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	BROWNIE CON RELLENO DE CHOCOLATE SEMIAMARGO - 40g- LOTE: A48006 - FECHA DE VENCIMIENTO: 26/11/25	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	BROWNIE CON RELLENO DE CHOCOLATE SEMIAMARGO - 50g- LOTE: A48006 - FECHA DE VENCIMIENTO: 26/11/25	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	BROWNIE CON RELLENO DE CHOCOLATE SEMIAMARGO - 60g- LOTE: A48006 - FECHA DE VENCIMIENTO: 26/11/25	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	BROWNIE CON RELLENO DE CHOCOLATE SEMIAMARGO - 80g- LOTE: A48006 - FECHA DE VENCIMIENTO: 26/11/25	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	BROWNIE CON RELLENO DE CHOCOLATE SEMIAMARGO - 100g- LOTE: A48006 - FECHA DE VENCIMIENTO: 26/11/25	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	BOCADILLO DE GUAYABA - 15g- LOTE: 198-25 - FECHA DE VENCIMIENTO: 15-01-26	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	BOCADILLO COMBINADO - 20g- LOTE: 290-25 - FECHA DE VENCIMIENTO: 15-05-26	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	LECHE SABORIZADA UHT EN LA VARIEDAD FRESA- 200 ml- LOTE: 01 - FECHA DE VENCIMIENTO: 04/ENE/26	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES: Caracteristicas organolépticas evaluadas en los productos citados, son aceptables

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS:	FIRMA Y CC
INGRID YURLEY AGUDELO CUELLAR- INTERVENTORA DE CAMPO	CC. 1065887997

1987

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
-RACION INDUSTRIALIZADA-

CONTRATO DE INTERVENTORIA: CO1.PCCNTR.8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO: CO1.PCCNTR.8258066

FECHA: 05 AL 07 DE NOVIEMBRE DE 2025 (CONTINGENCIA)

BODEGA / OFICINA: Bodega Piedecuesta, Carrera 6 # 3-50 antigua Argentina- Consorcio 82-M Santander

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACIÓN INDUSTRIALIZADA	LECHE AUT (UHT) ENTERA - 200 ml- LOTE: 22 DIC 2025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 22 DIC 2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES: Caracteristicas organolépticas evaluadas en los productos citados, son aceptables

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS:	FIRMA Y CC
INGRID YURLEY AGUDELO CUELLAR- INTERVENTORA DE CAMPO	CC. 1065887997

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE -RACION INDUSTRIALIZADA-

CONTRATO DE INTERVENTORIA: CO1.PCCNTR.8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO: CO1.PCCNTR.8258066

FECHA: 05 AL 07 DE NOVIEMBRE DE 2025 (remanentes)

BODEGA / OFICINA: Bodega Piedecuesta, Carrera 6 # 3-50 antigua Argentina- Consorcio 82-M Santander

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACIÓN INDUSTRIALIZADA	AVENA (UHT) SABOR TRADICIONAL - 200 ml - LOTE: 2190 - FECHA DE VENCIMIENTO: 15 02 26	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MERENGUE CLASICO - 15g- LOTE: 87 - FECHA DE VENCIMIENTO: 31/01/2026	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	BOCADILLO DE GUAYABA - 15g- LOTE: 298-25 - FECHA DE VENCIMIENTO: 15-01-26	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	BOCADILLO COMBINADO - 20g - LOTE: 298-26- FECHA DE VENCIMIENTO: 15-01-26	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES: Caracteristicas organolépticas evaluadas en los productos citados (remanentes), son aceptables

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS:	FIRMA Y CC
INGRID YURLEY AGUDELO CUELLAR- INTERVENTORA DE CAMPO	CC. 1065887997

19824

19828

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BODEGA SOCORRO

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

19829

AS DEL VALLE	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD
	PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
	ACTA DE LIBERACIÓN RI

Código: AN-FO-004	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024

Fecha de la visita	05 AL 07 DE NOVIEMBRE DE 2025	**Hora Inicio**	8:00 a. m.	**Hora finalización**	6:00 p. m.
Lugar	Bodega Socorro, Carrera 14#19-45 Barrio Jaboncillo - Consorcio 82-M Santander				
Tema	Verificación y liberación de alimentos y productos para la semana 3, del 10 al 14 de Noviembre de 2025, para la modalidad ración industrializada.				

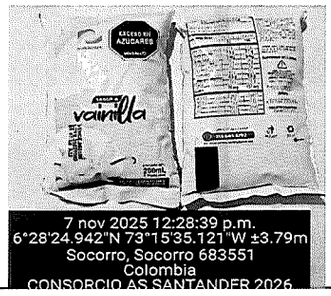
DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:00 de la mañana el equipo del componente técnico de la interventoría AS SANTANDER 2026, se dispone a iniciar la verificación de los productos para un total de 10.356 raciones de la modalidad ración industrializada (RI) en la bodega ubicada en el municipio de Socorro del operador Consorcio 82-M Santander.

MENÚS RI SEMANA 3 DEL 10 AL 14 NOVIEMBRE

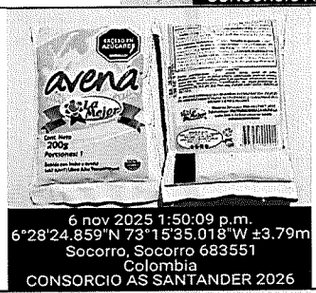
SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ ESPECIAL
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	BEBIDA LÁCTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A FRESA Y MELOCOTON	BEBIDA LÁCTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A FRESA Y MELOCOTON
DERIVADO DE CEREAL	CROISSANT DE QUESO HORNEADO	MUFFIN SABOR A VAINILLA	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	PAN SABOR A COCO	BROWNIE CUBIERTO DE CHOCOLATE
FRUTA	MANGO	MANDARINA	NARANJA	/	MANZANA
AZÚCARES Y DULCES	/	/	/	MERENGUE CLÁSICO	/
AGUA	/	/	/	/	AGUA ENVASADA

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	ROTULOS	REGISTRO SANITARIO - LOTE - FV
AVENA UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA SABOR CANELA	**MARCA:** ALGARRA **FABRICANTE:** GLORIA COLOMBIA SAS **REGISTRO SANITARIO:** RSA-0030319-2024 **VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** 2029/03/06 **LOTE1:** 2080 **LOTE2:** 2241 **FECHA DE VENCIMIENTO1:** 01 02 26 **FECHA DE VENCIMIENTO2:** 22 02 26 **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 200 ml **MUESTRA:** 214 ml		RSA-0030319-2024 L2080 C VEN 01 02 26 L2241 C VEN 22 02 26
CROISSANT DE QUESO HORNEADO	**MARCA:** CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS **FABRICANTE:** PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S **NOTIFICACION SANITARIA:** NSA-0020801-2025 **VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA:** 2035/07/17 **LOTE:** 258 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 20/11/2025 **VERIFICACIÓN DE PESO:** **ESPERADO:** 40g- 50g- 60g- 80g-100 g. **MUESTRA:** 48g-58g- 69g- 88g- 110g.		NSA-0020801-2025 LOTE: 258 VENCE:20/11/2025
MANGO	**MARCA:** NA **FABRICANTE:** Revolución Campesina **REGISTRO SANITARIO:** NA **VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** NA **LOTE:** NA **FECHA DE VENCIMIENTO:** NA **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 200 g. - 240 g. **MUESTRA:** 250 g- 277 g.		
LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA SABOR A VAINILLA	**MARCA:** NORLACTEOS **FABRICANTE:** ANDINA S.A. **REGISTRO SANITARIO:** RSA-003255-2017 **VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** 2027-03-17 **LOTE:** 31071002 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 050126 **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 200 ml **MUESTRA:** 204 ml		RSA-003255-2017 VENCE.050126 LOTE.31071002

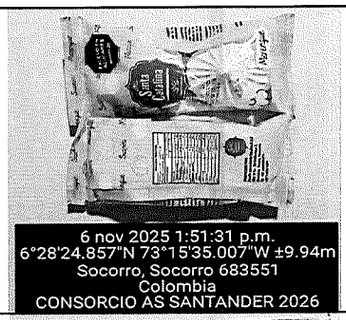
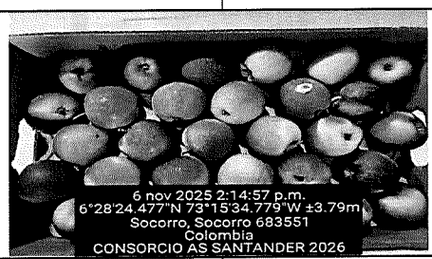
19830

AS DEL VALLE	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN ACTA DE LIBERACIÓN RI	
Código: AN-FO-004	**Versión: 01**	**Fecha de emisión: 01/08/2024**

MUFFIN SABOR A VAINILLA	**MARCA:** LA HUERTA - FINATTA **FABRICANTE:** INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS **NOTIFICACION SANITARIA:** NSA-005239-2018 **VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA:** 2028/08/09 **LOTE:** 30/10/25 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 18/11/25 **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 40g- 50g- 60g- 80g- 100 g. **MUESTRA:** 45 g- 53g- 64g- 85g- 105 g.		NSA-005239-2018 L: 30/10/25 V: 18/11/25
MANDARINA	**MARCA:** NA **FABRICANTE:** Revolución Campesina **REGISTRO SANITARIO:** NA **VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** NA **LOTE:** NA **FECHA DE VENCIMIENTO:** NA **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 142,9 g. - 171,4 g. **MUESTRA:** 174 g- 225g.		
AVENA UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA SABOR NATURAL	**MARCA:** LA MEJOR **FABRICANTE:** PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A. **REGISTRO SANITARIO:** RSA-0017457-2022 **VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** 2027/02/04 **LOTE:** 04 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 26/DIC/25 **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 200 ml **MUESTRA:** 208 ml		RSA-0017457-2022 VEN 26/DIC/25 L:04 CE 1 17:22
GALLETA CHIPS DE CHOCOLATE	**MARCA:** LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S **FABRICANTE:** LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S **NOTIFICACION SANITARIA:** NSA-0011351-2021 **VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA:** 2031/10/14 **LOTE:** 04112025 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 04/12/2025 **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 40g- 50g- 60g- 80g- 100g. **MUESTRA:** 42 g- 55g- 62g- 83g- 108g.		NSA-0011351-2021 LOTE: 04112025 F. Vto: 04/12/2025
NARANJA	**MARCA:** NA **FABRICANTE:** Revolución Campesina **REGISTRO SANITARIO:** NA **VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** NA **LOTE:** NA **FECHA DE VENCIMIENTO:** NA **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 166,7 g. - 200 g. **MUESTRA:** 178 g- 225 g.		
BEBIDA LÁCTEA UAT (UHT) A BASE DE YOGURT CON DULCE SABOR A FRESA	**MARCA:** T-NUTRE **FABRICANTE:** ALIMENTOS PIPO S.A.S **REGISTRO SANITARIO:** RSA-0009821-2020 **VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** 2029/07/05 **LOTE:** YF330 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 31/DIC/25 **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 200 ml **MUESTRA:** 215 ml		RSA-0009821-2020 VEN 31/DIC/25 B11 LOTE YF330 00:10 FRESA
PAN CON SABOR A COCO	**MARCA:** CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS. **FABRICANTE:** INDUSTRIAS DE ALIMENTOS JUNIOR SAS. **NOTIFICACIÓN SANITARIA:** NSA-0011112-2021 **VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA:** 2031/09/01 **LOTE:** 01/11/2025 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 21/11/2025 **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 40g- 50g- 60g- 80g- 100 g. **MUESTRA:** 45 g- 53g- 64g- 86g- 108 g.		NSA-0011112-2021 LOTE: 01/11/2025 VENCE: 21/11/2025

19831

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN ACTA DE LIBERACIÓN RI	
Código: AN-FO-004	**Versión: 01**	**Fecha de emisión: 01/08/2024**

MERENGUE CLASICO	**MARCA:** SANTA CATALINA **FABRICANTE:** PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S **NOTIFICACION SANITARIA:** NSA-0011969-2022 **VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA:** 2032/03/25 **LOTE:** 61 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 03/03/2026 **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 15g **MUESTRA:** 19g		NSA-0011969-2022 LOTE: 61 02:32 VENCE: 03/03/2026
BEBIDA LÁCTEA UAT (UHT) A BASE DE YOGURT CON DULCE SABOR A MELOCOTON	**MARCA:** T-NUTRE **FABRICANTE:** ALIMENTOS PIPO S.A.S **REGISTRO SANITARIO:** RSA-0009821-2020 **VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** 2029/07/05 **LOTE:**YM329 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 31/DIC/25 **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 200 ml **MUESTRA:** 215 ml		RSA-0009821-2020 VEN 31/ DIC/25 21:27 LOTE YM329 B60 MELOCOTON
BROWNIE CUBIERTO DE CHOCOLATE	**MARCA:** DEL CERRO SAS **FABRICANTE:** DEL CERRO SAS **NOTIFICACION SANITARIA:** NSA-0020190-2025 **VERIFICACIÓN NOTIFICACION SANITARIA:** 2035/05/05 **LOTE:** 331125 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 27/nov/2025 **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 40g- 50g- 60g- 80g- 100 g. **MUESTRA:** 49 g- 58g- 67g- 87g- 112 g.		NSA 0020190-2025 L: 331125 Ven: 27/nov/2025
MANZANA	**MARCA:** NA **FABRICANTE:** Revolución Campesina **REGISTRO SANITARIO:** NA **VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** NA **LOTE:** NA **FECHA DE VENCIMIENTO:** NA **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 117,6 g. - 141,2 g. **MUESTRA:** 174 g- 208 g.		
AGUA EN BOLSA	**MARCA:** AGUA MINERALIZADA VITA 2 **FABRICANTE:** AGUA MINERALIZADA VITA 2 **REGISTRO SANITARIO:** RSA-0036362-2025 **VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** 2030/04/28 **LOTE:** 17 10 25 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 17.12.25 **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 200 ml **MUESTRA:** 205 ml		RSA-0036362-2025 LOTE 17 10 25 VENCE 17.12.25

19832

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	
	PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	
	ACTA DE LIBERACIÓN RI	
Código: AN-FO-004	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024

OBSERVACION

- Cuentan con todos los Soportes para la liberación de los productos para la Semana #3 del 10 al 14 de Noviembre de 2025, Para los 10.356 beneficiarios adjudicados en RI Bodega Socorro, Según lo Indicado en la Remisión General
- Siendo las 6:00Pm del 07 de Noviembre de 2025, se socializa y da cierre a la Presente acta de liberación Para la modalidad RI.

POR PARTE DE LA INTERVENTORIA	POR PARTE DEL CONTRATISTA - OPERADOR
Firma:	Firma: Edinson Flores
Nombre: Hernán Devia Cogollo	Nombre: Edinson Flores
C.C: 1.100.959.053	C.C: 1143269784

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

ANEXO EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE -RACION INDUSTRIALIZADA

CONTRATO DE INTERVENTORIA: CO1.PCCNTR.8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO: CO1.PCCNTR.8258066

FECHA: 05 AL 07 DE NOVIEMBRE DE 2025

BODEGA / OFICINA Bodega Socorro, Carrera 14#19-45 Barrio Jaboncillo

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
	AVENA UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA SABOR CANELA Presentación: 200ml **LOTE 1:** 2080 **FECHA DE VENCIMIENTO 1:** 01 02 26	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	AVENA UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA SABOR CANELA Presentación: 200ml **LOTE 2:** 2241 **FECHA DE VENCIMIENTO 2:** 22 02 26	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	CROISSANT DE QUESO HORNEADO Presentación: 40g **LOTE:** 258 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 20/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	CROISSANT DE QUESO HORNEADO Presentación: 50g **LOTE:** 258 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 20/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	CROISSANT DE QUESO HORNEADO Presentación: 60g **LOTE:** 258 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 20/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	CROISSANT DE QUESO HORNEADO Presentación: 80g **LOTE:** 258 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 20/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1

16933

CROISSANT DE QUESO HORNEADO Presentación: 100g **LOTE:** 258 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 20/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
MANGO	1	1	1	1	1	1	1	1	1
LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURALARGA VIDA SABOR A VAINILLA Presentación: 200 ml **LOTE**: 31071002 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 050126	1	1	1	1	1	1	1	1	1
MUFFIN SABOR A VAINILLA Presentación: 40g **LOTE:** 30/10/25 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 18/11/25	1	1	1	1	1	1	1	1	1
MUFFIN SABOR A VAINILLA Presentación: 50g **LOTE:** 30/10/25 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 18/11/25	1	1	1	1	1	1	1	1	1
MUFFIN SABOR A VAINILLA Presentación: 60g **LOTE:** 30/10/25 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 18/11/25	1	1	1	1	1	1	1	1	1
MUFFIN SABOR A VAINILLA Presentación: 80g **LOTE:** 30/10/25 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 18/11/25	1	1	1	1	1	1	1	1	1
MUFFIN SABOR A VAINILLA Presentación: 100g **LOTE**: 30/10/25 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 18/11/25	1	1	1	1	1	1	1	1	1
MANDARINA	1	1	1	1	1	1	1	1	1
AVENA UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA SABOR A NATURAL Presentación: 200 ml **Lote**: 04 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 26/DIC/25	1	1	1	1	1	1	1	1	1
GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE Presentación: 40g **LOTE**:04112025 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 04/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE Presentación: 50g **LOTE**:04112025 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 04/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1

1584

RACION INDUSTRIALIZADA -RI-	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE Presentación: 60g **LOTE**:04112025 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 04/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE Presentación: 80g **LOTE**:04112025 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 04/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE Presentación: 100g **LOTE**:04112025 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 04/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	NARANJA	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	BEBIDA LÁCTEA UAT (UHT) A BASE DE YOGURT CON DULCE SABOR A FRESA Presentación: 200 ml **LOTE:** YF330 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 31/DIC/25	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN SABOR A COCO Presentación: 40g **LOTE:** 01/11/2025 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 21/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN SABOR A COCO Presentación: 50g **LOTE:** 01/11/2025 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 21/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN SABOR A COCO Presentación: 60g **LOTE:** 01/11/2025 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 21/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN SABOR A COCO Presentación: 80g **LOTE:** 01/11/2025 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 21/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN SABOR A COCO Presentación: 100g **LOTE:** 01/11/2025 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 21/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MERENGUE CLASICO Presentación: 15g **LOTE:** 61 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 03/03/2026	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	BEBIDA LÁCTEA UAT (UHT) A BASE DE YOGURT CON DULCE SABOR A MELOCOTON Presentación: 200 ml **LOTE:** YM329 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 31/DIC/25	1	1	1	1	1	1	1	1	1

19835

BROWNIE CUBIERTO DE CHOCOLATE Presentación: 40g **LOTE:** 331125 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 27/nov/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
BROWNIE CUBIERTO DE CHOCOLATE Presentación: 50g **LOTE:** 331125 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 27/nov/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
BROWNIE CUBIERTO DE CHOCOLATE Presentación: 60g **LOTE:** 331125 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 27/nov/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
BROWNIE CUBIERTO DE CHOCOLATE Presentación: 80g **LOTE:** 331125 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 27/nov/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
BROWNIE CUBIERTO DE CHOCOLATE Presentación: 100g **LOTE:** 331125 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 27/nov/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
MANZANA	1	1	1	1	1	1	1	1	1
AGUA EN BOLSA Presentación: 200ml LOTE: 17 10 25 FECHA DE VENCIMIENTO: 17.12.25	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES: Caracteristicas organolépticas evaluadas en los productos citados, son aceptables

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS:	**FIRMA Y CC**
Hernán Devia Cogollo/Interventor de Campo	**1.100.959.053**

1983

19835

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

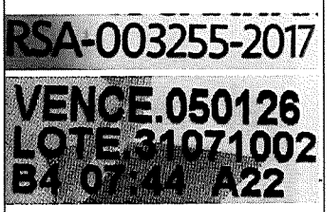
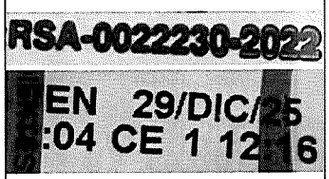
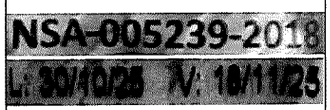
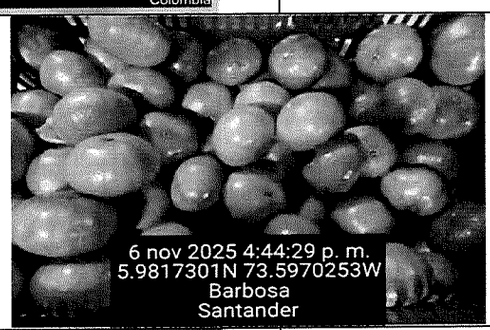
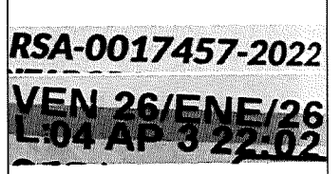
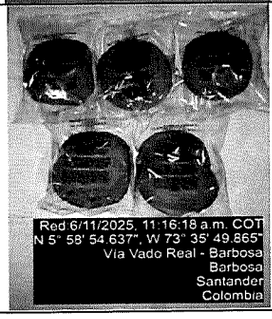
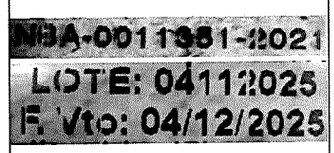
BODEGA BARBOSA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

19836

AS DEL VALLE	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD
	PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
	ACTA DE LIBERACIÓN RI

Código: AN-FO-004	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024

LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA VARIEDAD VAINILLA	MARCA: NORLACTEOS FABRICANTE: ANDINA EN REORGANIZACIÓN REGISTRO SANITARIO: RSA-003255-2017 VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2027/03/17 LOTE: 31071002 FECHA DE VENCIMIENTO: 050126 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 200ml MUESTRA: 202,5ml		
LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA VARIEDAD VAINILLA	MARCA: LOLAK FABRICANTE: PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A. REGISTRO SANITARIO: RSA-0022230-2022 VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2027/11/04 LOTE: 04 FECHA DE VENCIMIENTO: 29/DIC/25 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 200ml MUESTRA: 213,2ml		
MUFFIN SABOR A VAINILLA	MARCA: LA HUERTA - FINATTA FABRICANTE: INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-005239-2018 VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2028/08/09 LOTE: 30/10/25 FECHA DE VENCIMIENTO: 18/11/25 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 40g - 50g - 60g - 80g - 100g MUESTRA: 52g - 58,3g - 67g - 90,6g - 111,6g		
MANDARINA	MARCA: N.A PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA DE VIVERES DE COLOMBIA SAS REGISTRO SANITARIO: N.A VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: N.A LOTE: N.A FECHA DE VENCIMIENTO: N.A VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 142,9g - 171,4g MUESTRA: 165,7g - 251,9g		
AVENA UHT VARIEDAD NATURAL	MARCA: LA MEJOR FABRICANTE: PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A. REGISTRO SANITARIO: RSA-0017457-2022 VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2027/02/04 LOTE: 04 FECHA DE VENCIMIENTO: 26/ENE/26 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 200ml MUESTRA: 212,2ml		
GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	MARCA: LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S FABRICANTE: LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011351-2021 VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2031/10/14 LOTE: 04112025 FECHA DE VENCIMIENTO: 04/12/2025 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 40g - 50g - 60g - 80g - 100g MUESTRA: 48,6g - 59,3g - 63,9g - 95,8g - 113,3g		

AS DEL VALLE	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	
	PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	
	ACTA DE LIBERACIÓN RI	
Código: AN-FO-004	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024

Fecha de la visita	06 al 08 De Noviembre	Hora Inicio	8:00 a. m.	Hora finalización	5:00 p. m.
Lugar	Bodega Barbosa, Km 4 vía Barbosa - Bucaramanga vereda Santa Rosa Lote 6 - Operador Consorcio 82-M Santander				
Tema	Verificación y liberación de alimentos y productos para la semana 3, del 10 al 14 de noviembre de 2025, para la modalidad ración industrializada.				

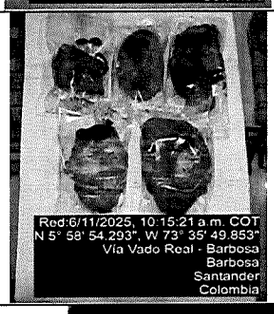
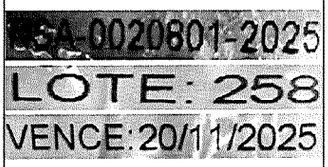
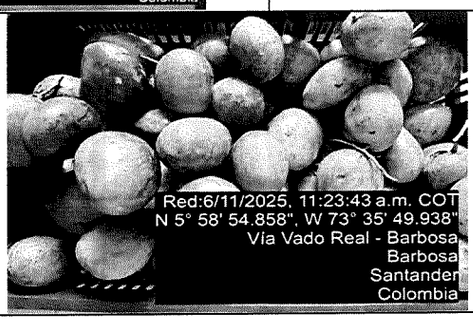
DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 08:00 de la mañana el equipo del componente técnico de la interventoría AS SANTANDER 2026, se dispone a iniciar la verificación de los productos para un total de 6774 raciones de la modalidad ración industrializada (RI) en la bodega ubicada en el municipio de Barbosa del operador Consorcio 82-M Santander.

MENÚS RI SEMANA 3 DEL 10 AL 14 NOVIEMBRE

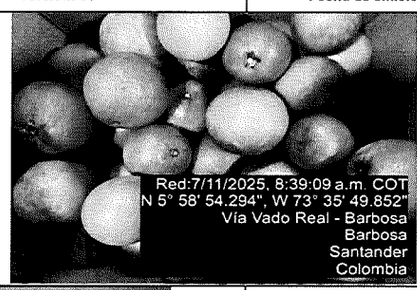
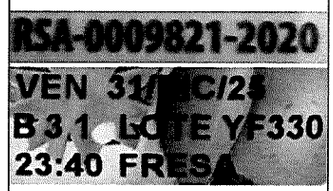
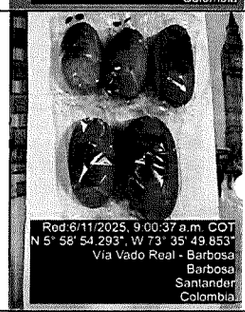
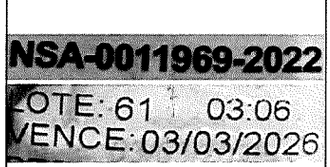
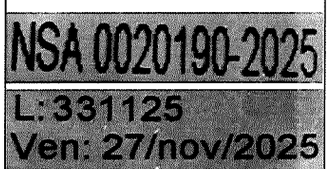
SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ ESPECIAL
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	BEBIDA LÁCTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A FRESA Y MELOCOTON	BEBIDA LÁCTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A FRESA Y MELOCOTON
DERIVADO DE CEREAL	CROISSANT DE QUESO HORNEADO	MUFFIN SABOR A VAINILLA	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	PAN SABOR A COCO	BROWNIE CUBIERTO DE CHOCOLATE
FRUTA	MANGO	MANDARINA	NARANJA	/	MANZANA
AZÚCARES Y DULCES	/	/	/	MERENGUE CLÁSICO	/
AGUA	/	/	/	/	AGUA ENVASADA

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	ROTULOS	REGISTRO SANITARIO - LOTE - FV
AVENA UHT VARIEDAD CANELA	MARCA: ALGARRA FABRICANTE: GLORIA COLOMBIA S.A.S REGISTRO SANITARIO: RSA-0030319-2024 VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2029/03/06 LOTE 1: 1911 LOTE 2: 2241 FECHA DE VENCIMIENTO: 10 01 26 FECHA DE VENCIMIENTO: 22 02 26 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 200ml MUESTRA: 216,3ml		
CROISSANT DE QUESO HORNEADO	MARCA: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S FABRICANTE: PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0020801-2025 VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2035/07/17 LOTE: 258 FECHA DE VENCIMIENTO: 20/11/2025 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 40g - 50g - 60g - 80g - 100g MUESTRA: 56,1g - 64g - 76g - 107,4g - 127,3g		
MANGO	MARCA: N.A PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA DE VIVERES DE COLOMBIA SAS REGISTRO SANITARIO: N.A VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: N.A LOTE: N.A FECHA DE VENCIMIENTO: N.A VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 200g - 240g MUESTRA: 226,4g - 250,5g		

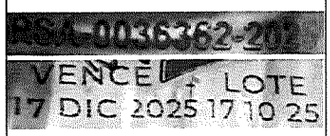
19838

AS DEL VALLE	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	
	PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	
	ACTA DE LIBERACIÓN RI	
Código: AN-FO-004	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024

NARANJA	MARCA: N.A PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA DE VIVERES DE COLOMBIA SAS REGISTRO SANITARIO: N.A VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: N.A LOTE: N.A FECHA DE VENCIMIENTO: N.A VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 166,7g - 200g MUESTRA: 203,5g - 206,5g		
BEBIDA LÁCTEA UHT YOGURT SABOR A FRESA	MARCA: T-NUTRE FABRICANTE: ALIMENTOS PIPPO S.A.S REGISTRO SANITARIO: RSA-0009821-2020 VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2029/07/05 LOTE: YF330 FECHA DE VENCIMIENTO: 31/DIC/25 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 200ml MUESTRA: 219ml		
PAN SABOR A COCO	MARCA: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S FABRICANTE: INDUSTRIAS DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011112-2021 VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2031/09/01 LOTE: 01/11/2025 FECHA DE VENCIMIENTO: 21/11/2025 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 40g - 50g - 60g - 80g - 100g MUESTRA: 47,3g - 58,9g - 66,2g - 96,2g - 115,7g		
MERENGUE CLASICO	MARCA: SANTA CATALINA FABRICANTE: PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011969-2022 VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2032/03/25 LOTE: 61 FECHA DE VENCIMIENTO: 03/03/2026 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 15g MUESTRA: 17,4g		
BROWNIE CUBIERTO DE CHOCOLATE	MARCA: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S FABRICANTE: DEL CERRO S.A.S NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0020190-2025 VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2035/05/05 LOTE: 331125 FECHA DE VENCIMIENTO: 27/nov/2025 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 40g - 50g - 60g - 80g - 100g MUESTRA: 46,7g - 72,8g - 78,8g - 89,8g - 120,4g		
MANZANA	MARCA: N.A PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA DE VIVERES DE COLOMBIA SAS REGISTRO SANITARIO: N.A VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: N.A LOTE: N.A FECHA DE VENCIMIENTO: N.A VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 117,6g - 141,2g MUESTRA: 127,6g - 150,5g		

19839

AS DEL VALLE	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	
	PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	
	ACTA DE LIBERACIÓN RI	
Código: AN-FO-004	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024

AGUA ENVASADA	MARCA: H2O VITA		
	FABRICANTE: AGUA MINERALIZADA VITA2 S.A.S.		
	REGISTRO SANITARIO: RSA-0036362-2025		
	VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2030/04/28		
	LOTE: 17 10 25		
	FECHA DE VENCIMIENTO: 17 DIC 2025		
	VERIFICACIÓN DE PESO		
	ESPERADO: 200ml		
	MUESTRA: 329,3ml		

19840

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		
	PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN		
	ACTA DE LIBERACIÓN RI		
Código: AN-FO-004	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024	

OBSERVACION

Durante la liberación se evidenica el componente agua lote 17 10 25 y Fecha de vencimiento 17 DIC 2025, marca vita, el cual presenta incumplimiento a lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. El dia Sabado, el operador realiza la reclasificación y reposición del producto. a las 4:30 Pm, se verifica nuevamente el componente agua y se procede a su liberación 2300 unidades.

