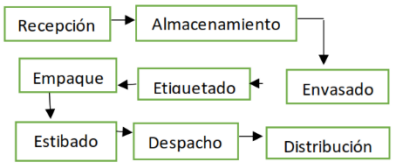
Agracic Agroindustria Aceitera de Colombia CIC S.A.S.	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO**	**Código:** GC-P08-F05 **Fecha de creación:** 02-02-2024 **Versión: 02** **Fecha de revisión:** 05-04-2024 **Página** 1 de 3
Elaborado por: Gestor de Calidad	**Revisado:** Coordinador de operaciones	**Aprobado:** Gerente General

DATOS DE EMPRESA ENVASADORA	**AGROINDUSTRIA ACEITERA DE COLOMBIA CIC S.A.S SIGLA AGRACIC**
NOMBRE DEL PRODUCTO	Aceite de SOYA
MARCA	Soya D" Oro
PERMISO SANITARIO	PSA-0002170-2019
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Aceite extraído de las semillas de soya (Glicyne soya sieb y Zucarino soya gispida moench), refinado, blanqueado y desodorizado.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	100 ml hasta 5.000 ml 10 litros hasta 20 litros
PROCESO ENVASADO	

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**CARACTERÍSTICA**	**ESPECIFICACIÓN NORMA TÉCNICA O MÉTODO**	**ESPECIFICACIÓN DE NORMA**
	Densidad relativa (x °C/agua a 20°C)	NTC 336	0.919 – 0.925 x=20ºC
	Índice de refracción (A 40°C)	NTC 289	1.466 -1.470
	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	NTC 335	189-195
	Índice de Yodo	NTC 283	124-139
	Materia Insaponificable (g/kg)	NTC 235-1	<15
	Índice de peróxidos	NTC 236	1 máximo en fabrica – 5 Fuera de fabrica
	Humedad y materia volátil(105ºC),	NTC 287	0,1 Max
	Punto de Humo	Informativo	185°C - 195°C
	Color Rojo	Informativo	1.9 Máximo
	Impurezas insolubles	NTC 240	0.05%
	Jabón Residual	NTC 235	Negativo
	Identificación de Aceite Mineral	Negativo	Negativo
	Acidez	NTC 218NTC 218	0,1 Max

PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS		
SATURADOS	Láurico	<0.1
	Mirístico C14:0%	<0.2
	Palmítico C16:0%	8-13.5
	Esteárico C18:0%	2-5.4
	TOTAL SATURADOS %	10 – 19.2
MONOINSATURADOS	Oleico C18:1N-9	17-30
	Linoleico C18:2N-6%	48-59

	Linolenico C18:3N-3%	4.5 - 11
	TOTAL POLIINSATURADO	52.5 - 70

METALES CONTAMINANTES	Hierro	Max 1,5 mg/kg
	Cobre	Max 0,1 mg/kg
	Plomo	Max 0,1 mg/kg
	Arsénico	Max 0,1 mg/kg
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**DESCRIPCIÓN**	**ESPECIFICACIONES**
	Recuento de bacterias mesófitas	<10UFC/ml
	Coliformes fecales	<3NMP/ml
	Coliformes totales	<3NMP/ml
	Recuento de mohos y levadura	50-100 UFC/g
	Salmonella	Ausencia
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	**Olor y sabor:** Neutro característico	
	Color: Amarillo brillante	
	Aspecto: Limpio a 25º, Liquido viscoso	
	Frescura: Aceptable	
	Libre de materiales extraños y de sustancias empleadas en su extracción o refinación	
RESIDUOS DE PLAGUICIDAS	**PLAGUICIDA**	**LMR (mg/kg**
	CLETODIM	0.5*
	CLORDANO	0.02 LMRE
	CLORPIRIFOS	0.03
	HECTACLORO	0.02 LMRE
	METOMILO	0.2
MATERIAL DE ENVASE	Envase primario de material PET (Tereftalato de Polietileno), apariencia traslucida, apto para contacto con alimentos acorde a las normativas FDA. Envase secundario como embalaje caja de cartón corrugado.	
INFORMACIÓN DE ROTULADO	El envase contiene la información referente a: fecha de envasado, fecha de vencimiento, número de lote, registro sanitario, peso, nombre del producto, datos del fabricante y métodos e instrucciones de conservación. El rotulado contiene la información establecida en la resolución 5109 de 2005 y las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	
INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN	Almacenar en un lugar fresco y seco, libre de olores contaminantes	
ALÉRGENOS	Contiene aceite refinado de soya 100% puro, el cual no se considera alérgeno según Unión Europea, Reglamento UE 1169/2011 anexo II del parlamento del parlamento y Consejo Europeo	
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	Mantener en su empaque en un lugar fresco y seco libre de la luz directa y alejada de olores fuertes.	
VIDA ÚTIL	18 meses a partir de la fecha de fabricación.	

