FICHA	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO QUESO CAMPESINO Página 1 de 4

Unidad Estratégica	Láctea y Bebidas	Macroproceso	Diseño y Desarrollo	Área Organizacional que genera	Investigación y Desarrollo	Área Organizacional donde aplica	Todos	Sede	Planta Lácteos - San Pedro

Elaboró	Revisó	Aprobó	Fecha de Emisión	Fecha Última Revisión
Esp. Gerson A. Patiño C. Coord. Investigación y Desarrollo	Ing. Juliana Velásquez A. Coord. Empaques Ing. Ricardo A. Sierra Coord. Control Calidad Lácteos San Pedro	Adm. Carlos González Director División Comercial	oct-06	2017. 12. 27
			Versión	4
			Código	1522

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	QUESO FRESCO, SEMIDURO, GRASO. QUESO CAMPESINO.
CLAIMS	No aplica.
No. DE REGISTRO	*RSA-004757-2017* RSIAA02M23997. *(Autorizado sólo para el agotamiento de empaques, debido a la renovación y cambio de registro Sanitario).*
MARCA	COLANTA®, MONTEFRÍO®.
DEFINICIÓN	Producto pasteurizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo.
COMPOSICIÓN	Ingredientes: Leche entera *pasteurizada.* Cloruro de sodio. Cultivo láctico. Estabilizante (cloruro de calcio) *Máx. 0,02%*. Cuajo.
COMPONENTES ALERGÉNICOS	*Contiene leche.*
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Elaborado con leche entera pasteurizada y adicionado con cloruro de sodio, cultivo y cuajo.

DOCUMENTO ORIGINAL

Powered by CamScanner

Sabe Más	**FICHA**	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO** **QUESO CAMPESINO**

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aroma: Lácteo, característico del producto.
Sabor: Salado, característico del producto.
Color: Blanco.
Aspecto: Consistencia firme, con pocos ojos, flexible.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa en extracto seco, en % m/m	45,0	59,9
Humedad, en %m/m	40,1	55,0

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	n	m	M	C
NMP de coliformes fecales /g	3	<100	—	0
Mohos y Levaduras/g	3	100	500	1
Estafilococos coagulasa positiva/g	3	1.000	3.000	1
Salmonella/25g	3	0	—	0

Convenciones

NMP: Número más probable.
n: Número de muestras.
m: Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M: Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.
C: Número de muestras permitidas con resultados entre m y M.
<: Léase menor de.
Nota: Cuando se utilice la técnica TEMPO, informaran los resultados en UFC/g ó ml.

DOCUMENTO ORIGINAL

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

Análisis de rutina para la leche a procesar: antibióticos, residuos de drogas y medicamentos, con resultados negativos.

Análisis especiales para la leche a procesar, realizados en laboratorio externo con frecuencia semestral:

Metales pesados (Plomo), ppm	*<0,02*
Aflatoxinas M1, ppb	*<0,5*
Pesticidas: Organofosforados, Organoclorados, Carbamatos y Piretroides	*De acuerdo a la resolución 2906/2007.*

Powered by CamScanner

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES	125 g, 250 g, 300 g, 500 g, 1000 g, 2000 g, 2500 g, *8 kg*, 10 kg. *Peso variable con variaciones desde 1 g hasta 15000 g, en incrementos de 1 g.*
TIPOS DE EMPAQUE	Película laminada *alta* barrera a gases, humedad y aromas, cuenta con el diseño gráfico correspondiente impreso en la película superior, o con etiqueta adhesiva en polipropileno con adhesivo de alta seguridad. Bolsa trilaminada co-extruida, con barrera a gases, humedad y aromas; impresa, o no impresa con etiqueta, las cuales incluyen diseño y rotulado.
EMBALAJE	125 g: Canastillas de 102 unidades 250 g: Canastillas de 36 unidades. 300 g: Canastillas de 30 unidades. 500 g: Canastillas de 26 unidades. 1000 g: Canastillas de 10 unidades. 2000 g: Canastillas de 6 unidades. 2500 g: Canastillas de 5 unidades. *8 kg* y 10 kg: Canastillas de 2 unidades.
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	En cuartos fríos a una temperatura de 2 °C a 6 °C. Disponga el producto en canastillas plásticas separadas de las paredes y del piso del cuarto frío, mínimo 60 cm y 15 cm respectivamente.
DISTRIBUCIÓN	En vehículos *refrigerados* que no ocasionen riesgos de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y que protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.
SEGURIDAD	Libre de sustancias inhibidoras, tóxicas, adulterantes y residuos de drogas o medicamentos, en niveles superiores a los límites máximos permisibles determinados por la autoridad sanitaria.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	El producto tiene una duración sanitaria de 35 días. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Tabla 1. Porción 30 g

Información Nutricional

Tamaño por porción: 1 tajada (30 g)

Porciones por empaque:

Cantidad por porción	
Calorías 100	**Calorías de Grasa 70**
	Valor Diario*
Grasa Total 8 g	**12%**
Grasa Saturada 5 g	**25%**
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 25 mg	**8%**
Sodio 115 mg	**5%**
Carbohidrato Total < 1 g	**0%**
Fibra Dietaria 0 g	**0%**
Azúcares 0 g	
Proteína 6 g	**12%**
Vitamina A 6%	Vitamina C 0%
Calcio 20%	Hierro 0 %

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Para acompañar con arepa, pan, galletas, bocadillo, arequipe y/o brevas. Utilizado en la preparación de buñuelos, almojábanas, tortas, ensaladas, sándwich, pasabocas.
PLANTA PROCESADORA	Planta Procesadora San Pedro, *Cr 49 Nro. 40 - 86*, San Pedro de los Milagros, Antioquia.

Colanta DOCUMENTO ORIGINAL

Powered by CamScanner

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Resolución 05109 de 2005.	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Resolución 2310 de 1989.	Ministerio de Salud.	feb-86	Por la cual se reglamenta parcialmente el Titulo V de la ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.
Resolución 01804 de 1989.	Ministerio de Salud.	feb-89	Por la cual se modifica la resolución 2310 de 1986 (24 de febrero) que reglamenta parcialmente el titulo V de la Ley 09 de 1979.
Resolución 333 de 2011.	Ministerio de la Protección Social.	feb-11	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
Decreto 3075 de 1997.	Ministerio de la Protección Social.	dic-97	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 2674 de 2013.	Ministerio de salud y protección social.	jul-13	
Resolución 4506 de 2013.	*Ministerio de salud y protección social.*	*oct-13*	*Por el cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.*
Resolución 0683 de 2012.	*Ministerio de salud y protección social.*	*mar-12*	*Por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo.*
Resolución 4143 de 2012.	*Ministerio de salud y protección social.*	*dic-12*	*Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.*

DOCUMENTO ORIGINAL

Powered by CamScanner

COOPERATIVA COLANTA

División Técnica
Departamento de Control Calidad

CERTIFICADO DE CALIDAD

QUESO FRESCO

Fecha de informe sábado, 23 de julio de 2022
Laboratorio y/o planta Lácteos San Pedro
Destino Ventas
Presentación 2000g
No. Lote 1972022000
Fecha de análisis sábado, 16 de julio de 2022
Fecha empaque sábado, 16 de julio de 2022
Fecha vencimiento viernes, 19 de agosto de 2022

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

PARÁMETRO	REQUISITO	RESULTADO
Temperatura de conservación (°C)	2 - 6	5,0
Materia grasa en extracto seco (% m/m)	Mínimo 45,0	55,40
Humedad (% m/m)	Máximo 55,0	51,48

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	REQUISITO	RESULTADO
Recuento de *Escherichia coli* (ufc/g)	<100	<10
Recuento de Mohos y levaduras (ufc/g)	Máximo 500	<10
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva (ufc/g)	Máximo 1000	<10
Investigación *Listeria monocytogenes* en 25g	Ausencia	Ausencia

OBSERVACIONES

*** N.A:** No aplica para este producto
Sensorial: Cumple especificaciones de aspecto, color, olor y sabor.

REVISADO

Supervisor Control Calidad

Carrera 49 # 40 - 86 Barrio Miraflores
San Pedro de los Milagros - Antioquia
www.colanta.com.co

Powered by CamScanner

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20218611	Nombre producto	KUMIS ENTERO CON DULCE; KUMIS ENTERO CON DULCE, CON GALLETAS DE VAINILLA CON TROZOS DE CHOCOLATE (NOMBRE FANTASÍA: KUMIS CON GALLETAS CON TROCITOS SABOR A CHOCOLATE).				
Registro Sanitario	RSA-0016685-2021	Vencimiento	2026/12/15	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,8909044786						
Marcas	COLANTA®, MONTEFRIO®.						

Datos de Interes

Tratamiento	null

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Bolsa: 1000 g, 220 g, 200 g, 150 g, 120 g, 110 g, 100 g, 1000 ml, 250 ml, 225 ml. 220 ml, 200 ml, 175 ml, 150 ml, 125 ml, 100 ml.Garrafa: 4000 g, 1750 g, 1000 g, 750 g, 4000 ml, 1750 ml, 1000 ml, 750 ml.
Vaso: 220 g, 200 g, 150 g, 110 g, 100 g, 220 ml, 200 ml, 150 ml, 110 ml, 100 ml.Botella: 220 g, 200 g, 180 g, 175 g, 150 g, 110 g, 100 g, 220 ml, 200ml, 180 ml, 175 ml, 150 ml, 110 ml, 100 ml.
Paquete x 6 bolsas (150 g, 200 g, 150 ml, 200 ml).Paquete x 3 bolsas (1000 g, 1000 ml).Volumen variable con variaciones de 5 ml, desde 5 ml hasta 10 l.
Peso variable con variaciones de 5 g, desde 5 g hasta 10 kg.
Vaso: 220 g, 200 g, 150 g, 110 g, 100 g, 220 ml, 200 ml, 150 ml, 110 ml, 100 ml.
Volumen variable con variaciones de 5 ml, desde 5 ml hasta 10 L.
Peso variable con variaciones de 5 g, desde 5 g hasta 10 kg.
Sobrecopa: 10 g, 11 g, 12 g, 13 g, 14 g, 15 g, 16 g, 17 g, 18 g, 19 g, 20 g, 21 g, 22 g, 23 g, 24 g, 25 g, 30 g, 35 g, 40 g.Sobre Copa: De 10 g a 40 g en incrementos de 1 gramo.

