1. IDENTIFICACION DE LA EMPRESA		
EMPRESA PRODUCTORA	MAYAGUEZ S.A.	
2. DESCRIPCION DEL PRODUCTO		
NOMBRE TÉCNICO	Azúcar Blanco NTC 611	
NOMBRE QUÍMICO	Sacarosa alfa-D-glucopiranósil- 1-2 beta-D-fructofuranosido	
NOMBRE COMÚN	Sacarosa - Azúcar común, caramelo de roca, Saccharum	
FÓRMULA MOLECULAR	C_{12} H_{22} O_{11}	
IDENTIFICACIÓN CAS	Nº CAS 57 - 50 - 1 (CAS: Chemical Abstracts Service).	
COMPOSICIÓN	Sacarosa: Carbohidrato de origen natural compuesto por carbono, hidrogeno y oxigeno con una polarización Mínimo de 99.4 % y cenizas máximo 0.15%.	
ATRIBUTOS INTRÍNSECOS DEL PRODUCTO	**ORGANOLEPTICAS**	
	Aspecto	Cristales blancos, granulación fluida.
	Sabor	Dulce característico, sin otros sabores extraños.
	Olor	Olor característico, libre de olores extraños.
ADITIVOS ALIMENTARIOS	El azúcar blanco no contiene aditivos directos o indirectos tales como colorantes, preservantes, cuyo uso afecte las características del producto.	
CONTAMINANTES	El azúcar de la caña sin refinar esta exento de metales pesados en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud.	
ALÉRGENOS	En el proceso de clarificación de meladura para la producción de azúcar blanco, se utiliza dióxido azufre en dosis adecuadas, que garantizan el cumplimiento de lo establecido en la norma del Codex alimentario Codex stan 212-1999 (Enmienda 2001) , para obtener azúcar con contenido de sulfitos menor a 10 ppm.	
3. PROPIEDADES FÍSICAS , QUÍMICAS Y BIOLÓGICAS		
QUÍMICAS	La sacarosa de la caña de azúcar es un disacárido natural formado por el enlace bioquímico de los monosacáridos glucosa y fructosa.	
BIOLÓGICAS	No contiene microorganismos patógenos, toxinas microbianas ni inhibidores microbianos y debe estar en conformidad con los limites establecidos en las diferentes regulaciones, normas fitosanitarias	
FÍSICAS	Producto sólidos, cristalizado, color blanco soluble en agua, sabor dulce. Libre de cualquier material extraño [bagazo, piedras, particulas metálicas que degraden las características físicas o sean peligrosas para el consumo humano.	

4. MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS UTILIZADOS EN LA FABRICACIÓN

El producto se obtiene mediante el procedimiento industrial de molienda de caña de azúcar, extracción de jugo, clarificación, filtración, evaporación, cristalización de la sacarosa, centrifugación, secado y empaque.

5. EMPAQUE / EMBALAJE

Empaque primario; destinado para contener el producto, de un material adecuado que no altere las características del producto fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria.
Empaque Secundario: saco que garantice la conservación, manipulación. transporte, almacenamiento y distribución
Saco de polipropileno laminado de 50 kg.
Saco de papel kraft de tres pliegos de 50 kg
Saco de polipropilenos laminado de 25 kg
Saco de polipropileno con bolsa interior de polietileno de 1000 Kg

6. ROTULADO

Además de las disposiciones de la Norma General para etiquetado CODEX STAN 1-1985 se rige con la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Ministerio de Protección Social. La tabla nutricional se evidencia impresa solamente para las presentaciones familiares

Calorías	40	Calorías de grasa	0
			Valor Diario*
Grasa Total	0 g		0%

Este documento es propiedad de Mayagüez S.A No debe reproducirse sin aprobación del Jefe de Gestión integral. Cualquier copia fisica o magnética sin firmas de aprobación se considera NO CONTROLADA, excepto la publicada en NOVA

Grasa Saturada	0	g		0%
Grasa Trans	0	g		
Colesterol	0	mg		**0%**
Sodio	0	mg		**0%**
Carbohidrato Total	10	g		**3%**
Fibra dietaria	0	g		0%
Azúcares	10	g		
Proteína	0	g		**0%**
Vitamina A	0	%	Vitamina C	0 %
Calcio	0	%	Hierro	0 %