POR PARTE DE LA INTERVENTORIA	POR PARTE DEL CONTRATISTA - OPERADOR
Firma: Alexsa Quintero	Firma: Carlos Andres Pinzón Leon
Nombre: Alexsa Quintero Rincon	Nombre: Carlos Andres Pinzón Leon
C.C: 1064837995	C.C: 1104069854

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

ANEXO EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE -RACION INDUSTRIALIZADA

CONTRATO DE INTERVENTORIA: CO1.PCCNTR.8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO: CO1.PCCNTR.8258066

FECHA: 06 AL 08 DE NOVIEMBRE DE 2025

BODEGA / OFICINA Bodega Barbosa, Km 4 via Barbosa- Bucaramanga - Consorcio 82-M Santander

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACIÓN INDUSTRIALIZADA	AVENA UHT VARIEDAD CANELA - 200ml - Lote: 1911 - FV: 10 01 26	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	AVENA UHT VARIEDAD CANELA - 200ml - Lote: 2241 - FV: 22 02 26	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	CROISSANT DE QUESO HORNEADO - 40g - Lote: 258 - FV: 20/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	CROISSANT DE QUESO HORNEADO - 50g - Lote: 258 - FV: 20/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	CROISSANT DE QUESO HORNEADO - 60g - Lote: 258 - FV: 20/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	CROISSANT DE QUESO HORNEADO - 80g - Lote: 258 - FV: 20/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	CROISSANT DE QUESO HORNEADO - 100g - Lote: 258 - FV: 20/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MANGO	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA VARIEDAD VAINILLA - 200ml - Lote: 31071002 - FV: 050126	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA VARIEDAD VAINILLA - 200ml - Lote: 04 - FV: 29/DIC/25	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MUFFIN SABOR A VAINILLA - 40g - Lote: 30/10/25 - FV: 18/11/25	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MUFFIN SABOR A VAINILLA - 50g - Lote: 30/10/25 - FV: 18/11/25	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MUFFIN SABOR A VAINILLA - 60g - Lote: 30/10/25 - FV: 18/11/25	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MUFFIN SABOR A VAINILLA - 80g - Lote: 30/10/25 - FV: 18/11/25	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MUFFIN SABOR A VAINILLA - 100g - Lote: 30/10/25 - FV: 18/11/25	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MANDARINA	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES: Caracteristicas organolépticas evaluadas en los productos citados, son aceptables

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS:	FIRMA Y CC
ALEXSA QUINTERO RINCON - INTERVENTORA DE CAMPO	Alexsa Quintero CC 1064837995

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

ANEXO EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE -RACION INDUSTRIALIZADA

CONTRATO DE INTERVENTORIA: CO1.PCCNTR.8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO: CO1.PCCNTR.8258066

FECHA: 06 AL 08 DE NOVIEMBRE DE 2025

BODEGA / OFICINA Bodega Barbosa, Km 4 via Barbosa- Bucaramanga - Consorcio 82-M Santander

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACIÓN INDUSTRIALIZADA	AVENA UHT VARIEDAD NATURAL - 200ml - Lote: 04 - FV: 26/ENE/26	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE - 40g - Lote: 04112025 - FV: 04/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE - 50g - Lote: 04112025 - FV: 04/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE - 60g - Lote: 04112025 - FV: 04/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE - 80g - Lote: 04112025 - FV: 04/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE - 100g - Lote: 04112025 - FV: 04/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	NARANJA	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	BEBIDA LÁCTEA UHT YOGURT SABOR A FRESA - 200ml - Lote: YF330 - FV: 31/DIC/25	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN SABOR A COCO - 40g - Lote: 01/11/2025 - FV: 21/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN SABOR A COCO - 50g - Lote: 01/11/2025 - FV: 21/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN SABOR A COCO - 60g - Lote: 01/11/2025 - FV: 21/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN SABOR A COCO - 80g - Lote: 01/11/2025 - FV: 21/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN SABOR A COCO - 100g - Lote: 01/11/2025 - FV: 21/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MERENGUE CLASICO - 15g - Lote: 61 - FV: 03/03/2026	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES: Caracteristicas organolépticas evaluadas en los productos citados, son aceptables

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS:	FIRMA Y CC
ALEXSA QUINTERO RINCON - INTERVENTORA DE CAMPO	Alexsa Quintero CC 1064837995

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

ANEXO EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE -RACION INDUSTRIALIZADA

CONTRATO DE INTERVENTORIA: CO1.PCCNTR.8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO: CO1.PCCNTR.8258066

FECHA: 06 AL 08 DE NOVIEMBRE DE 2025

BODEGA / OFICINA Bodega Barbosa, Km 4 via Barbosa- Bucaramanga - Consorcio 82-M Santander

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACIÓN INDUSTRIALIZADA	BROWNIE CUBIERTO DE CHOCOLATE - 40g - Lote: 331125 - FV: 27/nov/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	BROWNIE CUBIERTO DE CHOCOLATE - 50g - Lote: 331125 - FV: 27/nov/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	BROWNIE CUBIERTO DE CHOCOLATE - 60g - Lote: 331125 - FV: 27/nov/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	BROWNIE CUBIERTO DE CHOCOLATE - 80g - Lote: 331125 - FV: 27/nov/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	BROWNIE CUBIERTO DE CHOCOLATE - 100g - Lote: 331125 - FV: 27/nov/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MANZANA	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	AGUA ENVASADA - 200ml - Lote: 17 10 25 - FV: 17 DIC 2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES: Caracteristicas organolépticas evaluadas en los productos citados, son aceptables

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS:	FIRMA Y CC
ALEXSA QUINTERO RINCON - INTERVENTORA DE CAMPO	Alexsa Quintero CC 1064837995

1583

19844

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

SEMANA DEL 18 AL 21 DE NOVIEMBRE DE 2025

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código:	Versión:	Fecha de vigencia:	pág. 1

MENÚS A ENTREGRA DEL 18 AL 21 DE NOVIEMBRE

SEMANA No. 4					
COMPONENTES	FESTIVO	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS		AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	BEBIDA LÁCTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A FRESA Y MELOCOTON	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	AVENA UAT - (UH ULTRA ALT TEMPERATURA LARGA VIDA CO LECHE ENTERA E LAS VARIEDADE NATURAL, CANEL VAINILLA, AREQUIPE
DERIVADO DE CEREAL		PAN ALMOJÁSANA	ROSCON CON BOCADILLO	GALLETA RIZADA BLANCA	GALLETA PUNTO ROJO
FRUTA		MANGO	MANDARINA	/	/
AZÚCARES Y DULCES		/	/	GRANOLA CON COCO Y PASAS	LECHE CONDENSADA AZUCARADA

- Intercambio de Granola con coco y pasas por bocadillo combinado aplica para todas las zonas.

1984G

Bucaramanga, 11 de noviembre de 2025

Señor
CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
Representante Legal
Consorcio As Santander 2026

Referencia: Contrato CO1.PCCNTR.8258066 de 2025, cuyo objeto es: "SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DE SANTANDER".

Asunto: Solicitud Intercambio para Ración Industrializada, Semana 4 (Semana 8 de ejecución, del 18 al 21 de noviembre).

Cordial saludo.

De conformidad con lo establecido en la Resolución 335 de 2021 del MEN con referente a los intercambios permitidos en los ciclos de menús para ejecución del Programa de Alimentación Escolar en la modalidad de complemento Ración Industrializada; nos permitimos solicitar los intercambios para la Semana 4 (Semana 8 de ejecución, del 18 al 21 de noviembre).

ZONAS	MENÚ 19	INTERCAMBIO
1, 2, 3 Y 4	GRANOLA CON COCO Y PASAS	*BOCADILLO COMBINADO*

Estos intercambios obedecen a ajustes internos de los proveedores, quienes han manifestado la imposibilidad de garantizar la entrega de los productos originales en las condiciones requeridas.

Es importante aclarar que con dichos intercambios no se desmejora el aporte nutricional de los menús, ya que garantizamos el cumplimiento del porcentaje de adecuación de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes permitido en la resolución mencionada para los cinco niveles escolares.

Se anexa al presente oficio la correspondiente carta del proveedor.

Sin otro particular, esperamos pronta respuesta a nuestra solicitud.

Atentamente,

SERGIO ENRIQUE DELGADO
Representante Legal
CONSORCIO 82-M SANTANDER
NIT. 901.982.909-0

16847

CNG Compañía de
Negocios Globales S.A.S

Bucaramanga, 11 de noviembre del 2025

Señores
CONSORCIO 82M SANTANDER
Ciudad

Asunto: Producción Granola Coco y Pasas

Cordial saludo,

Conforme a su orden de compra recibida el viernes 7 de noviembre, con fecha de entrega miércoles 12 de noviembre. Nos permitimos informar que no es posible realizar la entrega de las 74.263 unidades de granola con coco y pasas en la fecha solicitada, debido a que, por tratarse de este volumen, es necesario contar con un mínimo de diez (10) días para su producción,

Agradecemos de antemano su comprensión y esperamos poder realizar la entrega del producto ajustando los tiempos de solicitud para próximas órdenes.

Aprovechamos la ocasión para agradecer la confianza depositada en nuestros productos y reiterarles nuestro compromiso de brindarles siempre la mejor atención, con altos estándares de calidad y cumplimiento en los tiempos de entrega.

Atentamente,

Claudia Quiñonez Forero
Gerente
CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S.

315 9267220 - 315 8429730
gerencia@cngsas.com
Compañia de Negocios Globales
www.cngsas.com

/ 9848

Bucaramanga, 11 de noviembre de 2025

Señor
CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
Representante Legal
Consorcio As Santander 2026

Referencia: Contrato CO1.PCCNTR.8258066 de 2025, cuyo objeto es: "SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DE SANTANDER".

Asunto: Información entrega de fruta de cosecha para la modalidad RI Semana 4 (Semana 8 de ejecución, del 18 al 21 de noviembre).

Cordial saludo.

De conformidad con lo establecido nos permitimos informar la entrega de frutas de cosecha en la modalidad RI Semana 4 (Semana 8 de ejecución, del 18 al 21 de noviembre).

RI:

SEMANA No. 4					
COMPONENTES	FESTIVO	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS	/	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	BEBIDA LÁCTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A FRESA Y MELOCOTÓN	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE
DERIVADO DE CEREAL		PAN ALMOJÁBANA	ROSCÓN CON BOCADILLO	GALLETA RIZADA BLANCA	GALLETA PUNTO ROJO
FRUTA		**MANGO**	**MANDARINA**	/	/
AZÚCARES Y DULCES		/	/	GRANOLA CON COCO Y PASAS	LECHE CONDENSADA AZUCARADA

NOTA: Las frutas establecidas aplicarán para todas las zonas.

Es importante aclarar que con dichos cambios no se desmejora el aporte nutricional de los menús, ya que garantizamos el cumplimiento del porcentaje de adecuación de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes permitido en la resolución 335 del 2021 del MEN para los cinco niveles escolares.

Sin otro particular.

Atentamente,

SERGIO ENRIQUE DELGADO
Representante Legal
CONSORCIO 82-M SANTANDER
NIT. 901.982.909-0

☆ Fwd: INFORMACIÓN ENTREGA DE FRUTA DE COSECHA S8 - RI

"TECNICO PAE" < tecnico.pae@santander.edu.co >

12 de noviembre de 2025, 16:35
Para: "Nutricion" <nutricionsantander@asdelvalle.com>, "Nutrición 82-M" <nutricion82m@gmail.com>, "Santander" <santander@asdelvalle.com>
Tags:

*B*ucaramanga, 12 de noviembre del 2025

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante Legal
Consorcio 82-M Santander

Señor
CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
Representante Legal
Consorcio AS Santander 2026

Cordial saludo
Por medio del presente nos permitimos dar a conocer que por parte del equipo técnico de la Dirección de Permanencia Escolar se realiza revision de la propuesta de frutas de cosecha, para la modalidad industrializada, de acuerdo al informe emitido por la subgerencia jurídica y operativa Centroabastos S.A. del día 11/11/2025 Se evidencia el ingreso de las frutas propuestas al Departamento; De acuerdo a lo anterior la Entidad emite concepto de **VIABILIDAD** para hacer la entrega de las frutas de cosechas relacionadas.

EQUIPO TÉCNICO
Dirección de Permanencia Escolar
Secretaria de Educación

---------- Forwarded message ---------
De: **Pae Santander** <pae@santander.gov.co>
Date: mar, 11 nov 2025 a las 10:13
Subject: RV: INFORMACIÓN ENTREGA DE FRUTA DE COSECHA S8 - RI
To: TECNICO PAE <tecnico.pae@santander.edu.co>

1985

Cordialmente,
Yenner Uribe Baron
Director de Permanencia Escolar
Secretaría de Educación - Departamento de Santander

Proyectó:

De: Nutrición 82-M <nutricion82m@gmail.com>
Enviado: martes, 11 de noviembre de 2025 10:11
Para: Pae Santander <pae@santander.gov.co>; Grase Pérez <nutricionsantander@asdelvalle.com>; SANTANDER <santander@asdelvalle.com>
Asunto: INFORMACIÓN ENTREGA DE FRUTA DE COSECHA S8 - RI

Cordial saludo.

Nos permitimos enviar de nuevo el informe sobre la entrega de frutas de cosecha en la modalidad RI para la Semana 8 de ejecución, del 18 al 21 de noviembre.

--
Equipo Técnico y Administrativo
Consorcio 82-M Santander
PAE Santander

ambiental.jpg

ambiental.jpg

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código:	Versión:	Fecha de vigencia:	pág. 1

Bucaramanga, 11 de noviembre de 2025

Señor:
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

Ref.: *Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803[1], del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066[2], del 01 de septiembre del 2025*

Asunto: *Respuesta a Solicitud Intercambio para Ración Industrializada, Semana 4 (Semana 8 de ejecución, del 18 al 21 de noviembre).*

Oficio No. PA-SA-328

El **CONSORCIO AS SANTANDER 2026**, en calidad de interventoría del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el Departamento de Santander, y en cumplimiento de sus obligaciones contractuales se permite dar respuesta a Solicitud Intercambio para Ración Industrializada, Semana 4 (Semana 8 de ejecución, del 18 al 21 de noviembre).

Luego de revisar la solicitud presentada en relación con el intercambio de producto, se ha determinado autorizar el intercambio:

RI
MENU 19: GRANOLA CON COCO Y PASAS por BOCADILLO COMBINADO aplica para todas las zonas.

Cordialmente,

Soley Ayala Pardo
SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente **CONSORCIO AS SANTANDER 2026**

Proyectado por: Grase Pérez M. - Coordinador técnico
Revisado por: Soley Ayala Pardo

[1] **Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al "suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander**
[2] **Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.**

19852

Bucaramanga, 14 de noviembre de 2025

Señor
CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
Representante Legal
Consorcio As Santander 2026

Referencia: Contrato CO1.PCCNTR.8258066 de 2025, cuyo objeto es: "SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DE SANTANDER".

Asunto: Entrega de muestras de productos Ración Industrializada - RI, Semana 4 (semana 8 de ejecución) menús del 17 al 20. Ejecución del 18 al 21 de noviembre.

Cordial saludo.

De acuerdo a lo estipulado en el contrato, el cual cita que "El operador debe entregar semanalmente durante la ejecución del contrato, en las instalaciones de la Secretaría de Educación del Departamento de Santander y a la interventoría del Programa, una muestra de cada menú del complemento alimentario en la modalidad industrializada, así como una muestra de cada producto panificado correspondiente al complemento alimentario JM/JT, de acuerdo con los gramajes establecidos para cada grado de escolaridad de conformidad con cada uno de los niveles según lo establecido en la Resolución 335 del 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), que diariamente de lunes a viernes serán entregados en la semana siguiente para el consumo de los beneficiarios en las sedes educativas oficiales, con el correspondiente análisis microbiológico de liberación que lo habilita como apto para el consumo humano"; hacemos entrega de la muestra física de los alimentos que componen la Ración Industrializada de la siguiente manera: 1 muestra de cada producto por nivel educativo.

Se anexa a continuación consolidado por producto, con su marca, lote, fecha de vencimiento, registro sanitario, presentación y registro fotográfico, así como los respectivos resultados microbiológicos, dando así cumplimiento con lo pactado.

Atentamente,

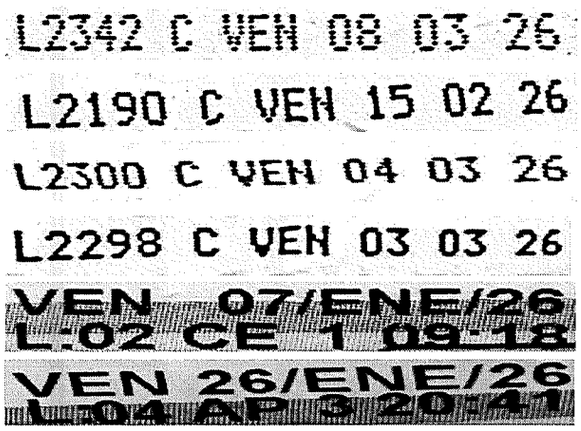
SERGIO ENRIQUE DELGADO
Representante Legal
CONSORCIO 82-M SANTANDER
NIT. 901.982.909-0

LISTADO DE PRODUCTOS – SEMANA 4
(SEMANA 8 DE EJECUCIÓN, DEL 18 AL 21 DE NOVIEMBRE)
MENU 17

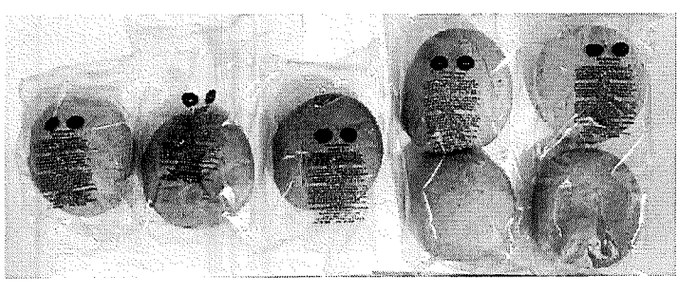
NOMBRE - FABRICANTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	GRAMAJE	VIDA ÚTIL	REGISTRO SANITARIO
BEBIDA CON LECHE UHT LARGA VIDA ENTERA CON AVENA, TRADICIONAL – GLORIA COLOMBIA, LA MEJOR	2342 2190 2300 2298	08/03/2026 15/02/2026 04/03/2026 03/03/2026	200 ml	120 días	RSA-0030319-2024
	02 04	07/ENE/2026 26/ENE/2026			RSA-0017457-2022







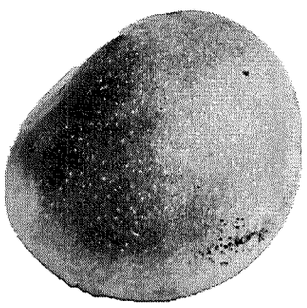
NOMBRE - FABRICANTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	GRAMAJE	VIDA ÚTIL	REGISTRO SANITARIO
PAN ALMOJABANA – INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S	08/11/2025	28/11/2025	40 g – 50 g – 60 g – 80 g – 100 g	20 días	NSA-0011112-2021





*Queda pendiente resultado microbiológico definitivo para el lote 08/11/2025

NOMBRE - FABRICANTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	GRAMAJE	VIDA ÚTIL	REGISTRO SANITARIO
FRUTA MANGO	NA	NA	200 g – 240 g	NA	NA



MENU 18

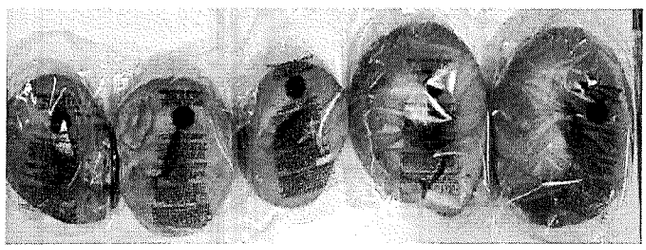
NOMBRE - FABRICANTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	GRAMAJE	VIDA ÚTIL	REGISTRO SANITARIO
BEBIDA LACTEA A BASE DE YOGUR UHT SABOR MELOCOTÓN – ALIMENTO PIPPO S.A.S	YM346	24/ENE/2026	200 ml	90 días	RSA-0009821-2020

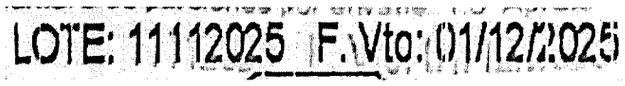






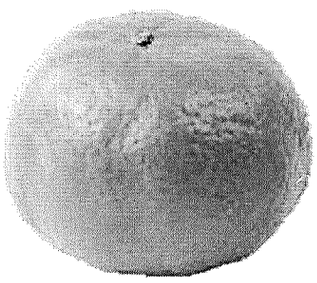
NOMBRE - FABRICANTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	GRAMAJE	VIDA ÚTIL	REGISTRO SANITARIO
ROSCON CON BOCADILLO – LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	11112025	01/12/2025	40g – 50g – 60g – 80g – 100g	20 días	NSA-0008855-2020





*Queda pendiente resultado microbiológico definitivo para el lote 11112025

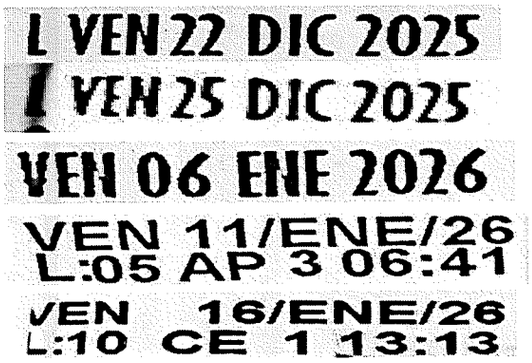
NOMBRE - FABRICANTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	GRAMAJE	VIDA ÚTIL	REGISTRO SANITARIO
FRUTA MANDARINA	NA	NA	143 g – 171 g	NA	NA



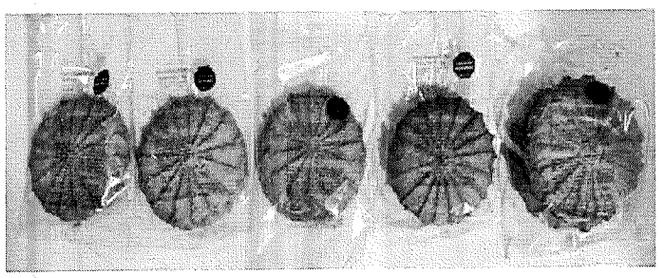
MENU 19

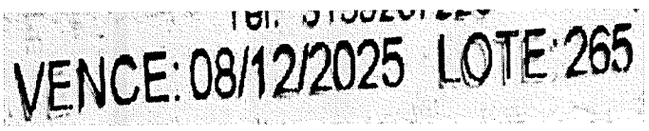
NOMBRE - FABRICANTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	GRAMAJE	VIDA ÚTIL	REGISTRO SANITARIO
LECHE ENTERA UHT – ALQUERÍA	VEN 22 DIC 2025	22/DIC/2025	200 ml	120 días	RSIAE02M54795
	VEN 25 DIC 2025	25/DIC/2025			
	VEN 06 ENE 2026	06/ENE/2026			
	05	11/ENE/2026			RSA-0008617-2019
	10	16/ENE/2026			





NOMBRE - FABRICANTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	GRAMAJE	VIDA ÚTIL	REGISTRO SANITARIO
GALLETA RIZADA BLANCA - CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S	265	08/12/2025	40 g - 50 g - 60 g - 80 g - 100 g	20 días	NSA-0011098-2021

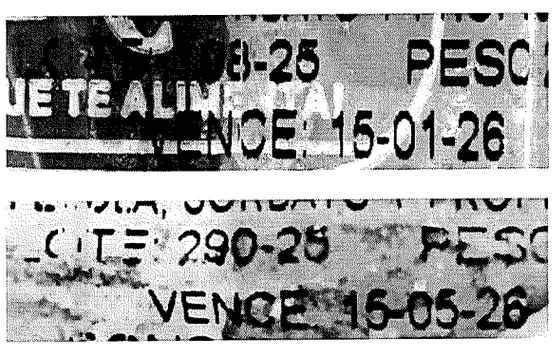




*Queda pendiente resultado microbiológico definitivo para el lote 265

NOMBRE - FABRICANTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	GRAMAJE	VIDA ÚTIL	REGISTRO SANITARIO
BOCADILLO COMBINADO – GRAN KACTUS	198-25	15/01/2026	20 g	8 meses	NSA-000573-2016
	290-25	15/05/2026			

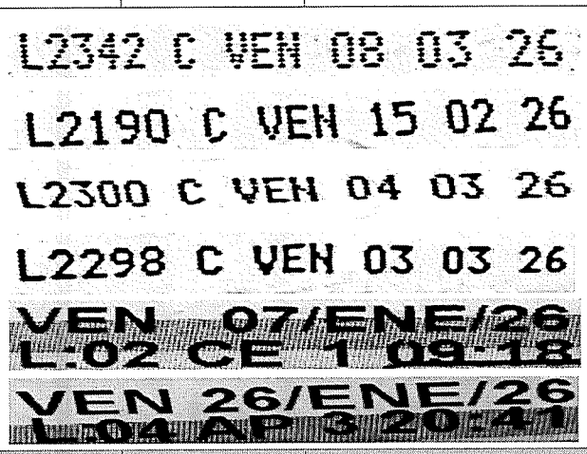




MENU 20

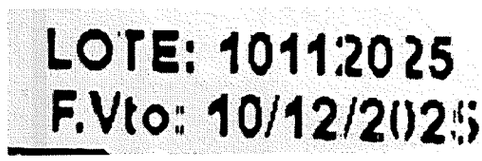
NOMBRE - FABRICANTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	GRAMAJE	VIDA ÚTIL	REGISTRO SANITARIO
BEBIDA CON LECHE UHT LARGA VIDA ENTERA CON AVENA, TRADICIONAL – GLORIA COLOMBIA, LA MEJOR	2342 2190 2300 2298	08/03/2026 15/02/2026 04/03/2026 03/03/2026	200 ml	120 días	RSA-0030319-2024
	02 04	07/ENE/2026 26/ENE/2026			RSA-0017457-2022





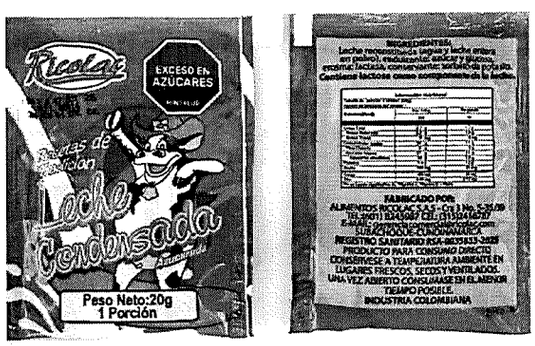
NOMBRE - FABRICANTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	GRAMAJE	VIDA ÚTIL	REGISTRO SANITARIO
GALLETA PUNTO ROJO - LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	10112025	10/12/2025	40 g - 50 g - 60 g - 80 g - 100 g	20 días	NSA-0011351-2021

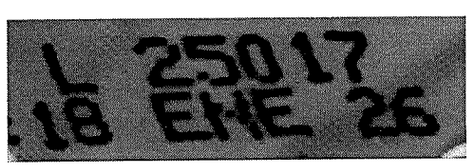




*Queda pendiente resultado microbiológico definitivo para el lote 10112025

NOMBRE - FABRICANTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	GRAMAJE	VIDA ÚTIL	REGISTRO SANITARIO
LECHE CONDENSADA – ALIMENTOS RICOLAC S.A.S	25017	18/ENE/2026	20 g	3 meses	RSA-0035833-2025





19837

GLORIA
COLOMBIA

CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: AVENA TRADICIONAL UAT/UHT
PROVEEDOR: GLORIA COLOMBIA S.A
Presentación: 200 ml
Lote: 2342
Fecha de Producción: 8 de noviembre de 2025 **Fecha de Vencimiento:** 8 de marzo de 2026
Normatividad: NTC 5246 de 2004.