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Consecutivo	8909044786	COOPERATIVA COLANTA, COOPERATIVA MONTEFRIO - PLANTA LACTEOS SAN PEDRO DE LOS MILAGROS Y LABORATORIO DE CALIDAD DE LECHE	Carrera 49 No. 40-86 SAN PEDRO DE LOS MILAGROS - ANTIOQUIA"	COLOMBIA	ANTIOQUIA	SAN PEDRO	mariavictoriaussa@arunaasesores.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	8909044786	COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO	CALLE 74 N° 64 A -51	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	carolinaquintero@arunasesores.com

Imprimir << Atras

Powered by CamScanner

PRIMORIS
YOUR RELIABILITY IN FOOD ANALYSIS
COLOMBIA

Certificado de análisis
22/011490

Cooperativa Colanta - San Pedro
Raul Ferney García V.
Calle 74 No. 64 A – 51, Medellín - Antioquia
MEDELLÍN
Colombia

Información proporcionada por el cliente:

Tipo de muestra: **Leche - bovino**
Referencia: **Leche Cruda Segeregada,Ref: Marca: Colanta, Id Muestra: Silo 14**

Numéro Lot:

Productor:		Fecha de muestreo:	
Origen:		Muestreo por:	
Destino:		Lugar de muestreo:	
Secuencia:		Tratamiento:	
Orden de compra:		Brix/Factor de concentración:	
Marca:		Información de destino	

Información de muestra y reporte:

Fecha de confirmacion:	**27/05/2022**	Sello:	**Empacada**
Fecha 1er reporte:	**03/06/2022**	Estado al recibir:	**en buen estado**
		Peso (g):	**498,1**
Período de análisis:	**27/05/2022 - 03/06/2022**	Número de unidades:	
Control:	**No determinado**	Embalaje:	
Límites:	**Colombia LM**	Transportado por:	**Correo**

EN-ISO17025
BELAC
057 - TEST

YOUR RELIABILITY IN FOOD ANALYSIS
SUPPORT SPEED ANALYSIS KNOWLEDGE

Powered by CamScanner

Muestra homogeneizada

GMS_01_B - GC-MSMS - accredited — Terminado ☑

Sustancia	Acr.	Resultado	Límites Colombia LM	Unidad	U
fipronil (suma de fipronil y el metabolito sulfona [MB46136] expresada como fipronil) [fipronil-sulfona(0.0079 * 0.9650)] + [fipronil(0.0000 * 1.0000)]	A	0,0076	0,02	mg/kg (Resolución 2906/07)	(b)

Otros no detectables (< LC)

LMS_01_B - LC-MSMS - accredited — Terminado ☑

Sin analito(s) >= LC

M.Sc. Diana Carolina Botia Gil

Head of laboratory



Powered by CamScanner

Sustancias analizadas (incluido Limite de Comunicación LC)

GMS - GC-MSMS - accredited

Sustancia & Acr.	L.C.	Sustancia & Acr.	L.C.	Sustancia & Acr.	L.C.	Sustancia & Acr.	L.C.
1,4-dimetilnaftaleno	0,01 mg/kg	2-fenilfenol (suma de 2-fenilfenol y sus conjugados expresados como 2-fenilfenol) (A)	0,05 mg/kg	Acetocloro (A)	0,01 mg/kg	Aclonifén (A)	0,01 mg/kg
acrinatrina (A)	0,01 mg/kg	Alacloro (A)	0,01 mg/kg	Aldrín y Dieldrín (suma de aldrín y dieldrín calculada en forma de dieldrín) (A)	0,01 mg/kg	antraquinona (A)	0,01 mg/kg
Benalaxil con inclusión de otras mezclas de isómeros constituyentes como el benalaxil-M (suma de isómeros) (A)	0,01 mg/kg	benfluralina (A)	0,01 mg/kg	Bifenazato (suma de bifenazato y bifenazato-diazeno expresada en bifenazato) (A)	0,01 mg/kg	bifenilo (A)	0,05 mg/kg
bifenox (A)	0,01 mg/kg	bifentrina (suma de isómeros) (A)	0,01 mg/kg	bixafeno (A)	0,01 mg/kg	bromofós-etilo (A)	0,01 mg/kg
bromofós-metilo (A)	0,01 mg/kg	bromopropilato (A)	0,01 mg/kg	butaclor (A)	0,01 mg/kg	butafenacil (A)	0,01 mg/kg
butilato (A)	0,01 mg/kg	butralina (A)	0,01 mg/kg	cadusafos (A)	0,01 mg/kg	carbofenotion (A)	0,01 mg/kg
cicloato (A)	0,01 mg/kg	ciflufenamida: suma de la ciflufenamida (isómero Z) y su isómero E (A)	0,01 mg/kg	ciflutrin, incluidas Otros mezclas de isómeros constituyentes (suma de isómeros) (A)	0,01 mg/kg	cihalofop-butilo (A)	0,01 mg/kg
cipermetrina, incluidas otros mezclas de isómeros constituyentes (suma de isómeros) (A)	0,01 mg/kg	clordano (suma de cis- y trans-clordano) (A)	0,01 mg/kg	clorfenapir (A)	0,01 mg/kg	clormefos (A)	0,01 mg/kg
clorobencilato (A)	0,01 mg/kg	clorobenside (A)	0,01 mg/kg	clorofensón (A)	0,01 mg/kg	cloroneb (A)	0,01 mg/kg
clorotalonil (A)	0,01 mg/kg	clorpirifos (A)	0,01 mg/kg	clorpirifós-metilo (A)	0,01 mg/kg	clorprofam (A)	0,01 mg/kg
clortal dimetil (A)	0,01 mg/kg	clozolinato (A)	0,01 mg/kg	cumafós (A)	0,01 mg/kg	DBCP (A)	0,01 mg/kg
DDD (o,p'-) (A)	0,01 mg/kg	DDE (op') (A)	0,01 mg/kg	DDT (suma de p,p´-DDT, o,p´-DDT, p,p´-DDE y p,p´-TDE (DDD) expresados en DDT) (A)	0,01 mg/kg	DEET (N,N-Dietil-meta-toluamida) (A)	0,01 mg/kg
deltametrin (cis-deltametrin) (A)	0,01 mg/kg	desmetrin (A)	0,01 mg/kg	diazinón (A)	0,01 mg/kg	diclobenilo (A)	0,01 mg/kg
diclofention (A)	0,01 mg/kg	diclofluanida (A)	0,01 mg/kg	diclofop (suma de diclofop-metil y ácido de diclofop expresada como diclofop-metil) (A)	0,01 mg/kg	diclorán (A)	0,01 mg/kg
diclormid (A)	0,01 mg/kg	diclorvos (A)	0,01 mg/kg	dicofol (suma de isómeros p, p´ y o, p´) (A)	0,01 mg/kg	dietofencarb (A)	0,01 mg/kg
difenamida (A)	0,01 mg/kg	difenilamina (A)	0,05 mg/kg	dimetacloro (A)	0,01 mg/kg	ditalimfos (A)	0,01 mg/kg
endosulfan (suma de isómeros alfa y beta y sulfato de endosulfán, expresado como endosulfán) (A)	0,01 mg/kg	endrin (A)	0,01 mg/kg	EPN (A)	0,01 mg/kg	EPTC (dipropiltiocarbamato de etilo) (A)	0,01 mg/kg
espirodiclofeno (A)	0,01 mg/kg	espiromesifeno (A)	0,01 mg/kg	etalfluralina (A)	0,01 mg/kg	etion (A)	0,01 mg/kg
etofenprox (A)	0,01 mg/kg	etofumesato (suma del etofumesato, el 2-ceto-etofumesato, el 2-ceto-etofumesato de anillo abierto y el correspondiente conjugado, expresada en etofume (A)	0,01 mg/kg	etoprofos (A)	0,01 mg/kg	etridiazol (A)	0,01 mg/kg
etrimfos (A)	0,01 mg/kg	famoxadona (A)	0,01 mg/kg	fenclorfos (suma de fenclorfos y fenclorfos oxon expresada en fenclorfos (A)	0,01 mg/kg	fenitrotión (A)	0,01 mg/kg
Fenotrina (fenotrina, incluidas otras mezclas de isómeros constituyentes (suma de isómeros)) (A)	0,01 mg/kg	fenpropatrin (A)	0,01 mg/kg	fenpropimorfo (suma de isómeros) (A)	0,01 mg/kg	fenson (A)	0,01 mg/kg
fenvalerato (cualquier proporción de isómeros constituyentes (RR, SS, RS y SR) incluido el esfenvalerato) (A)	0,01 mg/kg	fipronil (suma de fipronil y el metabolito sulfona [MB46136] expresada como fipronil) (A)	0,005 mg/kg	fipronil-desulfinil (A)	0,01 mg/kg	flucitrinato (flucitrinato, incluidas otras mezclas de isómeros constituyentes (suma de isómeros)) (A)	0,01 mg/kg

Powered by CamScanner

GMS - GC-MSMS - accredited

Sustancia & Acr.	L.C.	Sustancia & Acr.	L.C.	Sustancia & Acr.	L.C.	Sustancia & Acr.	L.C.
fludioxonilo (A)	0,01 mg/kg	flumetralina (A)	0,01 mg/kg	flumioxazina (A)	0,01 mg/kg	fluvalinato (suma de los isómeros) resultante del uso de tau-fluvalinato (F) (A)	0,01 mg/kg
forato (A)	0,01 mg/kg	formotión (A)	0,01 mg/kg	fosalón (A)	0,01 mg/kg	fosmet (fosmet y fosmet oxon expresados como fosmet) (A)	0,01 mg/kg
furalaxil (A)	0,01 mg/kg	Heptacloro (suma del heptacloro y del heptaclor-epóxido, expresados en heptacloro) (A)	0,01 mg/kg	heptenofos (A)	0,01 mg/kg	hexaclorobenceno (A)	0,01 mg/kg
hexaclorociclohexano (HCH), isómero alfa (A)	0,01 mg/kg	hexaclorociclohexano (HCH), isómero beta (A)	0,01 mg/kg	hexaclorociclohexano (HCH), isómero delta (A)	0,01 mg/kg	iodofenfos (A)	0,01 mg/kg
ipconazol (A)	0,01 mg/kg	isocarbofos (A)	0,01 mg/kg	isofenfos-etil (A)	0,01 mg/kg	isofenfos-metil (A)	0,01 mg/kg
isoprocarb (A)	0,01 mg/kg	isopropalin (A)	0,01 mg/kg	Lambda-cihalotrina, incluido gamma cihalotrina (A)	0,01 mg/kg	lindano (isómero gamma de hexaclorociclohexano (HCH) (A)	0,01 mg/kg
Malatión (suma de malatión y malaoxón expresada en malatión) (A)	0,01 mg/kg	mecarbam (A)	0,01 mg/kg	mepronilo (A)	0,01 mg/kg	metacrifós (A)	0,01 mg/kg
metidatión (A)	0,01 mg/kg	metopreno (A)	0,02 mg/kg	metoxicloro (A)	0,01 mg/kg	metrafenona (A)	0,01 mg/kg
metribucina (A)	0,01 mg/kg	mevinfós (suma de isómeros E y Z) (A)	0,01 mg/kg	mirex (A)	0,01 mg/kg	nitrofeno (A)	0,01 mg/kg
oxadiazón (A)	0,01 mg/kg	oxiclordano (A)	0,01 mg/kg	oxifluorfén (A)	0,01 mg/kg	paratión (A)	0,01 mg/kg
Paratión-metilo (suma de paratión-metilo y paraoxón-metilo expresada como paratión-metilo) (A)	0,01 mg/kg	pebulato (A)	0,01 mg/kg	pendimetalina (A)	0,01 mg/kg	pentacloroanisol (A)	0,01 mg/kg
pentiopirad (A)	0,01 mg/kg	permetrin (suma de isómeros) (A)	0,01 mg/kg	piperonil butoxido (A)	0,01 mg/kg	pirazofos (A)	0,01 mg/kg
piridabén (A)	0,01 mg/kg	pirimifos-etilo (A)	0,01 mg/kg	pirimifos-metil (A)	0,01 mg/kg	piriofenona (A)	0,01 mg/kg
piriproxifén (A)	0,01 mg/kg	pretilaclor (A)	0,01 mg/kg	procimidona (A)	0,01 mg/kg	profluralin (A)	0,01 mg/kg
prometrin (A)	0,01 mg/kg	propargita (A)	0,01 mg/kg	protiofos (A)	0,01 mg/kg	quinalfós (A)	0,01 mg/kg
quinometionato (A)	0,01 mg/kg	quinoxifeno (A)	0,01 mg/kg	quintozena (suma de quintozena y pentacloranilina expresada en quintozena) (A)	0,01 mg/kg	silafluofen (A)	0,01 mg/kg
siltiofam (A)	0,01 mg/kg	sulfotep (A)	0,01 mg/kg	sulprofos (A)	0,01 mg/kg	Suma de captan y THPI, expresada como captan (A)	0,01 mg/kg
tecnaceno (A)	0,01 mg/kg	teflutrina (A)	0,01 mg/kg	terbacil (A)	0,01 mg/kg	terbutilacina (A)	0,01 mg/kg
terbutrina (A)	0,01 mg/kg	tetraclorvinfos (A)	0,01 mg/kg	tetradifón (A)	0,01 mg/kg	tolclofos metil (A)	0,01 mg/kg
tolfenpirad (A)	0,01 mg/kg	Tolilfluanida (suma de tolilfluanida y dimetilaminosulfotoluidida expresada como tolilfluanida) (F) (R) (A)	0,01 mg/kg	transflutrina (A)	0,01 mg/kg	trialato (A)	0,01 mg/kg
trifluralina (A)	0,01 mg/kg	vinclozolina (A)	0,01 mg/kg				

