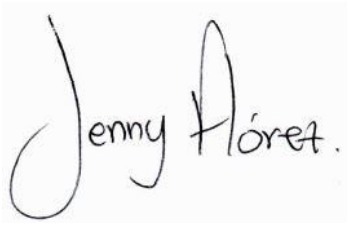
20. Ficha técnica del Queso Dorema

NOMBRE	**QUESOS DOREMA**
DESCRIPCION FÍSICA	Producto fresco, ácido, no madurado, superficie lisa, brillante y sin rastro de corteza o cáscara. La apariencia interna debe gozar de consistencia semiblanda. Semiduro para consumo humano
INGREDIENTES PRINCIPALES	Leche entera, fresca proveniente de vacas sanas, suero ácido, sal, cuajo y agua.
CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS	Producto de pH bajo y ácido
FORMA DE CONSUMO	El producto se consume fresco, para consumo masivo en el hogar y público en general excepto para personas que sean intolerantes a la lactosa o a alguno de sus ingredientes. Se puede consumir como acompañante de otros alimentos.

EMPAQUE Y PRESENTACION	Queso entero en bloque de 125, 250, 500 y 2500g. Queso tajado en presentaciones de 250, 500 y 2500g
VIDA ÚTIL	Producto refrigerado entre 0 y 4°C. 38 días
FIRMA APROBACIÓN	 Líder de Calidad

Quesos Doremma Lo mejor para tu hogar

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTRO SANITARIO o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 12	Fecha de Emisión: 2025-01-16

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015).

Presente la documentación en formato PDF y Excel - Verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015. Por favor enviar el Excel y los documentos PDF.

Diligencie los espacios sombreados según corresponda, sin tachaduras ni enmendaduras con letra clara y legible, con tinta de color AZUL.

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	**1**

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14- del Instructivo de trámites):

QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO VARIEDAD QUESILLO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE
Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Leche Entera Pausterizada, Suero, Sal, Ácido Cítrico (regulador de acidez), Cloruro de Calcio (estabilizante), Cuajo.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Desde 60g hasta 5.000g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Bolsa de Nylon para empaque al vacío.
Bolsa de polipropileno grado alimenticio.
Bolsa de poliamida con capa sellante PEBD grado alimenticio.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Refrigeración entre 2°C a 6°C

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Recepción de la materia prima, pruebas de calidad, filtrado de la leche, estandarización de la acidez, adición de cuajo, adición de suero e ingredientes, mezclado, agitación suave y continua, desuerado, corte de la cuajada, hilado (70°C - 85°C), salado, moldeo, empaque y refrigeración.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

38 días.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

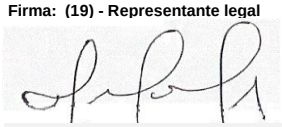
30g

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Niños mayores de 4 años y adultos.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma: (19) - Representante legal



Representante legal MARTHA YUDY CUELLAR YAGUE

CEDULA DE CIUDADANIA 36.281.184

Firma: (19) - Apoderado

Apoderado 0

0 -

Firma: (19) - Jefe de producción del fabricante

jefe de producción del fabricante

PERMISO ESPECIAL

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso / notificación sanitaria.**

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTRO SANITARIO o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 12	Fecha de Emisión: 2025-01-16

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015).

Presente la documentación en formato PDF y Excel - Verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015. Por favor enviar el Excel y los documentos PDF.

Diligencie los espacios sombreados según corresponda, sin tachaduras ni enmendaduras con letra clara y legible, con tinta de color AZUL.

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	**1**

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14- del Instructivo de trámites):

QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO VARIEDAD DOBLE CREMA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE
Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Leche Entera Pausterizada, Suero, Sal, Ácido Cítrico (regulador de acidez), Cloruro de Calcio (estabilizante), Cuajo.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Desde 60g hasta 5.000g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Bolsa de Nylon para empaque al vacío.
Bolsa de polipropileno grado alimenticio.
Bolsa de poliamida con capa sellante PEBD grado alimenticio.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Refrigeración entre 2°C a 6°C

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Recepción de la materia prima, pruebas de calidad, filtrado de la leche, estandarización de la acidez, adición de cuajo, adición de suero e ingredientes, mezclado, agitación suave y continua, desuerado, corte de la cuajada, hilado (70°C - 85°C), salado, moldeo, empaque y refrigeración.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

38 días.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

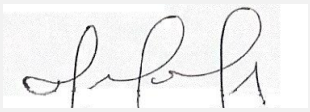
30g

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Niños mayores de 4 años y adultos.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma: (19) - Representante legal



Representante legal MARTHA YUDY CUELLAR YAGUE

CEDULA DE CIUDADANIA 36.281.184

Firma: (19) - Apoderado

Apoderado 0

0 -

Firma: (19) - Jefe de producción del fabricante

jefe de producción del fabricante

PERMISO ESPECIAL

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso / notificación sanitaria.**

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015).

Presente la documentación en formato PDF y Excel - Verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015. Por favor enviar el Excel y los documentos PDF.

Diligencie los espacios sombreados según corresponda, sin tachaduras ni enmendaduras con letra clara y legible, con tinta de color AZUL.