ANÁLISIS AVENA TRADICIONAL

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO
		MINIMO	MÁXIMO	
ANALISIS FISICOQUIMICO				
Contenido neto	g	200	—	200
Grasa	% m/v	2,1	—	2,2%
Densidad	g/ml 15°C/15°C	1,031	1,034	1,033
Acidez	%m/m A. Lactico	0,068	0,1	0,096
pH		6,50	6,75	6,58
Sólidos totales	%	10,90	**	11

ANALISIS MICROBIOLÓGICO RESOLUCION (1407 de 2022)

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL NTC (4433)

Caso	Muestreo Clase	n	c	M
No aplica	2	5	0	No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30 a 35°c y 5 a 10 dias a 55°c

LIBERACION DE MICROBIOLOGIA

NUMERO DE MUESTRA	CODIGO	RESULTADO	OBSERVACIONES
1	L2342IA19:10	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
2	L2342IB19:10	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
3	L2342MA21:16	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
4	L2342FA01:49	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
5	L2342FB01:49	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA

ORGANOLÉPTICOS

Olor	Caracteristico	Característico
Sabor	Característico	Característico
Color	Característico	Característico
Consistencia	Viscoso	Viscoso

LAS MUESTRAS CUMPLEN CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS
LOS RESULTADOS SON VALIDOS UNICAMENTE PARA LAS MUESTRAS ANALIZADAS - LA REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL DEBERA REALIZARSE CON AUTORIZACION ESCRITA DE GLORIA COLOMBIA S.A.S

Concepto : Cumple __X__

Elaborado por:

Natalia Sandoval
Microbiologo de calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

Derly T.
Derly Torres
Inspector de Aseguramiento
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

Powered by CamScanner

1985

GLORIA COLOMBIA	FORMATO CERTIFICADO DE CALIDAD PRODUCTO TERMINADO	
CÓDIGO: FR-CC-346	VERSIÓN: 01	PÁGINA 1 DE 1

PRODUCTO	**BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA TRADICIONAL**
SABOR:	Tradicional
PRESENTACIÓN:	Bolsa x 200 ml
LOTE:	**2190**
FECHA DE ANALISIS:	15 de octubre de 2025
FECHA DE PRODUCCIÓN:	18 de octubre de 2025
FECHA DE VENCIMIENTO:	15 de febrero de 2026

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	METODO
		MINIMO	MÁXIMO		
Grasa	% m/v minimo	2,1	---	2,1%	IT-CC-134 Determinación de grasa en leches por método Gerber NTC 5819
Densidad	g/ml 15ºC/15ºC	1,034	1,036	1,035	IT-CC-198 Determinación de densidad por peso especifico
Acidez	%m/m A. Lactico	0,068	0,08	0,089	IT-CC-127 Determinación de acidez titulable en leches y bebidas lacteas NTC 4978
pH	Unidades de pH	6,65	6,75	6,66	IT-CC-152 Determinación de pH en alimentos NTC 440
Ext. Seco desengrasado	%m/m minimo	8,80	**	9,00%	IT-CC-216 Determinación de Sólidos no grasos NTC6103
Ext. seco total	%m/m minimo	10,90	**	11,10%	IT-CC-123 Determinación de sólidos totales en leches NTC 4979

ANALISIS ORGANOLÉPTICOS

PARAMETRO	METODO	ESPECIFICACIÓN NTC 4433	RESULTADO	CONCEPTO
Olor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Sabor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Color	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Consistencia	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple

ANALISIS MICROBIOLÓGICO RESOLUCION (1407 de 2022)

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL NTC (4433)

Caso	Muestreo Clase	n	c	M
No aplica	2	5	0	No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30 a 35°c y 5 a 10 dias a 55°c

LIBERACION DE MICROBIOLOGIA

NUMERO DE MUESTRA	CODIGO	RESULTADO	OBSERVACIONES
1	L2190IA:12:54	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
2	L2190IB:12:55	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
3	L2190MA:17:54	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
4	L2190MB:17:56	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
5	L2190FB:21:07	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA

LAS MUESTRAS CUMPLEN CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS

LOS RESULTADOS SON VALIDOS UNICAMENTE PARA LAS MUESTRAS ANALIZADAS - LA REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL DEBERA REALIZARSE CON AUTORIZACION ESCRITA DE GLORIA COLOMBIA S.A.S

Natalia Sandoval
Microbiologo de calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

Cristian Socha
Inspector de Aseguramiento
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

19859

GLORIA COLOMBIA	FORMATO CERTIFICADO DE CALIDAD PRODUCTO TERMINADO	
CÓDIGO: FR-CC-346	VERSIÓN: 01	PÁGINA 1 DE 1

PRODUCTO	**BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA TRADICIONAL**
SABOR:	Tradicional
PRESENTACIÓN:	Bolsa x 200 ml
LOTE:	**2300**
FECHA DE ANALISIS:	1 de noviembre de 2025
FECHA DE PRODUCCIÓN:	4 de noviembre de 2025
FECHA DE VENCIMIENTO:	4 de marzo de 2026

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	METODO
		MINIMO	MÁXIMO		
Grasa	% m/v minimo	2,1	—	2,2%	IT-CC-134 Determinación de grasa en leches por método Gerber NTC 5819
Densidad	g/ml 15°C/15°C	1,034	1,036	1,034	IT-CC-198 Determinación de densidad por peso especifico
Acidez	%m/m A. Lactico	0,068	0,08	0,8	IT-CC-127 Determinación de acidez titulable en leches y bebidas lacteas NTC 4978
pH	Unidades de pH	6,65	6,75	6,65	IT-CC-152 Determinación de pH en alimentos NTC 440
Ext. Seco desengrasado	%m/m minimo	8,80	**	8,90%	IT-CC-216 Determinación de Sólidos no grasos NTC6103
Ext. seco total	%m/m minimo	10,90	**	11,10%	IT-CC-123 Determinación de sólidos totales en leches NTC 4979

ANALISIS ORGANOLÉPTICOS

PARAMETRO	METODO	ESPECIFICACIÓN NTC 4433	RESULTADO	CONCEPTO
Olor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Sabor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Color	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Consistencia	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple

ANALISIS MICROBIOLÓGICO RESOLUCION (1407 de 2022)

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL NTC (4433)

Caso	Muestreo Clase	n	c	M
No aplica	2	5	0	No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30 a 35°c y 5 a 10 dias a 55°c

LIBERACION DE MICROBIOLOGIA

NUMERO DE MUESTRA	CODIGO	RESULTADO	OBSERVACIONES
1	L2300IB:00:11	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
2	L2300IA:00:11	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
3	L2300MA01:30	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
4	L2300FA:02:04	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
5	L2300FB:02:05	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA

LAS MUESTRAS CUMPLEN CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS

LOS RESULTADOS SON VALIDOS UNICAMENTE PARA LAS MUESTRAS ANALIZADAS - LA REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL DEBERA REALIZARSE CON AUTORIZACION ESCRITA DE GLORIA COLOMBIA S.A.S

Natalia Sandoval
Microbiologo de calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

Cristian Socha
Inspector de Aseguramiento
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

19860

GLORIA COLOMBIA	FORMATO CERTIFICADO DE CALIDAD PRODUCTO TERMINADO	
CÓDIGO: FR-CC-346	VERSIÓN: 01	PÁGINA 1 DE 1

PRODUCTO	**BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA TRADICIONAL**
SABOR:	Tradicional
PRESENTACIÓN:	Bolsa x 200 ml
LOTE:	**2298**
FECHA DE ANALISIS:	31 de octubre de 2025
FECHA DE PRODUCCIÓN:	3 de noviembre de 2025
FECHA DE VENCIMIENTO:	3 de marzo de 2026

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	METODO
		MINIMO	MÁXIMO		
Grasa	% m/v minimo	2,1	---	2,2%	IT-CC-134 Determinación de grasa en leches por método Gerber NTC 5819
Densidad	g/ml 15°C/15°C	1,034	1,036	1,034	IT-CC-198 Determinación de densidad por peso especifico
Acidez	%m/m A. Lactico	0,068	0,08	0,8	IT-CC-127 Determinación de acidez titulable en leches y bebidas lacteas NTC 4978
pH	Unidades de pH	6,65	6,75	6,65	IT-CC-152 Determinación de pH en alimentos NTC 440
Ext. Seco desengrasado	%m/m minimo	8,80	**	8,90%	IT-CC-216 Determinación de Sólidos no grasos NTC6103
Ext. seco total	%m/m minimo	10,90	**	11,10%	IT-CC-123 Determinación de sólidos totales en leches NTC 4979

ANALISIS ORGANOLÉPTICOS

PARAMETRO	METODO	ESPECIFICACIÓN NTC 4433	RESULTADO	CONCEPTO
Olor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Sabor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Color	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Consistencia	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple

ANALISIS MICROBIOLÓGICO RESOLUCION (1407 de 2022)

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL NTC (4433)

Caso	Muestreo Clase	n	c	M
No aplica	2	5	0	No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30 a 35°c y 5 a 10 dias a 55°c

LIBERACION DE MICROBIOLOGIA

NUMERO DE MUESTRA	CODIGO	RESULTADO	OBSERVACIONES
1	L2298IA:16:48	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
2	L2298MB:20:25	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
3	L2298MA:20:23	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
4	L2298FB:00:03	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
5	L2298FA:00:02	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA

LAS MUESTRAS CUMPLEN CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS

LOS RESULTADOS SON VALIDOS UNICAMENTE PARA LAS MUESTRAS ANALIZADAS - LA REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL DEBERA REALIZARSE CON AUTORIZACION ESCRITA DE GLORIA COLOMBIA S.A.S

Natalia Sandoval

Natalia Sandoval

Microbiologo de calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

Cristian S.

Cristian Socha

Inspector de Aseguramiento
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT) LARGA VIDA
LOTE: 02
PRESENTACIÓN: 200 ml
FECHA DE PRODUCCIÓN: 08/11/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 07/01/26

El presente informe para dar a conocer resultados microbiológicos BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT) LARGA VIDA presentación 200 ml Lote **02** con fecha de vencimiento **07-01-26** dando como resultado:

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS			
MUESTRA	**COLIFORMES TOTALES <93 NMP/g**	**COLIFORMES FECALES <3 NMP/g**	**MOHOS Y LEVADURAS <500 UFC/g**
INICIO	<3	<3	<10
MITAD	<3	<3	<10
FINAL	<3	<3	<10
MITAD	<3	<3	<10
FINAL	<3	<3	<10

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT) LARGA VIDA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según El producto cumplía con los parámetros establecidos por la Resolución 1407 del 2022

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS
ESTERILIDAD COMERCIAL satisfactoria
satisfactoria

19862

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

RESULTADOS FISICOQUIMICOS							
ORGANOLEPTICO	DENSIDAD 1,037-1,050	GRASA MIN 1.5	ACIDEZ 7-10 °TH	BRIX 10-15	PH 6,50-6,80	PEROXIDO	VISCOSIDAD
Característico	1,037	2.1	7.0	11	6.61	0	507

Firma:_____
Diana Paola Carrero.
Líder de Gestion de Calidad.
Pasteurizadora la mejor.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse.
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

19863

La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT) LARGA VIDA
LOTE: 04
PRESENTACIÓN: 200 ml
FECHA DE PRODUCCIÓN: 27/10/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 26/01/26

El presente informe para dar a conocer resultados microbiológicos BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT) LARGA VIDA presentación 200 ml Lote **04** con fecha de vencimiento **26-01-26** dando como resultado:

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS			
MUESTRA	**COLIFORMES TOTALES <93 NMP/g**	**COLIFORMES FECALES <3 NMP/g**	**MOHOS Y LEVADURAS <500 UFC/g**
INICIO	<3	<3	<10
MITAD	<3	<3	<10
FINAL	<3	<3	<10
MITAD	<3	<3	<10
FINAL	<3	<3	<10

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT) LARGA VIDA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según El producto cumplía con los parámetros establecidos por la Resolución 1407 del 2022

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS
ESTERILIDAD COMERCIAL satisfactoria
satisfactoria

19804

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

RESULTADOS FISICOQUIMICOS							
ORGANOLEPTICO	DENSIDAD 1,037-1,050	GRASA MIN 1.5	ACIDEZ 7-10 °TH	BRIX 10-15	PH 6,50-6,80	PEROXIDO	VISCOSIDAD
Característico	1,037	1.8	7.0	11	6.65	0	690

Firma:_____
Diana Paola Carrero.
Líder de Gestion de Calidad.
Pasteurizadora la mejor.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse.
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

19865

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525664

Fecha de emisión: 2025-11-14

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S
Nit	901267569-3
Direccion	CRA 7 N 8 35 Brr Santa Ana
Ciudad	FLORIDABLANCA
Responsable	Daniela Jaimes
Cargo	Calidad
Tel/Fax	+573166211191
E-mail	Calidadjuniorsas@gmail.com,bladijunior20@gmail.com, Joserueda2818@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S
Fecha y Hora	2025-11-08 - 09:35:00
Cadena Custodia	23075
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pan Almojabana		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-11-08	**No. de Muestra**	2525664
Fecha de análisis	2025-11-08	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	-	**Temperatura**	20°C °C
Lote (+)	08/11/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	28/11/2025
Fecha Elaboración (+)	N.E	**Proveedor (+)**	N.E
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	N.E	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	200	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

19866

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525664

Fecha de emisión: 2025-11-14

6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.1

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

Edgar Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

PIPPO	CERTIFICADO DE ANALISIS DE CALIDAD PRUEBA DE ESTERIDAD COMERCIAL Y ANALISIS FISICOQUIMICO	Código: CI-RE-041
		Fecha: 05 de marzo 2025
	ALIMENTOS PIPPO S.A.S. NIT: 900031833-6 – TELEFONO: (1) 6498970 VEREDA FLORES PARQUE AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUNDINAMARCA	Versión: 4
		Página: 1 de 1

PRODUCTO	Codigo No:
	346
BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMIDESCREMADO SABOR MELOCOTON POR 200 ML	

LOTE	FECHA DE PRODUCIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO
YM346	27-oct-25	24-ene-26

EMPAQUE: EMPAQUE FLEXIBLE DE POLIETILENO, COEXTRUIDO DE BAJA DENSIDAD.			
NOMBRE LABORATORIO: LABORATORIO DE ANÁLISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLÓGICO ALIMENTOS PIPPO S.A.S.			
DIRECCIÓN LABORATORIO: VEREDA FLORES PARQUE AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUNDINAMARCA			
DIRECCIÓN TOMA DE MUESTRA: VEREDA FLORES PARQUE AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUNDINAMARCA			
RESPONSABLE TOMA DE MUESTRA: CALIDAD	TELEFONO: (601) 6498970		
NUMERO DE MUESTRAS: 11 UNIDADES * 200 mL	TEMPERATURA MUESTRA: 20,5ºC		
FECHA TOMA DE LA MUESTRA: 27-oct-25	FECHA RECEPCION DE LA MUESTRA:	27/10/2025	
FECHA DE ANÁLISIS: 27-oct-25	FECHA DE INFORME:	11/11/2025	
HORA:	5:40:51 p. m.		

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL

ANALISIS	METODO DE REFERENCIA RESOLUCIÓN 02310/86	ESPECIFICACIÓNES Min. Salud.	RESULTADOS
Crecimiento en Anaerobiosis (35°C)	NTC 4433:2015 Esterilidad Comercial en Alimentos	Ausente	Ausente
Crecimiento en Aerobiosis (35°C)	NTC 4433:2015 Esterilidad Comercial en Alimentos	Ausente	Ausente
Crecimiento en Anaerobiosis (55°C)	NTC 4433:2015 Esterilidad Comercial en Alimentos	Ausente	Ausente
Crecimiento en Aerobiosis (55°C)	NTC 4433:2015 Esterilidad Comercial en Alimentos	Ausente	Ausente

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANALISIS	METODO DE REFERENCIA	ESPECIFICACIÓN	RESULTADOS
Grasa	AOAC 2000.18 (Gerber)	Mín. 1.5	2,3
Sólidos Lácteos No Grasos (%m/m)	Cálculos por Diferencia	Min. 7.0	14,10
Acidez Titulable Total (Ácido láctico g/100g)	AOAC 947.05.Ed 19.2012	0.70 – 1.50	0,74
Fosfatasa alcalina (sin unidades)	P-LT-028 METODO DE ENSAYO: ANÁLISI CUALITATIVO Revisión03 (CUALITATIVO (P-NITROFENIL FOSFATO)	Negativa	Negativa
Densidad (g/mL)	AOAC 925.22 Ed 20:2016 (Picnómetria)	1.050-1.070	1,054

CONCLUSIONES – CONCEPTO

La muestra recibida y analizada en el laboratorio según Resolución 1407 de 2022 tiene concepto Microbiológico	*CONFORME*
La muestra recibida y analizada en el laboratorio según Resolución 02310 de 1986 tiene concepto Fisicoquímico	*CONFORME*

OBSERVACIONES:
PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DE ESTE DOCUMENTO SIN AUTORIZACION

DIANA LIZET PIZA A.
DIRECTOR DE CALIDAD
ALIMENTOS PIPPO S.A.S

Powered by CamScanner

19858

LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA

ISO/IEC 17025:2017
21-LAB-053

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

INFORME DE RESULTADOS INF-MB-52597

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE: MOLIENDA DEL PAN S.A.S	**NIT/CC:** 9013899080	**CONTACTO:** Jessica Sarmiento	**CIUDAD:** Girón
DIRECCIÓN: Carrera 16 # 59-79 Bodega 1 - Esmeralda Girón/Santander	**TÉLEFONO:** 3204081018	**CORREO:** calidadmolpan1@gmail.com / molpansas@gmail.com	**CRONOGRAMA DE MUESTREO:** No registra

INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA

REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 12008

SOLICITANTE: Jessica Sarmiento	**MUESTRA TOMADA POR BIALAB:** NO	**RESPONSABLE:** CLIENTE	**SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA:** * Planta de Producción-Área Producto Terminado
PROTOCOLO DE TOMA: * DEL CLIENTE	**FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA:** * 2025-11-08 07:45:00	**FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA:** 2025-11-08, 08:30:00	**TEMPERATURA DE LA TOMA °C:** * No aplica / No registra
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: 2025-11-08	**TEMPERATURA DE RECIBO °C:** 20.10	**FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS:** 2025-11-12	**FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME:** 2025-11-12
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada		**OBSERVACIONES** *Información suministrada por el cliente	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA No: MB-52597	**TIPO DE MUESTRA** ALIMENTO	**LOTE** *11112025	**CANTIDAD DE MUESTRA** *100 g	**PROVEEDOR** *No aplica/No registra
FECHA DE PRODUCCIÓN *2025-11-08	**FECHA DE VENCIMIENTO** *2025-12-01	**TIPO DE EMPAQUE** Presentación Comercial	**MODO DE CONSERVACIÓN** Ambiente	**ENVASE** *No aplica/No registra
CONDICIONES ESPECIFICAS: *Ninguna		**DESCRIPCIÓN:** *Roscon con Bocadillo Momento de toma: *No Aplica		

POWER BY Trytan | PRESTO

19869

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	NORMA DE REFERENCIA	RESULTADO	INCERTIDUMBRE (U)	CONFORMIDAD	REGLA DE DECISIÓN	ESPECIFICACIÓN VALOR MAXIMO ACEPTABLE	FUENTE DE LA ESPECIFICACIÓN
RECUENTO DE MOHOS (AW INFERIOR O IGUAL A 0,95) (ACREDITADO)	ISO 21527-2:2008	Menor a 10 UFC/g	No Aplica	No Aplica	No Aplica	m 200 UFC/g	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022
RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI (ACREDITADO)	ISO 16649-2:2001	Menor a 10 UFC/g	No Aplica	No Aplica	No Aplica	m Menor a 10 UFC/g	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022
ANALISTA AMB002							

Revisó

VALENTINA ARDILA CARREÑO
MICROBIOLOGO ANALISTA

Autorizó

JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

bialab
Firmante digital: Jose Orlando Blanco Lozano
Fecha:12/11/2025 15:35:23 -05:00

Complemento del informe. Términos.
Incertidumbre (U). U corresponde al valor de incertidumbre expandida para un valor de k = 2, con un nivel de confianza de aproximadamente 95%.
Información suministrada por el cliente: El asterisco (*) antepuesto en cualquier dato del encabezado del informe indica que es información suministrada por el cliente

Condición de acreditación. En Bolivar Industrial Ambiental Laboratorios S.A.S, contamos con acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de acreditación 21-LAB-053, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Los parámetros que incluyen la palabra "ACREDITADO" hacen parte del alcance de la acreditación ONAC vigente . Los parámetros que no estén acompañados de la palabra "ACREDITADO", no hacen parte del alcance de acreditación ONAC vigente.

Conformidad:
El laboratorio otorgara conformidad bajo las siguientes reglas de decision, para las muestras (item de ensayo) con la REGLA DE DECISION NO BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al limite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al limite de especificación establecido. Regla 3 (Conforme, condicional): En este caso, aunque el valor por si mismo es menor (o dentro de un rango) al limite de especificación, una cola de la incertidumbre es mayor a la especificación. Regla 4 (No conforme, condicional): Similar a la Regla 3, pero en este caso, aunque el valor por si mismo es mayor (o fuera de un rango) al limite de especificación, una cola de la incertidumbre es menor a la especificación. La conformidad es condicional para las reglas 3 y 4, por tanto, el cliente debera tomar la decisión final de otorgar o no la conformidad.
El laboratorio otorgara conformidad bajo las siguientes reglas de decision, para las muestras (item de ensayo) con REGLA DE DECISION BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al limite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al limite de especificación establecido.

Nota aclaratoria. Estos resultados se relacionan solamente con la muestra recibida y sometida a ensayo en las instalaciones de BIALAB SAS, la cual fue entregada al Laboratorio bajo las condiciones de toma de muestra del cliente o por BIALAB en las instalaciones del cliente, según aplique. Los resultados se aplican a la muestra como se recibió. Cuando el laboratorio no ha sido responsable de la etapa de toma, para el caso en que la muestra ha sido suministrada por el cliente, BIALAB SAS no se responsabiliza de la información proporcionada por el mismo que pueda afectar a la validez de los resultados. El plazo limite para presentar observaciones a estos resultados es de 10 días posteriores a la entrega del informe; pasado este tiempo se procedera con la disposición final de la muestra (para las que no aplique disposición final inmediata). Para peticiones, quejas y solicitudes de información, comuníquese al correo electrónico calidad@bialab.co o a la linea telefónica 607 6654665. Sin la aprobación del laboratorio, BIALAB SAS, no se deba reproducir el informe de resultados, excepto, cuando se reproduzca en su totalidad, esta prohibido usar el simbolo de acreditado de ONAC. Sin firma digital autorizada de BIALAB este informe no tendra validez.

FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

POWER BY Trytan | PRESX

freska leche 33 años
NIT 800.114.766-5

Línea gratuita nacional:
01 8000 110 000

Bucaramanga
Km. 3 Vía Chimitá
Parque Industrial
Bucaramanga.
Santander Colombia.
PBX 6761761

Aguachica
Km. 7 Vía
Bucaramanga.
Santander Colombia.

www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad
Subproceso: Gestión de Laboratorios
Formato: Certificado de calidad leche UHT

Código: FRAC-738

Versión: 02

Producto	LECHE UHT ENTERA ALQ
Referencia	200ml
Fecha de producción	14/10/2025
Fecha de vencimiento	22/12/2025
Lote	L VEN 22 DIC 2025

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE EN EL PROCESO

%Grasa (min 3,0) Mét.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Mét.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0295-1,0330) Met.Gravimétrico	% E.S.T (min 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (min 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Mét. Crioscopía	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Característico)	Concepto
3,2	0,13	6,78	1,0316	11,88	8,68	-0,522	Característico	Liberado

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo	< 0.0005 mg/kg	< 2.5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
< LMR	<LMR	<LMR	<LMR	No detectable

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx. Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO LECHE UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO TOTAL % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	INDICE CRIOSCOPICO °C	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR)
3,2	11,78	8,58	Negativa	Negativa	1,0312	0,13	6,70	-0,520	Característico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	15/10/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml
Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml
*Esterilidad comercial 35°C y 55°C: **Satisfactoria**

*Soportado bajo plan de muestro interno.

Carolina Madolet Pinto
Esp. Aseguramiento Calidad Laboratorios FQ

Angie Marcela Pérez
Esp. Aseguramiento Calidad Laboratorio MB

Aryli Paba Rincón
Coordinador Aseguramiento De Calidad e Inocuidad.

freska leche | 33 años
NIT 800.114.796-5

Línea gratuita nacional:
01 8000 110 000

Bucaramanga
Km. 3 Vía Chimitá
Parque Industrial
Bucaramanga.
Santander Colombia
PBX 6761761

Aguachica
Km. 7 Vía
Bucaramanga.
Santander Colombia

www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad
Subproceso: Gestión de Laboratorios
Formato: Certificado de calidad leche UHT

Código: FRAC-738

Versión: 02

Producto	LECHE UHT ENTERA ALQ
Referencia	200ml
Fecha de producción	17/10/2025
Fecha de vencimiento	25/12/2025
Lote	L VEN 25 DIC 2025

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE EN EL PROCESO

%Grasa (min 3,0) Mét.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Mét.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0295-1,0330) Met.Gravimétrico	% E.S.T (min 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (min 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Mét. Crioscopía	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Característico)	Concepto
3,2	0,13	6,72	1,0316	11,88	8,68	-0,528	Característico	Liberado

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo	< 0.0005 mg/kg	< 2.5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
< LMR	<LMR	<LMR	<LMR	No detectable

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx. Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO LECHE UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO TOTAL % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	INDICE CRIOSCOPICO °C	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR)
3,2	11,78	8,58	Negativa	Negativa	1,0312	0,14	6,70	-0,521	Característico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	18/10/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml
Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml
*Esterilidad comercial 35°C y 55°C: **Satisfactoria**

*Soportado bajo plan de muestro interno.