INSTRUCCIONES DE USO	Ideal para preparación de alimentos y salsas para ensaladas
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento debe ser en estibas plásticas, protegido de la humedad y de la luz directa, el vehículo debe contar con permiso de la secretaria de salud para el transporte de alimentos con su certificado vigente. El transporte da cumplimiento a la resolución 2674 del 2013, y demás normas que sustituyan. El almacenamiento y distribución se realiza en buenas condiciones higiénico sanitarias dando cumplimiento a la resolución 2674 del 2013.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**Información Nutricional** Tamaño de porción: 2 cucharaditas (10 mL) Número de porciones por envase: 25

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	810	**81**
Grasa Total	90 g	9.0 g
Grasa saturada	**17 g**	**1.7 g**
Grasa trans	**840 mg**	**84 mg**
Carbohidratos Totales	0 g	0 g
Fibra Dietaria	0 g	0 g
Azúcares Totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	0 g	0 g
Sodio	**0 mg**	**0 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Calcio	0 mg	0 mg
Hierro	0 mg	0 mg
Zinc	0 mg	0 mg

ELABORADO POR COORDINADORA DE CALIDAD	**Ing. Marcela Rosales Benavides**

VERSIÓN	FECHA	CONTROL DE CAMBIOS
1	**02/02/2024**	Documento inicial: GC-P08-F05
2	**05/04/2024**	GC-P08-F05

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

RESOLUCION Nro. 2019037852

Por la cual se concede un Permiso Sanitario de Alimentos (Medio Riesgo)

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

ANTECEDENTES

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

El Artículo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de notificación sanitaria, **Permiso Sanitario** o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20191167709 de fecha 2019/08/29 el (la) Señor(a) ISRAEL CRUZ OCAMPO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Permiso Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder PERMISO SANITARIO por el termino de Siete (7) años al producto que se describe a continuacion:

P E R M I S O SANITARIO No.: PSA-0002170-2019

VIGENTE HASTA: 2026/08/29

EXPEDIENTE: 20168769 **RADICACION:** 20191167709

MODALIDAD: ENVASAR Y VENDER

PRODUCTO: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE VARIEDADES: ACEITE DE PALMA,ACEITE DE SOYA, ACEITE DE GIRASOL, ACEITE DE CANOLA, ACEITE DE MAIZ, ACEITE DE OLIVA Y MEZCLA DE ACEITE DE SOYA Y PALMA, MEZCLA DE ACEITE DE SOYA Y GIRASOL, MEZCLA DE ACEITE DE SOYA Y OLIVA, MEZCLA DE ACEITE DE SOYA Y CANOLA, MEZCLA DE ACEITE DE SOYA Y MAIZ, MEZCLA DE ACEITE DE GIRASOL Y OLIVA, MEZCLA DE ACEITE DE GIRASOL Y CANOLA, MEZCLA DE ACEITE DE GIRASOL Y MAIZ, MEZCLA DE ACEITE DE GIRASOL Y PALMA, MEZCLA DE ACEITE DE CANOLA Y OLIVA, MEZCLA DE ACEITE DE CANOLA Y PALMA.

MARCA: ACEITE PLATINO - MR. SABOR - ACEITE SABROSO, COOPERATIVA RTA - DOÑA LUPE - MEDALLA DE ORO, DOÑA OFE - CARIBE - EL TRECE - EUROMAX - SABANA, DOÑA PEPA - DON PEPE • MAS X MENOS - COMFANDI, EL SERVIDOR ACEITE MUNDIAL - SURTIFAMILIAR - MERCAEXITO, FRYMAS - FRYTISIMO - VALLE REAL - OLEOFRITOS - ACEI TE POPULAR , MERCACENTRO - MERCAPAVA - ALMIN - OLEOSUR - FRYSSON , OLIMPICA - CRISTAL - CERECOL - NORSAN - LA HUERTA, SOYA D' ORO - FRITOMAX - SABROSITO - TRIPLE A, SUPERORIENTE - SIMONA - PA'COMER - LA GRAN COLOMBIA, TODO GUSTO - DON PROMO - LA FERIA SUPERIOR,