*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 Calorías. Su valor diario puede ser más alto o más bajo dependiendo de las calorías que se necesiten:

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65g	80g
Grasa Saturada	Menos de	20g	25g
Colesterol	Menos de	300mg	300mg
Sodio	Menos de	2400mg	2400mg
Carbohidrato Total		300g	375g
Fibra Dietaría		25g	30g

Calorías por gramo:

Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteína 4

7.ALMACENAMIENTO

Almacenar en un lugar, cerrado, fresco y seco que asegure su calidad e inocuidad. Evitar su contacto con productos que puedan afectar sus propiedades organolépticas

*Cuando el azúcar se estiba, se debe garantizar la protección del nivel más bajo del arrume.
*No se deben utilizar montacargas a gasolina o diesel en las áreas de almacenamiento del azúcar

8. VIDA ÚTIL

De acuerdo con lo establecido en los requisitos legales aplicables de Colombia, el azucar no tiene fecha de vencimiento. Sin embargo, en los empaques de linea industrial se determina una vida util de 2 años o de acuerdo a requerimientos especificos del cliente lo cual se establece en el REC (Requisitos especificados por el cliente).

9. USO PREVISTO

Usuarios	Destinado al público en general. No apto para personas diabèticas
Manipulación esperada	Producto endulzante natural para consumo directo. Usado como materia prima de panadería, pastelerías y otros alimentos.
Uso no Previsto	No se garantiza la calidad e inocuidad de este producto en caso de que se utilice como materia prima en industrias diferentes a las alimenticias o farmaceútica de consumo humano. Evidencia de Costuras dobles, interrupción del cosido en los sacos de 50kg, color de los hilos de cosido diferentes. Para los empaques de polietileno de presentaciones familiar, que su costura no sea doble y el Rótulo no sea legible .

10.CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCION

Se realiza en vehículos autorizados sólo para transporte de alimentos, carpados y previamente inspeccionados. Deben estar limpios, libres de olores extraños, filtraciones que proporcionen humedad y sin ningún otro tipo de producto.

11.1 ESPECIFICACIONES DEL MATERIAL

Este documento es propiedad de Mayagüez S.A No debe reproducirse sin aprobación del Jefe de Gestión integral. Cualquier copia fisica o magnética sin firmas de aprobación se considera NO CONTROLADA, excepto la publicada en NOVA

Parámetros según NTC 611:*2018.* Para clientes, los requisitos están definidos en los REC (Requisitos especificados por el cliente)

Característica	Descripción de las características	Rango de valores Azucar Blanco 50 Kg		Norma de Referencia NTC 611
		Mín	Máx	
QUÍMICAS				
Polarización	°Z a 20°C	99.4	-	Min 99.4
Humedad	%	-	0.07	Máx 0.07
Color	A 420 nm, en UI: (Unidades Icumsa)	-	400	Máx 400
Turbiedad	A 420 nm, en UI: (Unidades Icumsa)	-	250	Máx 250
Cenizas conductimétricas	%	-	0.15	Máx 0.15
Dióxido de Azufre (SO_2)	mg/kg.	-	<10	<10
METALES PESADOS				
Arsénico como As	mg/kg.	-	0.5	Máx 0.5
Cobre como Cu	mg/kg.	-	1.0	Máx 1.0
Plomo como Pb	mg/kg.	-	0.5	Máx 0.5
MICROBIOLÓGICAS (Filtración Por Membrana)				
Recuento Bacterias Aerobias Mesófilas	UFC/10g	250	550	Máx 550
Recuento de Coliformes Totales	UFC/ 10g	0	50	Máx 50
Recuento de Escherichia coli	UFC/10g	0	0	0
Recuento de Levaduras	UFC/10g	120	300	Máx 300
Recuento de Mohos	UFC/10g	5	15	Máx 15

12. PLAN DE MUESTREO

Aplicar el plan de Inspección y Ensayo Fabricación de Azúcar. CCA-tbl-002
Inspeccion y ensayo programa de microbiologia CCA-tbl-015