Carolina Madolet Pinto
Esp. Aseguramiento Calidad Laboratorios FQ

Angie Marcela Pérez
Esp. Aseguramiento Calidad Laboratorio MB

Aryli Paba Rincón
Coordinador Aseguramiento De Calidad e Inocuidad.

freska leche 33 años
NIT 900.114.766-5

Línea gratuita nacional:
01 8000 110 000

Bucaramanga
Km. 3 Vía Chimitá
Parque Industrial
Bucaramanga.
Santander Colombia.
PBX 6761761

Aguachica
Km. 7 Vía
Bucaramanga.
Santander Colombia.

www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad
Subproceso: Gestión de Laboratorios
Formato: Certificado de calidad leche UHT

Código: FRAC-738

Versión: 02

Producto	LECHE UHT ENTERA ALQ
Referencia	200ml
Fecha de producción	29/10/2025
Fecha de vencimiento	06/01/2026
Lote	L VEN 06 ENE 2026

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE EN EL PROCESO

%Grasa (min 3,0) Mét.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Mét.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0295-1,0330) Met.Gravimétrico	% E.S.T (min 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (min 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Mét. Crioscopía	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Característico)	Concepto
3,1	0,13	6,74	1,0307	11,54	8,43	-0,516	Característico	Liberado

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo	< 0.0005 mg/kg	< 2.5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
< LMR	<LMR	<LMR	<LMR	No detectable

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx. Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO LECHE UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO TOTAL % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	INDICE CRIOSCOPICO °C	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR)
3,1	12,04	8,93	Negativa	Negativa	1,0327	0,13	6,69	-0,516	Característico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	30/10/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml
Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml
*Esterilidad comercial 35°C y 55°C: **Satisfactoria**

*Soportado bajo plan de muestro interno.

Carolina Madolet Pinto
Esp. Aseguramiento Calidad Laboratorios FQ

Angie Marcela Pérez
Esp. Aseguramiento Calidad Laboratorio MB

Aryli Paba Rincón
Coordinador Aseguramiento De Calidad e Inocuidad.

La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
LOTE: 05
FECHA DE PRODUCCIÓN: 07/11/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 11/01/26

Pasteurizadora La Mejor S.A está certificada bajo la Norma ISO 9001:2015, además, su laboratorio de microbiología ha demostrado competencia mediante la participación en el ensayo de Aptitud para la medición de indicadores de Calidad microbiológica en la leche cruda 23-INM-EA-02 organizado por el INM (instituto Nacional de Metrología).

Teniendo en cuenta la certificación adquirida, se procede a certificar los siguiente parámetros microbiológicos y fisicoquímicos LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA LOTE **05** con fecha de vencimiento **11/01/26** dando como resultado:

ANALISIS MICROBIOLOGICOS		
FECHA DE SIEMBRA	**AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML**	**COLIFORMES TOTALES UFC/ML**
07/11/25	0	0

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según el decreto 616 2006.

1984

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

RESULTADOS FISICOQUIMICOS								
ORGANOLEPTICO	DENSIDAD 1,0295-1,033	GRASA MIN 3,0%	ACIDEZ 0,13-0,17% ac. Láctico	SOLIDOS TOTALES min. 11,20%	SOLIDOS NO GRASOS min. 8,20%	CRIOSCOPIA -0,530 0,550°H	PEROXIDASA neg	FOSFATASA neg
Característico	1.0302	3.2	0.132	11.53	8.33	-0.538	NEG	NEG

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros fisicoquímicos según el decreto 616 2006.

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada

Firma: _____
Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma: _____
Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

La Mejor	**PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
LOTE: 10
FECHA DE PRODUCCIÓN: 12/11/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 16/01/26

Pasteurizadora La Mejor S.A está certificada bajo la Norma ISO 9001:2015, además, su laboratorio de microbiología ha demostrado competencia mediante la participación en el ensayo de Aptitud para la medición de indicadores de Calidad microbiológica en la leche cruda 23-INM-EA-02 organizado por el INM (instituto Nacional de Metrología).

Teniendo en cuenta la certificación adquirida, se procede a certificar los siguiente parámetros microbiológicos y fisicoquímicos LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA LOTE **10** con fecha de vencimiento **16/01/26** dando como resultado:

ANALISIS MICROBIOLOGICOS		
FECHA DE SIEMBRA	**AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML**	**COLIFORMES TOTALES UFC/ML**
12/11/25	0	0

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según el decreto 616 2006.

1986

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

RESULTADOS FISICOQUIMICOS								
ORGANOLEPTICO	DENSIDAD 1,0295-1,033	GRASA MIN 3,0%	ACIDEZ 0,13-0,17% ac. Láctico	SOLIDOS TOTALES min. 11,20%	SOLIDOS NO GRASOS min. 8,20%	CRIOSCOPIA -0,530 0,550°H	PEROXIDASA neg	FOSFATASA neg
Característico	1.030	3.2	0.130	11.48	8.28	-0.550	NEG	NEG

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros fisicoquímicos según el decreto 616 2006.

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada

Firma: _____
Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma: _____
Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

1987

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 15 de Noviembre de 2025

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-45922
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2025-10-10
Hora toma de muestras	12:05:00
Fecha recepcion de muestras	2025-10-10
Hora recepcion de muestras	13:58:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Juan Colorado
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-10749-25
Nombre	Galleta Rizada
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	25.4 °C
Temperatura de ingreso	26.3 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	265
Fecha de vencimiento	2025-12-08
Fecha de analisis o siembra	2025-10-10

Análisis	Resultado	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	NTC 4458:2018	<10 UFC/g
*Rto de Mohos	<10 UFC/g	ISO 21527/ 2/ 2008	200 UFC/g

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Aliscca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología
Pag. 1 de 1
Fin de informe

19878

CONTROL Y GESTIÓN AMBIENTAL S.A.S

SC-CER102733

Código LB-P07-R01 Versión 2 Fecha: 09-10-2019 Páginas 1 de 5

INFORMACION DEL CLIENTE

Solicitante:	Lacky Lucky Company SAS	Contacto:	Jhon González
Dirección:	Km 12 vía Barbosa Vélez, Vereda El Limón	Teléfono:	3123518166
Ciudad:	Vélez	Email:	calidad@alimentosgrankactus.com; resultadosmuestreoproyectal123@gmail.com
Nit:	900811158-1	N° Contrato:	N.A.

INFORMACION DE LA MUESTRA

Informe No.	AL-1532-1	No de Muestra:	1
Lugar y/o punto de muestreo:	Producción	Matriz de la muestra:	Alimentos
Procedimiento de muestreo:	LB-I02	Identificación de la mue stra:	5.4. Bocadillo
Tipo de muestreo:	Simple		
Plan o Acta de Muestreo:	20414		Combinado-1
Fecha y hora de Muestreo:	7/24/2025 - 0:00		
Fecha y hora Recepción :	23/07/2025 - 4:23		
Recepcionado por:	Paola Latorre		Lote: 198-25 F. Producción: 17/07/25 F. Vencimiento: 15/01/26
Fecha Ejecución de Ensayos:	23/07/2025 23/07/25	Muestras Tomadas por:	Cliente
Fecha de Emisión:	30/07/2025	Condición de Muestra:	Ambiente

RESULTADOS DE ENSAYOS

Cod.	Fecha de análisis	Ensayo	Método	Unidades	NORMA (Valor Maximo)	Resultado AL-1532-1
304	23/07/25	Mohos y Levaduras	NTC 4132	UFC/g	1000 UFC/g	<10
162	23/07/25	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	NTC 4779 - ISO 6888-1	UFC/g	<100 UFC/g	<100

(+) = < LC Menor al límite de cuantificación

La muestra analizada se encuentra dentro de los límites de calidad microbiológica establecidos por las entidades sanitarias, según Resolución 1407 de 2022, numeral 5.4.

**Método de Rerencia:*
NTC - NORMA TÉCNICA COLOMBIANA

"Este informe de laboratorio es válido únicamente para las muestras analizadas y relacionadas en él. Cualquier reproducción parcial requiere de la autorización de CONTROL Y GESTION AMBIENTAL S.A.S
Cualquier modificacion no autorizado, fraude o falsificacion del contenido o de la apariencia de este documento es ilegal y los culpables pueden ser procesados con el maximo rigor de la ley"

Observaciones:

Revisado y Aprobado por:

SANDRA MILENA JAIMES BUSTAMANTE
DIRECTOR TECNICO MICROBIOLOGÍA
TARJETA PROFESIONAL N°527

FIN DEL INFORME

1979

CONTROL Y GESTIÓN AMBIENTAL S.A.S

SC-CER102733

Código LB-P07-R01 Versión 2 Fecha: 09-10-2019 Páginas 1 de 1

INFORMACION DEL CLIENTE

Solicitante:	Lacky Lucky Company SAS	Contacto:	Jhon González
Dirección:	Km 12 vía Barbosa Vélez, Vereda El Limón	Teléfono:	3123518166
Ciudad:	Vélez	Email:	calidad@alimentosgrankactus.com; resultadosmuestreoproyectal123@gmail.com
Nit:	900811158-1	N° Contrato:	N.A.

INFORMACION DE LA MUESTRA

Informe No.	AL-1699	No de Muestra:	1
Lugar y/o punto de muestreo:	Producción	Matriz de la muestra:	Alimentos
Procedimiento de muestreo:	LB-I02	Identificación de la muestra:	5.4. Bocadillo
Tipo de muestreo:	Simple		
Plan o Acta de Muestreo:	-		Combinado
Fecha y hora de Muestreo:	17/10/2025 - 0:00		
Fecha y hora Recepción:	17/10/2025 - 2:15		
Recepcionado por:	Paola Latorre		Lote: 290-25 F. Producción: 17/10/25 F. Vencimiento: 15/05/26
Fecha Ejecución de Ensayos:	18/10/2025 18/10/25	Muestras Tomadas por:	Cliente
Fecha de Emisión:	25/11/2025	Condición de Muestra:	Ambiente

RESULTADOS DE ENSAYOS

Cod.	Fecha de análisis	Ensayo	Método	Unidades	NORMA (Valor Maximo)	Resultado AL-1699
304	18/10/25	Mohos y Levaduras	NTC 4132	UFC/g	1000 UFC/g	<10
162	18/10/25	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	NTC 4779 - ISO 6888-1	UFC/g	<100 UFC/g	<100

(+) = < LC Menor al límite de cuantificación

La muestra analizada se encuentra dentro de los límites de calidad microbiológica establecidos por las entidades sanitarias, según Resolución 1407 de 2022, numeral 5.4.

**Método de Referencia:*
NTC - NORMA TÉCNICA COLOMBIANA

"Este informe de laboratorio es válido únicamente para las muestras analizadas y relacionadas en él. Cualquier reproducción parcial requiere de la autorización de CONTROL Y GESTION AMBIENTAL S.A.S Cualquier modificación no autorizada, fraude o falsificación del contenido o de la apariencia de este documento es ilegal y los culpables pueden ser procesados con el maximo rigor de la ley"

Observaciones:

Revisado y Aprobado por:

SANDRA MILENA JAIMES BUSTAMANTE
DIRECTOR TECNICO MICROBIOLOGÍA
TARJETA PROFESIONAL N°527

FIN DEL INFORME

19880

LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA

ISO/IEC 17025:2017
21-LAB-053

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

INFORME DE RESULTADOS INF-MB-52601

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

IENTE: MOLIENDA DEL PAN S.A.S	**NIT/CC:** 9013899080	**CONTACTO:** Jessica Sarmiento	**CIUDAD:** Girón
DIRECCIÓN: Carrera 16 # 59-79 Bodega 1 - Esmeralda Girón/Santander	**TÉLEFONO:** 3204081018	**CORREO:** calidadmolpan1@gmail.com / molpansas@gmail.com	**CRONOGRAMA DE MUESTREO:** No registra

INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA

REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 12008

SOLICITANTE: Jessica Sarmiento	**MUESTRA TOMADA POR BIALAB:** NO	**RESPONSABLE:** CLIENTE	**SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA:** * Planta de Producción-Área Producto Terminado
PROTOCOLO DE TOMA: * DEL CLIENTE	**FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA:** * 2025-11-08 07:45:00	**FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA:** 2025-11-08, 08:30:00	**TEMPERATURA DE LA TOMA °C:** * No aplica / No registra
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: 2025-11-08	**TEMPERATURA DE RECIBO °C:** 20.10	**FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS:** 2025-11-12	**FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME:** 2025-11-12
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada		**OBSERVACIONES** *Información suministrada por el cliente	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA No: MB-52601	**TIPO DE MUESTRA** ALIMENTO	**LOTE** *10112025	**CANTIDAD DE MUESTRA** *100 g	**PROVEEDOR** *No aplica/No registra
FECHA DE PRODUCCIÓN *2025-11-08	**FECHA DE VENCIMIENTO** *2025-12-10	**TIPO DE EMPAQUE** Presentación Comercial	**MODO DE CONSERVACIÓN** Ambiente	**ENVASE** *No aplica/No registra
CONDICIONES ESPECIFICAS: *ninguna		**DESCRIPCIÓN:** *Galleta Punto Rojo Momento de toma: *No Aplica		

biaLab
BIOLAB INDUSTRIAL AMBIENTAL LABORATORIOS S.A.S.
LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
21-LAB-053

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

INFORME DE RESULTADOS INF-MB-52601

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	NORMA DE REFERENCIA	RESULTADO	INCERTIDUMBRE (U)	CONFORMIDAD	REGLA DE DECISIÓN	ESPECIFICACIÓN VALOR MAXIMO ACEPTABLE	FUENTE DE LA ESPECIFICACIÓN
RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI (ACREDITADO)	ISO 16649-2:2001	Menor a 10 UFC/g	No Aplica	No Aplica	No Aplica	m Menor a 10 UFC/g	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022
RECUENTO DE MOHOS (AW INFERIOR O IGUAL A 0,95) (ACREDITADO)	ISO 21527-2:2008	Menor a 10 UFC/g	No Aplica	No Aplica	No Aplica	M 200 UFC/g	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022

ANALISTA

AMB002

Revisó

VALENTINA ARDILA CARREÑO
MICROBIOLOGO ANALISTA

Autorizó

JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

biaLab
Firmante digital:
Jose Orlando
Blanco Lozano
Fecha:12/11/2025
15:37:55 -05:00

Complemento del informe. Términos.
Incertidumbre (U). U corresponde al valor de incertidumbre expandida para un valor de k = 2, con un nivel de confianza de aproximadamente 95%.
Información suministrada por el cliente: El asterisco (*) antepuesto en cualquier dato del encabezado del informe indica que es información suministrada por el cliente

Condición de acreditación. En Bolivar Industrial Ambiental Laboratorios S.A.S, contamos con acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de acreditación 21-LAB-053, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Los parámetros que incluyen la palabra "ACREDITADO" hacen parte del alcance de la acreditación ONAC vigente . Los parámetros que no estén acompañados de la palabra "ACREDITADO", no hacen parte del alcance de acreditación ONAC vigente.

Conformidad:
El laboratorio otorgará conformidad bajo las siguientes reglas de decision, para las muestras (ítem de ensayo) con la REGLA DE DECISION NO BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido. Regla 3 (Conforme, condicional): En este caso, aunque el valor por sí mismo es menor (o dentro de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es mayor a la especificación. Regla 4 (No conforme, condicional): Similar a la Regla 3, pero en este caso, aunque el valor por sí mismo es mayor (o fuera de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es menor a la especificación. La conformidad es condicional para las reglas 3 y 4, por tanto, el cliente debera tomar la decisión final de otorgar o no la conformidad.
El laboratorio otorgara conformidad bajo las siguientes reglas de decision, para las muestras (ítem de ensayo) con REGLA DE DECISIÓN BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido.

Nota aclaratoria. Estos resultados se relacionan solamente con la muestra recibida y sometida a ensayo en las instalaciones de BIALAB SAS, la cual fue entregada al Laboratorio bajo las condiciones de toma de muestra del cliente o por BIALAB en las instalaciones del cliente, según aplique. Los resultados se aplican a la muestra como se recibió. Cuando el laboratorio no ha sido responsable de la etapa de toma, para el caso en que la muestra ha sido suministrada por el cliente, BIALAB SAS no se responsabiliza de la información proporcionada por el mismo que pueda afectar a la validez de los resultados. El plazo límite para presentar observaciones a estos resultados es de 10 días posteriores a la entrega del informe; pasado este tiempo se procederá con la disposición final de la muestra (para las que no aplique disposición final inmediata). Para peticiones, quejas y solicitudes de información, comuníquese al correo electrónico calidad@bialab.co o a la línea telefónica 607 6654665. Sin la aprobación del laboratorio. BIALAB SAS, no se deba reproducir el informe de resultados, excepto, cuando se reproduzca en su totalidad, está prohibido usar el símbolo de acreditado de ONAC. Sin firma digital autorizada de BIALAB este informe no tendra validez.

FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

POWER BY Trytan | PRESIK

19887

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

CODIGO:	FECHA:	VERSION:
IF-F-002	2024-04-22	01

ONAC ACREDITADO — API ALIANZA PARA LA INOCUIDAD

ISO/IEC 17025:2017
23-LAB-051

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-5965-25-0			
FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-10-24			
DATOS GENERALES DEL CLIENTE			
CLIENTE	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.	CONTACTO	GONZALO ACOSTA
NIT	800.064.536-2-5	TELEFONO	8245772
DIRECCIÓN	CRA. 3 No 5-35/5-39	CARGO	GERENTE
CIUDAD	SUBACHOQUE	E-MAIL	controldecalidad@ricolac.com, coordinacioncalidad@ricolac.com

INFORMACIÓN DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO					
LUGAR DE TOMA DE ITEM	PLANTA DE ALIMENTOS RICOLAC S.A.S	FECHA DE TOMA DE ÍTEM	2025-10-22	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-10-22	HORA	14:00:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-10-22		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO			
N° ÍTEM DE ENSAYO	API-5965-25	FECHA PRODUCCIÓN (+)	21-OCT-25
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: LECHE CONDENSADA AZUCARADA	FECHA VENCIMIENTO (+)	18-ENE-26
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S	LOTE (+)	25017
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMB°C
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	21.1°C
OBSERVACIONES			

RESULTADOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN c	ESPECIFICACIÓN m	ESPECIFICACIÓN M
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22st Ed. 2023 ^	1	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2	10	100
		2	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		3	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		4	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		5	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021/Amd 1:2023 Acreditado.	1	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0	<100	-
		2	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		3	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		4	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		5	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
Recuento de Coliformes	ISO 4832:2006 Acreditado.	1	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2	<10	-
		2	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		3	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		4	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		5	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resol. 1407/22. Numeral 1.10 -Leche condensada azucarada-"

Observaciones

- ALIANZA PARA LA INOCUIDAD S.A.S. cuenta con certificado de acreditación con el código 23-LAB-051 otorgado por ONAC y vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.

- El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el símbolo (+).

- Este informe de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de API LABORATORIO. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.

- Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.

- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.

- n = Número de unidades que componen la muestra a analizar

- c = Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendido entre "m" y "M" para que el alimento sea de nivel aceptable de calidad.

- m = Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad

- M = Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable.

- U = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.

- La regla de decisión aplicada por API LABORATORIO para establecer la conformidad de un resultado en comparación con una norma de referencia, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019. Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50% para los casos en que éste se encuentre en el límite establecido por la norma de referencia.

- * Parámetro no requerido en especificación

- ** Parámetro no solicitado por el cliente

- Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.

- Los métodos de ensayo marcados con ^ no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

APROBADO POR:

API LABORATORIO
Zipaquirá, La Paz - Carrera 36 # 8 - 460. Oficina 203. Terminal logístico y empresarial. - www.apilaboratorio.com

ELABORADO POR: Director Técnico
APROBADO POR: Gerente

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

—FIN DEL INFORME—

1988

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BODEGA PIEDECUESTA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

AS DEL VALLE Alimentos Solidarios del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				
	PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN				
	ACTA DE LIBERACIÓN RI				
Código: AN-FO-004		**Versión: 01**		**Fecha de emisión: 01/08/2024**	

Fecha de la visita	12 AL 14 DE NOVIEMBRE DE 2025	**Hora Inicio**	8:00 a. m.	**Hora finalización**	5:00 p. m.
Lugar	Bodega Piedecuesta, Carrera 6 # 3-50 antigua Argentina- Consorcio 82-M Santander				
Tema	Verificación y liberación de alimentos y productos para la semana 4, del 18 al 21 de noviembre del 2025 , para la modalidad ración industrializada.				

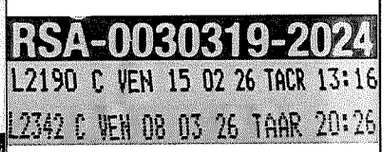
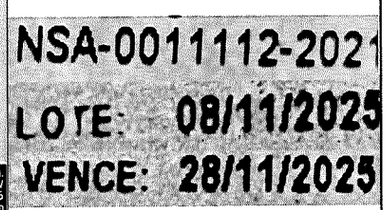
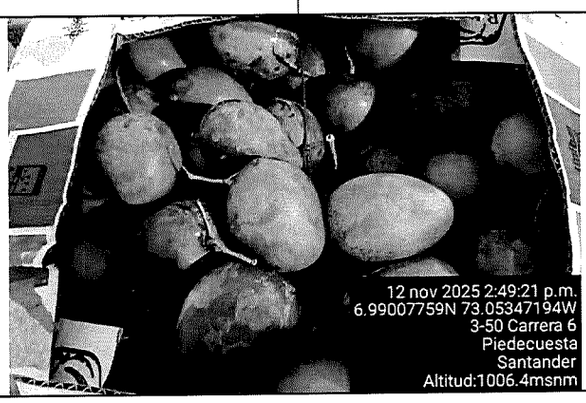
DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:00 de la mañana el equipo del componente técnico de la interventoría AS SANTANDER 2026, se dispone a iniciar la verificación de los productos para un total de 35521 raciones de la modalidad ración industrializada (RI) en la bodega ubicada en el municipio de Piedecuesta del operador Consorcio 82-M Santander.

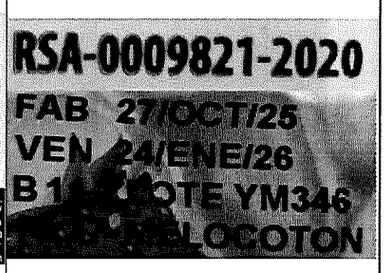
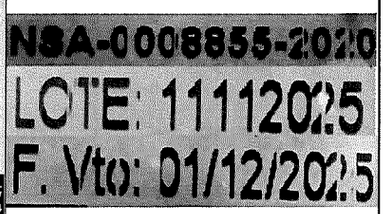
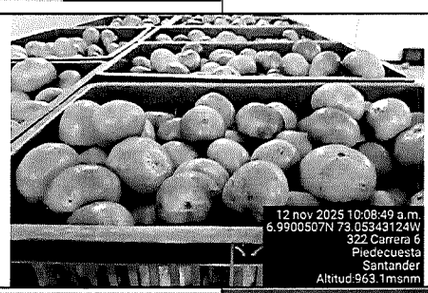
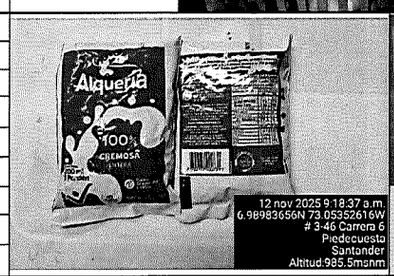
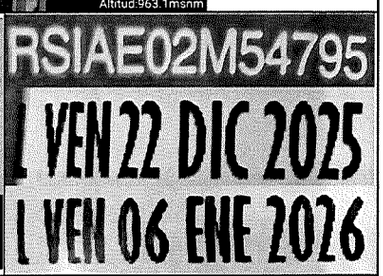
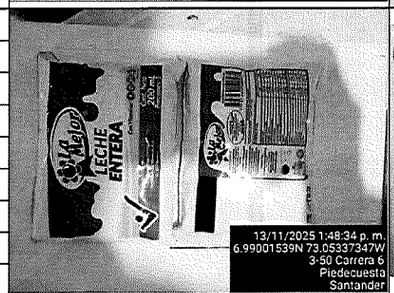
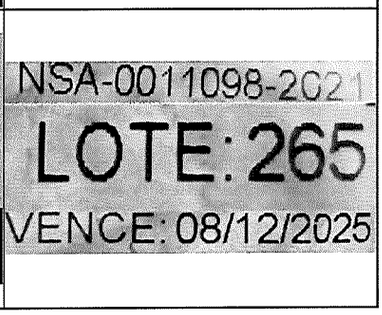
MENÚS A ENTREGRA DEL 18 AL 21 DE NOVIEMBRE

SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**FESTIVO**	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS		AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	BEBIDA LACTEA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A FRESA Y MELOCOTON	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	AVENA UAT - (UH ULTRA ALT TEMPERATURA LARGA VIDA CC LECHE ENTERA E LAS VARIEDADE NATURAL, CANEL VAINILLA, AREQUIPE
DERIVADO DE CEREAL		PAN ALMOJABANA	ROSCON CON BOCADILLO	GALLETA RIZADA BLANCA	GALLETA PUNTO ROJO
FRUTA		**MANGO**	**MANDARINA**		
AZÚCARES Y DULCES				GRANOLA CON COCO Y PASAS	LECHE CONDENSADA AZUCARADA

- Intercambio de Granola con coco y pasas por bocadillo combinado aplica para todas las zonas.

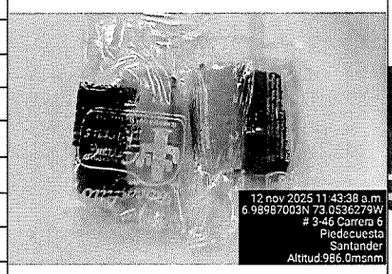
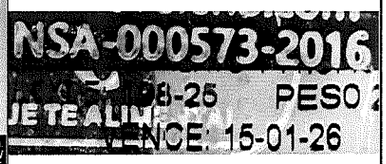
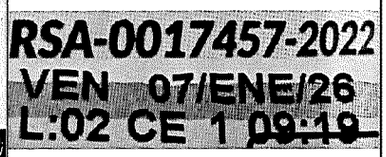
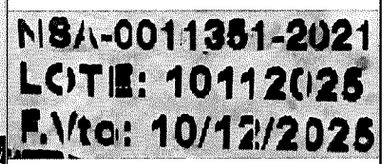
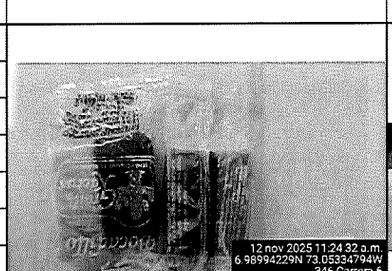
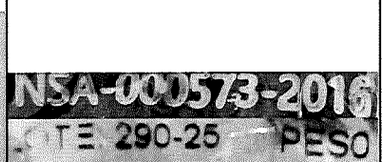
PRODUCTO	TRAZABILIDAD	ROTULOS	REGISTRO SANITARIO - LOTE - FV
AVENA UAT (UHT) LARGA VIDA CON LECHE ENTERA SABOR TRADICIONAL	MARCA: ALGARRA FABRICANTE: GLORIA COLOMBIA SAS REGISTRO SANITARIO: RSA-0030319-2024 VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2029/03/06 LOTE: 2190 - 2342 FECHA DE VENCIMIENTO: 15 02 26 - 08 03 26 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 200 ml MUESTRA: 213 ml		
PAN ALMOJÁBANA	MARCA: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S FABRICANTE: INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S. NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011112-2021 VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA: 2031/09/01 LOTE: 08/11/2025 FECHA DE VENCIMIENTO: 28/11/2025 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 40g- 50g- 60g- 80g- 100 g. MUESTRA: 46g- 65g- 73g- 98g- 109g.		
MANGO	MARCA: NA FABRICANTE: Comercializadora de viveres de Colombia SAS. REGISTRO SANITARIO: NA VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: NA LOTE: NA FECHA DE VENCIMIENTO: NA VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 200 g. - 240 g. MUESTRA: 209 g- 254 g.		

AS DEL VALLE	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		
	PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN		
	ACTA DE LIBERACIÓN RI		
Código: AN-FO-004		**Versión: 01**	**Fecha de emisión: 01/08/2024**

BEBIDA LACTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR ARTIFICIAL A MELOCOTON	MARCA: T-nutre FABRICANTE: ALIMENTOS PIPPO S.A.S. REGISTRO SANITARIO: RSA-0009821-2020 VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2029/07/05 LOTE: YM346 FECHA DE VENCIMIENTO: 24/ENE/26 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 200 ml MUESTRA: 217 ml		
ROSCON CON BOCADILLO	MARCA: LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S FABRICANTE: LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S NOTIFICACION SANITARIA: NSA-0008855-2020 VERIFICACIÓN NOTIFICACION SANITARIA: 2030/07/21 LOTE: 11112025 FECHA DE VENCIMIENTO: 01/12/2025 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 40g- 50g- 60g- 80g- 100 g. MUESTRA: 49g- 57g- 68g- 92g- 109g.		
MANDARINA	MARCA: NA FABRICANTE: Comercializadora de víveres de Colombia SAS. REGISTRO SANITARIO: NA VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: NA LOTE: NA FECHA DE VENCIMIENTO: NA VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 142,9 g - 171,4 g MUESTRA: 147 g - 179 g		
LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	MARCA: ALQUERIA FABRICANTE: PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA REGISTRO SANITARIO: RSIAE02M54795 VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2030/07/03 LOTE: 22 DIC 2025 - 06 ENE 2026 FECHA DE VENCIMIENTO: 22 DIC 2025 - 06 ENE 2026 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 200 ml MUESTRA: 218 ml		
LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	MARCA: LA MEJOR FABRICANTE: PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A. REGISTRO SANITARIO: RSA-0008617-2019 VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2029/05/28 LOTE: 10 - 05 FECHA DE VENCIMIENTO: 16/ENE/26 - 11/ENE/26 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 200 ml MUESTRA: 211 ml		
GALLETA RIZADA BLANCA	MARCA: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S FABRICANTE: PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011098-2021 VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA: 2031/08/31 LOTE: 265 FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 40g- 50g- 60g- 80g- 100 g. MUESTRA: 45g- 57g- 68g- 85g- 107 g.		