LMS - LC-MSMS - accredited

Sustancia & Acr.	L.C.	Sustancia & Acr.	L.C.	Sustancia & Acr.	L.C.	Sustancia & Acr.	L.C.
1-naftilacetamida (A)	0,01 mg/kg	6-benciladenina (A)	0,01 mg/kg	Abamectina (suma de avermectina B1a, avermectina B1b e isómero delta-8,9 de avermectina B1a, expresada como avermectina B1a) (A)	0,01 mg/kg	Acefato (A)	0,01 mg/kg
acetamiprid (A)	0,01 mg/kg	Acibenzolar-S-metilo (suma de acibenzolar-S-metilo y ácido de acibenzolar [libre y conjugado], expresada en forma de acibenzolar-S-metilo) (A)	0,01 mg/kg	Aldicarb (suma de aldicarb, su sulfóxido y su sulfona expresados como aldicarb) (A)	0,01 mg/kg	aletrina (A)	0,01 mg/kg
ametoctradina (A)	0,01 mg/kg	ametrina (A)	0,01 mg/kg	amidosulfurón (A)	0,01 mg/kg	amisulbrom (A)	0,01 mg/kg
asulam (A)	0,01 mg/kg	atrazina (A)	0,01 mg/kg	azadirachtin (A)	0,01 mg/kg	azimsulfurón (A)	0,01 mg/kg

Powered by CamScanner

LMS - LC-MSMS - accredited

Sustancia & Acr.	L.C.	Sustancia & Acr.	L.C.	Sustancia & Acr.	L.C.	Sustancia & Acr.	L.C.
azinfós-etilo (A)	0,01 mg/kg	azinfós-metilo (A)	0,01 mg/kg	azoxistrobina (A)	0,01 mg/kg	beflubutamida (A)	0,01 mg/kg
bendiocarb (A)	0,01 mg/kg	bensulfuron metil (A)	0,01 mg/kg	bentiavalicarbo-isopropilo (A)	0,01 mg/kg	benzoato de emamectina B1a, expresado como emamectina (A)	0,01 mg/kg
benzoato de emamectina B1b (A)	0,01 mg/kg	benzovindiflupyr (A)	0,01 mg/kg	bispiribac-sodio (A)	0,01 mg/kg	bitertanol (suma de isómeros) (A)	0,01 mg/kg
boscalida (A)	0,01 mg/kg	bromacil (A)	0,01 mg/kg	bromuconazol (suma de diasteroisómeros) (A)	0,01 mg/kg	bupirimato (A)	0,01 mg/kg
buprofecina (A)	0,01 mg/kg	carbaril (A)	0,01 mg/kg	carbendazina y Benomilo (suma de benomilo y carbendazina, expresada como carbenzadina) (A)	0,01 mg/kg	carbetamida (suma de carbetamida y su isómero S) (A)	0,01 mg/kg
carbofurano (suma de carbofurano (incluido el generado a partir de carbosulfán, benfuracarb o furatiocarb) y 3-hidroxi-carbofurano expresada en carbof (A)	0,005 mg/kg	carbosulfan (A)	0,01 mg/kg	carboxina (A)	0,01 mg/kg	carfentrazona-etilo (determinada como carfentrazona y expresada como carfentrazona-etilo) (A)	0,01 mg/kg
Ciantraniliprol (A)	0,01 mg/kg	ciazofamida (A)	0,01 mg/kg	cicloxidim (A)	0,01 mg/kg	ciflumetofeno (A)	0,01 mg/kg
cimiazol (A)	0,01 mg/kg	cimoxanilo (A)	0,01 mg/kg	ciproconazol (A)	0,01 mg/kg	ciprodinilo (A)	0,01 mg/kg
cletodim (suma de setoxidim y cletodim, incluidos los productos de degradación, calculada como setoxidim) (A)	0,01 mg/kg	clodinafop-propargyl (A)	0,01 mg/kg	clofentezina (A)	0,01 mg/kg	clomazona (A)	0,01 mg/kg
clorantraniliprole (DPX E-2Y45) (A)	0,01 mg/kg	clorbromuron (A)	0,01 mg/kg	clorfenvinfós (A)	0,01 mg/kg	clorfluazuron (A)	0,01 mg/kg
cloridazona (A)	0,01 mg/kg	clorotolurón (A)	0,01 mg/kg	cloroxurón (A)	0,01 mg/kg	clorsulfurón (A)	0,01 mg/kg
clotianidina (A)	0,01 mg/kg	cresoxim-metilo (A)	0,01 mg/kg	dazomet (metil-isotiocianato resultante del uso de dazomet y metam) (A)	0,01 mg/kg	demetón-s-metilo (A)	0,01 mg/kg
diafentiuron (A)	0,01 mg/kg	dicrotofós (A)	0,01 mg/kg	difenoconazol (A)	0,01 mg/kg	diflubenzurón (A)	0,01 mg/kg
diflufenicán (A)	0,01 mg/kg	dimefox (A)	0,01 mg/kg	dimetenamida con inclusión de otras mezclas de isómeros constituyentes, incluida la dimetenamida-P (suma de isómeros) (A)	0,01 mg/kg	dimetoato (A)	0,01 mg/kg
dimetomorfo (suma de isómeros) (A)	0,01 mg/kg	dimoxistrobina (A)	0,01 mg/kg	diniconazol (suma de isómeros) (A)	0,01 mg/kg	dinotefuran (A)	0,01 mg/kg
disulfoton (suma de disulfoton, disulfotonsulfóxido y disulfotonsulfona, expresada como disulfoton) (A)	0,01 mg/kg	diurón (A)	0,01 mg/kg	dodemorf (A)	0,01 mg/kg	dodina (A)	0,01 mg/kg
epoxiconazol (A)	0,01 mg/kg	espinetoram (suma de espinetoram-J y espinetoram-L) (A)	0,01 mg/kg	espinosad (espinosad, suma de espinosina A y espinosina D) (A)	0,01 mg/kg	espiroxamina (suma de los isómeros) (A)	0,01 mg/kg
etametsulfurón-metilo (A)	0,01 mg/kg	etiofencarb (A)	0,01 mg/kg	etirimol (A)	0,01 mg/kg	etoxazol (A)	0,01 mg/kg
etoxisulfurón (A)	0,01 mg/kg	fenamidona (A)	0,01 mg/kg	fenamifos (suma de fenamifos, su sulfóxido y sulfona, expresada como fenamifos) (A)	0,01 mg/kg	fenarimol (A)	0,01 mg/kg
fenazaquina (A)	0,01 mg/kg	fenbuconazol (suma deenantiómeros constituyentes) (A)	0,01 mg/kg	fenhexamida (A)	0,01 mg/kg	fenmedifam (A)	0,01 mg/kg
fenobucarb (A)	0,01 mg/kg	fenoxaprop-P (A)	0,01 mg/kg	fenoxaprop-P-etilo (A)	0,01 mg/kg	fenoxicarb (A)	0,01 mg/kg
fenpirazamina (A)	0,01 mg/kg	fenpiroximato (A)	0,01 mg/kg	fenpropidina (suma de fenpropidina y sus sales, expresada como fenpropidina) (A)	0,01 mg/kg	fensulfotion (A)	0,01 mg/kg
fensulfotion-oxón (A)	0,01 mg/kg	fensulfotion-oxón-sulfona (A)	0,01 mg/kg	fensulfotion-sulfona (A)	0,01 mg/kg	fention (fention y su análogo oxigenado y sus sulfóxidos y sulfonas, expresados como fention) (A)	0,01 mg/kg
fentoato (A)	0,01 mg/kg	flazasulfurón (A)	0,01 mg/kg	flonicamid (A)	0,01 mg/kg	florasulam (A)	0,01 mg/kg
fluacifop-P-butil (fluacifop acido) (A)	0,01 mg/kg	fluacinam (A)	0,01 mg/kg	flubendiamida (A)	0,01 mg/kg	flufenacet (A)	0,01 mg/kg