13. REQUISITOS LEGALES Y OTROS

NTC 611 Industria Alimentaria Azucar Blanco
Resolución 2674 de 2013 Requisitos Sanitarios en la fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución, y comercialización de alimentos.
ISO 22000 Sistemas de Gestion de Inocuidad de los alimentos
Resolucion 683 de 2012 Empaques plasticos
Resolución 834 de 2013 Empaques papel
Decreto 60 de 2002 Normas Aplicacion del sistema de Analisis De Peligros y Puntos De Control Critico- HACCP
Codex Alimentarius Stan 212
Resolucion 333 de 2011 Normas sobre rotulado o etiquetado
Resolucion 5109 del 2005 Rotulado
Resolución 2014022808 del 2014 Ensayos de migración y verificación del cumplimiento de los limites de migración total y especifica de materiales plasticos
Resolución 719 del 2015 Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo al riesgo en salud publica.

14. ASPECTOS DE SEGURIDAD

ESTABILIDAD	Estable. Combustible. Incompatible con agentes oxidantes fuertes Hidrolizable por ácidos diluidos y por invertida
TOXICOLOGÍA	No causa efectos adversos en la salud de las personas

15. PRECAUCIONES PARA USO INDUSTRIAL

15.1 PRIMEROS AUXILIOS

INDICACIONES ESPECIALES	No aplica. Sustancia no peligrosa,
INHALACIÓN	Es muy difícil una inhalación excesiva, pero si produce tos: utilizar protección respiratoria o extracción localizada. Tipo de filtro en caso de necesidad: filtro P1 para partículas inertes.
CONTACTO CON LA PIEL	Aunque no irrita la piel, en caso de contacto lavar la piel con agua y jabón.
CONTACTO CON LOS OJOS	Enjuagar con abundante agua durante varias minutos, utilizar gafas ajustadas de seguridad.
INGESTIÓN	En grandes cantidades provocar vomito

15.2. TIPOS DE PELIGRO

INCENDIO	Es un material combustible se debe evitar las llamas, utilizar para combatir polvo seco, espuma o gas carbónico.
EXPLOSIÓN	Las partículas finas dispersas forman mezclas explosivas en el aire: evitar el depósito del polvo, equipo eléctrico y alumbrado a prueba de explosión de polvo.

Este documento es propiedad de Mayagüez S.A No debe reproducirse sin aprobación del Jefe de Gestión integral. Cualquier copia fisica o magnética sin firmas de aprobación se considera NO CONTROLADA, excepto la publicada en NOVA

15.3. INDICACIONES EN CASO DE FUGA Y DERRAMES	
PROCEDIMIENTOS Y PRECAUCIONES INMEDIATAS:	Alejar las flamas, chispas y aéreas calientes
METODO DE MITIGACIÓN:	Colectar en un área confinada
PROTECCIÓN ESPECIFICA PARA SITUACIONES DE EMERGENCIA:	Tapa bocas, y ropa adecuada.

16. PROTECCIÓN AL MEDIO AMBIENTE	
POSIBLE EFECTO SOBRE MEDIO AMBIENTE	a. Debe ser recogido y enviado a planta para reproceso. Si fuera necesario humedecer con agua para evitar la dispersión. b. Limpiar restos con agua.
POSIBLE EFECTO SOBRE MEDIO AMBIENTE	Es material biodegradable.