/9887

AS DEL VALLE Alimentos Solidarios del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN ACTA DE LIBERACIÓN RI	
Código: AN-FO-004	**Versión: 01**	**Fecha de emisión: 01/08/2024**

BOCADILLO COMBINADO	MARCA: GRAN KACTUS FABRICANTE: LACKY LUCK COMPANY S.A.S. NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-000573-2016 VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA: 2026/03/02 LOTE: 198-25 FECHA DE VENCIMIENTO: 15-01-26 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 20 g MUESTRA: 23 g		
AVENA UHT LARGA VIDA ENTERA CON SABOR NATURAL	MARCA: LA MEJOR FABRICANTE: PAUSTERIZADORA LA MEJOR S.A REGISTRO SANITARIO: RSA-0017457-2022 VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2027/02/04 LOTE: 02 FECHA DE VENCIMIENTO: 07/ENE/26 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 200 ml MUESTRA: 213 ml.		
GALLETA PUNTO ROJO	MARCA: LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S FABRICANTE: LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011351-2021 VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA: 2031/10/14 LOTE: 10112025 FECHA DE VENCIMIENTO: 10/12/2025 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 40g- 50g- 60g- 80g- 100 g. MUESTRA: 49 g- 59 g- 71 g- 91 g- 112 g.		
LECHE CONDENSADA AZUCARADA	MARCA: RICOLAC FABRICANTE: ALIMENTOS RICOLAC S.A.S REGISTRO SANITARIO: RSA-0035833-2025 VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2030/02/25 LOTE: 25017 FECHA DE VENCIMIENTO: 18 ENE 26 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 20 g MUESTRA: 22 g		
AVENA UHT LARGA VIDA ENTERA CON SABOR NATURAL (REMANENTE)	MARCA: LA MEJOR FABRICANTE: PAUSTERIZADORA LA MEJOR S.A REGISTRO SANITARIO: RSA-0017457-2022 VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2027/02/04 LOTE: 04 FECHA DE VENCIMIENTO: 26/DIC/25 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 200 ml MUESTRA: 209 ml.		
BOCADILLO COMBINADO (REMANENTE)	MARCA: GRAN KACTUS FABRICANTE: LACKY LUCK COMPANY S.A.S. NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-000573-2016 VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA: 2026/03/02 LOTE: 290-25 FECHA DE VENCIMIENTO: 15-05-26 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 20 g MUESTRA: 23 g		

19888

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		
	PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN		
	ACTA DE LIBERACIÓN RI		
Código: AN-FO-004		**Versión: 01**	**Fecha de emisión: 01/08/2024**

LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA (REMANENTE)	**MARCA:** ALQUERIA		
	FABRICANTE: PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA		
	REGISTRO SANITARIO: RSIAE02M54795		
	VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2030/07/03		
	LOTE: 22 DIC 2025		
	FECHA DE VENCIMIENTO: 22 DIC 2025		
	VERIFICACIÓN DE PESO		
	ESPERADO: 200 ml		
	MUESTRA: 211 ml.		

1988

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		
	PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN		
	ACTA DE LIBERACIÓN RI		
Código: AN-FO-004	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024	

OBSERVACION

Siendo las 5pm del 14 de Noviembre de 2025, se socializa y se cierra el acta de liberación en la modalidad Racion Industrializada.

POR PARTE DE LA INTERVENTORIA	POR PARTE DEL CONTRATISTA - OPERADOR
Firma:	Firma:
Nombre: Miguel Angel Restrepo H.	Nombre: Juan Carlos Restrepo
C.C: 1.096.952.633	C.C: 74186448

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE -RACION INDUSTRIALIZADA-

CONTRATO DE INTERVENTORIA: CO1.PCCNTR.8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO: CO1.PCCNTR.8258066

FECHA: 12 AL 14 DE NOVIEMBRE DE 2025

BODEGA / OFICINA: Bodega Piedecuesta, Carrera 6 # 3-50 antigua Argentina- Consorcio 82-M Santander

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENC	UNIFORMIDA	PRESENTACI ÓN FINAL		
RACIÓN INDUSTRIALIZADA	AVENA UAT (UHT) LARGA VIDA CON LECHE ENTERA SABOR NATURAL - 200 ml - LOTE: 2342 - FECHA DE VENCIMIENTO: 08 03 26	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	AVENA UAT (UHT) LARGA VIDA CON LECHE ENTERA SABOR NATURAL - 200 ml - LOTE: 2190 - FECHA DE VENCIMIENTO: 15 02 26	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN ALMOJÁBANA -40 g- LOTE: 08/11/2025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 28/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN ALMOJÁBANA -50 g- LOTE: 08/11/2025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 28/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN ALMOJÁBANA -60 g- LOTE: 08/11/2025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 28/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN ALMOJÁBANA -80 g- LOTE: 08/11/2025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 28/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN ALMOJÁBANA -100 g- LOTE: 08/11/2025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 28/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MANGO	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	BEBIDA LACTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR ARTIFICIAL A MELOCOTON - 200 ml - LOTE: YM346 - FECHA DE VENCIMIENTO: 24/ENE/26	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	ROSCON CON BOCADILLO - 40 g - LOTE: 11112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 01/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	ROSCON CON BOCADILLO - 50 g - LOTE: 11112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 01/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	ROSCON CON BOCADILLO - 60 g - LOTE: 11112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 01/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	ROSCON CON BOCADILLO - 80 g - LOTE: 11112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 01/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	ROSCON CON BOCADILLO - 100 g - LOTE: 11112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 01/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MANDARINA	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES: Caracteristicas organolépticas evaluadas en los productos citados, son aceptables

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS:	FIRMA Y CC
MIGUEL ANGEL REATIGA HERRERA- INTERVENTORA DE CAMPO	Miguel Angel Reatiga. CC. 1096952633

1286

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE -RACION INDUSTRIALIZADA-

CONTRATO DE INTERVENTORIA: CO1.PCCNTR.8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO: CO1.PCCNTR.8258066

FECHA: 12 AL 14 DE NOVIEMBRE DE 2025

BODEGA / OFICINA: Bodega Piedecuesta, Carrera 6 # 3-50 antigua Argentina- Consorcio 82-M Santander

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTE	UNIFORMI	PRESENTACIÓN FINAL		
RACIÓN INDUSTRIALIZADA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA - 200 ml - LOTE: 22 DIC 2025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 22 DIC 2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA - 200 ml - 06 ENE 2026 - FECHA DE VENCIMIENTO: 06 ENE 2026	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA - 200 ml - LOTE: 10 - FECHA DE VENCIMIENTO: 16/ENE/26	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA - 200 ml - LOTE: 05 - FECHA DE VENCIMIENTO: 11/ENE/26	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA RIZADA BLANCA - 40 g - LOTE: 265 - FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA RIZADA BLANCA - 50 g - LOTE: 265 - FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA RIZADA BLANCA - 60 g - LOTE: 265 - FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA RIZADA BLANCA - 80 g - LOTE: 265 - FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA RIZADA BLANCA - 100 g - LOTE: 265 - FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	BOCADILLO COMBINADO - 20 g - LOTE: 198-25 - FECHA DE VENCIMIENTO: 15-01-26	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	AVENA UHT LARGA VIDA ENTERA CON SABOR NATURAL - 200 ml - LOTE: 02 - FECHA DE VENCIMIENTO: 07/ENE/26	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA PUNTO ROJO - 40 g - LOTE: 10112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 10/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA PUNTO ROJO - 50 g - LOTE: 10112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 10/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA PUNTO ROJO - 60 g - LOTE: 10112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 10/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA PUNTO ROJO - 80 g - LOTE: 10112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 10/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES: Caracteristicas organolépticas evaluadas en los productos citados, son aceptables

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS:	FIRMA Y CC
MIGUEL ANGEL REATIGA HERRERA- INTERVENTORA DE CAMPO	Miguel Angel Reatiga CC. 1096952633

15861

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE -RACION INDUSTRIALIZADA-

CONTRATO DE INTERVENTORIA: CO1.PCCNTR.8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO: CO1.PCCNTR.8258066

FECHA: 12 AL 14 DE NOVIEMBRE DE 2025

BODEGA / OFICINA: Bodega Piedecuesta, Carrera 6 # 3-50 antigua Argentina- Consorcio 82-M Santander

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACIÓN INDUSTRIALIZADA	GALLETA PUNTO ROJO - 100 g - LOTE: 10112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 10/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	LECHE CONDENSADA AZUCARADA - 20 g - LOTE: 25017 - FECHA DE VENCIMIENTO: 18 ENE 26	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES: Caracteristicas organolépticas evaluadas en los productos citados, son aceptables

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS:	FIRMA Y CC
MIGUEL ANGEL REATIGA HERRERA- INTERVENTORA DE CAMPO	Miguel Angel Reatiga CC. 1096952633

19894

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BODEGA SOCORRO

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

1985

AS DEL VALLE	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	
	PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	
	ACTA DE LIBERACIÓN RI	
Código: AN-FO-004	**Versión: 01**	**Fecha de emisión: 01/08/2024**

Fecha de la visita	12 AL 15 DE NOVIEMBRE DE 2025	**Hora Inicio**	8:00 a. m.	**Hora finalización**	6:00 p. m.
Lugar	Bodega Socorro, Carrera 14#19-45 Barrio Jaboncillo - Consorcio 82-M Santander				
Tema	Verificación y liberación de alimentos y productos para la semana 4, del 18 al 21 de Noviembre de 2025, para la modalidad ración industrializada.				

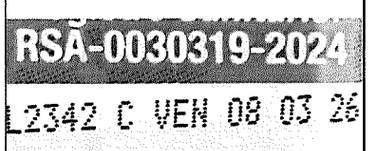
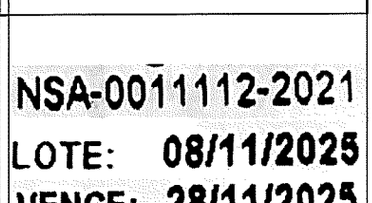
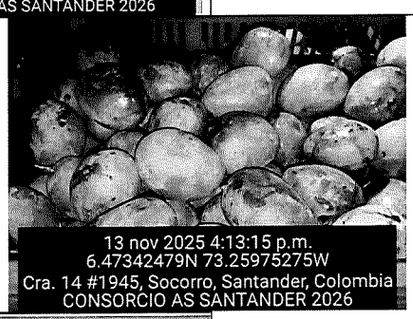
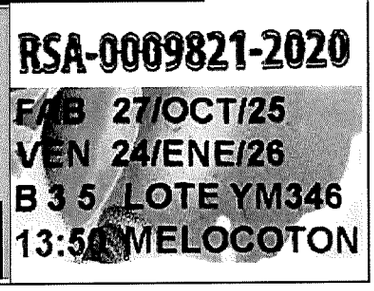
DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:00 de la mañana el equipo del componente técnico de la interventoría AS SANTANDER 2026, se dispone a iniciar la verificación de los productos para un total de 18.778 raciones de la modalidad ración industrializada (RI) en la bodega ubicada en el municipio de Socorro del operador Consorcio 82-M Santander.

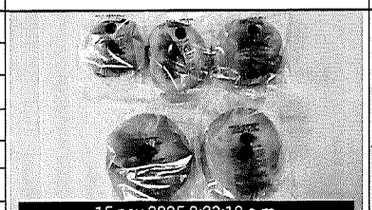
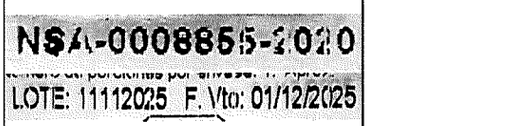
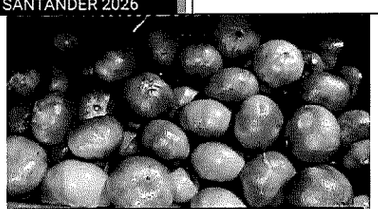
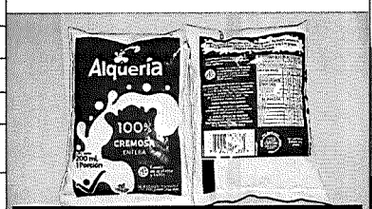
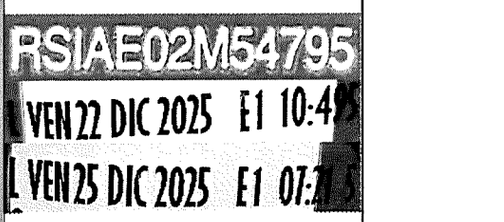
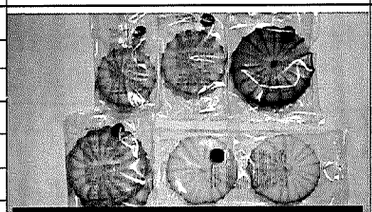
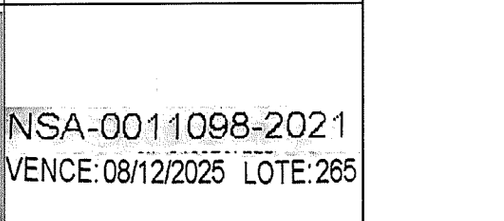
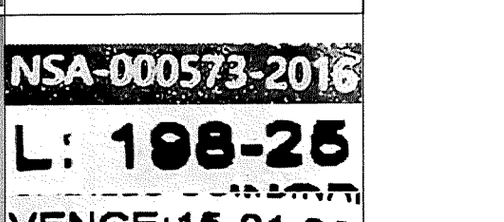
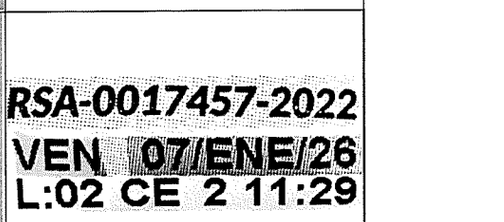
MENÚS A ENTREGRA DEL 18 AL 21 DE NOVIEMBRE

SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**FESTIVO**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
LÁCTEOS		AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	BEBIDA LÁCTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A FRESA Y MELOCOTON	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	AVENA UAT - (UH ULTRA ALT TEMPERATURA LARGA VIDA CC LECHE ENTERA E LAS VARIEDADE NATURAL, CANEL VAINILLA, AREQUIP
DERIVADO DE CEREAL		PAN ALMOJÁBANA	ROSCÓN CON BOCADILLO	GALLETA RIZADA BLANCA	GALLETA PUNTO ROJO
FRUTA		**MANGO**	**MANDARINA**		
AZÚCARES Y DULCES				GRANOLA CON COCO Y PASAS	LECHE CONDENSADA AZUCARADA

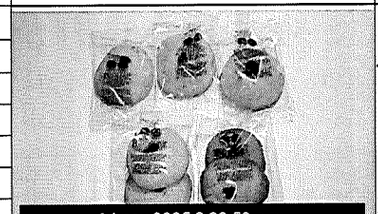
- Intercambio de Granola con coco y pasas por bocadillo combinado aplica para todas las zonas.

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	ROTULOS	REGISTRO SANITARIO - LOTE - FV
BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA TRADICIONAL	**MARCA:** ALGARRA **FABRICANTE:** GLORIA COLOMBIA SAS **REGISTRO SANITARIO:** RSA-0030319-2024 **VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** 2029/03/06 **LOTE:** 2342 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 08 03 26 **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 200 ml **MUESTRA:** 212 ml	 14 nov 2025 2:25:37 p.m. 6.47356881N 73.2597972W Cra. 14 #19-69, Socorro, Santander, Colombia CONSORCIO AS SANTANDER 2026	
PAN ALMOJABANA	**MARCA:** CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS SAS **FABRICANTE:** INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S **NOTIFICACION SANITARIA:** NSA-0011112-2021 **VERIFICACIÓN NOTIFICACION SANITARIA:** 2031/09/01 **LOTE:** 08/11/2025 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 28/11/2025 **VERIFICACIÓN DE PESO:** **ESPERADO:** 40g- 50g- 60g- 80g-100 g. **MUESTRA:** 47g-58g- 67g- 89g- 108g.	 14 nov 2025 2:32:19 p.m. 6.47356234N 73.25979513W Cra. 14 #19-69, Socorro, Santander, Colombia CONSORCIO AS SANTANDER 2026	
MANGO	**MARCA:** NA **FABRICANTE:** Revolución Campesina **REGISTRO SANITARIO:** NA **VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** NA **LOTE:** NA **FECHA DE VENCIMIENTO:** NA **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 200 g. - 240 g. **MUESTRA:** 225 g- 273 g.	 13 nov 2025 4:13:15 p.m. 6.47342479N 73.25975275W Cra. 14 #1945, Socorro, Santander, Colombia CONSORCIO AS SANTANDER 2026	
BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT CON SABOR A MELOCOTON	**MARCA:** T-NUTRE **FABRICANTE:** ALIMENTOS PIPO S.A.S **REGISTRO SANITARIO:** RSA-0009821-2020 **VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** 2029/07/05 **LOTE:** YM346 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 24/ENE/26 **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 200 ml **MUESTRA:** 210 ml	 14 nov 2025 2:24:44 p.m. 6.47356771N 73.25980291W Cra. 14 #19-69, Socorro, Santander, Colombia CONSORCIO AS SANTANDER 2026	

AS DEL VALLE	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		
	PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN		
	ACTA DE LIBERACIÓN RI		
Código: AN-FO-004		**Versión: 01**	**Fecha de emisión: 01/08/2024**

ROSCÓN CON BOCADILLO	**MARCA:** LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S **FABRICANTE:** LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S **NOTIFICACION SANITARIA:** NSA-0008855-2020 **VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA:** 2030/07/21 **LOTE:** 11112025 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 01/12/2025 **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 40g- 50g- 60g- 80g- 100 g. **MUESTRA:** 45 g- 52g- 69g- 89g- 110 g.	 15 nov 2025 9:23:10 a.m. 6.47347183N 73.25978253W Cra. 14 #1945, Socorro, Santander, Colombia CONSORCIO AS SANTANDER 2026	
MANDARINA	**MARCA:** NA **FABRICANTE:** Revolución Campesina **REGISTRO SANITARIO:** NA **VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** NA **LOTE:** NA **FECHA DE VENCIMIENTO:** NA **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 142,9 g. - 171,4 g. **MUESTRA:** 166 g- 217g.	 13 nov 2025 4:11:05 p.m. 6.47342375N 73.2597745W Cra. 14 #19-37, Socorro, Santander, Colombia CONSORCIO AS SANTANDER 2026	
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA	**MARCA:** ALQUERIA **FABRICANTE:** PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA **REGISTRO SANITARIO:** RSIAE02M54795 **VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** 2030/07/03 **LOTE 1:** 22 DIC 2025 **LOTE 2:** 25 DIC 2025 **FECHA DE VENCIMIENTO 1:** 22 DIC 2025 **FECHA DE VENCIMIENTO 2:** 25 DIC 2025 **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 200 ml **MUESTRA:** 206 ml	 14 nov 2025 2:23:25 p.m. 6.47357082N 73.25980298W Cra. 14 #19-69, Socorro, Santander, Colombia CONSORCIO AS SANTANDER 2026	
GALLETA RIZADA BLANCA	**MARCA:** CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS **FABRICANTE:** PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S **NOTIFICACION SANITARIA:** NSA-0011098-2021 **VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA:** 2031/08/31 **LOTE:** 265 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 08/12/2025 **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 40g- 50g- 60g- 80g- 100g. **MUESTRA:** 44 g- 57g- 63g- 85g- 109g.	 14 nov 2025 2:29:50 p.m. 6.4735616N 73.25980301W Cra. 14 #19-69, Socorro, Santander, Colombia CONSORCIO AS SANTANDER 2026	
BOCADILLO COMBINADO	**MARCA:** BOCADILLO GRAN KACTUS **FABRICANTE:** LACKY LUCK COMPANY S.A.S **NOTIFICACIÓN SANITARIA:** NSA-000573-2016 **VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA:** 2026/03/02 **LOTE:** 198-25 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 15-01-26 **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 20 g **MUESTRA:** 21 g	 14 nov 2025 2:17:58 p.m. 6.47355902N 73.25982072W Cra. 14 #1945, Socorro, Santander, Colombia CONSORCIO AS SANTANDER 2026	
BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA	**MARCA:** LA MEJOR **FABRICANTE:** PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A. **REGISTRO SANITARIO:** RSA-0017457-2022 **VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** 2027/02/04 **LOTE:** 02 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 07/ENE/26 **VERIFICACIÓN DE PESO** **ESPERADO:** 200 ml **MUESTRA:** 213 ml	 14 nov 2025 2:22:00 p.m. 6.47357064N 73.25980498W Cra. 14 #19-69, Socorro, Santander, Colombia CONSORCIO AS SANTANDER 2026	

1987

AS DEL VALLE	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		
	PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN		
	ACTA DE LIBERACIÓN RI		
Código: AN-FO-004		**Versión: 01**	**Fecha de emisión: 01/08/2024**
GALLETA PUNTO ROJO	**MARCA:** LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S		NSA-0011351-2021 LOTE: 10112025 F.Vto: 10/12/2025
	FABRICANTE: LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S		
	NOTIFICACION SANITARIA: NSA-0011351-2021		
	VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA: 2031/10/14		
	LOTE: 10112025		
	FECHA DE VENCIMIENTO: 10/12/2025		
	VERIFICACIÓN DE PESO		
	ESPERADO: 40g- 50g- 60g- 80g- 100 g.		
	MUESTRA: 46 g- 52g- 67g- 87g- 106 g.		
LECHE CONDENSADA AZUCARADA	**MARCA:** RICOLAC		RSA-0035833-2025 10K-10K L 25017 VEN: 18 ENE 26
	FABRICANTE: ALIMENTOS RICOLAC SAS		
	REGISTRO SANITARIO: RSA-0035833-2025		
	VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2030/02/25		
	LOTE: 25017		
	FECHA DE VENCIMIENTO: 18 ENE 26		
	VERIFICACIÓN DE PESO		
	ESPERADO: 20g		
	MUESTRA: 22g		

AS DEL VALLE Alimentos Soluciones del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		
	PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN		
	ACTA DE LIBERACIÓN RI		
Código: AN-FO-004	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024	

OBSERVACION

- Cuentan con todos los soportes para la liberación de los productos. para la semana #4 del 18 al 21 de Noviembre de 2025, Para los 18.778 beneficiarios adjudicados en RI Bodega Socorro, según lo indicado en la remisión general
- Siendo las 3:00 pm del 15 de Noviembre de 2025, se socializa y da cierre a la presente acta de liberación para la modalidad RI

POR PARTE DE LA INTERVENTORIA	POR PARTE DEL CONTRATISTA - OPERADOR
Firma:	Firma: Edinson Flórez
Nombre: Hernán Devia Cogollo	Nombre: Edinson Flórez
C.C: 1.100.959.053	C.C: 1143269784

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

ANEXO EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE -RACION INDUSTRIALIZADA

CONTRATO DE INTERVENTORIA: CO1.PCCNTR.8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO: CO1.PCCNTR.8258066

FECHA: 12 AL 15 DE NOVIEMBRE DE 2025

BODEGA / OFICINA Bodega Socorro, Carrera 14#19-45 Barrio Jaboncillo

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA TRADICIONAL Presentación: 200ml **LOTE: 2342** **FECHA DE VENCIMIENTO: 08 03 26**	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN ALMOJABANA Presentación: 40g **LOTE: 08/11/2025** **FECHA DE VENCIMIENTO: 28/11/2025**	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN ALMOJABANA Presentación: 50g **LOTE: 08/11/2025** **FECHA DE VENCIMIENTO: 28/11/2025**	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN ALMOJABANA Presentación: 60g **LOTE: 08/11/2025** **FECHA DE VENCIMIENTO: 28/11/2025**	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN ALMOJABANA Presentación: 80g **LOTE: 08/11/2025** **FECHA DE VENCIMIENTO: 28/11/2025**	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN ALMOJABANA Presentación: 100g **LOTE: 08/11/2025** **FECHA DE VENCIMIENTO: 28/11/2025**	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MANGO	1	1	1	1	1	1	1	1	1

RACIÓN INDUSTRIALIZADA -RI-	BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT CON SABOR A MELOCOTON **LOTE: YM346** **FECHA DE VENCIMIENTO: 24/ENE/26**	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	ROSCÓN CON BOCADILLO Presentación: 40g **LOTE: 11112025** **FECHA DE VENCIMIENTO: 01/12/2025**	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	ROSCÓN CON BOCADILLO Presentación: 50g **LOTE: 11112025** **FECHA DE VENCIMIENTO: 01/12/2025**	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	ROSCÓN CON BOCADILLO Presentación: 60g **LOTE: 11112025** **FECHA DE VENCIMIENTO: 01/12/2025**	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	ROSCÓN CON BOCADILLO Presentación: 80g **LOTE: 11112025** **FECHA DE VENCIMIENTO: 01/12/2025**	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	ROSCÓN CON BOCADILLO Presentación: 100g **LOTE: 11112025** **FECHA DE VENCIMIENTO: 01/12/2025**	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MANDARINA	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA Presentación: 200 ml **Lote 1: 22 DIC 2025** **FECHA DE VENCIMIENTO 1: 22 DIC 2025**	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA Presentación: 200 ml **Lote 2: 25 DIC 2025** **FECHA DE VENCIMIENTO 2: 25 DIC 2025**	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA RIZADA BLANCA Presentación: 40g **LOTE: 265** **FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025**	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA RIZADA BLANCA Presentación: 50g **LOTE: 265** **FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025**	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA RIZADA BLANCA Presentación: 60g **LOTE: 265** **FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025**	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA RIZADA BLANCA Presentación: 80g **LOTE: 265** **FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025**	1	1	1	1	1	1	1	1	1

GALLETA RIZADA BLANCA Presentación: 100g **LOTE: 265** **FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025**	1	1	1	1	1	1	1	1	1
BOCADILLO COMBINADO Presentación: 20g **LOTE: 198-25** **FECHA DE VENCIMIENTO: 15-01-26**	1	1	1	1	1	1	1	1	1
BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA Presentación: 200 ml **LOTE: 02** **FECHA DE VENCIMIENTO: 07/ENE/26**	1	1	1	1	1	1	1	1	1
GALLETA PUNTO ROJO Presentación: 40g **LOTE: 10112025** **FECHA DE VENCIMIENTO: 10/12/2025**	1	1	1	1	1	1	1	1	1
GALLETA PUNTO ROJO Presentación: 50g **LOTE: 10112025** **FECHA DE VENCIMIENTO: 10/12/2025**	1	1	1	1	1	1	1	1	1
GALLETA PUNTO ROJO Presentación: 60g **LOTE: 10112025** **FECHA DE VENCIMIENTO: 10/12/2025**	1	1	1	1	1	1	1	1	1
GALLETA PUNTO ROJO Presentación: 80g **LOTE: 10112025** **FECHA DE VENCIMIENTO: 10/12/2025**	1	1	1	1	1	1	1	1	1
GALLETA PUNTO ROJO Presentación: 100g **LOTE: 10112025** **FECHA DE VENCIMIENTO: 10/12/2025**	1	1	1	1	1	1	1	1	1
LECHE CONDENSADA AZUCARADA Presentación: 20g **LOTE: 25017** **FECHA DE VENCIMIENTO: 18 ENE 26**	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES: Caracteristicas organolépticas evaluadas en los productos citados, son aceptables

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS:	FIRMA Y CC
Hernán Devia Cogollo/Interventor de Campo	**1.100.959.053**

19902

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BODEGA BARBOSA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

19903

AS DEL VALLE	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD
	PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
	ACTA DE LIBERACIÓN RI

Código: AN-FO-004	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024

Fecha de la visita	12 al 15 de Noviembre	**Hora Inicio**	8:00 a. m.	**Hora finalización**	5:00 p. m.
Lugar	Bodega Barbosa, Km 4 vía Barbosa - Bucaramanga vereda Santa Rosa Lote 6 - Operador Consorcio 82-M Santander				
Tema	Verificación y liberación de alimentos y productòs para la semana 4, del 18 al 21 de Noviembre de 2025, para la modalidad Ración Industrializada.				