La salud es de todos | Minsalud

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

PRESENTACION COMERCIAL: DE 100 ml HASTA 5.000 ml, DE 10 LITROS HASTA 20 LITROS,

TITULAR(ES): AGROINDUSTRIA ACEITERA DE COLOMBIA CIC S.A.S SIGLA AGRACIC con domicilio en PALMIRA - VALLE,

FABRICANTE(S):

ENVASADOR(ES): AGROINDUSTRIA ACEITERA DE COLOMBIA CIC S.A.S SIGLA AGRACIC con domicilio en PALMIRA - VALLE,

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

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

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

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Permiso Sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 29 de Agosto de 2019

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

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

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

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS HEBERTO ROBLES COCUBAME
Fecha: 2019/08/29 17:07:14 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

Este espacio, hasta aquí se considera en blanco.

OFICIO COMISORIO No. 7306-437-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima

Grupo de Trabajo Territorial Occidente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
AGROINDUSTRIA ACEITERA DE COLOMBIA CIC SAS	CL 1 TR 1 -263 COR LA DOLORES, PALMIRA, VALLE DEL CAUCA

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2024/3/11 hasta el 2024/3/15, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
JUAN PABLO ZAMORANO VALLECILLA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL OCCIDENTE 2
BLADIMIR ASTUDILLO ORDOÑEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL OCCIDENTE 2

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

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

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: *Grupo de Trabajo Territorial Occidente 2* Teléfonos (2) 4858570 o mediante el Sistema Consulta funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos: 602 4858570 **Chat de WhatsApp:** 322 2760763 **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

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

Dado en la ciudad de Santiago de Cali, el día 8 del mes de Marzo del año 2024

FERNANDO ALBERTO AVILA SABOGAL
Profesional Universitario
Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 2
Dirección de Operaciones Sanitarias

Recibido por

Firma
Nombre Haccla Rozalco
Cédula 1113513903
Cargo Coordinadora de Calidad
Fecha 2024/03/13

Powered by CamScanner

MICROBIOXA
LABORATORIO

Versión de informe: 00

INFORME DE RESULTADOS: OT-1130

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	AGROINDUSTRIA ACEITERA DE COLOMBIA SAS	**NIT/CC**	901.290.140-4	**DIRECCIÓN**	CLL 1TV 1 263
CONTACTO	MARCELA ROSALES	**CARGO**	LÍDER DE CALIDAD	**TELÉFONO**	3105246702
E-MAIL	contabilidad@agracicsas.com	**CIUDAD**	PALMIRA	**COTIZACIÓN**	-

INFORMACIÓN DE MUESTREO	
LUGAR	PLANTA
FECHA	2024-02-26
HORA	11:30
TEMPERATURA (°C)	NO REGISTRA
RESPONSABLE	MARYURI GUTIERREZ
OBSERVACIONES	NO REGISTRA

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ACEITE VEGETAL DE SOYA
LOTE	/057/
PROVEEDOR	/080224QF/
FECHA FABRICACIÓN	2024-02-22
FECHA VENCIMIENTO	2025-02-21
OBSERVACIONES	ENVASE PET

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2024-02-26	**FECHA DE ENSAYO**	2024-02-26	**FECHA DE RESULTADO**	2024-03-11

NORMA DE REFERENCIA	**ACEITES Y GRASAS DE ORIGEN VEGETAL O ANIMAL - RESOLUCIÓN 2154**

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES
Coliformes totales	NTC 4458	<10	<10	UFC/ml
Escherichia coli	NTC 4458	<10	<10	UFC/ml
Mohos y levaduras	NTC 5698	<10	<1000	UFC/ml