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	1

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

QUESO FRESCO SEMIBLANDO GRASO VARIEDAD CUAJADA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE
Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Leche Entera Pausterizada, Sal, Cuajo.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Desde 60g hasta 5.000g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Bolsa de Nylon para empaque al vacío.
Bolsa de polipropileno grado alimenticio.
Bolsa de poliamida con capa sellante PEBD grado alimenticio.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Refrigeración entre 2°C a 6°C

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Recepción de la materia prima, pruebas de calidad, filtrado de la leche, pasterización de la leche a 85°C por 30 segundos, adición de ingredientes, adición de cuajo, mezclado, cuajado, corte de la cuajada, desuerado, escurrido, salado, empaque y refrigeración.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

30 días.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

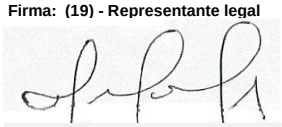
30g

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Niños mayores de 4 años y adultos.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma: (19) - Representante legal



Representante legal MARTHA YUDY CUELLAR YAGUE

CEDULA DE CIUDADANIA 36.281.184

Firma: (19) - Apoderado

Apoderado 0

0 -

Firma: (19) - Jefe de producción del fabricante

jefe de producción del fabricante

PERMISO ESPECIAL

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso / notificación sanitaria.**

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTRO SANITARIO o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 12	Fecha de Emisión: 2025-01-16

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015).

Presente la documentación en formato PDF y Excel - Verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015. Por favor enviar el Excel y los documentos PDF.

Diligencie los espacios sombreados según corresponda, sin tachaduras ni enmendaduras con letra clara y legible, con tinta de color AZUL.

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	**1**

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14- del Instructivo de trámites):

QUESO FRESCO SEMIBLANDO GRASO VARIEDAD CAMPESINO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE
Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Leche Entera Pausterizada, Sal, Cuajo.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Desde 60g hasta 5.000g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Bolsa de Nylon para empaque al vacío.
Bolsa de polipropileno grado alimenticio.
Bolsa de poliamida con capa sellante PEBD grado alimenticio.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Refrigeración entre 2°C a 6°C

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Recepción de la materia prima, pruebas de calidad, filtrado de la leche, pasterización de la leche a 85°C por 20 minutos, adición de cloruro de calcio, adición de cuajo, mezclado, cuajado, corte de la cuajada, desuerado, escurrido, salado, prensado, empaque y refrigeración.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

30 días.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

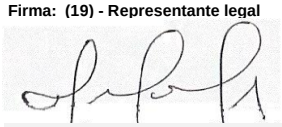
30g

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Niños mayores de 4 años y adultos.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma: (19) - Representante legal



Representante legal MARTHA YUDY CUELLAR YAGUE

CEDULA DE CIUDADANIA 36.281.184

Firma: (19) - Apoderado

Apoderado 0

0 -

Firma: (19) - Jefe de producción del fabricante

jefe de producción del fabricante

PERMISO ESPECIAL

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso / notificación sanitaria.**

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTRO SANITARIO o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 12	Fecha de Emisión: 2025-01-16

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015).

Presente la documentación en formato PDF y Excel - Verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015. Por favor enviar el Excel y los documentos PDF.

Diligencie los espacios sombreados según corresponda, sin tachaduras ni enmendaduras con letra clara y legible, con tinta de color AZUL.

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	**1**

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14- del Instructivo de trámites):

QUESO FRESCO SEMIBLANDO GRASO VARIEDAD CAMPESINO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE
Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Leche Entera Pausterizada, Sal, Cuajo.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Desde 60g hasta 5.000g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Bolsa de Nylon para empaque al vacío.
Bolsa de polipropileno grado alimenticio.
Bolsa de poliamida con capa sellante PEBD grado alimenticio.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Refrigeración entre 2°C a 6°C

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Recepción de la materia prima, pruebas de calidad, filtrado de la leche, pasterización de la leche a 85°C por 20 minutos, adición de cloruro de calcio, adición de cuajo, mezclado, cuajado, corte de la cuajada, desuerado, escurrido, salado, prensado, empaque y refrigeración.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

30 días.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

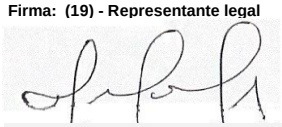
30g

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

Niños mayores de 4 años y adultos.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma: (19) - Representante legal



Representante legal MARTHA YUDY CUELLAR YAGUE

CEDULA DE CIUDADANIA 36.281.184

Firma: (19) - Apoderado

Apoderado 0

0 -

Firma: (19) - Jefe de producción del fabricante

jefe de producción del fabricante

PERMISO ESPECIAL

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso / notificación sanitaria.**

RESOLUCION Nro. 2023013341 del 31 de Marzo de 2023

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

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

ANTECEDENTES

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

El Articulo 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. 20231082130 de fecha 2023/03/31 el (la) Señor(a) MARTHA YUDY CUELLAR YAGUE actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro 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 REGISTRO SANITARIO por el termino de CINCO (5) años al producto que se describe a continuacion:

R E G I S T R O SANITARIO No.:	RSA-0025112-2023
VIGENTE HASTA:	2028/03/31
EXPEDIENTE:	20251877 **RADICACION:** 20231082130
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	QUESO FRESCO VARIEDADES: QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO (NOMBRE DE FANTASIA QUESILLO), QUESO FRESCO SEMIBLANDO GRASO (NOMBRE DE FANTASIA CUAJADA), QUESO FRESCO SEMIBLANDO GRASO (NOMBRE DE FANTASIA ANTIOQUEÑO),
MARCA:	QUESOS DOREMA, LÁCTEOS DOREMA, DOREMA,
PRESENTACION COMERCIAL:	Para presentacion queso tajado y entero: Desde 60 gramos hasta 5000 gramos,
TITULAR(ES):	MARTHA YUDY CUELLAR YAGUE PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DENOMINADO LACTEOS DOREMA con domicilio en PITALITO - HUILA,
FABRICANTE(S):	MARTHA YUDY CUELLAR YAGUE PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DENOMINADO LACTEOS DOREMA con domicilio en PITALITO - HUILA,