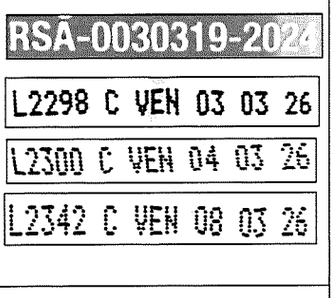
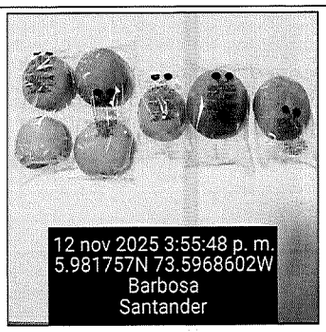
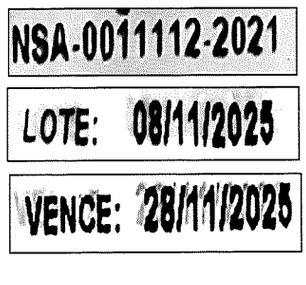
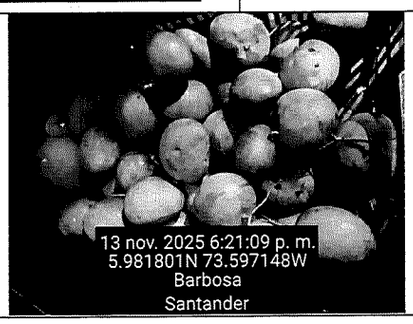
DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 08:00 de la mañana el equipo del componente técnico de la interventoría AS SANTANDER 2026, se dispone a iniciar la verificación de los productos para un total de 13011 raciones de la modalidad Ración Industrializada (RI) en la bodega ubicada en el municipio de Barbosa del operador Consorcio 82-M Santander.

MENÚS A ENTREGRA DEL 18 AL 21 DE NOVIEMBRE

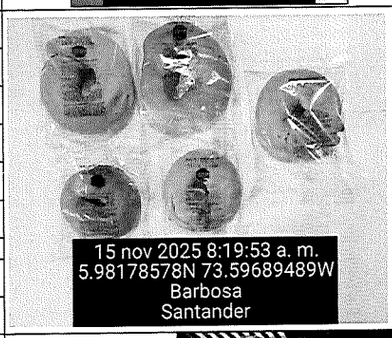
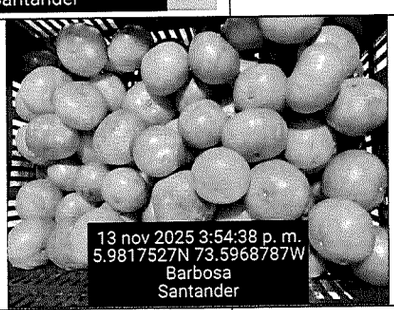
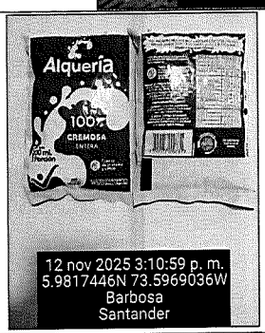
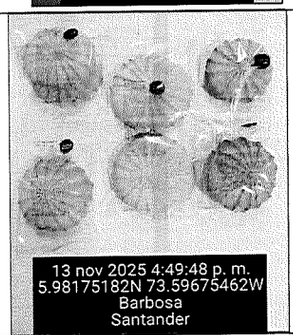
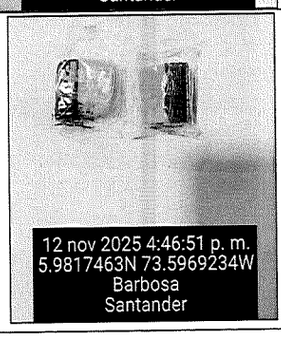
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	FESTIVO	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS		AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	BEBIDA LACTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A FRESA Y MELOCOTON	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	AVENA UAT - (UH ULTRA ALT TEMPERATURA LARGA VIDA CC LECHE ENTERA E LAS VARIEDADE NATURAL, CANEL VAINILLA, AREQUIPE
DERIVADO DE CEREAL		PAN ALMOJÁBANA	ROSCÓN CON BOCADILLO	GALLETA RIZADA BLANCA	GALLETA PUNTO ROJO
FRUTA		**MANGO**	**MANDARINA**	/	/
AZÚCARES Y DULCES		/	/	GRANOLA CON COCO Y PASAS	LECHE CONDENSADA AZUCARADA

- Intercambio de Granola con coco y pasas por bocadillo combinado aplica para todas las zonas.

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	ROTULOS	REGISTRO SANITARIO - LOTE - FV
AVENA UHT VARIEDAD TRADICIONAL	MARCA: ALGARRA FABRICANTE: GLORIA COLOMBIA S.A.S REGISTRO SANITARIO: RSA-0030319-2024 VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2029/03/06 LOTE: 2298 - 2300 - 2342 FECHA DE VENCIMIENTO: 03 03 26 - 04 03 26 - 08 03 26 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 200ml MUESTRA: 214,63ml		
PAN ALMOJABANA	MARCA: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S FABRICANTE: INDUSTRIAS DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S NOTIFICACIÓN SANITARIA NSA-0011112-2021 VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA: 2031/09/01 LOTE: 08/11/2025 FECHA DE VENCIMIENTO: 28/11/2025 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 40g - 50g - 60g - 80g - 100g MUESTRA: 42,25g - 56,56g - 65,66 - 90,15g - 114,43g		
MANGO	MARCA: N.A PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA DE VIVERES DE COLOMBIA SAS REGISTRO SANITARIO: N.A VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: N.A LOTE: N.A FECHA DE VENCIMIENTO: N.A VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 200g - 240g MUESTRA: 218,70g - 245,90g		

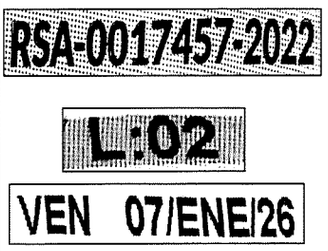
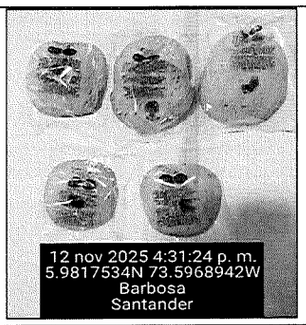
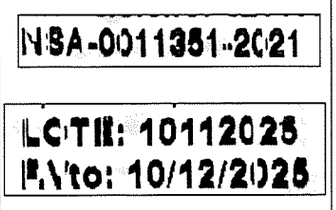
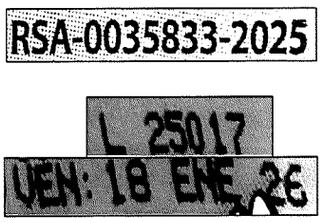
19904

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN ACTA DE LIBERACIÓN RI	
Código: AN-FO-004	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024

BEBIDA LÁCTEA UHT YOGURT SABOR A MELOCOTÓN	MARCA: T-NUTRE FABRICANTE: ALIMENTOS PIPPO S.A.S REGISTRO SANITARIO: RSA-0009821-2020 VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2029/07/05 LOTE: YM346 FECHA DE VENCIMIENTO: 24/ENE/26 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 200ml MUESTRA: 214,87ml		RSA-0009821-2020 LOTE YM346 VEN 24/ENE/26
ROSCÓN CON BOCADILLO	MARCA: LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S FABRICANTE: LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0008855-2020 VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA: 2030/07/21 LOTE: 11112025 FECHA DE VENCIMIENTO: 01/12/2025 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 40g - 50g - 60g - 80g - 100g MUESTRA: 57.15g - 63.13g- 72.78g - 97.25g -125.15g		NSA-0008855-2020 LOTE: 11112025 F. Vto: 01/12/2025
MANDARINA	MARCA: N.A PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA DE VIVERES DE COLOMBIA SAS REGISTRO SANITARIO: N.A VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: N.A LOTE: N.A FECHA DE VENCIMIENTO: N.A VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 142,9g - 171,4g MUESTRA: 167,59g - 182,50g		
LECHE UHT LARGA VIDA ENTERA	MARCA: ALQUERIA FABRICANTE: PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S REGISTRO SANITARIO: RSIAE02M54795 VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2030/07/03 LOTE: 25 DIC 2025 FECHA DE VENCIMIENTO: 25 DIC 2025 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 200ml MUESTRA: 217,13ml		RSIAE02M54795 VEN 25 DIC 2025
GALLETA BLANCA RIZADA	MARCA: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S FABRICANTE: PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011098-2021 VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA: 2031/08/31 LOTE: 265 FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 40g - 50g - 60g - 80g - 100g MUESTRA: 46,25g - 51,63g - 66,87g - 98,22g - 130,47g		NSA-0011098-2021 LOTE: 265 VENCE: 08/12/2025
BOCADILLO COMBINADO	MARCA: GRAN KACTUS FABRICANTE: LACKY LUCK COMPANY S.A.S NOTIFICACIÓN SANITARIA NSA-000573-2016 VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA: 2026/03/02 LOTE: 198-25 FECHA DE VENCIMIENTO: 15-01-26 VERIFICACIÓN DE PESO ESPERADO: 20g MUESTRA: 21,80g		NSA-000573-2016 L.: 198-25 VENCE: 15-01-26

19905

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	
	PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	
	ACTA DE LIBERACIÓN RI	
Código: AN-FO-004	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024

BEBIDA CON LECHE Y AVENA UHT	MARCA: LA MEJOR		
	FABRICANTE: PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.		
	REGISTRO SANITARIO: RSA-0017457-2022		
	VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2027/02/04		
	LOTE: 02		
	FECHA DE VENCIMIENTO: 07/ENE/26		
	VERIFICACIÓN DE PESO		
	ESPERADO: 200ml		
	MUESTRA: 212,97ml		
GALLETA PUNTO ROJO	MARCA: LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S		
	FABRICANTE: LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S		
	NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011351-2021		
	VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA: 2031/10/14		
	LOTE: 10112025		
	FECHA DE VENCIMIENTO: 10/12/2025		
	VERIFICACIÓN DE PESO		
	ESPERADO: 40g - 50g - 60g - 80g - 100g		
	MUESTRA: 56,60g - 55,78g - 70,12g - 92,70g - 127,40g		
LECHE CONDENSADA	MARCA: RICOLAC		
	FABRICANTE: ALIMENTOS RICOLAC S.A.S		
	REGISTRO SANITARIO: RSA-0035833-2025		
	VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2030/02/25		
	LOTE: 25017		
	FECHA DE VENCIMIENTO: 18 ENE 26		
	VERIFICACIÓN DE PESO		
	ESPERADO: 20g		
	MUESTRA: 21,63g		

19906

AS DEL VALLE Alimentos Solidarios del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		
	PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN		
	ACTA DE LIBERACIÓN RI		
Código: AN-FO-004	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024	

OBSERVACION

Durante la visita de interventoria se verifico que la materia prima cuenta con todos los soportes requeridos para la liberación de los productos correspondientes a la semana 4, programada del 18 al 21 de noviembre de 2025, para la modalidad de ración industrializada.

POR PARTE DE LA INTERVENTORIA	POR PARTE DEL CONTRATISTA - OPERADOR
Firma: Alexsa Quintero	Firma:
Nombre: Alexsa Quintero Rincón	Nombre: Jarol Yesirth Molina Velandia.
c.c: 1064837995	c.c: 1101.698.680.

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

ANEXO EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE -RACION INDUSTRIALIZADA

CONTRATO DE INTERVENTORIA: CO1.PCCNTR.8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO: CO1.PCCNTR.8258066

FECHA: 12 AL 15 DE NOVIEMBRE DE 2025

BODEGA / OFICINA Bodega Barbosa, Km 4 vía Barbosa - Bucaramanga vereda Santa Rosa Lote 6 - Operador Consorcio 82-M Santander

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACIÓN INDUSTRIALIZADA	AVENA UHT VARIEDAD TRADICIONAL - 200ml - Lote: 2298 - FV: 03 03 26	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	AVENA UHT VARIEDAD TRADICIONAL - 200ml - Lote: 2300 - FV: 04 03 26	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	AVENA UHT VARIEDAD TRADICIONAL - 200ml - Lote: 2342 - FV: 08 03 26	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN ALMOJABANA - 40g - Lote: 08/11/2025 - FV: 28/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN ALMOJABANA - 50g - Lote: 08/11/2025 - FV: 28/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN ALMOJABANA- 60g - Lote: 08/11/2025 - FV: 28/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN ALMOJABANA - 80g - Lote: 08/11/2025 - FV: 28/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN ALMOJABANA- 100g - Lote: 08/11/2025 - FV: 28/11/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MANGO	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	BEBIDA LÁCTEA UHT YOGURT SABOR A MELOCOTÓN - 200ml - Lote:YM346 - FV: 24/ENE/26	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	ROSCÓN CON BOCADILLO- 40g - Lote: 11112025 - FV: 01/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	ROSCÓN CON BOCADILLO- 50g - Lote: 11112025 - FV: 01/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	ROSCÓN CON BOCADILLO- 60g - Lote: 11112025 - FV: 01/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	ROSCÓN CON BOCADILLO- 80g - Lote: 11112025 - FV: 01/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	ROSCÓN CON BOCADILLO- 100g - Lote: 11112025 - FV: 01/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MANDARINA	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES: Caracteristicas organolépticas evaluadas en los productos citados, son aceptables

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS:	FIRMA Y CC
ALEXSA QUINTERO RINCÓN- INTERVENTORA DE CAMPO	Alexsa Quintero 1,064,837,995

1994

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

ANEXO EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE -RACION INDUSTRIALIZADA

CONTRATO DE INTERVENTORIA: CO1.PCCNTR.8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO: CO1.PCCNTR.8258066

FECHA: 12 AL 15 DE NOVIEMBRE DE 2025

BODEGA / OFICINA Bodega Barbosa, Km 4 via Barbosa - Bucaramanga vereda Santa Rosa Lote 6 - Operador Consorcio 82-M Santander

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACIÓN INDUSTRIALIZADA	LECHE UHT LARGA VIDA ENTERA - 200ml - Lote: 25 DIC 2025 - FV: 25 DIC 2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA BLANCA RIZADA - 40g - Lote: 265 - FV: 08/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA BLANCA RIZADA - 50g - Lote: 265 - FV: 08/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA BLANCA RIZADA - 60g - Lote: 265 - FV: 08/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA BLANCA RIZADA - 80g - Lote: 265 - FV: 08/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA BLANCA RIZADA - 100g - Lote: 265 - FV: 08/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	BOCADILLO COMBINADO - 20g - Lote:198-25 - FV: 15-01-26	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	BEBIDA CON LECHE Y AVENA UHT - 200ml - Lote:02 - FV: 07/ENE/26	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA PUNTO ROJO- 40g - Lote:10112025 - FV: 10/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA PUNTO ROJO - 50g - Lote:10112025 - FV: 10/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA PUNTO ROJO - 60g - Lote:10112025 - FV: 10/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA PUNTO ROJO - 80g - Lote:10112025 - FV: 10/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA PUNTO ROJO - 100g - Lote:10112025 - FV: 10/12/2025	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	LECHE CONDENSADA - 20g - Lote: 25017 - FV: 18 ENE 26	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES: Caracteristicas organolépticas evaluadas en los productos citados, son aceptables

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS:	FIRMA Y CC
ALEXSA QUINTERO RINCÓN- INTERVENTORA DE CAMPO	Alexsa Quintero 1,064,837,995

16908

1990

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ANEXO N°41 – SOPORTES DE ENVIO CUMPLIMIENTO OBLIGACIÓN TECNICA N°15

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

1991D

PA-SA-194 Remisión de documentación conforme a la Obligación Técnica No. 15

"SANTANDER" <santander@asdelvalle.com> 22 de octubre de 2025, 15:25

Para: "Pae Santander" <pae@santander.gov.co>

Bucaramanga, 22 de octubre de 2025

Coronel
YENNER URIBE
Director De Permanencia Escolar
Secretaria De Educación - Departamento de Santander

Cordial saludo;

El CONSORCIO AS SANTANDER 2026, dando cumplimiento a la obligación técnica No. 15 (Verificar de manera presencial y permanente a través de los formatos establecidos el cumplimiento de los estándares de calidad, inocuidad y cantidad en la totalidad de los productos de las modalidades preparado en sitio e industrializada, almacenados en todas las bodegas. Los días miércoles 15, jueves 16, viernes 17 y sábado 18 de octubre del año en curso se realizó el proceso de liberación de los productos para su entrega en las diferentes Instituciones Educativas de los 82 municipios no certificados en educación, la citada revisión fue llevada a cabo en las bodegas ubicada en los Municipios de Piedecuesta, Socorro Barbosa y Capitanejo – Santander, donde se realizó la liberación de los productos cumpliendo con las disposiciones de la Resolución 335 de 2021.

Se adjunta documentos adherentes al proceso:

- Acta de liberación RI y RPS de productos y evidencia fotográfica.
- Anexo Evaluación organoléptica de todos los productos que conforman la Ración Industrializada.
- Lista de chequeo de cada una de las bodegas.

Atentamente,

SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Oficio PA-SA-194 Remisión de documentación conforme a la Obligación Técnica No. 15.pdf

Listas de Chequeo (1).pdf Actas RI (1).pdf Actas RPS (1).pdf

1991

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
	Proceso de apoyo	Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio		
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página **1** de **1**

Bucaramanga, 22 de octubre de 2025

Coronel
YENNER URIBE
Director De Permanencia Escolar
Secretaria De Educación - Departamento de Santander

Ref.: *Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803[1], del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066[2], del 01 de septiembre del 2025*

Asunto: *Remisión de documentación conforme a la Obligación Técnica No. 15*

Oficio No. PA-SA-194

El **CONSORCIO AS SANTANDER 2026,** dando cumplimiento a la obligación técnica No. 15 (Verificar de manera presencial y permanente a través de los formatos establecidos el cumplimiento de los estándares de calidad, inocuidad y cantidad en la totalidad de los productos de las modalidades preparado en sitio e industrializada, almacenados en todas las bodegas. Los días miércoles 15, jueves 16, viernes 17 y sábado 18 de octubre del año en curso se realizó el proceso de liberación de los productos para su entrega en las diferentes Instituciones Educativas de los 82 municipios no certificados en educación, la citada revisión fue llevada a cabo en las bodegas ubicada en los Municipios de Piedecuesta, Socorro Barbosa y Capitanejo – Santander, donde se realizó la liberación de los productos cumpliendo con las disposiciones de la Resolución 335 de 2021.

Se adjunta documentos adherentes al proceso:

- Acta de liberación RI y RPS de productos y evidencia fotográfica.
- Anexo Evaluación organoléptica de todos los productos que conforman la Ración Industrializada.
- Lista de chequeo de cada una de las bodegas.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo
SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente **CONSORCIO AS SANTANDER 2026**

Proyectado por: Grase Pérez M. - Coordinador técnico
Revisado por: Soley Ayala Pardo

[1] **Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al "suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander**
[2] **Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.**

19917

PA-SA-238 Remisión de documentación conforme a la Obligación Técnica No. 15

"SANTANDER" <santander@asdelvalle.com> 29 de octubre de 2025, 13:18

Para: "Pae Santander" <pae@santander.gov.co>, "TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co>

Bucaramanga, 29 de octubre de 2025

Coronel
YENNER URIBE
Director De Permanencia Escolar
Secretaria De Educación - Departamento de Santander

Cordial saludo;

El CONSORCIO AS SANTANDER 2026, dando cumplimiento a la obligación técnica No. 15 (Verificar de manera presencial y permanente a través de los formatos establecidos el cumplimiento de los estándares de calidad, inocuidad y cantidad en la totalidad de los productos de las modalidades preparado en sitio e industrializada, almacenados en todas las bodegas. Los días miércoles 22, jueves 23, viernes 24 y sábado 25 de octubre del año en curso se realizó el proceso de liberación de los productos para su entrega en las diferentes Instituciones Educativas de los 82 municipios no certificados en educación, la citada revisión fue llevada a cabo en las bodegas ubicada en los Municipios de Piedecuesta, Socorro Barbosa y Capitanejo – Santander, donde se realizó la liberación de los productos cumpliendo con las disposiciones de la Resolución 335 de 2021.

Se adjunta documentos adherentes al proceso:

- Acta de liberación RI y RPS de productos y evidencia fotográfica.
- Anexo Evaluación organoléptica de todos los productos que conforman la Ración Industrializada.
- Lista de chequeo de cada una de las bodegas.

Atentamente,

SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Oficio PA-SA-238 Remisión de documentación conforme a la Obligación Técnica No. 15.pdf | Listas de chequeo (2).pdf | Actas RI (2).pdf | Actas RPS (2).pdf

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página **1** de **1**

Bucaramanga, 29 de octubre de 2025

Coronel
YENNER URIBE
Director De Permanencia Escolar
Secretaria De Educación - Departamento de Santander

Ref.: *Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803[1], del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066[2], del 01 de septiembre del 2025*

Asunto: *Remisión de documentación conforme a la Obligación Técnica No. 15*

Oficio No. PA-SA-238

El **CONSORCIO AS SANTANDER 2026,** dando cumplimiento a la obligación técnica No. 15 (Verificar de manera presencial y permanente a través de los formatos establecidos el cumplimiento de los estándares de calidad, inocuidad y cantidad en la totalidad de los productos de las modalidades preparado en sitio e industrializada, almacenados en todas las bodegas. Los días miércoles 22, jueves 23, viernes 24 y sábado 25 de octubre del año en curso se realizó el proceso de liberación de los productos para su entrega en las diferentes Instituciones Educativas de los 82 municipios no certificados en educación, la citada revisión fue llevada a cabo en las bodegas ubicada en los Municipios de Piedecuesta, Socorro Barbosa y Capitanejo – Santander, donde se realizó la liberación de los productos cumpliendo con las disposiciones de la Resolución 335 de 2021.

Se adjunta documentos adherentes al proceso:

- Acta de liberación RI y RPS de productos y evidencia fotográfica.
- Anexo Evaluación organoléptica de todos los productos que conforman la Ración Industrializada.
- Lista de chequeo de cada una de las bodegas.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo
SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente **CONSORCIO AS SANTANDER 2026**

Proyectado por: Grase Pérez M. - Coordinador técnico
Revisado por: Soley Ayala Pardo

[1] **Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al "suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander**
[2] **Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.**

1991

PA-SA-277 Remisión de documentación conforme a la Obligación Técnica No. 15.

"SANTANDER" <santander@asdelvalle.com> 5 de noviembre de 2025, 11:25

Para: "Pae Santander" <pae@santander.gov.co>, "TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co>

Bucaramanga, 5 de noviembre de 2025

Coronel
YENNER URIBE
Director De Permanencia Escolar
Secretaria De Educación - Departamento de Santander

Cordial saludo;

El CONSORCIO AS SANTANDER 2026, dando cumplimiento a la obligación técnica No. 15 (Verificar de manera presencial y permanente a través de los formatos establecidos el cumplimiento de los estándares de calidad, inocuidad y cantidad en la totalidad de los productos de las modalidades preparado en sitio e industrializada, almacenados en todas las bodegas. Los días miércoles 29, jueves 30, viernes 31 de octubre y sábado 1 de noviembre del año en curso se realizó el proceso de liberación de los productos para su entrega en las diferentes Instituciones Educativas de los 82 municipios no certificados en educación, la citada revisión fue llevada a cabo en las bodegas ubicada en los Municipios de Piedecuesta, Socorro Barbosa y Capitanejo – Santander, donde se realizó la liberación de los productos cumpliendo con las disposiciones de la Resolución 335 de 2021.

Se adjunta documentos adherentes al proceso:

- Acta de liberación RI y RPS de productos y evidencia fotográfica.
- Anexo Evaluación organoléptica de todos los productos que conforman la Ración Industrializada.
- Lista de chequeo de cada una de las bodegas.

Atentamente,

SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Oficio PA-SA-277 Remisión de documentación conforme a la Obligación Técnica No. 15.pdf
Listas de chequeo (3).pdf
Actas RI (3).pdf
Actas RPS (3).pdf

199,5

CONSORCIO	CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página **1** de **1**

Bucaramanga, 5 de noviembre de 2025

Coronel
YENNER URIBE
Director De Permanencia Escolar
Secretaria De Educación - Departamento de Santander

Ref.: *Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803[1], del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066[2], del 01 de septiembre del 2025*

Asunto: *Remisión de documentación conforme a la Obligación Técnica No. 15*

Oficio No. PA-SA-277

El **CONSORCIO AS SANTANDER 2026,** dando cumplimiento a la obligación técnica No. 15 (Verificar de manera presencial y permanente a través de los formatos establecidos el cumplimiento de los estándares de calidad, inocuidad y cantidad en la totalidad de los productos de las modalidades preparado en sitio e industrializada, almacenados en todas las bodegas. Los días miércoles 29, jueves 30, viernes 31 de octubre y sábado 1 de noviembre del año en curso se realizó el proceso de liberación de los productos para su entrega en las diferentes Instituciones Educativas de los 82 municipios no certificados en educación, la citada revisión fue llevada a cabo en las bodegas ubicada en los Municipios de Piedecuesta, Socorro Barbosa y Capitanejo – Santander, donde se realizó la liberación de los productos cumpliendo con las disposiciones de la Resolución 335 de 2021.

Se adjunta documentos adherentes al proceso:

- Acta de liberación RI y RPS de productos y evidencia fotográfica.
- Anexo Evaluación organoléptica de todos los productos que conforman la Ración Industrializada.
- Lista de chequeo de cada una de las bodegas.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo
SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente **CONSORCIO AS SANTANDER 2026**

Proyectado por: Grase Pérez M. - Coordinador técnico
Revisado por: Soley Ayala Pardo

[1] **Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al "suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander**
[2] **Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.**

1996

PA-SA-331 Remisión de documentación conforme a la Obligación Técnica No. 15

"SANTANDER" <santander@asdelvalle.com> 12 de noviembre de 2025, 17:02

Para: "Pae Santander" <pae@santander.gov.co>, "TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co>

Bucaramanga, 12 de noviembre de 2025

Coronel
YENNER URIBE
Director De Permanencia Escolar
Secretaria De Educación - Departamento de Santander

Cordial saludo;

El CONSORCIO AS SANTANDER 2026, dando cumplimiento a la obligación técnica No. 15 (Verificar de manera presencial y permanente a través de los formatos establecidos el cumplimiento de los estándares de calidad, inocuidad y cantidad en la totalidad de los productos de las modalidades preparado en sitio e industrializada, almacenados en todas las bodegas. Los días miércoles 5, jueves 6, viernes 7 y sábado 8 de noviembre del año en curso se realizó el proceso de liberación de los productos para su entrega en las diferentes Instituciones Educativas de los 82 municipios no certificados en educación, la citada revisión fue llevada a cabo en las bodegas ubicada en los Municipios de Piedecuesta, Socorro Barbosa y Capitanejo – Santander, donde se realizó la liberación de los productos cumpliendo con las disposiciones de la Resolución 335 de 2021.

Se adjunta documentos adherentes al proceso:

- Acta de liberación RI y RPS de productos y evidencia fotográfica.
- Anexo Evaluación organoléptica de todos los productos que conforman la Ración Industrializada.
- Lista de chequeo de cada una de las bodegas.

Atentamente,

SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Listas de chequeo.pdf | Actas de liberación RPS.pdf | Actas de liberación RI.pdf | Oficio PA-SA-331 Remisión de documentación conforme a la Obligación Técnica No. 15.pdf

1697

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página **1** de **1**

Bucaramanga, 12 de noviembre de 2025

Coronel
YENNER URIBE
Director De Permanencia Escolar
Secretaria De Educación - Departamento de Santander

Ref.: *Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803[1], del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066[2], del 01 de septiembre del 2025*

Asunto: *Remisión de documentación conforme a la Obligación Técnica No. 15*

Oficio No. PA-SA-331

El **CONSORCIO AS SANTANDER 2026,** dando cumplimiento a la obligación técnica No. 15 (Verificar de manera presencial y permanente a través de los formatos establecidos el cumplimiento de los estándares de calidad, inocuidad y cantidad en la totalidad de los productos de las modalidades preparado en sitio e industrializada, almacenados en todas las bodegas. Los días miércoles 5, jueves 6, viernes 7 y sábado 8 de noviembre del año en curso se realizó el proceso de liberación de los productos para su entrega en las diferentes Instituciones Educativas de los 82 municipios no certificados en educación, la citada revisión fue llevada a cabo en las bodegas ubicada en los Municipios de Piedecuesta, Socorro Barbosa y Capitanejo – Santander, donde se realizó la liberación de los productos cumpliendo con las disposiciones de la Resolución 335 de 2021.