RESULTADO FISICOQUÍMICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES
°Acidez	AOCS Ca 5a - 40	0,09	Max. 0,10	%
°Humedad y materia volátil	AOCS Ca 2b - 38	0,08	Max. 0,10	%
°Punto de humo	A.O.C.S. Cc 9a - 48	208	N/A	ºC
°Color rojo	GTC 165	1,6*12,5*0,0	N/A	Rj*Am*Az
°Indice de peróxidos	A.O.C.S. Cd 8 - 53	0,96	Max. 5,0	meqO2/Kg
°Identificación de jabón residual	A.O.C.S. Cc 17 - 79	NEGATIVO	NEGATIVO	ppm
°Indice de refracción	A.O.C.S. Cc 7 - 25	1,470	1,466 - 1,470	Adimensional
°Indice de saponificación	A.O.C.S. Cd 3 - 25	192,9	189 - 195	mg KOH/g
°Indice de yodo	A.O.C.S. Cd 1 - 93	126,0	124 - 139	cg I2/g
°Densidad	A.O.C.S. Cc 10a - 25	0,920	0,919 - 0,925	g/ml
°Materia Insaponificable	A.O.C.S. Ca 6a - 40	9,6	Max. 15,0	g/Kg
°impurezas insolubles	A.O.C.S. Ja 3 - 87	0,006	Maax. 0,05	%

OBSERVACIONES

La muestra cumple con las especificaciones evaluadas.

Anotaciones:

°Análisis subcontratado.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para las muestras analizadas.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización del laboratorio Microbioxa SAS.

Las muestras no perecederas son almacenadas durante un mes, las muestras perecederas durante 1 semana.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra.

ALEXANDRA FERNÁNDEZ
Lider del Laboratorio

Qco. JORGE MONTAGUT
Director Técnico
MP: PQ-07028

-- FIN DEL INFORME --

Fecha de emisión del informe: 2024-03-11

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
contacto@microbioxa.com

No. Orden
384040

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y SIMILARES S.A.S.

MICROQUIM

VERSION No. 00

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y FISICOQUÍMICOS DE: PRODUCTOS TERMINADOS Y SEMITERMINADOS, MATERIAS PRIMAS, SUPERFICIES, AMBIENTES Y MANIPULADORES DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA AGUAS, TANQUES Y PISCINAS
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS (BPM) Y HACCP.

INFORME DE RESULTADO MICROBIOLOGICO Y FISICO-QUIMICO

ANALISIS SOLICITADO POR.....: AGROINDUSTRIA ACEITERA DE COLOMBIA CIC S.A.S
DIRECCION.....: CL 1 TV 1-263 Palmira/Colombia
TELEFONOS.....: 6669004 Cel 3205598781 FAX :
NOMBRE DE LA MUESTRA SEGUN CLIENTE: ACEITE DE SOYA
MUESTREO REALIZADO POR.....: JENNIFER PAZOS
LUGAR DE RECOLECCION.....: PLANTA
FECHA RECEPCION EN EL LABORATORIO.: Jueves 2 de Marzo del 2023 HORA: 12:37
FECHA DEL INFORME.....: Martes 25 de Abril del 2023
CODIFICACION MUESTRA Y SU NORMA...: 252 NTC 254
ACEITE DE SOYA

ANALISIS FISICO-QUIMICO Y MÉTODO UTILIZADO	RESULTADOS	PARAMETRO DE COMPARACIÓN	UNIDADES
146 INDICE DE PEROXIDOS NTC 236	1.67	Max 5.00	meqO2/Kg
862 INDICE DE REFRACCION ICONTEC 289	1.470	1.466 - 1.470	N/A
202 ACIDEZ TOTAL VOLUMÉTRICO	0.07	Max. 0.10	% A. Oleico
095 DENSIDAD AOAC 945.06	0.919	0.919 - 0.925	g/mL
1255 HUMEDAD Y MATERIA VOLATIL AOAC 930.15	0.00	Max. 0.10	%
120 INDICE DE YODO AOCS Cd 1-25	125.2	124 - 139	cg/g
122 INDICE DE SAPONIFICACION AOCS Cd 3-25	193.0	189 - 195	mgKOH/g
124 MATERIA INSAPONIFICABLE AOCS Ca 6a-40	4.80	Max. 15.00	g/Kg
245 IMPUREZAS INSOLUBLES AOCS Ja 3-87	0.00	Max. 0.05	%
083 JABON RESIDUAL AOCS Cc 17-79	NEGATIVO	NEGATIVO	N/A

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y SIMILARES S.A.S.
MICROQUIM
VERSION No. 00

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y FISICOQUÍMICOS DE:
PRODUCTOS TERMINADOS Y SEMITERMINADOS,
MATERIAS PRIMAS, SUPERFICIES, AMBIENTES Y
MANIPULADORES DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA
AGUAS, TANQUES Y PISCINAS
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN EN BUENAS PRACTICAS DE
MANUFACTURAS (BPM) Y HACCP.