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

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 Registro 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 31 de Marzo de 2023

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que 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://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023/03/31 16:45:41 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

INFORME ESPECIAL No. TN-23-981-0

(Anexo al informe de analisis No. F-23-83392-0)

Bogotá D.C, 08 de septiembre de 2023

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE: CUELLAR YAGUE MARTHA YUDY (LACTEOS DOREMA)
DIRECCIÓN: TV 20 13 07
TELÉFONO: 3006096156
MAIL: AEECOLOMBIA@GMAIL.COM
CIUDAD: N.E.
CONTACTO: SRA. ANGELA CANARTE
CARGO: COORDINADORA OPERATIVA

Identificación del Ítem de ensayo

Identificación	Fabricante y/o Proveedor
PRODUCTO TERMINADO QUESO SEMIDURO TIPO QUESILLO (60 g)	QUESOS DOREMA

Información nutricional		
Tamaño de porción: 1 Rebanada (30g) Número de porciones por envase: 2		
Calorías (kcal)	Por 100 g **282**	Por porción **84**
Grasa total	21 g	6.3 g
Grasa saturada	**14 g**	**4.1 g**
Grasa trans	**202 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	2.3 g	0.6 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	21 g	6.2 g
Sodio	**555 mg**	**167 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	1.2 µg	0.36 µg
Hierro	0.50 mg	0 mg
Calcio	493 mg	148 mg
Zinc	0.30 mg	0 mg

Sello de advertencia: Límites de contenidos de nutrientes según Tabla 17. Pagina 12. Resolución 2492 de 2022
"Según Articulo 32, Resolución 2492 de 2022, aplica para productos alimenticios procesados o ultraprocesados. El fabricante ha de determinar si a su producto le aplica o no el etiquetado frontal de advertencia de acuerdo las definiciones e interpretación de la norma"

Nutriente	Limite	Contenido (mg/kcal)	Contenido (mg/100ml)*	Contenido (% de energia)	¿Requiere sello advertencia?
Sodio	Mayor o igual a **1mg/kcal** y/o **300 mg/100ml** *** Si es una bebida sin aporte energetico o sin calorias No puede superar 40mg / 100ml**	**2.0**	**555.0**	**----**	**SI**
Azúcares	Mayor o igual a **10%** del total de energia provenientes de azucares libres	----	----	0.0	NO
Grasas saturadas	Mayor o igual a **10%** del total de energia provenientes de grasas saturadas	----	----	45	NO
Grasa trans	Mayor o igual a **1%** del total de energia proveniente de grasa trans	----	----	0.6	NO

***** Por nuevas disposiciones internas, mesas técnicas con productores, la ausencia de lineamientos claros de declaraciones de nutrientes para la porción usual de consumo en la resolución 810 (Tabla 2. Cantidades no significativas, relacionados solamente a 100g o 100ml de alimento), la resolución 2492 de 2022 y el avance que se ha tenido en cuanto al conocimiento de la misma, se aplicarán los criterios de cantidades no significativas tanto en la porción de 100g o 100ml como en la porción usual de consumo esto con el fin de no generar confusión al consumidor final y por parte del fabricante brindar información clara y veraz en su información nutricional. En caso de existir duda del reporte de nutriente críticos, es obligación del fabricante escalar la inquietud ante la sala especializada de alimentos del INVIMA.**

Calle 64H No 71D–31, Bogotá D.C.- Colombia, PBX: 601 7421861 - Calle 48 No. 66-38 oficina 202, Medellín, Antioquia - Colombia, PBX: 604 6041794
www.biotrendslab.com

Elaborado por: C45
Revisado por: C27

Observaciones

● El valor de azucares añadidos corresponde a la medición de azucares no reductores expresados como sacarosa. El fabricante mediante los documentos soporte de ingredientes, balances de materia, ficha técnica del producto puede demostrar si el producto contiene o no azucares añadidos.

● Los nutrientes de declaración obligatoria fueron tomados del numeral 10.7, tabla No 3. El cálculo de las calorías fue establecido según el artículo 11 y tabla 4. Las aproximaciones en los nutrientes declarados se realizaron según la Tabla 1 de expresión de valores. Los lineamientos de la elaboración de la tabla nutricional es la resolución 0000810 de 2021 y resolución 2492 de 2022.

● La tabla nutricional es una sugerencia de tamaño, diseño, aproximaciones y tipo de letra basados en articulo 28 de la resolución 0000810 de 2021 sin embargo, es responsabilidad del cliente revisar la información contenida, aproximaciones, tamaños de letra. La declaración de sellos frontales se establece según resolucion 2492 de 2022.

● La información de este informe fue extraída fielmente del software SOFIA de Biotrends Laboratorios S.A.S.

● La interpretación del informe es válida únicamente para los ítems analizados y esta no implica responsabilidad sobre las decisiones que el cliente tome.

● Este informe solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S. La reproducción o modificación intencional o no intencional por parte del cliente o terceros será responsabilidad del cliente después de la entrega.

● Se ajusta la información de nutrientes en concordancia al informe de analisis No. F-23-83392-0.