Se adjunta documentos adherentes al proceso:

- Acta de liberación RI y RPS de productos y evidencia fotográfica.
- Anexo Evaluación organoléptica de todos los productos que conforman la Ración Industrializada.
- Lista de chequeo de cada una de las bodegas.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo
SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente **CONSORCIO AS SANTANDER 2026**

Proyectado por: Grase Pérez M. - Coordinador técnico
Revisado por: Soley Ayala Pardo

[1] **Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al "suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander**
[2] **Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.**

1998

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ANEXO N°41.1 – LISTA DE CHEQUEO BODEGA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

199/19

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

LISTA DE CHEQUEO

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

19920

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

LISTA DE CHEQUEO PARA LAS LIBERACIONES DE LA SEMANA DEL 20 AL 24 DE OCTUBRE DE 2025

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BODEGA SOCORRO

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	PROCESO MISIONAL		ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA		
	CÓDIGO PA-F-039	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 27/02/2023	PAGINA 1 de 1

LISTA DE CHEQUEO BODEGA

PROGRAMA: Programa de Alimentación Escolar – PAE
HORA: 4:30 P.m FECHA: 17/10/2025
CONTRATISTA: Consorcio 02-M Santander
FUNCIONARIO INTERVENTOR: Hernán Devia Cogollo
SITIO DE REVISIÓN: Bodega Socorro
MUNICIPIO/DEPTO: Socorro – Santander
NOMBRE DEL RESPONSABLE: Gregory Antonia Lemos Urdaneta
DIRECCION: Carrera 14 #19-45

Item	ASPECTO A VERIFICAR		Observaciones
1.	CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO	CALIF. (1/0)	
1.1.	Los empaques secundarios no presentan deterioro (humedad, deformaciones mecánicas, roturas y suciedad)	1	
1.2.	Los empaques primarios no presenta roturas y/o deterioro	1	
1.3.	Las unidades de productos lácteos de la muestra observada se encuentran en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad sin abombamiento, ni humedad.	1	
1.4.	Los productos panificados se encuentran enteros	1	
1.5.	No se observa los productos en empaque diferente al aprobado.	1	
1.6.	Las frutas y verdura cumple con sus caracteristicas organolepticas	1	
2.	PERSONAL MANIPULADOR	CALIF. (1/0)	Observaciones
2.1.	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero,chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario.	1	
2.2.	Los manipuladores y operarios no salen de la bodega con el uniforme	1	
2.3.	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso	1	
2.4.	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje	0	Se evidencia mal uso de Tapabocas por parte del Personal manipulador en bodega, de forma General en el Personal
2.5.	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	1	
2.6.	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares dondesu ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	
2.7.	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa	1	
2.8.	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	1	
3.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	CALIF. (1/0)	Observaciones
3.1.	Los alimentos se encuentran almacenados sobre estibas, anaqueles y/o estanterías.	1	
3.2.	Las estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado.	0	Se evidencian canastillas Sucias
3.3.	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	se evidencia que no existe separación mínima de 60cm con respecto a paredes perimetrales en Área de abarrotes.
3.4.	Los arrumes de las cajas cumplen en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.	1	
3.5.	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	1	
3.6.	Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en expirar, primero en salir.	1	
	Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original	1	
3.8.	Se cuenta con un área aislada e identificada para almacenamiento de producto no conforme, llevando registros de fecha, lote, cantidad de producto y actas de disposición final.	1	
4.	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CALIF. (1/0)	Observaciones
4.1.	Implementa y cumple con el Programa de limpieza y desinfección el cual incluye: todas las áreas de la bodega, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, equipos e implementos requeridos para efectuar la operación, periodicidad de la limpieza y desinfección	1	
4.2.	Implementa y cumple con el Programa de manejo y disposición de residuos sólidos (basuras), el cual incluye: elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen la eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final, periodicidad y registros de cada actividad	1	
4.3.	Implementa y cumple con el Programa de control de plagas el cual contempla todas las áreas de proceso, mapa de ubicación de cebos, sustancias empleadas, responsables, frecuencias, certificación de control de plagas externa y registros de cada actividad.	1	

		RANGOS DE CALIFICACIÓN
PUNTAJE ESPERADO	25	<= 64,9% NO CONFORME
PUNTAJE OBTENIDO	22	De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN
PORCENTAJE	88,00 %	90 % CONFORME

OBSERVACIONES:

Por parte del la Interventoría:		Por parte del Contratista - Operador	
FIRMA :		FIRMA :	
NOMBRE :	Hernán Devia Cogollo	NOMBRE:	Gregory Lemos

19923

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BODEGA BARBOSA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

1997

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	PROCESO MISIONAL		ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA		
	CÓDIGO PA-F-039	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 27/02/2023	PAGINA 1 de 1

LISTA DE CHEQUEO BODEGA

PROGRAMA: PAE Santander		HORA: 11:00	FECHA: 17-10-2025
CONTRATISTA: Consorcio 82-M Santander		FUNCIONARIO INTERVENTOR: Alexsa Quintero	
SITIO DE REVISIÓN: Bodega de Barbosa		MUNICIPIO/DEPTO: Barbosa	
NOMBRE DEL RESPONSABLE: Jarol Yesith Molina		DIRECCION: Km 4 Via Barbosa - Bucaramanga	

Item	ASPECTO A VERIFICAR		Observaciones
1.	CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO	CALIF. (1/0)	
1.1.	Los empaques secundarios no presentan deterioro (humedad, deformaciones mecánicas, roturas y suciedad)	0	se evidencian cajas con abolladuras, deformaciones en su estructura
1.2.	Los empaques primarios no presenta roturas y/o deterioro	1	
1.3.	Las unidades de productos lácteos de la muestra observada se encuentran en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad sin abombamiento, ni humedad.	1	
1.4.	Los productos panificados se encuentran enteros	1	
1.5.	No se observa los productos en empaque diferente al aprobado.	1	
1.6.	Las frutas y verdura cumple con sus caracteristicas organolepticas	1	
2.	PERSONAL MANIPULADOR	CALIF. (1/0)	Observaciones
2.1.	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero,chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario.	1	
2.2.	Los manipuladores y operarios no salen de la bodega con el uniforme	1	
2.3.	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso	1	
2.4.	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje	1	
2.5.	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	1	
2.6.	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares dondesu ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	
2.7.	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa	1	
2.8.	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	1	
3.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	CALIF. (1/0)	Observaciones
3.1.	Los alimentos se encuentran almacenados sobre estibas, anaqueles y/o estanterias.	1	
3.2.	Las estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado.	1	
3.3.	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
3.4.	Los arrumes de las cajas cumplen en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.	1	
3.5.	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	1	
3.6.	Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en expirar, primero en salir.	1	
3.7.	Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original	1	
3.8.	Se cuenta con un área aislada e identificada para almacenamiento de producto no conforme, llevando registros de fecha, lote, cantidad de producto y actas de disposición final.	1	
4.	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CALIF. (1/0)	Observaciones
4.1.	Implementa y cumple con el Programa de limpieza y desinfección el cual incluye: todas las áreas de la bodega, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, equipos e implementos requeridos para efectuar la operación, periodicidad de la limpieza y desinfección	1	
4.2.	Implementa y cumple con el Programa de manejo y disposición de residuos sólidos (basuras), el cual incluye: elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen la eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final, periodicidad y registros de cada actividad	1	
4.3.	Implementa y cumple con el Programa de control de plagas el cual contempla todas las áreas de proceso, mapa de ubicación de cebos, sustancias empleadas, responsables, frecuencias, certificación de control de plagas externa y registros de cada actividad.	1	

		RANGOS DE CALIFICACIÓN
PUNTAJE ESPERADO	25	<= 64,9% NO CONFORME
PUNTAJE OBTENIDO	24	De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN
PORCENTAJE	96%	90 % CONFORME

OBSERVACIONES:

Por parte del la Interventoría:		Por parte del Contratista - Operador	
FIRMA :	Alexsa Quintero	FIRMA :	
NOMBRE :	Alexsa Quintero Rincon	NOMBRE:	Jarol Molina.

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BODEGA CAPITANEJO

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

1595

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	PROCESO MISIONAL		ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA		
	CÓDIGO PA-F-039	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 27/02/2023	PAGINA 1 de 1

LISTA DE CHEQUEO BODEGA

PROGRAMA:	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE SANTANDER	**HORA:** 09:00 a.m	**FECHA:** 17/10/2025
CONTRATISTA:	CONSORCIO 82-M SANTANDER	**FUNCIONARIO INTERVENTOR:**	ALBERTO LUIS VERGARA MACEA
SITIO DE REVISIÓN:	BODEGA DE CAPITANEJO	**MUNICIPIO/DEPTO:**	CAPITANEJO / SANTANDER
NOMBRE DEL RESPONSABLE:	JEFERSSON ANDRES ANGARITA HERNANDEZ	**DIRECCION:**	CARRERA 4 # 7-102

Item	ASPECTO A VERIFICAR		Observaciones
1.	**CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO**	**CALIF. (1/0)**	
1.1.	Los empaques secundarios no presentan deterioro (humedad, deformaciones mecánicas, roturas y suciedad)	1	
1.2.	Los empaques primarios no presenta roturas y/o deterioro	1	
1.3.	Las unidades de productos lácteos de la muestra observada se encuentran en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad sin abombamiento, ni humedad.	1	
1.4.	Los productos panificados se encuentran enteros	1	
1.5.	No se observa los productos en empaque diferente al aprobado.	1	
1.6.	Las frutas y verdura cumple con sus caracteristicas organolepticas	1	
2.	**PERSONAL MANIPULADOR**	**CALIF. (1/0)**	**Observaciones**
2.1.	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero,chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario.	1	
2.2.	Los manipuladores y operarios no salen de la bodega con el uniforme	1	
2.3.	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso	1	
2.4.	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje	1	
2.5.	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	1	
2.6.	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	
2.7.	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa	1	
2.8.	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	1	
3.	**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**	**CALIF. (1/0)**	**Observaciones**
3.1.	Los alimentos se encuentran almacenados sobre estibas, anaqueles y/o estanterías.	1	
3.2.	Las estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado.	1	
3.3.	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
3.4.	Los arrumes de las cajas cumplen en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.	1	
3.5.	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	1	
3.6.	Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en expirar, primero en salir.	1	
3.7.	Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original	1	
3.8.	Se cuenta con un área aislada e identificada para almacenamiento de producto no conforme, llevando registros de fecha, lote, cantidad de producto y actas de disposición final.	1	
4.	**PLAN DE SANEAMIENTO BASICO**	**CALIF. (1/0)**	**Observaciones**
4.1.	Implementa y cumple con el Programa de limpieza y desinfección el cual incluye: todas las áreas de la bodega, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, equipos e implementos requeridos para efectuar la operación, periodicidad de la limpieza y desinfección	0	No se evidencia documentación referente al programa de limpieza y desinfección con los procedimientos y el registro de actividades. Falta plan de saneamiento.
4.2.	Implementa y cumple con el Programa de manejo y disposición de residuos sólidos (basuras), el cual incluye: elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen la eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final, periodicidad y registros de cada actividad	0	No se evidencia documentación referente al programa manejo de residuos con procedimientos y registros de cada actividad. Falta plan de saneamiento.
4.3.	Implementa y cumple con el Programa de control de plagas el cual contempla todas las áreas de proceso, mapa de ubicación de cebos, sustancias empleadas, responsables, frecuencias, certificación de control de plagas externa y registros de cada actividad.	0	No se evidencia programa de Control de Plagas, ni regsitros de cada actividad. Falta plan de saneamiento.

		RANGOS DE CALIFICACIÓN
PUNTAJE ESPERADO	25	<= 64,9% NO CONFORME
PUNTAJE OBTENIDO	22	De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN
PORCENTAJE	88.00%	90 % CONFORME

OBSERVACIONES: Ninguna observación.

Por parte del la Interventoría:		Por parte del Contratista - Operador	
FIRMA :	Alberto Vergara Macea	FIRMA :	Jefersson Andres Angarita Hernandez
NOMBRE :	ALBERTO LUIS VERGARA MACEA	NOMBRE:	JEFERSSON ANDRES ANGARITA HERNANDEZ

1996

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

LISTA DE CHEQUEO PARA LAS LIBERACIONES DE LA SEMANA DEL 27 AL 31 DE OCTUBRE DE 2025

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

19927

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BODEGA PIEDECUESTA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

19928

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	PROCESO MISIONAL		ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA		
	CÓDIGO PA-F-039	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 27/02/2023	PÁGINA 1 de 1

LISTA DE CHEQUEO BODEGA

PROGRAMA:	PAE Santander	HORA: 12:27	FECHA: 23/10/2028
CONTRATISTA:	B2- M. Santander Consorcio.	FUNCIONARIO INTERVENTOR:	Ingrid Agudelo.
SITIO DE REVISIÓN:	Bodega	MUNICIPIO/DEPTO:	Piedecuesta
NOMBRE DEL RESPONSABLE:	Eduardo Peñaranda	DIRECCION:	Cra 6 #3-50

Item	ASPECTO A VERIFICAR	CALIF. (1/0)	Observaciones
1.	**CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO**		
1.1.	Los empaques secundarios no presentan deterioro (humedad, deformaciones mecánicas, roturas y suciedad)	1	
1.2.	Los empaques primarios no presenta roturas y/o deterioro	1	
1.3.	Las unidades de productos lácteos de la muestra observada se encuentran en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad sin abombamiento, ni humedad.	1	
1.4.	Los productos panificados se encuentran enteros	1	
1.5.	No se observa los productos en empaque diferente al aprobado.	1	
1.6.	Las frutas y verdura cumple con sus caracteristicas organolepticas	1	
2.	**PERSONAL MANIPULADOR**	CALIF. (1/0)	Observaciones
2.1.	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero,chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario.	1	
2.2.	Los manipuladores y operarios no salen de la bodega con el uniforme	1	
2.3.	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso	1	
	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje	1	
2.5.	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	1	
2.6.	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares dondesu ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	
2.7.	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa	1	
2.8.	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	1	
3.	**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**	CALIF. (1/0)	Observaciones
3.1.	Los alimentos se encuentran almacenados sobre estibas, anaqueles y/o estanterías.	1	
3.2.	Las estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado.	0	se encuentran estibas blancas sucias
3.3.	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	se encuentra agua ya almacenada sin separación de la pared.
3.4.	Los arrumes de las cajas cumplen en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.	1	
3.5.	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	1	
3.6.	Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en expirar, primero en salir.	1	
3.7.	Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original	1	
	Se cuenta con un área aislada e identificada para almacenamiento de producto no conforme, llevando registros de fecha, lote, cantidad de producto y actas de disposición final.	1	
4.	**PLAN DE SANEAMIENTO BASICO**	CALIF. (1/0)	Observaciones
4.1.	Implementa y cumple con el Programa de limpieza y desinfección el cual incluye: todas las áreas de la bodega, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, equipos e implementos requeridos para efectuar la operación, periodicidad de la limpieza y desinfección	1	
4.2.	Implementa y cumple con el Programa de manejo y disposición de residuos sólidos (basuras), el cual incluye: elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen la eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final, periodicidad y registros de cada actividad	1	
4.3.	Implementa y cumple con el Programa de control de plagas el cual contempla todas las áreas de proceso, mapa de ubicación de cebos, sustancias empleadas, responsables, frecuencias, certificación de control de plagas externa y registros de cada actividad.	1	

		RANGOS DE CALIFICACIÓN
PUNTAJE ESPERADO	25	<= 64,9% NO CONFORME
PUNTAJE OBTENIDO	23	De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN
PORCENTAJE	92,00 %	90 % CONFORME

OBSERVACIONES: Ninguna

Por parte del la Interventoría:		Por parte del Contratista - Operador	
FIRMA :		FIRMA :	
NOMBRE :	Ingrid Agudelo Cuellar	NOMBRE:	Eduardo Peñaranda

1992c

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BODEGA SOCORRO

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

19930

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	PROCESO MISIONAL		ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA		
	CÓDIGO PA-F-039	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISION 27/02/2023	PAGINA 1 de 1

LISTA DE CHEQUEO BODEGA

PROGRAMA:	Programa de alimentación Escolar - PAE	HORA: 3:15pm	FECHA: 24/10/2025
CONTRATISTA:	Consorcio 82 - M Santander	FUNCIONARIO INTERVENTOR:	Hernán Devia Cogollo
SITIO DE REVISIÓN:	Bodega Socorro	MUNICIPIO/DEPTO:	Socorro/Santander
NOMBRE DEL RESPONSABLE:	Gregory Antonio Lemos Urdaneta	DIRECCION:	Carrera 14 #19-45

Item	ASPECTO A VERIFICAR		Observaciones
1.	CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO	CALIF. (1/0)	
1.1.	Los empaques secundarios no presentan deterioro (humedad, deformaciones mecánicas, roturas y suciedad)	1	
1.2.	Los empaques primarios no presenta roturas y/o deterioro	1	
1.3.	Las unidades de productos lácteos de la muestra observada se encuentran en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad sin abombamiento, ni humedad.	1	
1.4.	Los productos panificados se encuentran enteros	1	
1.5.	No se observa los productos en empaque diferente al aprobado.	1	
1.6.	Las frutas y verdura cumple con sus caracteristicas organolepticas	1	
2.	PERSONAL MANIPULADOR	CALIF. (1/0)	Observaciones
2.1.	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero,chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario.	1	
2.2.	Los manipuladores y operarios no salen de la bodega con el uniforme	1	
2.3.	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso	1	
2.4.	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje	0	Se evidencian a manipuladores en su totalidad que usan de forma inadecuada el Tapabocas.
2.5.	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	1	
2.6.	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares dondesu ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	
2.7.	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa	1	
2.8.	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	1	
3.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	CALIF. (1/0)	Observaciones
3.1.	Los alimentos se encuentran almacenados sobre estibas, anaqueles y/o estanterías.	1	
3.2.	Las estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado.	0	Se evidencian Canastillas Sucias
3.3.	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	Se evidencia que no hay Separación mínima de 60cm con respecto a Paredes Perimetrales en almacenamiento de Abarrotes
3.4.	Los arrumes de las cajas cumplen en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.	1	
3.5.	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	1	
3.6.	Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en expirar, primero en salir.	1	
.	Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original	1	
3.8.	Se cuenta con un área aislada e identificada para almacenamiento de producto no conforme, llevando registros de fecha, lote, cantidad de producto y actas de disposición final.	1	
4.	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CALIF. (1/0)	Observaciones
4.1.	Implementa y cumple con el Programa de limpieza y desinfección el cual incluye: todas las áreas de la bodega, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, equipos e implementos requeridos para efectuar la operación, periodicidad de la limpieza y desinfección	1	
4.2.	Implementa y cumple con el Programa de manejo y disposición de residuos sólidos (basuras), el cual incluye: elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen la eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final, periodicidad y registros de cada actividad	1	
4.3.	Implementa y cumple con el Programa de control de plagas el cual contempla todas las áreas de proceso, mapa de ubicación de cebos, sustancias empleadas, responsables, frecuencias, certificación de control de plagas externa y registros de cada actividad.	1	

		RANGOS DE CALIFICACIÓN
PUNTAJE ESPERADO	25	<= 64,9% NO CONFORME
PUNTAJE OBTENIDO	22	De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN
PORCENTAJE	88,00%	90 % CONFORME

OBSERVACIONES:

Por parte del la Interventoría:		Por parte del Contratista - Operador	
FIRMA :		FIRMA :	1136940
NOMBRE :	Hernán Devia Cogollo	NOMBRE:	Gregory Lemos

1993

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BODEGA BARBOSA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	PROCESO MISIONAL		ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA		
	CÓDIGO: PA-F-039	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 27/02/2023	PÁGINA: 1 de 1

LISTA DE CHEQUEO BODEGA

PROGRAMA:	PAE Santander	HORA: 11:00	FECHA: 24-10-2025
CONTRATISTA:	Consorcio BZ-M Santander	FUNCIONARIO INTERVENTOR:	Alexsa Quintero
SITIO DE REVISIÓN:	Bodega de Barbosa	MUNICIPIO/DEPTO:	Barbosa
NOMBRE DEL RESPONSABLE:	Jorol Molina - Carlos Pinzón	DIRECCION:	Km 4 via Barbosa - Bucaramanga

Item	ASPECTO A VERIFICAR		Observaciones
1.	CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO	CALIF. (1/0)	
1.1.	Los empaques secundarios no presentan deterioro (humedad, deformaciones mecánicas, roturas y suciedad)	0	se evidencian cajas con magulladuras, deformaciones en su estructura
1.2.	Los empaques primarios no presenta roturas y/o deterioro	1	
1.3.	Las unidades de productos lácteos de la muestra observada se encuentran en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad sin abombamiento, ni humedad.	1	
1.4.	Los productos panificados se encuentran enteros	1	
1.5.	No se observa los productos en empaque diferente al aprobado.	1	
1.6.	Las frutas y verdura cumple con sus caracteristicas organolepticas	1	
2.	PERSONAL MANIPULADOR	CALIF. (1/0)	Observaciones
2.1.	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero,chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario.	0	se evidencia Personal manipulador sin dotacion completa (botas)
2.2.	Los manipuladores y operarios no salen de la bodega con el uniforme	1	
	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso	1	
2.4.	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje	1	
2.5.	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	1	
2.6.	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares dondesu ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	
2.7.	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa	1	
2.8.	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	1	
3.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	CALIF. (1/0)	Observaciones
3.1.	Los alimentos se encuentran almacenados sobre estibas, anaqueles y/o estanterías.	1	
3.2.	Las estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado.	0	se evidencian estibas en inadecuadas condiciones de limpieza
3.3.	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
3.4.	Los arrumes de las cajas cumplen en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.	1	
	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	1	
3.6.	Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en expirar, primero en salir.	1	
3.7.	Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original	1	
3.8.	Se cuenta con un área aislada e identificada para almacenamiento de producto no conforme, llevando registros de fecha, lote, cantidad de producto y actas de disposición final.	1	
4.	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CALIF. (1/0)	Observaciones
4.1.	Implementa y cumple con el Programa de limpieza y desinfección el cual incluye: todas las áreas de la bodega, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, equipos e implementos requeridos para efectuar la operación, periodicidad de la limpieza y desinfección	1	
4.2.	Implementa y cumple con el Programa de manejo y disposición de residuos sólidos (basuras), el cual incluye: elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen la eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final, periodicidad y registros de cada actividad	1	
4.3.	Implementa y cumple con el Programa de control de plagas el cual contempla todas las áreas de proceso, mapa de ubicación de cebos, sustancias empleadas, responsables, frecuencias, certificación de control de plagas externa y registros de cada actividad.	1	

		RANGOS DE CALIFICACIÓN
PUNTAJE ESPERADO	25	<= 64,9% NO CONFORME
PUNTAJE OBTENIDO	22	De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN
PORCENTAJE	88.00%	90 % CONFORME

OBSERVACIONES:

Por parte del la Interventoria:		Por parte del Contratista - Operador	
FIRMA :	Alexsa Quintero	FIRMA :	Carlos Andrés Pinzón Leal
NOMBRE :	Alexsa Quintero Rincón	NOMBRE:	Carlos Andrés Pinzón Leal

19933

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BODEGA CAPITANEJO

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

19934

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	PROCESO MISIONAL		ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA		
	CÓDIGO PA-F-039	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 27/02/2023	PAGINA 1 de 1

LISTA DE CHEQUEO BODEGA

PROGRAMA:	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE SANTANDER	**HORA:** 08:00 a.m	**FECHA:** 24/10/2025
CONTRATISTA:	CONSORCIO 82-M SANTANDER	**FUNCIONARIO INTERVENTOR:**	ALBERTO LUIS VERGARA MACEA
SITIO DE REVISIÓN:	BODEGA DE CAPITANEJO	**MUNICIPIO/DEPTO:**	CAPITANEJO / SANTANDER
NOMBRE DEL RESPONSABLE:	JEFERSSON ANDRES ANGARITA HERNANDEZ	**DIRECCION:**	CARRERA 4 # 7-102

Item	ASPECTO A VERIFICAR		Observaciones
1.	**CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO**	**CALIF. (1/0)**	
1.1.	Los empaques secundarios no presentan deterioro (humedad, deformaciones mecánicas, roturas y suciedad)	1	
1.2.	Los empaques primarios no presenta roturas y/o deterioro	1	
1.3.	Las unidades de productos lácteos de la muestra observada se encuentran en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad sin abombamiento, ni humedad.	1	
1.4.	Los productos panificados se encuentran enteros	1	
1.5.	No se observa los productos en empaque diferente al aprobado.	1	
1.6.	Las frutas y verdura cumple con sus caracteristicas organolepticas	1	
2.	**PERSONAL MANIPULADOR**	**CALIF. (1/0)**	**Observaciones**
2.1.	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero,chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario.	1	
2.2.	Los manipuladores y operarios no salen de la bodega con el uniforme	1	
2.3.	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso	1	
2.4.	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje	1	
2.5.	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	1	
2.6.	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	
2.7.	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa	1	
2.8.	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	1	
3.	**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**	**CALIF. (1/0)**	**Observaciones**
3.1.	Los alimentos se encuentran almacenados sobre estibas, anaqueles y/o estanterías.	1	
3.2.	Las estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado.	1	
3.3.	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
3.4.	Los arrumes de las cajas cumplen en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.	1	
3.5.	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	1	
3.6.	Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en expirar, primero en salir.	1	
3.7.	Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original	1	
3.8.	Se cuenta con un área aislada e identificada para almacenamiento de producto no conforme, llevando registros de fecha, lote, cantidad de producto y actas de disposición final.	1	
4.	**PLAN DE SANEAMIENTO BASICO**	**CALIF. (1/0)**	**Observaciones**
4.1.	Implementa y cumple con el Programa de limpieza y desinfección el cual incluye: todas las áreas de la bodega, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, equipos e implementos requeridos para efectuar la operación, periodicidad de la limpieza y desinfección	0	No se evidencia documentación referente al programa de limpieza y desinfección con los procedimientos y el registro de actividades. Falta plan de saneamiento.
4.2.	Implementa y cumple con el Programa de manejo y disposición de residuos sólidos (basuras), el cual incluye: elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen la eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final, periodicidad y registros de cada actividad	0	No se evidencia documentación referente al programa manejo de residuos con procedimientos y registros de cada actividad. Falta plan de saneamiento.
4.3.	Implementa y cumple con el Programa de control de plagas el cual contempla todas las áreas de proceso, mapa de ubicación de cebos, sustancias empleadas, responsables, frecuencias, certificación de control de plagas externa y registros de cada actividad.	0	No se evidencia documentación referente al programa de Control de Plagas, ni regsitros de cada actividad. Falta plan de saneamiento.

		RANGOS DE CALIFICACIÓN
PUNTAJE ESPERADO	25	**<= 64,9% NO CONFORME**
PUNTAJE OBTENIDO	22	**De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN**
PORCENTAJE	88.00%	**90 % CONFORME**

OBSERVACIONES: Ninguna observación.

	Por parte del la Interventoría:	Por parte del Contratista - Operador
FIRMA :	Alberto Vergara Macea	JefersonAndresAngaritaHernandez
NOMBRE :	ALBERTO LUIS VERGARA MACEA	JEFERSSON ANDRES ANGARITA HERNANDEZ

19935

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

LISTA DE CHEQUEO PARA LAS LIBERACIONES DE LA SEMANA DEL 04 AL 07 DE NOVIEMBRE DE 2025

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

19936

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BODEGA PIEDECUESTA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	PROCESO MISIONAL		ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA		
	CÓDIGO: PA-F-039	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 27/02/2023	PÁGINA: 1 de 1

LISTA DE CHEQUEO BODEGA

PROGRAMA:	Programa de alimentación Escolar	HORA: 9:20 a.m. FECHA:	30/10/2025.
CONTRATISTA:	Consorcio 82-M Santander	FUNCIONARIO INTERVENTOR:	Miguel Angel Reatiga
SITIO DE REVISIÓN:	Bodega Piedecuesta.	MUNICIPIO/DEPTO:	Piedecuesta - Sander
NOMBRE DEL RESPONSABLE:	Eduardo Peraranda.	DIRECCION:	Cra 6 # 3-50.