INFORME DE RESULTADO MICROBIOLOGICO Y FISICO-QUIMICO

ANALISIS SOLICITADO POR.....: AGROINDUSTRIA ACEITERA DE COLOMBIA CIC S.A.S
DIRECCION.....: CL 1 TV 1-263 Palmira/Colombia
TELEFONOS.....: 6669004 Cel 3205598781 FAX :
NOMBRE DE LA MUESTRA SEGUN CLIENTE: ACEITE DE SOYA
MUESTREO REALIZADO POR.....: JENNIFER PAZOS
LUGAR DE RECOLECCION.....: PLANTA
FECHA RECEPCION EN EL LABORATORIO.: Jueves 2 de Marzo del 2023 HORA: 12:37
FECHA DEL INFORME.....: Martes 25 de Abril del 2023
CODIFICACION MUESTRA Y SU NORMA...: 252 NTC 254
ACEITE DE SOYA

107	GRASA TOTAL AOAC 991.36	99.99	N/A	%
1203	PERFIL LIPIDICO AOCS Ce 1c-89	*	N/A	%
219	GRASA SATURADA AOCS CE 1C-89	17.84	N/A	%
453	GRASA TRANS AOCS CE 1C-89	0.67	N/A	%
112	HIERRO AOAC 985.35	0.90	Max. 1.50	mg/Kg
092	COBRE AOAC 985.35	<0.02	Max. 0.10	mg/Kg
154	PLOMO ABSORCION ATOMICA	<0.039	Max. 0.1	mg/Kg
155	ARSENICO AOAC 986.15	<0.00015	Max. 0.10	mg/Kg
209	IDENTIFICACION DE ACEITE MINERAL NMX-F-156-SCFI-2013	NEGATIVO	NEGATIVO	N/A
257	PUNTO DE HUMO A.O.C.S. Cc 9a - 48	204	N/A	°C

Lote 61

Fecha Vencimiento 2024/03/02

JORGE MONTAGUT
Dpto. Físico-Químico

Dpto. Microbiología

NELSON MONTES
Director Técnico

LOS RESULTADOS DE ESTE INFORME SOLO AFECTAN LA MUESTRA SOMETIDA AL ENSAYO
ESTE INFORME NO PUEDE REPRODUCIRSE PARCIALMENTE SIN LA APROBACION POR ESCRITO DE MICROQUIM

MICROBIOXA LABORATORIO

Versión de informe: 00

INFORME DE RESULTADOS: OT-1130

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	AGROINDUSTRIA ACEITERA DE COLOMBIA SAS	**NIT/CC**	901.290.140-4	**DIRECCIÓN**	CLL 1TV 1 263
CONTACTO	MARCELA ROSALES	**CARGO**	LÍDER DE CALIDAD	**TELEFONO**	3105246702
E-MAIL	contabilidad@agracicsas.com	**CIUDAD**	PALMIRA	**COTIZACIÓN**	-

INFORMACIÓN DE MUESTREO	
LUGAR	PLANTA
FECHA	2024-02-26
HORA	11:30
TEMPERATURA (°C)	NO REGISTRA
RESPONSABLE	MARYURI GUTIERREZ
OBSERVACIONES	NO REGISTRA

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ACEITE VEGETAL DE SOYA- SOYA D´ ORO
LOTE	/057/
PROVEEDOR	/080224QF/
FECHA	2024-02-22
FECHA	2025-02-21
OBSERVACIONES	ENVASE PET

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2024-02-26	**FECHA DE ENSAYO**	2024-02-26	**FECHA DE RESULTADO**	2024-04-06
NORMA DE REFERENCIA	**ACEITES Y GRASAS DE ORIGEN VEGETAL O ANIMAL - RESOLUCIÓN 2154**				

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES
Coliformes totales	NTC 4458	<10	<10	UFC/ml
Escherichia coli	NTC 4458	<10	<10	UFC/ml
Mohos y levaduras	NTC 5698	<10	<1000	UFC/ml