Cordialmente,
BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S

Director Técnico
FERNANDO MURCIA RUBIANO
fernando.murcia@biotrendslab.com

FIN DEL INFORME

Calle 64H No 71D–31, Bogotá D.C.- Colombia, PBX: 601 7421861 - Calle 48 No. 66-38 oficina 202, Medellín, Antioquia - Colombia, PBX: 604 6041794
www.biotrendslab.com

INFORME ESPECIAL No. TN-23-981-0

(Anexo al informe de analisis No. F-23-83392-0)

Bogotá D.C, 08 de septiembre de 2023

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE: CUELLAR YAGUE MARTHA YUDY (LACTEOS DOREMA)
DIRECCIÓN: TV 20 13 07
TELÉFONO: 3006096156
MAIL: AEECOLOMBIA@GMAIL.COM
CIUDAD: N.E.
CONTACTO: SRA. ANGELA CANARTE
CARGO: COORDINADORA OPERATIVA

Identificación del Ítem de ensayo

Identificación	Fabricante y/o Proveedor
PRODUCTO TERMINADO QUESO SEMIDURO TIPO QUESILLO (60 g)	QUESOS DOREMA

Información nutricional		
Tamaño de porción: 1 Rebanada (30g) Número de porciones por envase: 2		
Calorías (kcal)	Por 100 g **282**	Por porción **84**
Grasa total	21 g	6.3 g
Grasa saturada	**14 g**	**4.1 g**
Grasa trans	**202 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	2.3 g	0.6 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	21 g	6.2 g
Sodio	**555 mg**	**167 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	1.2 µg	0.36 µg
Hierro	0.50 mg	0 mg
Calcio	493 mg	148 mg
Zinc	0.30 mg	0 mg

Sello de advertencia: Límites de contenidos de nutrientes según Tabla 17. Pagina 12. Resolución 2492 de 2022
"Según Articulo 32, Resolución 2492 de 2022, aplica para productos alimenticios procesados o ultraprocesados. El fabricante ha de determinar si a su producto le aplica o no el etiquetado frontal de advertencia de acuerdo las definiciones e interpretación de la norma"

Nutriente	Limite	Contenido (mg/kcal)	Contenido (mg/100ml)*	Contenido (% de energia)	¿Requiere sello advertencia?
Sodio	Mayor o igual a **1mg/kcal** y/o **300 mg/100ml** *** Si es una bebida sin aporte energetico o sin calorias No puede superar 40mg / 100ml**	**2.0**	**555.0**	**----**	**SI**
Azúcares	Mayor o igual a **10%** del total de energia provenientes de azucares libres	----	----	0.0	NO
Grasas saturadas	Mayor o igual a **10%** del total de energia provenientes de grasas saturadas	----	----	45	NO
Grasa trans	Mayor o igual a **1%** del total de energia proveniente de grasa trans	----	----	0.6	NO

***** Por nuevas disposiciones internas, mesas técnicas con productores, la ausencia de lineamientos claros de declaraciones de nutrientes para la porción usual de consumo en la resolución 810 (Tabla 2. Cantidades no significativas, relacionados solamente a 100g o 100ml de alimento), la resolución 2492 de 2022 y el avance que se ha tenido en cuanto al conocimiento de la misma, se aplicarán los criterios de cantidades no significativas tanto en la porción de 100g o 100ml como en la porción usual de consumo esto con el fin de no generar confusión al consumidor final y por parte del fabricante brindar información clara y veraz en su información nutricional. En caso de existir duda del reporte de nutriente críticos, es obligación del fabricante escalar la inquietud ante la sala especializada de alimentos del INVIMA.**

Calle 64H No 71D–31, Bogotá D.C.- Colombia, PBX: 601 7421861 - Calle 48 No. 66-38 oficina 202, Medellín, Antioquia - Colombia, PBX: 604 6041794
www.biotrendslab.com

Elaborado por: C45
Revisado por: C27

Observaciones

● El valor de azucares añadidos corresponde a la medición de azucares no reductores expresados como sacarosa. El fabricante mediante los documentos soporte de ingredientes, balances de materia, ficha técnica del producto puede demostrar si el producto contiene o no azucares añadidos.

● Los nutrientes de declaración obligatoria fueron tomados del numeral 10.7, tabla No 3. El cálculo de las calorías fue establecido según el artículo 11 y tabla 4. Las aproximaciones en los nutrientes declarados se realizaron según la Tabla 1 de expresión de valores. Los lineamientos de la elaboración de la tabla nutricional es la resolución 0000810 de 2021 y resolución 2492 de 2022.

● La tabla nutricional es una sugerencia de tamaño, diseño, aproximaciones y tipo de letra basados en articulo 28 de la resolución 0000810 de 2021 sin embargo, es responsabilidad del cliente revisar la información contenida, aproximaciones, tamaños de letra. La declaración de sellos frontales se establece según resolucion 2492 de 2022.

● La información de este informe fue extraída fielmente del software SOFIA de Biotrends Laboratorios S.A.S.

● La interpretación del informe es válida únicamente para los ítems analizados y esta no implica responsabilidad sobre las decisiones que el cliente tome.

● Este informe solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S. La reproducción o modificación intencional o no intencional por parte del cliente o terceros será responsabilidad del cliente después de la entrega.

● Se ajusta la información de nutrientes en concordancia al informe de analisis No. F-23-83392-0.