Powered by CamScanner

LMS - LC-MSMS - accredited

Sustancia & Acr.	L.C.	Sustancia & Acr.	L.C.	Sustancia & Acr.	L.C.	Sustancia & Acr.	L.C.
flufenoxurón (A)	0,01 mg/kg	fluometurón (A)	0,01 mg/kg	fluopicolide (A)	0,01 mg/kg	fluopiram (A)	0,01 mg/kg
fluoxastrobina (A)	0,01 mg/kg	flupiradifurona (A)	0,01 mg/kg	flupirsulfurón-metilo (A)	0,01 mg/kg	fluquinconazol (A)	0,01 mg/kg
flurocloridona (A)	0,01 mg/kg	fluroxipir (A)	0,01 mg/kg	flurtamona (A)	0,01 mg/kg	flusilazol (A)	0,01 mg/kg
flutolanil (A)	0,01 mg/kg	flutriafol (A)	0,01 mg/kg	fluxapiroxad (A)	0,01 mg/kg	fonofos (A)	0,01 mg/kg
foramsulfurón (A)	0,01 mg/kg	forclorfenurón (A)	0,01 mg/kg	fosfamidón (A)	0,01 mg/kg	fostiazato (A)	0,01 mg/kg
foxim (A)	0,01 mg/kg	fuberidazol (A)	0,01 mg/kg	furatiocarb (A)	0,01 mg/kg	Halauxifen-methyl (sum of halauxifen-methyl and X11393729 (halauxifen), expressed as halauxifen-methyl) (A)	0,01 mg/kg
haloxifop incluido haloxifop-R (haloxifop-R-metilo y haloxifop-R, expresada como haloxifop-R) (A)	0,01 mg/kg	hexaconazol (A)	0,01 mg/kg	hexazinona (A)	0,01 mg/kg	hexitiazox (A)	0,01 mg/kg
imazalil (A)	0,01 mg/kg	imazamox (Suma de imazamox y sus sales, expresada como imazamox) (A)	0,01 mg/kg	imazapir (A)	0,01 mg/kg	imazaquina (A)	0,01 mg/kg
imazosulfurón (A)	0,01 mg/kg	imidacloprid (A)	0,01 mg/kg	indoxacarbo (suma de indoxacarbo y su enantiómero R) (A)	0,01 mg/kg	iodosulfuron-methyl (sum of iodosulfuron-methyl and its salts, expressed as iodosulfuron-methyl) (A)	0,01 mg/kg
iprobenfos (A)	0,01 mg/kg	iprodiona (A)	0,01 mg/kg	iprovalicarb (A)	0,01 mg/kg	isofetamid (A)	0,01 mg/kg
isopirazam (A)	0,01 mg/kg	isoprotiolano (A)	0,01 mg/kg	isoproturón (IPU) (A)	0,01 mg/kg	Isoxabén (A)	0,01 mg/kg
lenacilo (A)	0,01 mg/kg	linurón (A)	0,01 mg/kg	lufenurón (cualquier proporción de isómeros constituyentes) (A)	0,01 mg/kg	mandipropamid (A)	0,01 mg/kg
matrine (A)	0,01 mg/kg	mefentrifluconazole (A)	0,01 mg/kg	mepanipirima (A)	0,01 mg/kg	mesosulfurón metilo (A)	0,01 mg/kg
metabenztiazurón (A)	0,01 mg/kg	metaflumizona (suma de isómeros E y Z) (A)	0,01 mg/kg	Metalaxilo y metalaxilio-M (metalaxilo, con inclusión de otras mezclas de isómeros constituyentes como el metalaxilo-M [suma de isómeros]) (A)	0,01 mg/kg	metamidofós (A)	0,01 mg/kg
metamitrona (A)	0,01 mg/kg	metazacloro (A)	0,01 mg/kg	metconazol (suma de isómeros) (A)	0,01 mg/kg	metiocarb (suma de metiocarb y su sulfóxido y su sulfona, expresada como metiocarb) (A)	0,01 mg/kg
metobromuron (A)	0,01 mg/kg	metolacloro y S-metolacloro (metolacloro, incluidas otras mezclas de isómeros constituyentes como el S-metolacloro [suma de isómeros]) (A)	0,01 mg/kg	metomilo (A)	0,01 mg/kg	metosulam (A)	0,01 mg/kg
metoxifenozida (A)	0,01 mg/kg	metoxuron (A)	0,01 mg/kg	metsulfurón metilo (A)	0,01 mg/kg	miclobutanil (A)	0,01 mg/kg
molinato (A)	0,01 mg/kg	monocrotofós (A)	0,01 mg/kg	monolinurón (A)	0,01 mg/kg	napropamida (A)	0,01 mg/kg
nicosulfurón (A)	0,01 mg/kg	nitenpiram (A)	0,01 mg/kg	novalurón (A)	0,01 mg/kg	nuarimol (A)	0,01 mg/kg
ofurace (A)	0,01 mg/kg	ometoato (A)	0,01 mg/kg	oxadixilo (A)	0,01 mg/kg	oxamil (A)	0,01 mg/kg
oxathiapiprolin (A)	0,01 mg/kg	oxicarboxina (A)	0,01 mg/kg	oxidemetón-metilo (suma de oxidemetón-metilo y demetón-S-metilsulfona expresado como oxidemetón-metilo) (A)	0,01 mg/kg	paclobutrazol (A)	0,01 mg/kg
pencicurón (A)	0,01 mg/kg	penconazol (A)	0,01 mg/kg	penoxsulam (A)	0,01 mg/kg	petoxamida (A)	0,01 mg/kg
picolinafeno (A)	0,01 mg/kg	picoxistrobina (A)	0,01 mg/kg	pimetrozina (A)	0,01 mg/kg	pinoxaden (A)	0,01 mg/kg
piraclostrobina (A)	0,01 mg/kg	Piraflufeno-etilo (suma de piraflufeno-etilo y piraflufeno, expresada en forma de piraflufeno-etilo) (A)	0,01 mg/kg	piretrinas (suma de piretrina I,II y cinerin I,II) (A)	0,01 mg/kg	piridafention (A)	0,01 mg/kg
piridalilo (A)	0,01 mg/kg	Piridato (suma de piridato, su producto de hidrólisis CL 9673 (6-cloro-4-hidroxi-3-fenilpiridazina)) (A)	0,01 mg/kg	pirifenox (A)	0,01 mg/kg	pirimetanil (A)	0,01 mg/kg

Powered by CamScanner

LMS - LC-MSMS - accredited							
Sustancia & Acr.	L.C.	Sustancia & Acr.	L.C.	Sustancia & Acr.	L.C.	Sustancia & Acr.	L.C.
pirimicarb (A)	0,01 mg/kg	Procloraz (suma de procloraz y de sus metabolitos que contengan la fracción 2,4,6-triclorofenólica, expresados en procloraz) (A)	0,01 mg/kg	profam (A)	0,01 mg/kg	profenofós (A)	0,01 mg/kg
promecarb (A)	0,01 mg/kg	propamocarb (suma de propamocarb y de sus sales, expresada en propamocarb) (A)	0,01 mg/kg	propanil (A)	0,01 mg/kg	propazina (A)	0,01 mg/kg
propiconazol (suma de los isómeros) (A)	0,01 mg/kg	propizamida (A)	0,01 mg/kg	propoxur (A)	0,01 mg/kg	proquinazid (A)	0,01 mg/kg
prosulfocarb (A)	0,01 mg/kg	prosulfurón (A)	0,01 mg/kg	protioconazol: protioconazol-destio (suma de isómeros) (A)	0,01 mg/kg	quinclorac (A)	0,01 mg/kg
quinclorac (A)	0,01 mg/kg	quinoclamina (A)	0,01 mg/kg	Quizalofop (sum of quizalofop, quizalofop-ethyl and quizalofop-P-tefuryl) (A)	0,01 mg/kg	rimsulfurón (A)	0,01 mg/kg
rotenona (A)	0,01 mg/kg	simacina (A)	0,01 mg/kg	spirotetramat and spirotetramat-enol (sum of), expressed as spirotetramat (A)	0,01 mg/kg	sulfosulfurón (A)	0,01 mg/kg
sulfoxaflor (suma de isómeros) (A)	0,01 mg/kg	tebuconazol (A)	0,01 mg/kg	tebufenocida (A)	0,01 mg/kg	tebufenpirad (A)	0,01 mg/kg
temefos (A)	0,01 mg/kg	tepraloxidim (A)	0,01 mg/kg	terbufos (A)	0,01 mg/kg	terbufos-sulfon (A)	0,01 mg/kg
terbufos-sulfoxido (A)	0,01 mg/kg	tetraconazol (A)	0,01 mg/kg	tetrametrina (A)	0,01 mg/kg	tiabendazol (A)	0,01 mg/kg
tiacloprid (A)	0,01 mg/kg	tiametoxam (A)	0,01 mg/kg	tifensulfurón-metilo (A)	0,01 mg/kg	tiobencarb (4-clorobencil-metil-sulfona) (A)	0,01 mg/kg
tiodicarb (A)	0,01 mg/kg	tiofanato-metilo (A)	0,01 mg/kg	tionazina (A)	0,01 mg/kg	tralkoxydim (A)	0,01 mg/kg
triadimefón (A)	0,01 mg/kg	Triadimenol (cualquier proporción de isómeros constituyentes) (A)	0,01 mg/kg	triasulfurón (A)	0,01 mg/kg	triazofos (A)	0,01 mg/kg
triciclazol (A)	0,01 mg/kg	triclorfón (A)	0,01 mg/kg	tridemorfo (A)	0,01 mg/kg	trifloxistrobina (A)	0,01 mg/kg
triflumizol: triflumizol y el metabolito FM-6-1(N-(4-Cloro-2-trifluorometilfenil)-n-propoxiacetamidina), expresado como triflumizol (A)	0,01 mg/kg	triflumurón (A)	0,01 mg/kg	triforina (A)	0,01 mg/kg	Trinexapac (suma de trinexapac (ácido) y sus sales, expresada como trinexapac) (A)	0,01 mg/kg
triticonazol (A)	0,01 mg/kg	valifenalato (A)	0,01 mg/kg	vamidotion (A)	0,01 mg/kg	zoxamida (A)	0,01 mg/kg

Powered by CamScanner

Observaciones:
- Los resultados mencionados arriba cubren las muestras como las hemos recibido en el laboratorio.
- PRIMORIS no se hace responsable de la validez de los resultados en caso de que el cliente proporcione información que pueda afectar la validez de estos resultados
- Límites de comunicación de todos los compuestos por método están disponibles en la sección de clientes de www.primoris-lab.com.
- No se puede responsabilizar a PRIMORIS de errores eventuales en los límites legales mencionados. Estos se mencionan a titulo informativo y corresponden a los productos mencionados en la legislación vigente.
- (a): la tolerancia no es asignable, véase la legislación pertinente.
- (c): combinación tipo de muestra - plaguicida no permitida, véase la legislación pertinente
- (d): no requiere LMR
- Este certificado no puede ser reproducido, excepto en su forma completa, sin autorización por escrito de la dirección.
-El certificado ha sido producido electrónicamente y es válido sin firma manual. El nombre y la función del responsable de este documento ha sido suplido a base de un procedimiento login, seguro y personalizado. Una versión adicional firmada manualmente puede ser entregada contra pedido.
- los resultados de alimentación animal no se corrigen a un contenido de humedad del 12%
- Cuando se reportan trazas (hasta 1/3 del límite de reporte original), el valor reportado es semicuantitativo y no acreditado.

- U : la incertidumbre ampliada de medición U (multiplicando la incertidumbre de medición con factor 2 lo que produce un intervalo de fiabilidad del 95%) es expresada en % del resultado del análisis x. Leer resultados como x + - U.
- La incertidumbre de medición (MU) se menciona junto a cada compuesto encontrado.

- Para pesticidas, en el caso de (b), la incertidumbre de medición expandida predeterminada aplicada es del 50% como se menciona en el documento SANTE / 12682/2019

- Plaguicidas : para productos secos, concentrados o elaborados se debe tener en cuenta el factor de proceso antes de comparar con los limites legales.

- Este certificado se genera bajo la autoridad de Primoris Holding, Technologiepark 90, B-9052 Zwijnaarde - Gent, Bélgica. Los métodos acreditados (indicados en el certificado) se reportan bajo la acreditación de Primoris Holding (BELAC 057-TEST/ISO17025).

- A: compuesto bajo acreditación

Versiones de informe		
0	Original Report	Original Report

Powered by CamScanner

TECNIMICRO
Laboratorio de Análisis S.A.S.

REPORTE DE ANÁLISIS / ANALYSIS REPORT
Muestra/Sample #: FQM189172

Empresa / Company +	COOPERATIVA COLANTA	**Telef/Phone +**	4455555
Sede / Headquarters +	PRINCIPAL	Calle 74 # 64 A 51, Medellín	
Producto / Product +	LECHE CRUDA SEGREGADA		
Muestra / Sample +	Planta: San P.Lacteos; Lote: F.F 01/02/22 Silo 1		
Fecha de Recepción / Reception Date	2022-02-09	**Temp. Recepción / Temp. Reception**	3,0°C
Cantidad / Amount	300 mL		
Contenedor / Container	Frasco plástico con tapa/Plastic jar with lid		
Enviado por / Send by +	RAÚL FERNEY GARCÍA RAÚL FERNEY GARCÍA		
Aspecto / Aspect	Líquido homogéneo, libre de partículas extrañas / Homogeneous liquid free of foreign particles.		
Olor / Smell	Característico		
Color / Color	Blanco/White		

Resultados / Results

Análisis FísicoQuímico Physicochemical Analysis	Fecha Date	Unidad Unit	Resultado Result	Especificaciones Specifications**	Método Method
Plomo/Lead	2022-02-18	mg/kg	<0,002	Sin especificación.	Standard Methods 3120 A,B Ed 23. Modificado

(**) Según Norma / According to Standard: Sin Norma de Referencia
(*) Métodos acreditados/Methods Accredited: ONAC, Certificado/Certificate: 10-LAB-053 Fecha/Date: 2019-09-05 ISO/IEC 17025:2017
(+) Información suministrada por el cliente / Information supplied by the customer
NOTA: Este resultado corresponde, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el laboratorio./This result correspond only to the sample received and analyzed by the laboratory.

Conclusión / Conclusion

No aplica conclusión.