RESULTADO FISICOQUÍMICO

			Max. 0,1	UNIDADES
ANÁLISIS	**MÉTODO**	**RESULTADO**	**ESPECIFICACIONES**	**UNIDADES**
°Acidez	AOCS Ca 5a - 40	0,09	Max. 0,10	%
°Humedad y materia volátil	AOCS Ca 2b - 38	0,08	Max. 0,10	%
°Punto de humo	A.O.C.S. Cc 9a - 48	208	N/A	°C
°Color rojo	GTC 165	1,6*12,5*0,0	N/A	Rj*Am*Az
°Indice de peróxidos	A.O.C.S. Cd 8 - 53	0,96	Max. 5,0	meqO2/Kg
°Identificación de jabón residual	A.O.C.S. Cc 17 - 79	NEGATIVO	NEGATIVO	ppm
°Indice de refracción	A.O.C.S. Cc 7 - 25	1,470	1,466 - 1,470	Adimensional
°Indice de saponificación	A.O.C.S. Cd 3 - 25	192,9	189 - 195	mg KOH/g
°Indice de yodo	A.O.C.S. Cd 1 - 93	126,0	124 - 139	cg I2/g
°Densidad	A.O.C.S. Cc 10a - 25	0,920	0,919 - 0,925	g/ml
°Materia Insaponificable	A.O.C.S. Ca 6a - 40	9,6	Max. 15,0	g/Kg
°Impurezas insolubles	A.O.C.S. Ja 3 - 87	0,006	Max. 0,05	%
°Grasa saturada	AOCS Ce 1-62	16,93	N/A	g/100g
°Grasa insaturada	AOCS Ce 1-62	83,07	N/A	g/100g
°Omega 3	AOCS Ce 1-62	5,89	N/A	g/100g
°Omega 6	AOCS Ce 1-62	50,73	N/A	g/100g
°Omega 9	AOCS Ce 1-62	26,29	N/A	g/100g

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-1130

RESULTADO FISICOQUÍMICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES
°Caproico C6:0	AOCS Ce 1-62	0,000	N/A	g/100g
°Enantico C7:0	AOCS Ce 1-62	0,000	N/A	g/100g
°Caprilico C8:0	AOCS Ce 1-62	0,001	N/A	g/100g
°Pelargonico C9:0	AOCS Ce 1-62	0,001	N/A	g/100g
°Caprico C10:0	AOCS Ce 1-62	0,000	N/A	g/100g
°Undecanoico C11:0	AOCS Ce 1-62	0,000	N/A	g/100g
°Laurico C12:0	AOCS Ce 1-62	0,003	N/A	g/100g
°Tridecanoico C13:0	AOCS Ce 1-62	0,000	N/A	g/100g
°Miristico C14:0	AOCS Ce 1-62	0,098	N/A	g/100g
°Pentadecanoico C15:0	AOCS Ce 1-62	0,015	N/A	g/100g
°Pentadecenoico C15:1	AOCS Ce 1-62	0,018	N/A	g/100g
°Palmitico C16:0	AOCS Ce 1-62	11,755	N/A	g/100g
°Palmitoleico C16:1n-7	AOCS Ce 1-62	0,099	N/A	g/100g
°Heptadecanoico C17:0	AOCS Ce 1-62	0,086	N/A	g/100g
°Heptadecenoico C17:1	AOCS Ce 1-62	0,046	N/A	g/100g
°Esteárico C18:0	AOCS Ce 1-62	4,054	N/A	g/100g
°Oleico C18:1n-9	AOCS Ce 1-62	25,979	N/A	g/100g
°Linoleico C18:2n-6	AOCS Ce 1-62	50,733	N/A	g/100g
°Linoleico C18:3n-3	AOCS Ce 1-62	5,891	N/A	g/100g
°Araquídico C20:0	AOCS Ce 1-62	0,429	N/A	g/100g
°Gadoleico C20:1n-9	AOCS Ce 1-62	0,306	N/A	g/100g
°Behenico C22:0	AOCS Ce 1-62	0,486	N/A	g/100g
°Lignocerico C24:0	AOCS Ce 1-62	0,000	N/A	g/100g
°Arsénico	AOAC 986.15	<0,00005	Max. 0,1	mg/Kg
°Cobre	AOAC 999.11	<0,0408	Max. 0,1	mg/Kg
°Hierro	AOAC 999.11	0,2	Max. 1,5	mg/Kg
°Plomo	AOAC 999.11	<0,00125	Max. 0,1	mg/Kg

OBSERVACIONES

La muestra cumple con las especificaciones evaluadas.

Anotaciones:

°Análisis subcontratado.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para las muestras analizadas.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización del laboratorio Microbioxa SAS.