17 CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha	Descripción
0	Septiembre del 2012	Primera versión del documento
1	Diciembre de 2012	Se incluyen Descripción: Numeral 2. Atributos intrínsecos del producto y Numeral 3. Aditivos alimentarios Mercado de Destino Numeral 9. instrucciones de etiquetado, se incluye normas soportes del Codex, y la resolución 5109 y 333. Numeral 12. se amplia descripción y se elimina referencia al procedimiento interno, se elimina ítem manipulación. se elimina categoría de producto.
2	Julio 2013	Se incluye Numeral 9.uso previsto, usuarios, uso no previsto y manipulación esperada Numeral 13 requisitos legales y otros Numeral 2 de incluye en descripción del producto aditivos alimentarios, contaminantes, alérgenos Numeral 12 Plan de Muestreo y se reemplaza GFA-fch-001 quedando como GFA-ftp-001
3	Febrero 2014	Se modifica el Uso previsto y las Especificaciones del material anexando parametro de sulfitos
4	2016/03/11	Se inluye en el capitulo 13 de Requisitos legales y otros las RES 2674 del 2013, 0834 del 2013, 2014022808 del 2014 y la 719 del 2015 aplicables al producto. Se cambia el nombre con los nuevos responsables de los cargos del director división control calidad (Antes Maria Del Carmén Aguirre - Ahora Olga Patricia Izquierdo) y el gerente de fabrica (Antes Luis Fernando Millán - Ahora Mauricio Rivera). Se cambia el nombre del Jefe de servicio al cliente antes Armando Rada - Ahora Calos Enrique Orozco, copia No. 1.
5	2017/03/13	En el capitulo 13, Requisitos Legales y otros se elimina el Decreto 3075 del 97 ya que fue derogado por la Res. 2674, mediante el Decreto 539 De 2014 Se cambia el nombre del nuevo responsable de la aprobaciòn (Antes Mauricio Rivera - Ahora Jhon Jairo Ortiz)
6	Enero 2019	Se realiza actualización en parámetros Físico-químicos y microbiológicos según NTC 611 de 2018-07-18. Se ajusta el item de vida util Se cambia nombre cargo Analista Gestión calidad y manejo ambiental por Analista Gestión Integral y se actualiza nombre de la persona.

18. POSEEDORES DEL DOCUMENTO

Copia No.	Nombre	Cargo
Este documento no se distribuye. Disponible en NOVA		

Elaboró: Jefe Departamento Proceso	Revisó: Dir. Div. Control Calidad	Aprobó: Gerente de Fabrica
Eduardo de Los Rios	Olga P. Izquierdo C	Jhon Jairo Ortiz

Analista Gestión Integral: María Del Mar Cárdenas G.

Este documento es propiedad de Mayagüez S.A No debe reproducirse sin aprobación del Jefe de Gestión integral. Cualquier copia fisica o magnética sin firmas de aprobación se considera NO CONTROLADA, excepto la publicada en NOVA

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

RESOLUCION No. 2023042710 DE 13 de Septiembre de 2023

Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

EXPEDIENTE: 20236517 **RADICACIÓN:** 20231047617 **FECHA:** 27/02/2023
REGISTRO SANITARIO: NSA-0012840-2022 **VIGENCIA** 31/08/2032

ANTECEDENTES

Mediante Resolución Nro. 2022031683 de 31 de agosto de 2022 el Invima Concedió NOTIFICACION SANITARIA No.: NSA-0012840-2022 para FABRICAR Y VENDER el PRODUCTO: AZUCAR BLANCO - AZUCAR BLANCO ESPECIAL - AZÚCAR ORGÁNICA HIGH POL, MARCA: EKONO, 1 (MIXTA), SURTIFAMILIAR, BELALCAZAR, MAXIMA TE CONVIENE, JBO MAS CALIDAD, LA 14, MAYAGUEZ, DOÑA PURA, DOÑA AZUCAR, CARULLA, SURTIMAX, ÉXITO, SUPERINTER, PACÍFICO, DOÑA LUPE, FRESCAMPO, MERCACENTRO, LA ECONÓMICA, EL ESTÍO. , DOLCHISIMA SIN QUÍMICOS, SÚPER PRECIO, MIEL DE CAÑA, ALKOSTO, COORATIENDAS, COMFANDI, PRESENTACION COMERCIAL: 5g, 330g, 500g , 918g, 1kg, 2.5kg, 5 kg, 7 kg, 12,5kg, 16.5kg, 25kg, 50kg, 1000kg,25, 50 y 1000 kg,22.68 Kg (50 Lb), 25 kg (55,11 Lb) y 50kg,1000 Kg 2.204 Lb (Big Bag),1 g a 1200 kg, TITULAR(ES): MAYAGUEZ S.A con domicilio en CALI - VALLE, FABRICANTE(S): MAYAGUEZ S.A con domicilio en CALI - VALLE,

Que mediante escrito número 20231047617 radicado el 27/02/2023, el Señor MAURICIO JARAMILLO CAMPUZANO, actuando en calidad de Representante legal, presentó solicitud de autorización de agotamiento en las etiquetas actuales del producto AZUCAR BLANCO - AZUCAR BLANCO ESPECIAL marca(s) MAYAGÜEZ, DOÑA PURA, CARULLA, ÉXITO, DOÑA LUPE, FRESCAMPO, MERCACENTRO, LA ECONÓMICA, SÚPER PRECIO, por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado por ajuste de la información nutricional por cambio normativo a la Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022.