Cordialmente,
BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S

Director Técnico
FERNANDO MURCIA RUBIANO
fernando.murcia@biotrendslab.com

FIN DEL INFORME

Calle 64H No 71D–31, Bogotá D.C.- Colombia, PBX: 601 7421861 - Calle 48 No. 66-38 oficina 202, Medellín, Antioquia - Colombia, PBX: 604 6041794
www.biotrendslab.com

AQUATEKNICA LTDA

INFORME DE ENSAYOS

Calle 6 26-81 0 Las granjas - NEIVA
Tlfno. 3117357573 3002814220 Tlfno 6088502445
E.Mail aquateknica@gmail.com www.aquateknica.com

Nº de Muestra: MC / 8353 EMISIÓN DE INFORME: 29/05/2025 09:39

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE	**QUESOS DOREMA**	***Dirección***	Transversal 20 13-03
NIT	**36.281.184-2**	***Contacto***	MARTHA YUDY CUELLAR
Teléfono	3203009384	***Municipio***	PITALITO, PITALITO 0
Mail	quesosdorema@hotmail.com		

INFORMACIÓN DEL MUESTREO / REFERENCIA DE LA MUESTRA

Tipo muestra	QUESO	***Fecha Toma Muestra***	27/05/2025 08:30
Responsable	WILLIAM EDUARDO CASTRO	***Fecha Recepción***	27/05/2025 16:30
Plan muestreo	NO APLICA		
Tipo de muestreo	PUNTUAL		
Envase utilizado	PLASTICO N.E Y VIDRIO ESTERIL		
Lugar de muestreo	QUESO DOREMA ENTERO FRESCO DE 250g		
OBSERVACIONES	LOTE: 200525 F.V: 07/07/25		

ANALISIS MICROBIOLOGICO DE QUESO

GRUPO MICROBIOLÓGICO
ANALISIS MICROBIOLOGICO DE QUESO

PARÁMETRO ANALIZADO	RESULTADO	UNIDADES	VALORES PERMISIBLES	LMQ	DIAGNOSTICO	METODO	FECHA ANÁLISIS
Coliformes totales	120	UFC/g o ml	0-1000		Aceptable	NMP	27/05/2025
Escherichia coli	<10	ufc/100ml	0-100		Aceptable	UNE en ISO 9308-1:2000	27/05/2025
Mohos y Levaduras a 25°C	>100 ±10	UFC/g o ml	0-500	2,00	Aceptable	Recuento en placa	27/05/2025
Staphylococcus coagulasa positiva	100	UFC/25 g	0-1000		Aceptable	Recuento en placa	27/05/2025
Salmonella spp.	Ausencia	Aus/Pres	Ausencia		Aceptable	Ausencia/presencia	27/05/2025
Listeria monocytogenes	Ausencia	UFC/25 g	Ausencia		Aceptable	Norma ISO 11290-1	27/05/2025

Discusión sobre el Ensayo/Resultados

ALIMENTO CON PARAMETROS MICROBIOLOGICOS DENTRO DE LOS LIMITES PERMISIBLES PARA CONSUMO HUMANO.

Legislación de la Muestra

NTC 750 Productos lácteos

Los valores marcados con el signo * indican que el resultado obtenido supera el valor máximo admisible según la normativa.
Los análisis hacen referencia exclusivamente a las muestras recogidas en el dia/hora indicada en este informe.
Este informe no podrá ser reproducido ni total ni parcialmente sin el consentimiento del Aquateknica LTDA.
Las analizadas en el laboratorio serán desechadas siete (7) diás despues de emitido el reporte.

Dirección Técnica
William Castro
TP:7525

AQUATEKNICA
Laboratorio de Aguas y Alimentos
NIT. 900.127.670 - 6

Microbióloga
DORA LOSADA
T.P: 30400702

AQUATEKNICA LTDA

INFORME DE ENSAYOS

Calle 6 26-81 0 Las granjas - NEIVA
Tlfno. 3117357573 3002814220 Tlfno 6088502445
E.Mail aquateknica@gmail.com www.aquateknica.com

Nº de Muestra: MC / 4987 EMISIÓN DE INFORME: 01/03/2024 12:08

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE	**QUESOS DOREMA**	***Dirección***	
NIT	**36.281.184**	***Contacto***	Maria Yudy Cuellar
Teléfono		***Municipio***	, 0
Mail	quesosdorema@hotmai9l.com		

INFORMACIÓN DEL MUESTREO / REFERENCIA DE LA MUESTRA

Tipo muestra	YOGURT	***Fecha Toma Muestra***	27/02/2024 14:45
Responsable	WILLIAM EDUARDO CASTRO	***Fecha Recepción***	27/02/2024 18:33
Plan muestreo			
Tipo de muestreo	ALEATORIO		
Envase utilizado	PLÁSTICO ESTÉRIL		
Lugar de muestreo	PLANTA DE PROCESAMIENTO		
OBSERVACIONES			

NTC 805 LECHES FERMENTADAS

GRUPO MICROBIOLÓGICO
NTC 805 LECHES FERMENTADAS

PARÁMETRO ANALIZADO	RESULTADO	UNIDADES	VALORES PERMISIBLES	LMQ	DIAGNOSTICO	METODO	FECHA ANÁLISIS
Coliformes totales	0	ufc/100ml	0-100	0,00	Aceptable	UNE en ISO 9308-1:2000	27/02/2024
Coliformes fecales	0	ufc/100ml	0	0,00	Aceptable	UNE en ISO 9308-3:2000	27/02/2024
Mohos y Levaduras a 25°C	100 ±10	ufc/cm²	500	2,00	Aceptable	Recuento en placa	27/02/2024

Legislación de la Muestra

NTC 805 LECHES FERMENTADAS

Los valores marcados con el signo * indican que el resultado obtenido supera el valor máximo admisible según la normativa.
Los análisis hacen referencia exclusivamente a las muestras recogidas en el dia/hora indicada en este informe.
Este informe no podrá ser reproducido ni total ni parcialmente sin el consentimiento del Aquateknica LTDA.
Las analizadas en el laboratorio serán desechadas siete (7) diás despues de emitido el reporte.