Fecha de Impresión/Printing date: lunes, 21 de febrero de 2022



Angela Yolima Perez Garcia
Química
Jefe Química
Fecha/Date: 2022-02-21

Informe firmado digitalmente / Digitally signed report
Este informe no puede ser reproducido total ni parcialmente sin autorización de Tecnimicro Laboratorio de Análisis S.A.S/ / This report can't be reproduced in whole or in part without Tecnimicro Laboratorio de Análisis's authorization.

FIN DEL INFORME / END OF REPORT

Powered by CamScanner

TECNIMICRO
Laboratorio de Análisis S.A.S.

REPORTE DE ANÁLISIS / ANALYSIS REPORT
Muestra/Sample #: FQM189173

Empresa / Company +	COOPERATIVA COLANTA	**Telef/Phone +**	4455555
Sede / Headquarters +	PRINCIPAL	Calle 74 # 64 A 51, Medellín	
Producto / Product +	LECHE CRUDA SEGREGADA		
Muestra / Sample +	Planta: San P.Lacteos; Lote: F.F 01/02/22 Silo 1		
Fecha de Recepción / Reception Date	2022-02-09	**Temp. Recepción / Temp. Reception**	3,0°C
Cantidad / Amount	300 mL		
Contenedor / Container	Frasco plástico con tapa/Plastic jar with lid		
Enviado por / Send by +	RAÚL FERNEY GARCÍA RAÚL FERNEY GARCÍA		
Aspecto / Aspect	Líquido homogéneo, libre de partículas extrañas / Homogeneous liquid free of foreign particles.		
Olor / Smell	Característico		
Color / Color	Blanco/White		

Resultados / Results

Análisis FísicoQuímico Physicochemical Analysis	Fecha Date	Unidad Unit	Resultado Result	Especificaciones Specifications**	Método Method
Arsénico/Arsenic	2022-02-18	mg/kg	<0,005	Sin especificación.	Standard Methods 3120 A,B Ed 23. Modificado

(**) Según Norma / According to Standard: Sin Norma de Referencia
(*) Métodos acreditados/Methods Accredited: ONAC, Certificado/Certificate: 10-LAB-053 Fecha/Date: 2019-09-05 ISO/IEC 17025:2017
(+) Información suministrada por el cliente / Information supplied by the customer
NOTA: Este resultado corresponde, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el laboratorio./This result correspond only to the sample received and analyzed by the laboratory.

Conclusión / Conclusion

No aplica conclusión.

Fecha de Impresión/Printing date: lunes, 21 de febrero de 2022

Angela Yolima Perez Garcia
Química
Jefe Química
Fecha/Date: 2022-02-21

Informe firmado digitalmente / Digitally signed report
Este informe no puede ser reproducido total ni parcialmente sin autorización de Tecnimicro Laboratorio de Análisis S.A.S/ / This report can't be reproduced in whole or in part without Tecnimicro Laboratorio de Análisis's authorization.

FIN DEL INFORME / END OF REPORT

Powered by CamScanner

Informe de resultados

Laboratorio de Calidad de Leche - Diagnóstico Veterinario
Cooperativa Colanta
Carrera 49 No. 40 - 86 San Pedro de los Milagros - Antioquia
Teléfono (574) 8687900 Ext. 6146 / Cel +57 3116205623

Colanta
Sabe más, Sabe a campo

Cliente: *San Pedro* **Informe número:** *S-21627-22*
Cédula/Código/NIT: *Planta 10* **Teléfono de contacto:** *3147922727* **Fecha de emisión:** *2022/07/19*
Fecha de recepción: *2022/07/04* **Adición de conservante:** *Si* **Cantidad de muestras:** *3*

Detección de Melamina

Fecha registro de resultado	Identificación de muestra	Melamina mg/kg ppm	Especificación*	Cumplimiento*	Codigo de trazabilidad
2022/07/19	Silo 01	0	<2.5mg/Kg (ppm)	Cumple	2683589
2022/07/19	Silo 02	0	<2.5mg/Kg (ppm)	Cumple	2683590
2022/07/19	Silo 03	0	<2.5mg/Kg (ppm)	Cumple	2683591

COMENTARIOS

- Ensayo realizado Detección de Melamina.
- Método Inmuno-absorción ligado a enzimas (ELISA) para detección de melamina.
- La especificación* y el estado de cumplimiento* es establecido según la resolución 4506:2013 el cual determina como nivel máximo 2,5 mg/kg (ppm).
- Muestra(s) de leche homogénea con color característico blanco o de acuerdo al conservante utilizado.
- Los resultados son relacionados únicamente con las muestras analizadas y tal como son recibidas en el laboratorio.
- Este informe de resultados no se debe reproducir sin la aprobación del laboratorio, excepto cuando se reproduce en su totalidad.
- Todos los resultados emitidos fueron analizados en las instalaciones del Laboratorio de Calidad de Leche-Diagnóstico veterinario
- El Laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente. la cúal se encuentra descrita en la respectiva solicitud de análisis.

Laura Beltrán

Marilin Castaño S.

Elaboró
Laura Julliet Beltrán Florez
Analista Laboratorio de Diagnóstico Veterinario
Microbióloga industrial y ambiental

Autorizó
Marilin Castaño Sierra
Analista Laboratorio de Diagnóstico Veterinario
Bacterióloga y Laboratorista Clínico Resolución No:5-3710

Fin del informe

Powered by CamScanner

REPORTE DE ANÁLISIS / ANALYSIS REPORT
Muestra/Sample #: FQM189174

Empresa / Company +	COOPERATIVA COLANTA	**Telef/Phone +**	4455555
Sede / Headquarters +	PRINCIPAL	Calle 74 # 64 A 51, Medellín	
Producto / Product +	LECHE CRUDA SEGREGADA		
Muestra / Sample +	Planta: San P.Lacteos; Lote: F.F 01/02/22 Silo 1		
Fecha de Recepción / Reception Date	2022-02-09	**Temp. Recepción / Temp. Reception**	3,0°C
Cantidad / Amount	300 mL		
Contenedor / Container	Frasco plástico con tapa/Plastic jar with lid		
Enviado por / Send by +	RAÚL FERNEY GARCÍA RAÚL FERNEY GARCÍA		
Aspecto / Aspect	Líquido homogéneo, libre de partículas extrañas / Homogeneous liquid free of foreign particles.		
Olor / Smell	Característico		
Color / Color	Blanco/White		

Resultados / Results

Análisis FísicoQuímico Physicochemical Analysis	Fecha Date	Unidad Unit	Resultado Result	Especificaciones Specifications**	Método Method
Aflatoxina M1/Aflatoxin M1*	2022-02-16	ug/kg	<0,123	≤ 0,5	AOAC 2000.08 Ed 21 de 2019*

(**) Según Norma / According to Standard: Sin Norma de Referencia
(*) Métodos acreditados/Methods Accredited: ONAC, Certificado/Certificate: 10-LAB-053 Fecha/Date: 2019-09-05 ISO/IEC 17025:2017
(+) Información suministrada por el cliente / Information supplied by the customer
NOTA: Este resultado corresponde, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el laboratorio./This result correspond only to the sample received and analyzed by the laboratory.

Conclusión / Conclusion

Conclusión: La muestra recibida y analizada en el laboratorio cumple el requisito establecido en la resolución 4506 de 2013 para el análisis realizado.

Conclusion: The sample received and analyzed in the laboratory meets with the requirements established on resolution 4506, 2013 for the carried out analysis.

Fecha de Impresión/Printing date: miércoles, 16 de febrero de 2022

Powered by CamScanner



Angela Yolima Perez Garcia
Química
Jefe Química
Fecha/Date: 2022-02-16

Informe firmado digitalmente / Digitally signed report
Este informe no puede ser reproducido total ni parcialmente sin autorización de Tecnimicro Laboratorio de Análisis S.A.S/ / This report can't be reproduced in whole or in part without Tecnimicro Laboratorio de Análisis's authorization.

FIN DEL INFORME / END OF REPORT

Powered by CamScanner

AVALQUIMICO
EL LABORATORIO ALIADO DE SU EMPRESA
NIT: 900.072.693-7

FL-018
Version:13
Fecha de creacion:2006/05/05
Fecha de Revision: 2021/02/04

REPORTE ANALISIS

Consecutivo No.82793

Santiago de Cali 2022/02/16
CLIENTE: COOPERATIVA COLANTA
DIRECCION:CL 74 64A 51
SOLICITANTE : Raúl Ferney Garcia
EMAIL : raulgv@colanta.com.co / admincalidad@colanta.com.co

NIT/CC: 890904478
CIUDAD: TELEFONO: 4455555
CARGO : Coordinador Control Calidad
FAX: N/A

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA: LECHE CRUDA SEGREGADA MARCA COLANTA ID MUESTRA:F.F 01/02/22 SILO 1
DESCRIPCION DE LA MUESTRA: LIQUIDO
MUESTREADO POR EL CLIENTE

FECHA DE RECEPCION: 2022/02/05

FECHA DE TERMINACION DE ANALISIS: 2022/02/16

ANALISIS:	UNIDAD:	RESULTADOS:	ESPECIFICACIONES:	METODO UTILIZADO :
MICROANALISIS				
INSECTOS VIVOS	Detectable / No detectable	No Detectable	----	AACC 28-41a
LARVAS	Detectable / No detectable	No Detectable	----	AACC 28-41a
SUCIEDAD DE ROEDORES	Detectable / No detectable	No Detectable	----	AACC 28-41a
HUEVOS	Detectable / No detectable	No Detectable	----	AACC 28-41a
RESTOS DE INSECTOS	Detectable / No detectable	No Detectable	----	AACC 28-41a
PELOS	Detectable / No detectable	No Detectable	----	AACC 28-41a

Numero de Paginas Incluyendo Anexos 1

Analisis realizados en **AvalQuímico SAS**. para cualquier informacion adicional sirvase citar el CONSECUTIVO No. **82793** correspondiente a su muestra.

Los resultados contenidos en el presente reporte son validos unicamente para la(s) muestra(s) analizada(s) y no para otro(s) material(es) de la misma procedencia. La(s) muestra(s) se almacena(n) durante 30 dias (muestras de productos no perecederos, farmaceuticos y materias primas), 14 dias (Aceites) y 7 dias (muestras de alimentos perecederos). Transcurrido este lapso de tiempo se desecharan. Prohibida su reproduccion total o parcial sin autorizacion expresa de **AvalQuímico SAS**. Este Informe solo tiene validez con sello húmedo de manera virtual y de manera física con sello seco y húmedo.

Director Técnico

Coordinador de Laboratorio o Analista Líder

FIN DE ESTE REPORTE

AVALQUIMICO
EL LABORATORIO ALIADO DE SU EMPRESA
NIT. 900.072.693-7

Calle 26 Norte # 2 Bis 58 B/ San Vicente PBX: 4475948 Tel: 3809715 – 4465133 Cel: 314 883 9027
E-mail: servicliente@avalquimicosas.com co
www.avalquimicosas.com.co
Cali – Valle del Cauca - Colombia

Powered by CamScanner

OFICIO COMISORIO No. *7305-1067-21*

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima

Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1 de la Dirección de Operaciones Sanitarias

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
COOPERATIVA COLANTA	CL 74 No 64 A-51 del municipio de MEDELLIN

En el uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del *6 de septiembre* hasta el *10 de Septiembre de 2021*, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
NUÑEZ CAMELO MARYURI MELISSA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1
TRIANA MELENDEZ EDUARD DANIEL	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1

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

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

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: ***Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1: Carrera 48 A No 10 sur – 42, barrio la Aguacatala, Medellín Antioquia; Teléfono: 605 2954, correo electrónico: gttoccidente1@invima.gov.co*** 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.