CONSIDERANDO

Que una vez revisada la petición se encuentra conforme con lo dispuesto en la Resolución 2016028087 de fecha 26/07/2016, "Por la cual se establecen los lineamientos para la autorización de agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos en alimentos. Adicional se pudo constatar que esta petición no contraviene Resolución 810 de 2021 *"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano"* y Artículo 6 de la Resolución 2492 de 2022 *"por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021, mediante el cual se fijan las pautas sobre las etiquetas, empaques y rótulos, el uso de adhesivo y autorización de agotamiento de empaques* y Resolución 254 de 2023 *"Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022 modificatoria de la Resolución 810 de 2021". R*esolución 5109 de 2005 *"por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".*

Que el interesado allega la respectiva documentación técnico/legal, para acceder a lo solicitado y en consecuencia este Instituto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: AUTORIZAR a MAYAGUEZ S.A con domicilio en CALI - VALLE el agotamiento de etiquetas del producto **AZUCAR BLANCO** marcas DOÑA LUPE en la

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

RESOLUCION No. 2023042710 DE 13 de Septiembre de 2023

Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

presentación comercial de 1000g, 2500h, 5000g, DOÑA PURA en la presentación de 1Kg, ÉXITO presentación 500g, FRESCAMPO en presentación comercial de 5000g, ECONÓMICA presentación comercial 1 kg, 2,5 Kg, MERCACENTRO en la presentación comercial de 1000g, 2500g; **AZUCAR BLANCO ESPECIAL** marca(s) CARULLA en presentación de 1000g, 2500g, MAYAGUEZ en presentación de 330g, 500g, 1000g, 2500g, 5000g, SUPER PRECIO en la presentación comercial de 2500g , por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado por ajuste de la información nutricional por cambio normativo a la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023, rotulado general resolución 5109 de 2005. otorgándole un término hasta el 14 de junio de 2024.

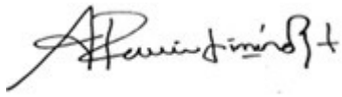
ARTICULO SEGUNDO: El término citado en el Artículo Primero de la presente resolución, hace referencia al tiempo durante el cual el producto puede ser comercializado con la etiqueta suministrada al momento de la solicitud para agotamiento radicada con el número 20231047617 radicado el 27/02/2023. Por tal razón, una vez se agote el plazo concedido, las etiquetas con las que se comercialice el producto deben cumplir cabalmente con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 expedidas por el Ministerio de la Protección Social, o los reglamentos que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

ARTICULO TERCERO: Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los) DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 13 de Septiembre de 2023
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA (E) TECNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Proyectó. mrincons. Legal. ecarmonal .

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2023/09/13 22:30:03 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

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

RESOLUCION No. 2023011851 DE 24 de Marzo de 2023
Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

EXPEDIENTE: 20236517 **RADICACIÓN:** 20221251202 **FECHA:** 30/11/2022
REGISTRO SANITARIO: NSA-0012840-2022 **VIGENCIA** 31/08/2032