Dirección Técnica
William Castro
TP:7525

AQUATEKNICA
Laboratorio de Aguas y Alimentos
NIT. 900. 127. 670 - 6

Microbióloga
DORA LOSADA
T.P: 30400702

GC-FCD-001 Version 01. Fecha de última revisión: 01/10/2022

Confía control s.a.s.
Análisis y Control Bioindustrial
10 años de confianza, 100 años de futuro

INFORME DE RESULTADOS PARA ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS F-33750625-C25

INFORMACIÓN DEL CLIENTE •	
Razón Social	CUELLAR YAGUE MARTHA YUDY
Nit	36281184-2
Dirección	TV 20 13 07
Ciudad	Pitalito
Responsable	Yulissa Castillo Otiniano
Cargo	Calidad
Tel/Fax	3214058413/N.E
E-mail	gerenciaidealimentos@gmail.com

INFORMACIÓN TOMA DE MUESTRAS	
Lugar	Planta de pitalito
Responsable	CUELLAR YAGUE MARTHA YUDY
Fecha	2025-06-18
Hora	N.E.
Procedimiento	N.A
Observaciones	N.E

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la muestra •	Queso tipo doble crema		
No. de muestra	33750625	**Presentación Comercial •**	N.A
Lote •	100625	**Fabricante •**	Lácteos Dorema
Cantidad	1	**Presentación**	Empaque al Vaciox500g
Fecha de producción	2025-06-10	**Fecha de vencimiento**	2025-07-27
Temperatura (°C) toma de muestra	3	**Temperatura (°C) recepción**	13,6
Fecha de recepción	2025-06-20	**Hora de recepción**	15:28:00
Fecha de análisis	2025-06-24	**Fecha de resultados**	2025-07-05
Observaciones	No. Solicitud: /		

RESULTADOS FISICOQUÍMICOS

Análisis	Resultado ± U (Rango con U)	Und. Medida	Técnica y método de referencia	Especificación	Cumplimiento	Analista
Humedad	50,1	g/100 g	Secado en estufa, AOAC 926.08. 21st. Edition 2019.**	máx. 55,0	Cumple	YDRO
Materia Grasa en Extracto Seco	59,3	g/100 g	Cálculo matemático**	mín. 45,0	Cumple	NCP

Declaración de acuerdo a especificaciones de:
Queso graso semiduro.Art. 45. Características del queso. Resolución 01804/1989.

Anotaciones:
1. Confía Control S.A.S prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2. Estos resultados se relacionan solamente con las muestras sometidas a estos ensayos en las condiciones al momento de ser tomadas y/o recibidas
3. • Información suministrada por el cliente. Confía Control SAS no se hace responsable por la información otorgada por los clientes que pueda afectar la validez de los resultados.

INFORME DE RESULTADOS PARA ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS F-33750625-C25

4. Cualquier solicitud de verificación o repetición de los resultados de análisis debe realizarse en un periodo máximo de 10 días a partir de emitido el informe. Confía Control evaluará la solicitud y en caso de aceptar el proceso de repetición, este debe realizarse en la contramuestra custodiada por el laboratorio. En caso de no contar con contramuestra o que la misma no se encuentre en condiciones adecuadas para el análisis, no se podrán realizar repeticiones y el proceso de verificación se hará frente a la trazabilidad de los registros de aseguramiento de calidad.
5. [**] = Las siguientes actividades incluidas en el presente documento no están cubiertas por la acreditación de ONAC vigente a la fecha con código de acreditación 17-LAB-027.

Revisado por: AS600 - Jefe de Laboratorio

Aprobado por: QD300 - Director científico

Fecha de emisión informe: 2025-07-05

- Fin del Informe -

OFICIO COMISORIO No. 7304-372-25

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima

DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS

Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
ESTABLECIMIENTO PROPIEDAD DE MARTHA YUDY CUELLAR YAGÜE - LACTEOS DOREMA	TR 20 No 13-03 FI PEKIN,PITALITO,HUILA

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar al profesional relacionado a continuación, quien está comisionado a partir del 2025/4/7 hasta el 2025/4/11/ para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
DIEGO ALEXANDER LANCHEROS CARRERA	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3
DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

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

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

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Dirección de Operaciones Sanitarias Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3- Calle 18 A No.7 A 14 Barrio Campo Nuñez- Sede Neiva, teléfono 8681046 EXT 7801- 8681055; Calle 10 No. 3-76 Oficina 306 Edificio Cámara y Comercio- sede Ibagué o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

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

Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR: https://outlook.office365.com/owa/calendar/GTTCO3AGENDAMIENTOCITASPRESENCIALYVIRTUALCENTROORIENTE3@invima.gov.co/bookings/.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 601 2425000 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Neiva, el día 2 del mes de Abril del año *2025*

DIEGO ALEXANDER LANCHEROS CARRERA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial
Centro Oriente 3

Recibido por
Firma
Nombre Martha Yudy Cuellar
Cédula 36 281.174 pto
Cargo Propietaria
Fecha 10-Abr/2025

Powered by CamScanner

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS.FM114 / Versión: 07 / Fecha de emisión: 2024-06-04	

Ciudad - Departamento	PITALITO / HUILA	Fecha	2025-04-10

DATOS GENERALES

Razón social	MARTHA YUDY CUELLAR YAGÜE PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO LACTEOS DOREMA
Dirección	TR 20 No 13-03 FI PEKIN
Subcategorías	1.5.1 Quesos frescos (no madurados)
Línea(s)	Queso fresco semiduro semigraso tipo doble crema