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

Dado en la ciudad de *Medellín* el día *2* del mes de *Septiembre* del año *2021*

ADRIANA MARIA ZULETA SUAZA
Coordinadora del Grupo de Trabajo Territorial Occidente Uno
Dirección de Operaciones

Recibido por

Firma	
Nombre	Sandra Lucero Peña / Mario Cavas
Cédula	43365745 / 79582035
Cargo	Jefe Nal OPMP / Jefe Nal Prod
Fecha	2021-09-08 / 2021-09-09

Powered by CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Ciudad / Departamento	Medellín - Antioquia	Fecha	8 y 9 de septiembre de 2021	Acta No.	xxxxx

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	8909044786-10	Dirección	CL 74 N° 64 A - 51
Razón Social	COOPERATIVA COLANTA	Teléfonos	4455555 ext 4285
NIT - CC	890904478-6	Correo electrónico	dtesec@colanta.com.co
Representante Legal	SERGIO LEON GONZALEZ VILLA	Fax	No tiene
GTT	OCCIDENTE 1	Oficio Comisorio	7305-1067-21
Objetivo de la visita	Realizar visita de inspección por gestión del riesgo en atención a listado priorizado por la Dirección de Alimentos y Bebidas del tercer trimestre y toma de muestra de acuerdo a los Lineamiento 37 Línea Base CMP en leche bovina, con el fin de verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente en especial: Decreto 616 de 2006, las Resoluciones 2674 de 2013, 2310 de 1986, 5109 de 2005, 333 de 2011 y demás reglamentación que aplique.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	1000	La actividad insustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquilas	DE LA CUESTA; EURO		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada).		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada).	Cantidad/Unidad de tiempo	197.000.000 Litros/Año

Powered by CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS**		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Ciudad / Depto: **Medellín - Antioquia** Fecha: **8 y 9 de septiembre de 2021** Acta No.: xxxxxxxxxx

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	**8909044786-10**	Dirección:	**CL 74 N° 64 A - 51**
Razón Social :	**COOPERATIVA COLANTA**	Teléfonos:	**4455555 ext 4285**
NIT - C.C.:	**890904478-6**	rreo electrónico:	dtesec@colanta.com.co
Representante Legal:	**SERGIO LEON GONZALEZ VILLA**	Fax:	**No tiene**
GTT:	**OCCIDENTE 1**	Oficio comisorio:	**7305-1067-21**

Objeto de la visita : Realizar visita de inspección por gestión del riesgo en atención a listado priorizado por la Dirección de Alimentos y Bebidas del tercer trimestre y toma de muestra de acuerdo a los Lineamiento 37 Línea Base CMP en leche bovina, con el fin de verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente en especial: Decreto 616 de 2006, las Resoluciones 2674 de 2013, 2310 de 1986, 5109 de 2005, 333 de 2011 y demás reglamentación que aplique.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	**1000**	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	**SI**
Máquilas:	**DE LA CUESTA; EURO**		
Subcategorías evaluadas:	**1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada).**		

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
1.1.1 Leche Entera Pasteurizada	197.000.000 Litros/Año

Subcategoría 1: **1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada).**

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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		En algunas partes de los alrededores de la planta se observaron materiales en desuso (equipos, estibas). En el área de almacenamiento de material de empaque, se evidenció puerta abierta hacia el exterior y la misma, tiene entreluces entre muro y puerta; así mismo en área de almacenaiento de producto terminado refrigerado, se observa cortinas plásticas (en mal estado), en las ventanillas de despacho del producto terminado, las cuales no garantizan una barrera física efectiva, lo cual puede permitir el ingreo, refugio de plagas.
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	a	20		
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	a	10		
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	a	10		
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	a	10		
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	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		

Powered by CamScanner

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	ar	5		En el área de almacenamiento de residuos sólidos, se observa cubículo denominado "Activos Fijos",el cual se encontraba colmatado, lo cual dificulta labores de limpieza y desinfección y control de plagas de la misma área.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**17**
2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
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	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**15**
3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	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	ar	12,5		Se observa almacenamiento de residuos (cartones) dispuestos sobre el piso , en el área de pesaje y dosificación de materias primas secas. Se observa que el área de envasado de la leche pasteurizada, los residuos sólidos (bolsas plásticas) que se generan como resultado de los productos no conformes, se disponen en canastillas utilizadas para el producto terminado.
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		En el área de almacenamiento de material de empaque, se evidenció puerta abierta hacia el exterior y la misma, tiene entreluces entre muro y puerta; así mismo en área de almacenaiento de producto terminado refrigerado, se observa cortinas plásticas (en mal estado), en las ventanillas de despacho del producto terminado, las cuales no garantizan una barrera física efectiva, lo cual puede permitir el ingreo, refugio de plagas.
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	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**15**
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
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)					**10**
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	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	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
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	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
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		En el área de envasado de la leche pasteurizada, se observó material de envase, en desuso.

Powered by CamScanner

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021			
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015		a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)						**19**
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3		a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3		a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5		a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012		a	15		Se evalua el producto Leche Entera Pasteurizada x 1000 ml, ver anexo 5109 de 2005 y 333 de 2011
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6		ar	7,5		En el programa y diagrama de recall para el producto terminado clasificado como "no hace daño al consumidor" no se ejecuta conforme a lo planteado.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29		a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)						**14**
Porcentaje de cumplimiento subcategoría						**90**

Powered by CamScanner

	INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCION
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Subcategorias	Puntajes
Subcategoria1	90
Subcategoria2	
Subcategoria3	-
Subcategoria4	-
Subcategoria5	-
Subcategoria6	-
Subcategoria7	-
Subcategoria8	-
Subcategoria9	-
Subcategoria10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorias evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	**90**

Se aplicó MSS?	NO	**Tipo de medida**	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	SI

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

1.1; 1.8; 3.2; 3.3; 5.5

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular Decreto 616 de 2006, las Resoluciones 2674 de 2013, 2310 de 1986, 5109 de 2005, 333 de 2011, 1804 de 1989 y demás reglamentación que aplique.

Exigencias adicionales:

Ninguna

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Se toma muestra Por Lineamiento 37: se toma muestra a leche cruda y producto terminado; quienes atienden la visita manifiestan que:

a- El volumen de leche que reciben en la planta es de 600.000 a 650.000 litros diarios.

b- El destino de la leche recibida es solo para abastecer la producción de la planta, por lo cual no abastecen a otras plantas de Colanta.

c- La toma de la muestra de leche cruda se realizó en el Silo 2; el cual fue llenado los días 7 y 8 de septiembre de 2021, las rutas de los carrotanques provenían de las interplantas: UNILAC carrotanque 98271, con 10471 litros; Carrotanque 98531 de Frontino con 20748 litros; carrotanque 98091 de Santa Rosa con 41584 litros; carrotanque 98691de Frontino con 20438 litros; carrotanque 98221 de Santa Rosa con 34009 litros y carrotanque 98381 de santa Rosa con 11918 litros.

Para un total de producción del lote muestreado como producto terminado (leche entera Pasteurizada) de 60742 litros, correspondientes al lote 25110102 con fecha de vencimiento: 15/09/2021.

d. Los parámetros de calidad que le realizan a la leche cruda: son los contemplados en el Art 11 del Decreto 616 de 2006 y acidez, grasa, pH, sólidos totales, proteína.

La empresa realizó una ajuste ante el Invima en cuanto a los códigos de inscripción; quedando establecido para la planta de producción de Medellín (sede Caribe) el código de inscripción 8909044786-10.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: Eduard Daniel Triana Meléndez

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: Dirección de Operaciones Sanitarias

Firma:

Nombre: Maryuris Melissa Núñez Camelo

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: Dirección de Operaciones Sanitarias

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: Jairo García Gómez

Cargo: Jefe Nacional de Producción

C.C. 79.582.035

Powered by CamScanner

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha: Medellín, 09 de septiembre de 2021

Nombre del Establecimiento: Cooperativa COLANTA

Identificación del producto: Leche Entera Pasteurizada x 1Litro - marca Colanta.

Artículo/ numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del **Invima**.	2	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	2	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	

Powered by CamScanner

Artículo/ numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	NA	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	NA	
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	RSAA02I20703
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	

Powered by CamScanner

Artículo/ numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	NA	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	2	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

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

Nota: El **Invima** dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Maryuris Melissa Núñez Camelo	Nombre	Eduard Daniel Triana Meléndez
C.C.	1.065.591.175	C.C.	1.032.403.981
Cargo	Profesional Universitario	Cargo	Profesional Universitario
Grupo o Dependencia	GTT OCC 1	Grupo o Dependencia	GTT OCC 1

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	Jairo García Gómez	Nombre	
C.C.	79.582.035	C.C.	
Cargo	Jefe Nacional de Producción	Cargo	

Powered by CamScanner

Ciudad y Fecha Medellín, 09 de septiembre de 2021

Nombre del Establecimiento Cooperativa COLANTA

Identificación del producto Leche Entera Pasteurizada por 1Litro - marca Colanta.

Núm.	ASPECTOS A VERIFICAR	C	N.C	OBSERVACIONES
1	El alimento no presenta descripción en forma falsa, equívoca o engañosa, o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto del contenido nutricional y de salud, ni afirma que el alimento tiene una ventaja nutricional con respecto a los alimentos que no presentan rotulado nutricional ***(Numerales 5.1 y 5.2 Artículo 5 Res. 333 de 2011)***	X		
2	La información no da a entender al consumidor que se conoce exactamente la cantidad que cada persona debería comer para mantener su salud, ni hace suponer que una alimentación equilibrada a partir de alimentos ordinarios o comunes no puede suministrar cantidades suficientes de todos los elementos nutritivos. ***(Numeral 5.3 Artículo 5 Res. 333 de 2011 y Numeral 6.1 Artículo 6 Res. 333 de 2011)***	X		
3	No se utilizan representaciones o ilustraciones que impliquen que el alimento es útil para prevenir, aliviar, tratar o curar alguna enfermedad o trastorno fisiológico. ***(Numeral 6.3 Artículo 6 Res. 333 de 2011)***	X		
4	La información nutricional se presenta en idioma español, en un recuadro, en color contrastante con el fondo, en un lugar visible de la etiqueta, con información legible en letra Arial o Helvética y su título es acorde a lo dispuesto en el reglamento técnico. ***(Numeral 26.1 Artículo 26 Res. 333 de 2011)***	X		
5	El tipo de formato es acorde con el área de impresión disponible en la etiqueta, nutrientes declarados, formas y otras consideraciones del alimento y cumple las condiciones establecidas en el capítulo VII de la Res. 333 de 2011.	X		
6	Los valores de los nutrientes declarados en la tabla nutricional tienen soporte (promedios de análisis de muestras representativas del producto, información de tablas o publicaciones, entre otros? SI/NO. ***(Literal 8.4.2 Numeral 8.4 Articulo 8 Res. 333 de 2011)*** (Si la respuesta es SI pase al numeral 7, si la respuesta es NO finalice la evaluación)	SI __X__ NO ____		
7	Las declaraciones nutricionales se realizan respecto a nutrientes para los cuales se tiene establecido un valor diario de referencia en el reglamento técnico, o para las excepciones contempladas ***(Literal 14.1.1 Numeral 14.1 Articulo 14 Res. 333 de 2011)***	X		
8	La tabla nutricional contiene todos los nutrientes de declaración obligatoria, así como los opcionales que le aplican en caso de declaración de propiedad nutricional o de salud. ***(Numerales 8.1 y 8.2 Artículo 8 Res. 333 de 2011)***	X		