Item	ASPECTO A VERIFICAR	CALIF. (1/0)	Observaciones
1.	**CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO**		
1.1.	Los empaques secundarios no presentan deterioro (humedad, deformaciones mecánicas, roturas y suciedad)	1	
1.2.	Los empaques primarios no presenta roturas y/o deterioro	1	
1.3.	Las unidades de productos lácteos de la muestra observada se encuentran en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad sin abombamiento, ni humedad.	1	
1.4.	Los productos panificados se encuentran enteros	1	
1.5.	No se observa los productos en empaque diferente al aprobado.	1	
1.6.	Las frutas y verdura cumple con sus caracteristicas organolepticas	1	
2.	**PERSONAL MANIPULADOR**	CALIF. (1/0)	Observaciones
2.1.	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero,chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario.	1	
2.2.	Los manipuladores y operarios no salen de la bodega con el uniforme	1	
	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso	1	
2.4.	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje	1	
2.5.	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	1	
2.6.	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares dondesu ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	
2.7.	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa	1	
2.8.	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	1	
3.	**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**	CALIF. (1/0)	Observaciones
3.1.	Los alimentos se encuentran almacenados sobre estibas, anaqueles y/o estanterías.	1	
3.2.	Las estibas, anaqueles y/o estanterias para almacenar se encuentran limpias y en buen estado.	0	Se evidencian estibas de almacenamiento de platano sucias.
3.3.	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
3.4.	Los arrumes de las cajas cumplen en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.	1	
	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	1	
3.6.	Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en expirar, primero en salir.	1	
3.7.	Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original	1	
3.8.	Se cuenta con un área aislada e identificada para almacenamiento de producto no conforme, llevando registros de fecha, lote, cantidad de producto y actas de disposición final.	1	
4.	**PLAN DE SANEAMIENTO BASICO**	CALIF. (1/0)	Observaciones
4.1.	Implementa y cumple con el Programa de limpieza y desinfección el cual incluye: todas las áreas de la bodega, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, equipos e implementos requeridos para efectuar la operación, periodicidad de la limpieza y desinfección	1	
4.2.	Implementa y cumple con el Programa de manejo y disposición de residuos sólidos (basuras), el cual incluye: elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen la eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final, periodicidad y registros de cada actividad	1	
4.3.	Implementa y cumple con el Programa de control de plagas el cual contempla todas las áreas de proceso, mapa de ubicación de cebos, sustancias empleadas, responsables, frecuencias, certificación de control de plagas externa y registros de cada actividad.	1	

		RANGOS DE CALIFICACIÓN
PUNTAJE ESPERADO	25	<= 64,9% NO CONFORME
PUNTAJE OBTENIDO	24	De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN
PORCENTAJE	96,00%	90 % CONFORME

OBSERVACIONES: Se evidencian estibas de almacenamiento de platano sucias con. fisuras en bordes inferiores.

Por parte del la Interventoría:		Por parte del Contratista - Operador	
FIRMA :		FIRMA :	
NOMBRE :	Miguel Angel Reatiga	NOMBRE:	Eduardo Perarandq.

1938

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BODEGA SOCORRO

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	PROCESO MISIONAL		ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA		
	CÓDIGO PA-F-039	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 27/02/2023	PÁGINA 1 de 1

LISTA DE CHEQUEO BODEGA

PROGRAMA: Programa de Alimentación Escolar -PAE-
HORA: 11:00am FECHA: 31/10/2025
CONTRATISTA: Consorcio 82-M Santander
FUNCIONARIO INTERVENTOR: Hernán Devia Cogollo
SITIO DE REVISIÓN: Bodega Socorro
MUNICIPIO/DEPTO: Socorro/Santander
NOMBRE DEL RESPONSABLE: Gregory Antonio Lemos Urdaneta
DIRECCION: Carrera 14 #19-45

Item	ASPECTO A VERIFICAR		Observaciones
1.	CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO	CALIF. (1/0)	
1.1.	Los empaques secundarios no presentan deterioro (humedad, deformaciones mecánicas, roturas y suciedad)	1	
1.2.	Los empaques primarios no presenta roturas y/o deterioro	1	
1.3.	Las unidades de productos lácteos de la muestra observada se encuentran en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad sin abombamiento, ni humedad.	1	
1.4.	Los productos panificados se encuentran enteros	1	
1.5.	No se observa los productos en empaque diferente al aprobado.	1	
1.6.	Las frutas y verdura cumple con sus caracteristicas organolepticas	1	
2.	PERSONAL MANIPULADOR	CALIF. (1/0)	Observaciones
2.1.	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero,chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario.	1	
2.2.	Los manipuladores y operarios no salen de la bodega con el uniforme	1	
2.3.	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso	1	
2.4.	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje	1	
2.5.	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	1	
2.6.	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares dondesu ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	
2.7.	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa	1	
2.8.	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	1	
3.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	CALIF. (1/0)	Observaciones
3.1.	Los alimentos se encuentran almacenados sobre estibas, anaqueles y/o estanterías.	1	
3.2.	Las estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado.	0	Se evidencian canastillas sucias
3.3.	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	Se evidencia almacenamiento en cajas de Abarrotes que no cumple con distancia mínima de 60cm con respecto Paredes Perimetrales
3.4.	Los arrumes de las cajas cumplen en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.	1	
3.5.	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	1	
3.6.	Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en expirar, primero en salir.	1	
.	Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original	1	
3.8.	Se cuenta con un área aislada e identificada para almacenamiento de producto no conforme, llevando registros de fecha, lote, cantidad de producto y actas de disposición final.	1	
4.	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CALIF. (1/0)	Observaciones
4.1.	Implementa y cumple con el Programa de limpieza y desinfección el cual incluye: todas las áreas de la bodega, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, equipos e implementos requeridos para efectuar la operación, periodicidad de la limpieza y desinfección	1	
4.2.	Implementa y cumple con el Programa de manejo y disposición de residuos sólidos (basuras), el cual incluye: elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen la eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final, periodicidad y registros de cada actividad	1	
4.3.	Implementa y cumple con el Programa de control de plagas el cual contempla todas las áreas de proceso, mapa de ubicación de cebos, sustancias empleadas, responsables, frecuencias, certificación de control de plagas externa y registros de cada actividad.	1	

		RANGOS DE CALIFICACIÓN
PUNTAJE ESPERADO	25	<= 64,9% NO CONFORME
PUNTAJE OBTENIDO	23	De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN
PORCENTAJE	92,00%	90 % CONFORME

OBSERVACIONES:

Por parte del la Interventoría:		Por parte del Contratista - Operador	
FIRMA :		FIRMA :	
NOMBRE :	Hernán Devia Cogollo.	NOMBRE:	Gregory Lemos

19940

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BODEGA BARBOSA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

1994

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	PROCESO MISIONAL		ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA		
	CÓDIGO PA-F-039	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 27/02/2023	PÁGINA 1 de 1

LISTA DE CHEQUEO BODEGA

PROGRAMA: PAE SANTANDER | HORA: 14:20 | FECHA: 31-10-2025

CONTRATISTA: Consorcio B2-M - Santander | FUNCIONARIO INTERVENTOR: Alexsa Quintero

SITIO DE REVISIÓN: Bodega de Barbosa | MUNICIPIO/DEPTO: Barbosa

NOMBRE DEL RESPONSABLE: Jorol Yesith Molina - Carlos Rincón | DIRECCION: Km 4 via Barbosa - Bucaramanga

Item	ASPECTO A VERIFICAR		Observaciones
1.	CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO	CALIF. (1/0)	
1.1.	Los empaques secundarios no presentan deterioro (humedad, deformaciones mecánicas, roturas y suciedad)	0	Se evidencian cajas con maquiladuras y deformaciones en su estructura
1.2.	Los empaques primarios no presenta roturas y/o deterioro	1	
1.3.	Las unidades de productos lácteos de la muestra observada se encuentran en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad sin abombamiento, ni humedad.	1	
1.4.	Los productos panificados se encuentran enteros	1	
1.5.	No se observa los productos en empaque diferente al aprobado.	1	
1.6.	Las frutas y verdura cumple con sus caracteristicas organolepticas	1	
2.	PERSONAL MANIPULADOR	CALIF. (1/0)	Observaciones
2.1.	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero,chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario.	1	
2.2.	Los manipuladores y operarios no salen de la bodega con el uniforme	1	
	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso	1	
2.4.	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje	1	
2.5.	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	1	
2.6.	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares dondesu ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	
2.7.	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa	1	
2.8.	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	1	
3.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	CALIF. (1/0)	Observaciones
3.1.	Los alimentos se encuentran almacenados sobre estibas, anaqueles y/o estanterías.	1	
3.2.	Las estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado.	1	
3.3.	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
3.4.	Los arrumes de las cajas cumplen en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.	1	
3.5	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	1	
3.6.	Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en expirar, primero en salir.	1	
3.7.	Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original	1	
3.8.	Se cuenta con un área aislada e identificada para almacenamiento de producto no conforme, llevando registros de fecha, lote, cantidad de producto y actas de disposición final.	1	
4.	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CALIF. (1/0)	Observaciones
4.1.	Implementa y cumple con el Programa de limpieza y desinfección el cual incluye: todas las áreas de la bodega, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, equipos e implementos requeridos para efectuar la operación, periodicidad de la limpieza y desinfección	1	
4.2.	Implementa y cumple con el Programa de manejo y disposición de residuos sólidos (basuras), el cual incluye: elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen la eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final, periodicidad y registros de cada actividad	1	
4.3.	Implementa y cumple con el Programa de control de plagas el cual contempla todas las áreas de proceso, mapa de ubicación de cebos, sustancias empleadas, responsables, frecuencias, certificación de control de plagas externa y registros de cada actividad.	1	

		RANGOS DE CALIFICACIÓN
PUNTAJE ESPERADO	25	<= 64,9% NO CONFORME
PUNTAJE OBTENIDO	24	De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN
PORCENTAJE	96.00%	90 % CONFORME

OBSERVACIONES:

Por parte del la Interventoría:		Por parte del Contratista - Operador	
FIRMA :	Alexsa Quintero	FIRMA :	Carlos Andres Rincon Leon
NOMBRE :	Alexsa Quintero Rincón	NOMBRE:	Carlos Andres Rincon Leon

19945

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BODEGA CAPITANEJO

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

19946

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	PROCESO MISIONAL		ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA		
	CÓDIGO PA-F-039	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 27/02/2023	PAGINA 1 de 1

LISTA DE CHEQUEO BODEGA

PROGRAMA:	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE SANTANDER	**HORA:** 09:00 a.m	**FECHA:** 30/10/2025
CONTRATISTA:	CONSORCIO 82-M SANTANDER	**FUNCIONARIO INTERVENTOR:**	ALBERTO VERGARA MACEA
SITIO DE REVISIÓN:	BODEGA DE CAPITANEJO	**MUNICIPIO/DEPTO:**	CAPITANEJO / SANTANDER
NOMBRE DEL RESPONSABLE:	JEFERSSON ANDRES ANGARITA HERNANDEZ	**DIRECCION:**	CARRERA 4 # 7-102

Item	ASPECTO A VERIFICAR		Observaciones
1.	**CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO**	**CALIF. (1/0)**	
1.1.	Los empaques secundarios no presentan deterioro (humedad, deformaciones mecánicas, roturas y suciedad)	1	
1.2.	Los empaques primarios no presenta roturas y/o deterioro	1	
1.3.	Las unidades de productos lácteos de la muestra observada se encuentran en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad sin abombamiento, ni humedad.	1	
1.4.	Los productos panificados se encuentran enteros	1	
1.5.	No se observa los productos en empaque diferente al aprobado.	1	
1.6.	Las frutas y verdura cumple con sus caracteristicas organolepticas	1	
2.	**PERSONAL MANIPULADOR**	**CALIF. (1/0)**	**Observaciones**
2.1.	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero,chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario.	1	
2.2.	Los manipuladores y operarios no salen de la bodega con el uniforme	1	
2.3.	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso	1	
4.	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje	1	
2.5.	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	1	
2.6.	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	
2.7.	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa	1	
2.8.	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	1	
3.	**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**	**CALIF. (1/0)**	**Observaciones**
3.1.	Los alimentos se encuentran almacenados sobre estibas, anaqueles y/o estanterías.	1	
3.2.	Las estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado.	1	
3.3.	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
3.4.	Los arrumes de las cajas cumplen en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.	1	
3.5.	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	1	
3.6.	Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en expirar, primero en salir.	1	
7.	Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original	1	
3.8.	Se cuenta con un área aislada e identificada para almacenamiento de producto no conforme, llevando registros de fecha, lote, cantidad de producto y actas de disposición final.	1	
4.	**PLAN DE SANEAMIENTO BASICO**	**CALIF. (1/0)**	**Observaciones**
4.1.	Implementa y cumple con el Programa de limpieza y desinfección el cual incluye: todas las áreas de la bodega, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, equipos e implementos requeridos para efectuar la operación, periodicidad de la limpieza y desinfección	0	No se evidencia documentación referente al programa de limpieza y desinfección con los procedimientos y el registro de actividades. Falta plan de saneamiento.
4.2.	Implementa y cumple con el Programa de manejo y disposición de residuos sólidos (basuras), el cual incluye: elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen la eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final, periodicidad y registros de cada actividad	0	No se evidencia documentación referente al programa manejo de residuos con procedimientos y registros de cada actividad. Falta plan de saneamiento.
4.3.	Implementa y cumple con el Programa de control de plagas el cual contempla todas las áreas de proceso, mapa de ubicación de cebos, sustancias empleadas, responsables, frecuencias, certificación de control de plagas externa y registros de cada actividad.	0	No se evidencia programa de Control de Plagas, ni regsitros de cada actividad. Falta plan de saneamiento.

		RANGOS DE CALIFICACIÓN
PUNTAJE ESPERADO	25	<= 64,9% NO CONFORME
PUNTAJE OBTENIDO	22	De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN
PORCENTAJE	88.00%	90 % CONFORME

OBSERVACIONES: Ninguna observación.

	Por parte del la interventoria:	Por parte del Contratista - Operador
FIRMA :	Alberto Vergara Macea	
NOMBRE :	ALBERTO LUIS VERGARA MACEA	JEFERSSON ANDRES ANGARITA HERNANDEZ

19947

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

LISTA DE CHEQUEO PARA LAS LIBERACIONES DE LA SEMANA DEL 10 AL 14 DE NOVIEMBRE DE 2025

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

199-18

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BODEGA PIEDECUESTA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

19949

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	PROCESO MISIONAL		ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA			
	CÓDIGO PA-F-039	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 27/02/2023	PÁGINA 1 de 1

LISTA DE CHEQUEO BODEGA

PROGRAMA:	PAE Santander	HORA: 8:49	FECHA: 06/11/2025
CONTRATISTA:	Consorcio 82-M. Santander	FUNCIONARIO INTERVENTOR:	Ingrid Aguelo
SITIO DE REVISIÓN:	Bodega Piedecuesta	MUNICIPIO/DEPTO:	Piedecuesta
NOMBRE DEL RESPONSABLE:	Eduardo Peñaranda	DIRECCION:	Cra 6 # 3-50

Item	ASPECTO A VERIFICAR		Observaciones
1.	CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO	CALIF. (1/0)	
1.1.	Los empaques secundarios no presentan deterioro (humedad, deformaciones mecánicas, roturas y suciedad)	1	
1.2.	Los empaques primarios no presenta roturas y/o deterioro	1	
1.3.	Las unidades de productos lácteos de la muestra observada se encuentran en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad sin abombamiento, ni humedad.	1	
1.4.	Los productos panificados se encuentran enteros	1	
1.5.	No se observa los productos en empaque diferente al aprobado.	1	
1.6.	Las frutas y verdura cumple con sus caracteristicas organolepticas	1	
2.	PERSONAL MANIPULADOR	CALIF. (1/0)	Observaciones
2.1.	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero,chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario.	1	
2.2.	Los manipuladores y operarios no salen de la bodega con el uniforme	1	
2.3.	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso	1	
	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje	1	
2.5.	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	1	
2.6.	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares dondesu ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	
2.7.	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa	1	
2.8.	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	1	
3.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	CALIF. (1/0)	Observaciones
3.1.	Los alimentos se encuentran almacenados sobre estibas, anaqueles y/o estanterías.	1	
3.2.	Las estibas, anaqueles y/o estanterias para almacenar se encuentran limpias y en buen estado.	0	Estibas blancas sucias.
3.3.	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	Almacenamiento de agua sin separación minima de la pared.
3.4.	Los arrumes de las cajas cumplen en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.	1	
3.5.	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	1	
3.6.	Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en expirar, primero en salir.	1	
3.7.	Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original	1	
3.	Se cuenta con un área aislada e identificada para almacenamiento de producto no conforme, llevando registros de fecha, lote, cantidad de producto y actas de disposición final.	1	
4.	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CALIF. (1/0)	Observaciones
4.1.	Implementa y cumple con el Programa de limpieza y desinfección el cual incluye: todas las áreas de la bodega, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, equipos e implementos requeridos para efectuar la operación, periodicidad de la limpieza y desinfección	1	
4.2.	Implementa y cumple con el Programa de manejo y disposición de residuos sólidos (basuras), el cual incluye: elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen la eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final, periodicidad y registros de cada actividad	1	
4.3.	Implementa y cumple con el Programa de control de plagas el cual contempla todas las áreas de proceso, mapa de ubicación de cebos, sustancias empleadas, responsables, frecuencias, certificación de control de plagas externa y registros de cada actividad.	1	

		RANGOS DE CALIFICACIÓN
PUNTAJE ESPERADO	25	<= 64,9% NO CONFORME
PUNTAJE OBTENIDO	23	De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN
PORCENTAJE	92,00%	90 % CONFORME

OBSERVACIONES:

Por parte del la Interventoría:		Por parte del Contratista - Operador	
FIRMA :		FIRMA :	
NOMBRE :	Ingrid Aguelo Cuellar	NOMBRE:	Eduardo Peñaranda.

19950

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BODEGA
SOCORRO

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	PROCESO MISIONAL		ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA		
	CÓDIGO PA-F-039	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 27/02/2023	PÁGINA 1 de 1

LISTA DE CHEQUEO BODEGA

PROGRAMA:	Programa de alimentación Escolar – PAE	HORA: 3:00 Pm	FECHA: 07/11/2025
CONTRATISTA:	Consorcio 82-M Santander	FUNCIONARIO INTERVENTOR:	Hernán Devia Cogollo
SITIO DE REVISIÓN:	Bodega Socorro	MUNICIPIO/DEPTO:	Socorro/Santander
NOMBRE DEL RESPONSABLE:	Gregory Antonio Lemos Urdaneta	DIRECCION:	Carrera 14 #19-45

Item	ASPECTO A VERIFICAR		Observaciones
1.	CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO	CALIF. (1/0)	
1.1.	Los empaques secundarios no presentan deterioro (humedad, deformaciones mecánicas, roturas y suciedad)	1	
1.2.	Los empaques primarios no presenta roturas y/o deterioro	1	
1.3.	Las unidades de productos lácteos de la muestra observada se encuentran en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad sin abombamiento, ni humedad.	1	
1.4.	Los productos panificados se encuentran enteros	1	
1.5.	No se observa los productos en empaque diferente al aprobado.	1	
1.6.	Las frutas y verdura cumple con sus caracteristicas organolepticas	1	
2.	PERSONAL MANIPULADOR	CALIF. (1/0)	Observaciones
2.1.	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero,chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario.	1	
2.2.	Los manipuladores y operarios no salen de la bodega con el uniforme	1	
2.3.	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso	1	
2.4.	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje	1	
2.5.	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	1	
2.6.	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares dondesu ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	
2.7.	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa	1	
2.8.	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	1	
3.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	CALIF. (1/0)	Observaciones
3.1.	Los alimentos se encuentran almacenados sobre estibas, anaqueles y/o estanterías.	1	
3.2.	Las estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado.	0	Se evidencian canastillas sucias
3.3.	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	Se evidencia en área de abarrotes, que no existe separación mínima de 60cm con respecto a paredes perimetrales.
3.4.	Los arrumes de las cajas cumplen en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.	1	
3.5.	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	1	
3.6.	Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en expirar, primero en salir.	1	
.	Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original	1	
3.8.	Se cuenta con un área aislada e identificada para almacenamiento de producto no conforme, llevando registros de fecha, lote, cantidad de producto y actas de disposición final.	1	
4.	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CALIF. (1/0)	Observaciones
4.1.	Implementa y cumple con el Programa de limpieza y desinfección el cual incluye: todas las áreas de la bodega, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, equipos e implementos requeridos para efectuar la operación, periodicidad de la limpieza y desinfección	1	
4.2.	Implementa y cumple con el Programa de manejo y disposición de residuos sólidos (basuras), el cual incluye: elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen la eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final, periodicidad y registros de cada actividad	1	
4.3.	Implementa y cumple con el Programa de control de plagas el cual contempla todas las áreas de proceso, mapa de ubicación de cebos, sustancias empleadas, responsables, frecuencias, certificación de control de plagas externa y registros de cada actividad.	1	

		RANGOS DE CALIFICACIÓN
PUNTAJE ESPERADO	25	<= 64,9% NO CONFORME
PUNTAJE OBTENIDO	23	De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN
PORCENTAJE	92,00%	90 % CONFORME

OBSERVACIONES:

Por parte del la Interventoría:		Por parte del Contratista - Operador	
FIRMA :		FIRMA :	
NOMBRE :	Hernán Devia Cogollo.	NOMBRE:	Gregory Lemos

19952

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BODEGA BARBOSA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	PROCESO MISIONAL		ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA		
	CÓDIGO: PA-F-039	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 27/02/2023	PAGINA: 1 de 1

LISTA DE CHEQUEO BODEGA

PROGRAMA: PAE Santander — HORA: 2:00 Pm — FECHA: 07-11-2025

CONTRATISTA: Consorcio 82-M Santander — FUNCIONARIO INTERVENTOR: Alexsa Quintero

SITIO DE REVISIÓN: Bodega de Barbosa — MUNICIPIO/DEPTO: Barbosa

NOMBRE DEL RESPONSABLE: Carlos Andres Pinzón — DIRECCION: Km 4 Via Barbosa - Bucaramanga

Item	ASPECTO A VERIFICAR		Observaciones
1.	CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO	CALIF. (1/0)	
1.1.	Los empaques secundarios no presentan deterioro (humedad, deformaciones mecánicas, roturas y suciedad)	0	Se evidencian cajas con magulladuras y deformaciones en su estructura
1.2.	Los empaques primarios no presenta roturas y/o deterioro	1	
1.3.	Las unidades de productos lácteos de la muestra observada se encuentran en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad sin abombamiento, ni humedad.	1	
1.4.	Los productos panificados se encuentran enteros	1	
1.5.	No se observa los productos en empaque diferente al aprobado.	1	
1.6.	Las frutas y verdura cumple con sus caracteristicas organolepticas	1	
2.	PERSONAL MANIPULADOR	CALIF. (1/0)	Observaciones
2.1.	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero,chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario.	1	
2.2.	Los manipuladores y operarios no salen de la bodega con el uniforme	1	
2.3.	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso	1	
2.4.	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje	1	
2.5.	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	1	
2.6.	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares dondesu ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	
2.7.	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa	1	
2.8.	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	1	
3.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	CALIF. (1/0)	Observaciones
3.1.	Los alimentos se encuentran almacenados sobre estibas, anaqueles y/o estanterías.	1	
3.2.	Las estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado.	1	
3.3.	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
3.4.	Los arrumes de las cajas cumplen en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.	1	
3.5.	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	1	
3.6.	Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en expirar, primero en salir.	1	
3.7.	Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original	1	
3.8.	Se cuenta con un área aislada e identificada para almacenamiento de producto no conforme, llevando registros de fecha, lote, cantidad de producto y actas de disposición final.	1	
4.	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CALIF. (1/0)	Observaciones
4.1.	Implementa y cumple con el Programa de limpieza y desinfección el cual incluye: todas las áreas de la bodega, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, equipos e implementos requeridos para efectuar la operación, periodicidad de la limpieza y desinfección	1	
4.2.	Implementa y cumple con el Programa de manejo y disposición de residuos sólidos (basuras), el cual incluye: elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen la eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final, periodicidad y registros de cada actividad	1	
4.3.	Implementa y cumple con el Programa de control de plagas el cual contempla todas las áreas de proceso, mapa de ubicación de cebos, sustancias empleadas, responsables, frecuencias, certificación de control de plagas externa y registros de cada actividad.	1	

		RANGOS DE CALIFICACIÓN
PUNTAJE ESPERADO	25	<= 64,9% NO CONFORME
PUNTAJE OBTENIDO	24	De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN
PORCENTAJE	96.00%	90 % CONFORME

OBSERVACIONES:

Por parte del la Interventoría:		Por parte del Contratista - Operador	
FIRMA :	Alexsa Quintero	FIRMA :	Carlos Andres Pinzon Leon
NOMBRE :	Alexsa Quintero Rincón	NOMBRE:	Carlos Andres Pinzon Leon

1995 y

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BODEGA CAPITANEJO

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

1995

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	PROCESO MISIONAL		ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA			
	CÓDIGO PA-F-039	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 27/02/2023	PAGINA 1 de 1

LISTA DE CHEQUEO BODEGA

PROGRAMA:	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE SANTANDER	**HORA:** 09:00 a.m	**FECHA:** 7/11/2025
CONTRATISTA:	CONSORCIO 82-M SANTANDER	**FUNCIONARIO INTERVENTOR:**	ALBERTO VERGARA MACEA
SITIO DE REVISIÓN:	BODEGA DE CAPITANEJO	**MUNICIPIO/DEPTO:**	CAPITANEJO / SANTANDER
NOMBRE DEL RESPONSABLE:	JEFERSSON ANDRES ANGARITA HERNANDEZ	**DIRECCION:**	CARRERA 4 # 7-102

Item	ASPECTO A VERIFICAR		Observaciones
1.	**CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO**	**CALIF. (1/0)**	
1.1.	Los empaques secundarios no presentan deterioro (humedad, deformaciones mecánicas, roturas y suciedad)	1	
1.2.	Los empaques primarios no presenta roturas y/o deterioro	1	
1.3.	Las unidades de productos lácteos de la muestra observada se encuentran en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad sin abombamiento, ni humedad.	1	
1.4.	Los productos panificados se encuentran enteros	1	
1.5.	No se observa los productos en empaque diferente al aprobado.	1	
1.6.	Las frutas y verdura cumple con sus caracteristicas organolepticas	1	
2.	**PERSONAL MANIPULADOR**	**CALIF. (1/0)**	**Observaciones**
2.1.	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero,chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario.	1	
2.2.	Los manipuladores y operarios no salen de la bodega con el uniforme	1	
2.3.	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso	1	
2.4.	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje	1	
2.5.	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	1	
2.6.	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	
2.7.	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa	1	
2.8.	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulaciòn de alimentos	1	
3.	**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**	**CALIF. (1/0)**	**Observaciones**
3.1.	Los alimentos se encuentran almacenados sobre estibas, anaqueles y/o estanterías.	1	
3.2.	Las estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado.	1	
3.3.	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
3.4.	Los arrumes de las cajas cumplen en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.	1	
3.5.	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	1	
3.6.	Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en expirar, primero en salir.	1	
	Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original	1	
3.8.	Se cuenta con un área aislada e identificada para almacenamiento de producto no conforme, llevando registros de fecha, lote, cantidad de producto y actas de disposición final.	1	
4.	**PLAN DE SANEAMIENTO BASICO**	**CALIF. (1/0)**	**Observaciones**
4.1.	Implementa y cumple con el Programa de limpieza y desinfección el cual incluye: todas las áreas de la bodega, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, equipos e implementos requeridos para efectuar la operación, periodicidad de la limpieza y desinfección	0	No se evidencia documentación referente al programa de limpieza y desinfección con los procedimientos y el registro de actividades. Falta plan de saneamiento.
4.2.	Implementa y cumple con el Programa de manejo y disposición de residuos sólidos (basuras), el cual incluye: elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen la eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final, periodicidad y registros de cada actividad	0	No se evidencia documentación referente al programa manejo de residuos con procedimientos y registros de cada actividad. Falta plan de saneamiento.
4.3.	Implementa y cumple con el Programa de control de plagas el cual contempla todas las áreas de proceso, mapa de ubicación de cebos, sustancias empleadas, responsables, frecuencias, certificación de control de plagas externa y registros de cada actividad.	0	No se evidencia programa de Control de Plagas, ni regsitros de cada actividad. Falta plan de saneamiento.

		RANGOS DE CALIFICACIÓN
PUNTAJE ESPERADO	25	**<= 64,9% NO CONFORME**
PUNTAJE OBTENIDO	22	**De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN**
PORCENTAJE	88.00%	**90 % CONFORME**

OBSERVACIONES: Ninguna observación.

Por parte del la Interventoría:		Por parte del Contratista - Operador	
FIRMA :	Alberto Luis Vergara Macea	FIRMA :	
NOMBRE :	ALBERTO LUIS VERGARA MACEA	NOMBRE:	JEFERSSON ANDRES ANGARITA HERNANDEZ