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	ar	10		Se evidencia espacios mayores a un centímetro sin protección que comunican al medio exterior en: 1. Rotura rejilla de desague ubicado en piso de área de sellado-tajado; 2. Roturas de las mallas de protección ubicados en la parte superior de la pared ubicada en área de cuajado - hilado; 3. Parte inferior y lateral de la puerta que comunica la sala de proceso con el medio exterior; 4. Desagues ubicado dentro de las áreas productivas (proceso y envasado). Las puertas de ingreso y salida ubicadas en las áreas productivas (sala de proceso y envasado) presenta comunicación directa con el medio exterior.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		Se evidencia que no existe clara separación física entre las áreas productivas (sala de proceso, cuarto frío, tajado, envasado y sellado) y entre las áreas que compone la planta (área de lavado y desinfección). El área de envasado no está aislada física y tecnicamente de las otras áreas incumpliendo lo establecido en el artículo 108 de la Res. 2310 de 1986.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	ar	5		Se evidencia que el flujo de proceso, personal y materiales no es secuencial, el ingreso del personal y materia primas-insumos, se realiza por el mismo sitio. La materia prima - insumos (material de envase) debe cruzar por las áreas productivas hasta llegar a su sitio de almacenamiento. La ubicación de lavamanos, se encuentra despues de la entrada a las áreas productivas en un sector medio de estas áreas. No existe clara separación física entre las áreas productivas (sala de proceso, cuarto frío, tajado, envasado y sellado) y entre las áreas que compone la planta (área de lavado y desinfección). El área de envasado no está aislada física y tecnicamente de las otras áreas incumpliendo lo establecido en el artículo 108 de la Res. 2310 de 1986. La ubicación del vestier y servicio sanitario permite al operario trasnitar con uniforme de trabajo en el medio exterior.
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se evidencia grietas en varios sectores del piso en las áreas productivas (sala de proceso y envasado). Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos, no son totalmente redondeadas. Las aberturas de las mallas de protección ubicadas en la parte superior de la pared en área de cuajado - hilado presentan desprendimiento y roturas. Las puertas de ingreso y salida ubicadas en las áreas productivas (sala de proceso y envasado) presenta comunicación directa con el medio exterior.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	5		Se evidencia que el inodoro no cuenta con tapa. La ubicación del vestier y servicio sanitario permite al operario trasnitar con uniforme de trabajo en el medio exterior.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		Se evidencia que no cuenta con filtros sanitarios de manos y calzado antes de ingresar a las áreas productivas. El lavamanos se encuentra ubicado en un sector costado izquierdo en medio de las áreas productivas (cuarto frío - envasado).
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	ar	5		Se evidencia roturas en rejilla de desague ubicado en piso área de tajado - sellado. Los desagues ubicados en un sector del área de proceso presentan espacios sin protección contra el ingreso de plagas.
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					11,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	ar	15		Se evidencia que no cuenta con los instrumentos para la medición de prueba de lactometria y/o crioscopia, conservantes, neutralizantes y adulterantes así como ausencia de antibióticos. No cuenta con: 1. Lira para el corte de la cuajada, 2. Un sistema apropiado para evacuación y/o recuperación del suero, según lo establecido en el art. 101 de la Res. 2310 de 1986. No cuenta con un sistema y/o equipo de refrigeración para el control ambiental en área de envasado.
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4; Art.18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		Se evidencia que el establecimiento no cuenta con los soportes y/o certificados de todas las superficies (equipos y utensilios) que están en contacto con el alimento donde cumpla con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		Se evidencia que dentro de los procedimientos, no se tiene incluido las instalaciones fisicas de la planta. No se tiene cronograma de 2025.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		Se evidencia que no cuenta con registros vigentes de calibración y/o verificación con patrón calibrado de los instrumentos de medición. No se tiene cronograma de calibración 2025.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					7,50

Powered by CamScanner

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6.3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		Se evidencia que dentro del programa y registros no se tiene descrito los controles preventivos para el control de plagas. La planta presenta espacios mayores a un centimetro sin protección que comunican al medio exterior en: 1. Rotura rejilla de desague ubicado en piso de área de sellado-tajado; 2. Roturas de las mallas de protección ubicados en la parte superior de la pared ubicada en área de cuajado - hilado; 3. Parte inferior y lateral de la puerta que comunica la sala de proceso con el medio exterior; 4. Desagues ubicado dentro de las áreas productivas (proceso y envasado). Las puertas de ingreso y salida ubicadas en las áreas productivas (sala de proceso y envasado) presenta comunicación directa con el medio exterior.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		Se evidencia que dentro del programa de limpieza y desinfección no están incluidos todos los equipos. Los registros presentados estan desactualizados hasta febrero de 2025. No cuenta con las fichas técnicas de los agentes de limpieza y desinfección utilizados.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00

No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	ar	17		Se evidencia que no cuenta con cronograma de capacitación para 2025. Presenta un registro de capacitación en lo que lleva de 2025.
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8,30