Powered by CamScanner

Núm.	ASPECTOS A VERIFICAR	C	N.C	OBSERVACIONES
9	La declaración de nutrientes se realiza por porción del alimento. ***(Literal 8.4.1 numeral 8.4 artículo 8 y artículo 10 Res. 333 de 2011)***	X		
10	La porción declarada en la etiqueta corresponde a una cantidad razonablemente consumida por una persona en una ocasión, se declara en unidades caseras seguida entre paréntesis de la equivalencia en el Sistema Internacional de Medidas, con las aproximaciones, abreviaturas e incrementos establecidos para su declaración y el número de porciones por envase es coherente con el contenido neto del producto ***(Artículos 3 y 31, Numerales 10.2, 10.3 y 10.4 y 10.5 Artículo 10 Res. 333 de 2011)***	X		
11	En la declaración de los nutrientes se usa los términos establecidos para cada uno de ellos ***(Articulo 8 Res. 333 de 2011)***	X		
12	La proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos y fibra dietaria se expresa en g/porción del alimento y en porcentaje del valor de referencia (%VD), con las aproximaciones e incrementos establecidos para cada nutriente. ***(Literal 8.1.2, Numeral 8.1 Articulo 8 Res. 333 de 2011)***	X		
13	Las grasas monoinsaturadas, poliinsaturadas y trans, azúcares, fibra soluble, fibra insoluble y polialcoholes se expresan en g/porción del alimento, con las aproximaciones e incrementos establecidos para cada nutriente. ***(Literales 8.1.4 y 8.2.2 Numerales 8.1 y 8.2 Articulo 8 Res. 333 de 2011)***	X		
14	Colesterol, sodio y potasio se expresa en miligramos por porción del alimento y en porcentaje del valor diario de referencia (%VD), con las aproximaciones e incrementos establecidos para cada nutriente. ***(Literales 8.1.3 y 8.2.3 Numerales 8.1 y 8.2 Articulo 8 Res. 333 de 2011)***	X		
15	Vitaminas y minerales se expresan en porcentaje del valor diario por porción del alimento y en los intervalos establecidos. ***(Literal 8.1.5 Numeral 8.1 Articulo 8 Res. 333 de 2011)***	X		
16	Se realiza declaración de propiedades nutricionales? SI/NO (Si la respuesta es SI pase al numeral 17, si la respuesta es NO pase al numeral 36)	SI ____	NO __X__	
17	Los valores de nutrientes que fundamentan las declaraciones de propiedades nutricionales fueron obtenidos mediante pruebas analíticas? SI/NO (Si la respuesta es SI pase al numeral 18, si la respuesta es NO finalice la evaluación.	SI ____	NO ____	
18	La declaración de nutrientes es acorde con los requisitos establecidos para este fin. ***(Articulo 14 Res. 333 de 2011)***			
19	Se realiza declaración de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes? SI/NO (Si la respuesta es SI pase al numeral 20, si la respuesta es NO, pase al numeral 31)	SI ____	NO ____	
20	La declaración nutricional utiliza los términos o descriptores establecidos para tal fin y se ajustan al contenido de nutriente y condiciones requeridas. ***(Articulo 17 Res. 333 de 2011)X***			

Powered by CamScanner

Núm.	ASPECTOS A VERIFICAR	C	N.C	OBSERVACIONES
21	Se realiza declaración utilizando los descriptores "libre" o "bajo" ? SI/NO (Si la respuesta es SI pase al numeral 22, si la respuesta es NO, pase al numeral 23)	SI ___	NO ___	
22	Los términos: "libre" o "bajo" " están justificados mediante modificación del alimento, en comparación con otros alimentos del mismo tipo. ***(Numeral 16.2 Artículo 16 Res. 333 de 2011)***			
23	Se indica que el producto es "naturalmente libre de" SI/NO (Si la respuesta es SI pase al numeral 24, si la respuesta es NO, pase al numeral 25)	SI ___	NO ___	
24	El alimento contiene por naturaleza bajo contenido o está exento del nutriente al que se refiere la declaración y no da a entender que es una cualidad exclusiva del producto. ***(Numeral 16.3 Articulo 16 Res. 333 de 2011)***			
25	Se utiliza declaración utilizando el descriptor "libre de sal" SI/NO (Si la respuesta es SI pase al numeral 26, si la respuesta es NO, pase al numeral 27)	SI ___	NO ___	
26	El producto es libre de sodio. ***(Numeral 16.4 Articulo 16 Res. 333 de 2011)***			
27	Se hace declaración respecto de la fibra dietaria? SI/NO (Si la respuesta es SI pase al numeral 28, si la respuesta es NO pase al numeral 29)	SI ___	NO ___	
28	La declaración de fibra dietaria indica la cantidad de las fracciones soluble e insoluble de la fibra dietaria. ***(Literal 8.1.2 e) Numeral 8.1 Articulo 8 Res. 333 de 2011)***			
29	Se hace declaración de propiedades nutricionales respecto de la cantidad o tipo de ácidos grasos? SI/NO (Si la respuesta es SI pase al numeral 30, si la respuesta es NO pase al numeral 31)	SI ___	NO ___	
30	Se indica inmediatamente a continuación de la declaración del contenido de grasa total las cantidades de monoinsaturados, poliinsaturados, trans y colesterol. ***(Literal 8.1.2 b) Numeral 8.1 Articulo 8 Res. 333 de 2011)***			
31	Se realiza declaración de propiedades nutricionales comparativas? SI/NO (Si la respuesta es SI pase al numeral 32, si la respuesta es NO, pase al numeral 36)	SI ___	NO ___	
32	La declaración nutricional utiliza los términos o descriptores establecidos para tal fin y se ajustan a los valores establecidos para cada caso. ***(Artículos 19 Res. 333 de 2011)***			
33	La declaración de propiedades nutricionales comparativas cumple las condiciones generales para este tipo de declaración. ***(Articulo 18 Res. 333 de 2011)***			

Powered by CamScanner

Núm.	ASPECTOS A VERIFICAR	C	N.C	OBSERVACIONES
34	El alimento objeto de declaración de propiedades nutricionales excede los niveles de nutrientes especificados en los literales a), b) y c) del literal 14.1.4 del numeral 14.1 del artículo 14 de la Resolución 333 de 2011? SI/NO (Si la respuesta es SI pase al numeral 35, si la respuesta es NO pase al numeral 36)	SI ___	NO ___	
35	Junto a la declaración de propiedad nutricional se indica la leyenda: "Ver Información Nutricional para (el nutriente excedido) y otros nutrientes" ***(Literal 14.1.4, Numeral 14.1 Artículo 14 Res. 333 de 2011)***			
36	"Se realiza declaración de propiedades de salud? SI/NO (Si la respuesta es SI pase al numeral 38, si la respuesta es NO, finaliza la verificación)	SI ___	NO _X___	
37	La declaración de propiedad de salud está establecida en la Resolución 333 de 2011 o autorizada por la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas SEAB. ***(Artículo 24 Res. 333 de 2011)***			
38	La información proporcionada es clara en relación a la alimentación diaria. ***(Literal 20.1.2 Numeral 20.1 Artículo 20 Res. 333 de 2011)***			
39	La cantidad recomendada del alimento es razonable, para obtener el beneficio argumentado. ***(Literal 20.1.3 Numeral 20.1 artículo 20 Res. 333 de 2011)***			
40	Se indican otros factores determinantes para el cumplimiento de los efectos en salud. ***(Literal 20.1.4 Numeral 20.1 Artículo 20 Res. 333 de 2011)***			
41	Las pruebas analíticas realizadas al producto se basan en métodos analíticos validados y reconocidos para cuantificar el nutriente. ***(Literal 20.1.7 Numeral 20.1 artículo 20 Res. 333 de 2011)***			
42	La porción recomendada de consumo del alimento, cumple con el nivel adecuado de nutriente establecido de acuerdo a la evidencia científica para lograr el efecto en la salud. ***(Literal 20.1.8 Numeral 20.1 Artículo 20 Res. 333 de 2011)***			
43	Las declaraciones de propiedades en salud utilizan términos condicionales. ***(Literal 20.1.9 Numeral 20.1 Artículo 20 Res. 333 de 2011)***			
44	La información relacionada con las propiedades de salud es completa, verdadera, no confusa y no genera engaño al consumidor. ***(Literal 20.1.10 Numeral 20.1 Artículo 20 Res. 333 de 2011)***			
45	Las declaraciones de propiedades de salud no están inmersas en alguna de las prohibiciones para este tipo de declaración. ***(Numeral 20.2 Artículo 20 Res. 333 de 2011)***			

C: Cumple
N.C: No cumple

Se informa que en el marco de la lucha contra la ilegalidad, el Invima habilitó la línea anticorrupción Tel: 2948725 ó 2948700 ext 3606. Los ciudadanos podrán hacer uso de esta línea para realizar denuncias frente a hechos de corrupción, y la comisión de acciones de ilegalidad sobre los productos competencia del Invima.
FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Powered by CamScanner

Firma		Firma	
Nombre	Maryuris Melissa Núñez Camelo	Nombre	Eduard Daniel Triana Meléndez
C.C.	1.065.591.175	C.C.	1.032.403.981
Cargo	Profesional Universitario	Cargo	Profesional Universitario
Grupo o Dependencia	GTT OCC 1	Grupo o Dependencia	GTT OCC 1

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	Jairo García Gómez	Nombre	
C.C.	79582035	C.C.	
Cargo	Jefe Nacional de Producción.	Cargo	

Powered by CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**ACTA DE TOMA DE MUESTRAS** **GRUPOS DE TRABAJO TERRITORIAL**		
	Código: IVC-INS-FM085	Versión: 04	Fecha de Emisión: 16/03/2021	Página 1 de 1

Número de radicado saliente para remisión al Laboratorio: (**20213013390** de fecha **08/09/2021**)

Fecha **08/09/2021** Hora: **09:00 am** OBJETO: Control de Calidad [ ] Renovación RS [ ] Otro **Lineamiento 37: línea base CMP en leche Bovina – leche cruda**

Establecimiento **Cooperativa Colanta** Dirección **Cl 74 N° 64 A – 51** Teléfono **4455555 ext 4285** Fax ----------

Ciudad o municipio **Medellín** Departamento **Antioquia** Representante Legal **Sergio León González Villa**

Vehículo (tipo) ---------- No. De placa ---------- Propietario ----------

No. De orden	No. U/M	Contenido neto en g o cm³ por unidad	Nombre del producto y marca	T°C	Tipo de envase	Número de lote o fecha de vencimiento	Registro Sanitario
1	3	40 ml	Leche cruda	4°	NA	SILO NÚMERO 2	NA

CONVENCIONES: U/M: Unidades por muestra del mismo lote; T: temperatura. El número de unidades por muestra dependen de la norma de cada producto.

OBSERVACIONES:
Para la orden 1: Se toman 3 unidades discriminadas así: 2 unidades de muestra oficial y 1 unidad de contramuestra oficial.

1. OCC1- CMP-FQ INVIMA-08/09/2021-SEP-CRUDA - 15677 (producto del silo N° 2)

Precinto N°P8 # 423489. t° Nevera transporte Muestra: 3°C

Se informa que, en el marco de la lucha contra la ilegalidad y contrabando, el Invima habilitó la línea anticorrupción Tel: (57)-1-7458593 Los ciudadanos podrán hacer uso de esta línea para realizar denuncias frente a hechos de corrupción y la comisión de acciones de ilegalidad sobre los productos competencia del Invima.