ANTECEDENTES

Mediante Resolución Nro. 2022031683 de 31 de agosto de 2022 el Invima Concedió NOTIFICACION SANITARIA No.: NSA-0012840-2022 para FABRICAR Y VENDER el PRODUCTO: AZUCAR BLANCO - AZUCAR BLANCO ESPECIAL - AZÚCAR ORGÁNICA HIGH POL, MARCA: EKONO, 1 (MIXTA), SURTIFAMILIAR, BELALCAZAR, MAXIMA TE CONVIENE, JBO MAS CALIDAD, LA 14, MAYAGUEZ, DOÑA PURA, DOÑA AZUCAR, CARULLA, SURTIMAX, ÉXITO, SUPERINTER, PACÍFICO, DOÑA LUPE, FRESCAMPO, MERCACENTRO, LA ECONÓMICA, EL ESTÍO. , DOLCHISIMA SIN QUÍMICOS, SÚPER PRECIO, MIEL DE CAÑA, ALKOSTO, COORATIENDAS, COMFANDI, PRESENTACION COMERCIAL: 5g, 330g, 500g , 918g, 1kg, 2.5kg, 5 kg, 7 kg, 12,5kg, 16.5kg, 25kg, 50kg, 1000kg,25, 50 y 1000 kg,22.68 Kg (50 Lb), 25 kg (55,11 Lb) y 50kg,1000 Kg 2.204 Lb (Big Bag),1 g a 1200 kg, TITULAR(ES): MAYAGUEZ S.A con domicilio en CALI - VALLE, FABRICANTE(S): MAYAGUEZ S.A con domicilio en CALI - VALLE,

Que mediante escrito número 20221251202 radicado el 30 de noviembre del 2022, el Señor MAURICIO JARAMILLO CAMPUZANO, actuando en calidad de representante legal y/o apoderado, presentó solicitud de autorización de agotamiento, en lo referente que en las etiquetas actuales del producto AZUCAR BLANCO - AZUCAR BLANCO ESPECIAL. Marca: FRESCAMPO, ÉXITO, EKONO, SUPER PRECIO, DOÑA LUPE, MERCACENTRO, LA ECONOMICA, DOÑA PURA, MAYAGUEZ, en sus presentaciones comerciales por 5000g, 2500g, 1000g, 500g, 50 kilos, 24 unidades por 1000g, 330 g, 1000 kilos, 50 kilos, 25 kilos, las cuales presentan falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado en lo referente al número de registro sanitario declarado el cual se registra como RSIAV16M12392, siendo lo correcto: NSA-0012840-2022

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Que una vez evaluada la petición allegada, se pudo constatar que esta no contraviene lo dispuesto en la Resolución 2016028087 de fecha 26/07/2016, "*Por la cual se establecen los lineamientos para la autorización de agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos en alimentos"*, Resolución 810 de 2021 *"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano"*, Artículo 6 de la Resolución 2492 de 2022 *"por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021, mediante el cual se fijan las pautas sobre las etiquetas, empaques y rótulos, el uso de adhesivo y autorización de agotamiento de empaques"* y Resolución 254 de 2023 *"Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022 modificatoria de la Resolución 810 de 2021"*.

Que el interesado allega la respectiva documentación técnico/legal, para acceder a lo solicitado y en consecuencia este Instituto,

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

RESOLUCION No. 2023011851 DE 24 de Marzo de 2023
Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: AUTORIZAR a MAYAGUEZ S.A con domicilio en CALI - VALLE el agotamiento de etiquetas del producto AZUCAR BLANCO - AZUCAR BLANCO ESPECIAL. Marca: FRESCAMPO, ÉXITO, EKONO, SUPER PRECIO, DOÑA LUPE, MERCACENTRO, LA ECONOMICA, DOÑA PURA, MAYAGUEZ, en sus presentaciones comerciales por 5000g, 2500g, 1000g, 500g, 50 kilos, 24 unidades por 1000g, 330 g, 1000 kilos, 50 kilos, 25 kilos, por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado por ajuste de la información nutricional por cambio normativo a la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023, otorgándole un término hasta el 14 de junio de 2024.

ARTICULO SEGUNDO: Los términos citados en el Artículo Primero de la presente resolución, hacen referencia al tiempo durante el cual el producto puede ser comercializado con la etiqueta suministrada al momento de la solicitud para agotamiento radicada con el número 20221251202 radicado el 30 de noviembre del 2022. Por tal razón, una vez se agote el plazo concedido, las etiquetas con las que se comercialice el producto deben cumplir cabalmente con lo establecido en la resolución 005109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 expedida por el Ministerio de la Protección Social, o los reglamentos que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

ARTICULO TERCERO: Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los) DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 24 de Marzo de 2023
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

:Proyectó. Rzulbaránj. Vo. Bo. Coordinadora Angela Rueda;
Vo. Bo Legal: Fernando Blanco Berdugo Revisó: Nubia Martínez

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023/03/24 17:43:53 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

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