No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		Se evidencia que dentro del documento para el control de las materias primas e insumos no se tiene los criterios de aceptación, liberación, retención y rechazo claros y completos para las materias primas e insumos. Los registros de control de calidad para la leche están desactualizados y contempla todas las variables de las pruebas de plataforma. No se tiene registros de control de calidad para la sal, acido citrico, cloruro de calcio y material de envase. No se tiene fichas técnicas de la leche cruda, acido citrico, cloruro de calcio y sal.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	ar	10		Se evidencia que el flujo de proceso, personal y materiales no es secuencial, el ingreso del personal y materia primas-insumos, se realiza por el mismo sitio. La materia prima - insumos (material de envase) debe cruzar por las áreas productivas hasta llegar a su sitio de almacenamiento. La ubicación de lavamanos, se encuentra despues de la entrada a las áreas productivas en un sector medio de estas áreas. No existe clara separación fisica entre las áreas productivas (sala de proceso, cuarto frío, tajado, envasado y sellado) y entre las áreas que compone la planta (área de lavado y desinfección). El área de envasado no está aislada física y tecnicamente de las otras áreas incumpliendo lo establecido en el artículo 108 de la Res. 2310 de 1986. La ubicación del vestier y servicio sanitario permite al operario trasnitar con uniforme de trabajo en el medio exterior.
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	ar	10		Se evidencia que los registros de control de temperatura en el almacenamiento de producto terminado están desactualizados. No cuentas conregistros de control de temperaturas de ambiente durante las actividades de tajado y envasado del producto. No cuenta con un procedimiento documentado para el control físico, químicos, microbiológicos y organoléptico donde incluya todas las variables del proceso con sus límites de control en las etapas criticas del proceso.
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	ar	5		Se evidencia que no se llevan registros de control de temperaturas de ambiente durante las actividades de tajado y envasado del producto. La puerta de acceso a las áreas productivas tiene comunicación directa con el medio exterior. El área de envasado no está aislada física y tecnicamente de las otras áreas incumpliendo lo establecido en el artículo 108 de la Res. 2310 de 1986.
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		Se evidencia que el área de envasado no esta totalmente separada de manera física de las otras de producción. No cuenta con registros de control para el material de envase. No cuenta con analisis migración global y especifica del material de envase, ni el concepto sanitario del establecimiento proveedor del envase por parte de la autoridad sanitaria.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		Se evidencia que no cuenta con los servicios de personal profesional y/o técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad. No cuenta con procedimiento desarrolado e implementado para atención de peticiones, quejas y reclamos, de igual manera los registros de control y/o seguimiento. No cuenta con procedimiento documentado e implementado para las acciones correctivas de cada uno de los procesos, ni sus respectivos seguimientos.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					10,00

No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		Se evidencia que dentro del programa de muestreo, no esta ajustado los criterios microbiologicos contemplados en la Resolucion 1407 del 2022, no cuenta con cronograma de muestreo para el año 2025, no se tiene descrito las acciones correctivas en cuanto a resultados no conformes. No se tiene los analisis de laboratorio por parte del laboratorio externo: 1. Fisicoquimicos y microbiologicos del producto terminado; 2. Fisicoquimicos y microbiologicos completos del agua potable; 3. Microbiologicos de ambiente y superficies.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5		Se evidencia que no cuenta con estudios de vida útil de los productos terminados.

Powered by CamScanner

6.4	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		Se evidencia que el cuarto frío destinado al almacenamiento de producto terminado, presenta almacenamiento de producto en proceso (queso en bloque y queso tajado en bandejas sin envase), pulpas de frutas en bolsas, crema de leche en recipientes. En algunos sectores de las paredes y el difusor del cuarto frío, presenta corrosión. Los registros de temperatura de almacenamiento de producto terminado están desactualizados.
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	N.A.	15		En el momento de la visita no se observó almacenamiento de producto terminado.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Se evidencia un sistema de trazabilidad pero este no permite hacer el seguimiento en algunos controles en las diferentes etapas de proceso. Presenta un programa de recall, no obstante, no se tiene descrito de manera especifica y clara cuales son los riesgos para la clase I, II y III, así como la estrategia de retiro. Por otro lado, no se tiene establecido la frecuencia de simulacro para desafiar el sistema implementado. No cuenta con registros de devoluciones.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	ar	7,5		Se evidencia que el establecimiento no dispone de un procedimiento documentado para la inspección y verificación de las condiciones de transporte. Presenta registros de conifcones de higiene del vehiculo pero no existe registros de control de temperatura de recibo y transporte del producto terminado, ni registros de inspección de la leyenda de Transporte de Alimentos.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					8,63
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					**60,43**

Powered by CamScanner

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	PITALITO / HUILA	Fecha	2025-04-10

DATOS GENERALES

Razón social	MARTHA YUDY CUELLAR YAGÜE PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO LACTEOS DOREMA
Dirección	TR 20 No 13-03 FI PEKIN

RESULTADOS

Subcategoria	Puntaje	Subcategoria	Puntaje		
Subcategoria	60,43	Subcategoria	-	Número de subcategorias evaluadas	1
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	60,43
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones	(a)	Aceptable	(ar)	Aceptable con requerimientos	(i)	Inaceptable	(IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoria 1.1-1.2-1.3-1.4-1.5-1.6-1.7-2.1-2.2-2.3-2.4-3.3-3.4-4.1-5.1-5.2-5.3-5.4-5 5-5.6-6.1-6.2-6.3-6.5-6.6; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 De 2006, Resolución 1804 De 1989, Resolución 2310 De 1986, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	NINGUNA
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NINGUNA
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7304-372-25. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado segundo trimestre
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	NINGUNA

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: DIEGO ALEXANDER LANCHEROS CARRERA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO3

Firma:
Nombre: DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO3

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: MARTHA YUDY CUELLAR YAGUE
Cargo: PROPIETARIA
Documento: CC 36.281.184

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Powered by CamScanner