Las muestras no perecederas son almacenadas durante un mes, las muestras perecederas durante 1 semana.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra.

ALEXANDRA FERNÁNDEZ
Lider del Laboratorio

Qco. JORGE MONTAGUT
Director Técnico
MP: PQ-07028

-- FIN DEL INFORME --

Fecha de emisión del informe: 2024-04-06

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
contacto@microbioxa.com

La salud es de todos — Minsalud

SECRETARIA DE SALUD DEL HUILA
ACTA GENERAL
DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO

SOMOS, SOMOS HUILENSES GRANDES — Gobernación del Huila

CIUDAD: Saladoblanco | FECHA: 13/05/2025 | ACTA N°: 41-660-0001

TIPO DE ESTABLECIMIENTO — Establecimiento Industrial: | Puntos de entrada, terminales:

Establecimiento Comercial: X | Establecimientos de Espectáculo Público: | Establecimientos de Diversión Pública:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud departamental del Huila

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

*RAZON SOCIAL: Corporación Ambiental Cinturon Andino

*CÉDULA / NIT: 813013182 - 8

*NOMBRE COMERCIAL: Corporacion ambiental cinturon Andino

*DIRECCIÓN: Calle 2 N. 1C - 76 | MATRICULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: Huila | *MUNICIPIO: Saladoblanco

Barrio: Ciudad Jardin | Vereda: | Comuna: | Localidad:

Sector: | Corregimiento: | Caserio: | UPZ:

Otro: | Cuál:

TELÉFONOS: 3133709214 | CORREO ELECTRONICO:

CORREO ELECTRÓNICO: Ambientalcinturonandino@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Paula Manuela Achury Vargas

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. X | C.E. | NIT | *Número de documento: 1007531598

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Paula manuela Achury Vargas

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. X | C.E. | NIT | *Número de documento: 1007 531 598

CORREO ELECTRÓNICO: Ambientalcinturonandino@gmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 2 N 1C-76

EL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO AUTORIZA LA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI X NO

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRONICA: Ambientalcinturonandino@gmail.com

*DEPARTAMENTO: Huila | *MUNICIPIO: Saladoblanco

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 8:00am a 4:00 pm | N° DE TRABAJADORES: 1

N° DE EMPLEADOS AFILIADOS RIESGOS PROFESIONALES: 1

N° DE EMPLEADOS AFILIADOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL: 1

CÓDIGO CIIU: 64721 SI X NO | DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD: Comercio al Por menor de productos agricolas para el cultivo en establecimiento

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	TIPO DE CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
N°ACTA DE ULTIMA VISITA			FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
			DESFAVORABLE		

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO | Especifique:

NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO POR

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Cumplimiento (C)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
Cumplimiento parcial (CP)	Cuando el establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
No cumplimiento (NC)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar a evaluar
Critico (CR)	La casilla "CR" corresponde cuando el incumplimiento del aspecto a verificar sea considerado un riesgo inminente para la salud pública y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe su funcionamiento en condiciones normales
No Aplica (NA)	Cuando el criterio a evaluar no corresponde a la actividad realizada por el objeto de IVC Nota: (para no afectar calificación de los bloques se diligenciara como Cumple (C) y se indicara en hallazgos las razones por que "no aplica" para el establecimiento vigilado y controlado)

Scanned with CamScanner

REVISIÓN DOCUMENTAL

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

I. CONDICIONES LOCATIVAS,SANITARIAS Y DE SEGURIDAD

1. CONDICIONES LOCATIVAS

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
1.1	El establecimiento esta ubicado en terreno de facil drenaje, alejado de botaderos de basura, aguas estancadas, criaderos de insectos y roedores.mataderos, cementerios y, en general, a focos de insalubridad e inseguridad evitar en las zonas de riesgo, que ofrezcan peligro de inundación, erosión (Art 160, 162,163 Ley 9 de 1979)	5	2.5	0		5
1.2	Las entradas principales a la edificación y a sus ambientes interiores cuentan con fácil acceso (Art 40 Resolución 14861 de 1985)	4	2	0		4
1.3	En el establecimiento los pisos son sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropiezos y accidentes, nivelados para facilitar el drenaje (Art 193, 194 Ley 9 de 1979)	4	2	0		4
1.4	En el establecimiento las paredes y techos son sólidos de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales (Art 195 Ley 9 de 1979)	4	2	0		4
1.5	Las redes e instalaciones eléctricas como interruptores, reguladores, lámparas y demás equipos o elementos utilizados para iluminación en áreas especificas están construidas, instaladas, mantenidas, accionadas, señalizadas y protegidas, de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.(Art 117 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		3
1.6	Las escaleras, rampas, son seguras, cuentan con pasamamanos y estan revestidas de material antideslizantes . (Art 47 y 48 Resolucion 14861 de 1985)	4	2	0		4
1.7	La ventilación es adecuada para el uso.(Art 197 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		3
1.8	La iluminación es suficiente y adecuada en cantidad para su uso. (Art 196 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		3
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				30		La calificación del bloque corresponde al 30 % del total del acta

2.CONDICIONES SANITARIAS

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
2.1	El establecimiento cuenta con, servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento y en cantidad suficientes para uso de los trabajadores y visitantes (inodoros y lavamanos). (Art 50 Resolución 14861 de 1985)	10		0		10
2.2	El establecimiento mantiene las condiciones de en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones y equipos documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). (art 207 ley 9 de 1979)	6	3	0		6
2.3	Los elementos y productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados y almacenados.	4	2	0		4
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				20		La calificación del bloque corresponde al 20 % del total del acta

3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

Scanned with CamScanner

	3.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIMIENTOS	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.2.1	Las aguas residuales generadas por el establecimiento son vertidos al alcantarillado u otro sistema alternativo. (Art 36 Ley 9 de 1979)	2	1	0		2
3.2.2	Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos están diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable	2	1	0		2
	3.3 MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
3.3.1	Cuenta con programa para el manejo y gestión integral de sus residuos sólidos documentado e implementado.	2	1	0		2
3.3.2	El área para el almacenamiento de residuos cumple con condiciones sanitarias	3	1.5	0		3
3.3.3	Cuenta con recipientes de material rígido que facilita su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y da cumplimiento al código de colores.	2	1	0		2
	3.4 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	
3.4.1	Existe un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado (Art 201 y Art 593 Ley 09 de 1979)	2	1	0		2
3.4.2	En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se establecen medidas preventivas para el control y propagación (Art 168 Ley 09 de 79)	5		0		5
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				30		La calificación del bloque corresponde al 30 % del total del acta
	4 CONDICIONES DE SEGURIDAD-GESTION DEL RIESGO					
	ASPECTO A VERIFICAR	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
4.1	Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado .(Artículo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)	4	2	0		4
4.2	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. (Art 206 Ley 9 de 1979) (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	3	1.5	0		3
4.3	El establecimiento tiene alarma de emergencia.(Art 52 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0		2
4.4	Las escaleras cuentan con cinta antideslizante, franja foto lumínica y pasamanos.(Art 48 Resolución 14861 de 1985)	3	1.5	0		3
4.5	La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	5	2.5	0		5
4.6	Existe botiquín de primeros auxilios.(Art 127 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		3
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				20		La calificación del bloque corresponde al 20 % del total del acta

II. CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES SANITARIAS

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100 %	FAVORABLE ✓	95%-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como "crítico", independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será de DESFAVORABLE, representación de riesgo inminente a la salud pública con aplicación de medida sanitaria (NC-AMS) y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CORRESPONDIENTE.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	50%-94%	
	DESFAVORABLE	< 49,9%	

Scanned with CamScanner

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS (AGUA)	
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

No se evidencian hallazgos sanitarios.

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte de Establecimiento:

VI. INFORMACIÓN DE TIPO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD/PREVENTIVA SI__ NO__

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

N° DEL ACTA DE LA MEDIDA SANITARIA

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE HALLAZGOS

DÍAS HABILES PLAZO	
FECHA INICIO PLAZO	
FECHA LIMITE DE PLAZO	

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

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

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Luisa Fernanda Suarez Silva	NOMBRE:	
CÉDULA:	1.082.154.427	CÉDULA:	
CARGO:	Tec. Saneamiento	CARGO:	
INSTITUCIÓN:		INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:	Paula Manuela Achury V.	FIRMA:	
NOMBRE:	Paula Manuela Achury Vargas	NOMBRE:	
CÉDULA:	1.007.531.598	CÉDULA:	
INSTITUCIÓN:		INSTITUCIÓN:	
CARGO:	Representante legal	CARGO:	

Scanned with CamScanner