Firman las personas que intervinieron en la presente diligencia:

Por parte de la entidad de salud

Firma

Nombre Eduard Daniel Triana Meléndez – Maryuris Melissa Núñez Camelo

Cargo y entidad Profesionales Universitarios – Invima

C.C. Nº 1.032.403.981 – 1.065.591.175

Por parte de la empresa o responsable del producto

Firma

Nombre Stephanie Acevedo Correa – Jorge Palacio Echeverry

Cargo y entidad Supervisora Control de Calidad – Coordinador de Producción

C.C. Nº 1.128.277.351 - 98.764.652

Recibe laboratorio: Nombre _____ Firma _____ Fecha _____ Hora _____ T ____ °C

Powered by CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**ACTA DE TOMA DE MUESTRAS** **GRUPOS DE TRABAJO TERRITORIAL**		
	Código: IVC-INS-FM085	Versión: 04	Fecha de Emisión: 16/03/2021	Página 1 de 1

Número de radicado saliente para remisión al Laboratorio: (**20213013390** de fecha **08/09/2021**)

Fecha **08/09/2021** Hora: **11:00 am** OBJETO: Control de Calidad [ ] Renovación RS [ ] Otro **Lineamiento 37: línea base CMP en leche Bovina – producto terminado**

Establecimiento **Cooperativa Colanta** Dirección **Cl 74 N° 64 A – 51** Teléfono **4455555 ext 4285** Fax ----------

Ciudad o municipio **Medellín** Departamento **Antioquia** Representante Legal **Sergio León González Villa**

Vehículo (tipo) ---------- No. De placa ---------- Propietario ----------

No. De orden	No. U/M	Contenido neto en g o cm³ por unidad	Nombre del producto y marca	T°C	Tipo de envase	Número de lote o fecha de vencimiento	Registro Sanitario
2	6	1000 ml	Leche entera pasterizada marca Colanta	2°	Polietileno	L-2511010251 F.V: 15/09/2021	RSAA02I20703

CONVENCIONES: U/M: Unidades por muestra del mismo lote; T: temperatura. El número de unidades por muestra dependen de la norma de cada producto.

OBSERVACIONES:
Se toman 3 unidades discriminadas así: 3 unidades de muestra oficial y 3 unidad de contramuestra oficial.

1. OCC1- CMP-FQ INVIMA-08/09/2021-SEP-TERMINADA - 15677 (producto terminado de la leche cruda tomada del silo n° 2)

La muestra corresponde al producto terminado de la muestra de leche cruda enviada con guía aérea número 21001012, fecha de envío 08/09/2021.
PRECINTO Nº J8# 431564-J8# 431569 t° NEVERA TRANSPORTE MUESTRA: 3°

Se informa que, en el marco de la lucha contra la ilegalidad y contrabando, el Invima habilitó la línea anticorrupción Tel: (57)-1-7458593 Los ciudadanos podrán hacer uso de esta línea para realizar denuncias frente a hechos de corrupción y la comisión de acciones de ilegalidad sobre los productos competencia del Invima.

Firman las personas que intervinieron en la presente diligencia:

Por parte de la entidad de salud
Firma
Nombre Eduard Daniel Triana Meléndez – Maryuris Melissa Núñez Camelo
Cargo y entidad Profesionales Universitarios – Invima
C.C. Nº 1.032.403.981 – 1.065.591.175

Por parte de la empresa o responsable del producto
Firma
Nombre Stephanie Acevedo Correa – Jorge Palacio Echeverri
Cargo y entidad Supervisora Control de Calidad – Coordinador de Producción
C.C. Nº 1.128.277.351 - 98.764.652

Recibe laboratorio: Nombre _____ Firma _____ Fecha _____ Hora _____ T ____ °C

Powered by CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Ciudad / Departamento	FUNZA/CUNDINAMARCA	Fecha	20 Y 21/01/2022	Acta No.	7

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	8909044786-7	**Dirección**	CR 9 No. 11-02
Razón Social	COOPERATIVA COLANTA	**Teléfonos**	8223000 EXT 1126
NIT - CC	8909044786	**Correo electrónico**	andresev@colanta.com
Representante Legal	SERGIO LEON GONZALEZ VILLA	**Fax**	NO TIENE
GTT	CO2	**Oficio Comisorio**	7303-0156-22
Objetivo de la visita	CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 616 DE 2006, RESOLUCIÓN 2310 DE 1986, RESOLUCIÓN 3929 DE 2013 Y DEMÁS NORMATIVIDAD APLICABLE		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	7234	**La actividad insustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en**	SI
Maquilas	JERONIMO MARTINS		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 LECHE LIQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA,UHT,ESTERILIZADA		
	1.1.2 DERIVADOS LACTEOS BEBIBLES 0 CUCHAREABLES, SABORIZADOS Y/O FERMENTADOS (POR EJEMPLO YOGURT, KUMIS, KEFIR, LECHES CULTIVADAS CON BIFIDOBACTERIAS		
	1.3.1 CREMA (NATA), ENTERAS O NO, ACEITE DE MANTEQUILLA, GRASA DE LECHE ANHIDRA "ghee"		
	4.4.1 JUGO 0 ZUMOS DE FRUTAS, SE INCLUYE EL AGUA DE COCO		
	4.5.1 NECTARES Y REFRESCOS DE FRUTA		

		Cantidad/Unidad de tiempo
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	LECHE LIQUIDA PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA,UHT,ESTERILIZADA	96.000.000 Litros / año
	LECHE SABORIZADA	4.320.000 Litros / año
	AVENA CON LECHE	4.800.000 Litros / año
	CREMA DE LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA	1.440.000 Litros / Año
	JUGO DE NARANJA PASTEURIZADO	384.000 Litros / año
	REFRESCO DE FRUTA	1.440.000 Litros / Año

Powered by CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Ciudad / Depto: FUNZA/CUNDINAMARCA Fecha: 20 Y 21/01/2022 Acta No.: 7

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8909044786-7	Dirección:	CR 9 No. 11-02
Razón Social :	COOPERATIVA COLANTA	Teléfonos:	8223000 EXT 1126
NIT - C.C.:	8909044786	Correo electrónico:	andresev@colanta.com
Representante Legal:	SERGIO LEON GONZALEZ VILLA	Fax:	NO TIENE
GTT:	CO2	Oficio comisorio:	7303-0156-22

Objeto de la visita : REALIZAR VISITA DE INSPECCION SANITARIA EN ATENCIÓN A DERECHO DE PETICION CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 616 DE 2006, RESOLUCIÓN 2310 DE 1986, RESOLUCIÓN 3929 DE 2013 Y DEMÁS NORMATIVIDAD APLICABLE

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	7234	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	JERONIMO MARTINS		
Subcategorias evaluadas:	1.1.1 LECHE LIQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA,UHT,ESTERILIZADA		

Lineas de subcategoria del alimentos	Volúmen / año
1.1.1 LECHE LIQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA,UHT,ESTERILIZADA	96.000.000 Litros

Subcategoria 1: 1.1.1 LECHE LIQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA,UHT,ESTERILIZADA

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	a	20		
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	a	20		
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	a	10		
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	a	10		
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	a	10		
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	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3. 1.4	a	10		
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)					20
2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

Powered by CamScanner

2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
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	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**15**
3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	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	ar	12.5		No se observa caracterización actualizada de los residuos generados por cada área de la planta
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	a	25		
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	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20**% del valor total de la evaluación)					**18**
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
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)					**10**
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	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	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
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	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
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.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**20**
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		

Powered by CamScanner

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021			
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3		a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5		a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012		a	15		VER PROTOCOLO DE ROTULADO PARA LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT UHT LARGA VIDA SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA CON FIBRA PREBIOTICA POR 1100 ML
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6		a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29		a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)						15
Porcentaje de cumplimiento subcategoria						98

Powered by CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS**		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
1.1.2 DERIVADOS LACTEOS BEBIBLES 0 CUCHAREABLES, SABORIZADOS Y/O FERMENTADOS (POR EJEMPLO YOGURT, KUMIS, KEFIR, LECHES CULTIVADAS CON BIFIDOBACTERIAS	9120 litros

Subcategoría 1:	1.1.2 AVENA, LECHE SABORIZADA

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	a	20		
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	a	20		
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	a	10		
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	a	10		
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	a	10		
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	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
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)					**20**

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
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	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**15**

3.	REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	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		

Powered by CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
Invima	**INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS**				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021		

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	ar	12.5		No se observa caracterización actualizada de los residuos generados por cada área de la planta
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	a	25		
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 observa rejilla de área de mezclas con acumulación de residuos tales como hilos, papel de secado de manos, plástico.
a					**15**

4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
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)					**10**

5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	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	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
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	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013. Art 18.	a	10		
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.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**20**

6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		VER PROTOCOLO DE BEBIDA LACTEA ENTERA CON AVENA UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON SABOR A CANELA POR 200ML
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**15**

Porcentaje de cumplimiento subcategoría		**95**

Powered by CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
4.5.1 NECTARES Y REFRESCOS DE FRUTA	1.440.000 Litros / Año

Subcategoría 1: 4.5.1 REFRESCOS DE FRUTA (MANGO, MARACUYA, MORA)

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES					
No.	**CRITERIOS EVALUADOS**	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	a	20		
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	a	20		
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	a	10		
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	a	10		
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	a	10		
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	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
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)					**20**
2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**	Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
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	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**15**

Powered by CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
invima	**INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS**				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021		

3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	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	ar	12.5		No se observa caracterización actualizada de los residuos generados por cada área de la planta
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	a	25		
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 observa rejilla de área de mezclas con acumulación de residuos tales como hilos, papel de secado de manos, plástico.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20**% del valor total de la evaluación)					**15**

4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
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)					**10**

5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	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	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
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	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
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.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**20**

6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		

Powered by CamScanner

6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		VER PROTOCOLO DE ROTULADO PARA REFRESCO DE MANGO PASTEURIZADO POR 200 ML MARCA PULPY
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)	**15**

Porcentaje de cumplimiento subcategoria		**95**

Powered by CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS**		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
1.3.1 CREMA (NATA), ENTERAS O NO, ACEITE DE MANTEQUILLA, GRASA DE LECHE ANHIDRA "ghee"	1.440.000 Litros

Subcategoría 1: 1.3.1 CREMA DE LECHE

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES					
No.	**CRITERIOS EVALUADOS**	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	a	20		
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	a	20		
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	a	10		
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 observa presencia de óxido en techo y tuberías del área de envasado de crema de leche pasteurizada y jugo de naranja
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	a	10		
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	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
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)					**19**
2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
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	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**15**
3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	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		

Powered by CamScanner

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	ar	12.5		No se observa caracterización actualizada de los residuos generados por cada área de la planta
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	a	25		
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	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**18**

4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
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)					**10**

5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	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	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5. Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
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	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
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.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**20**

6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3 Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		NO SE REALIZA EVALUACIÓN DE PROCOTOCO DE ROTULADO PARA ESTA LINEA, YA QUE HAY SOLO UN PRODUCTO Y YA FUE EVALUADO A CONFORMIDAD
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**15**

Porcentaje de cumplimiento subcategoría		**97**

Powered by CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
4.4.1 JUGO 0 ZUMOS DE FRUTAS, SE INCLUYE EL AGUA DE COCO	384.000 Litros

Subcategoría 1: 4.4.1 JUGO DE NARANJA

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES					
No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	a	20		
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	a	20		
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	a	10		
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 observa presencia de óxido en techo y tuberías del área de envasado de crema de leche pasteurizada y jugo de naranja
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	a	10		
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	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
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)					**19**
2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
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		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2. Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**13**
3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	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		

Powered by CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021		

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	ar	12.5		No se observa caracterización actualizada de los residuos generados por cada área de la planta
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	a	25		
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	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20**% del valor total de la evaluación)					**18**

4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
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)					**10**

5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	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	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
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	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
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.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**20**

6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art 19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		NO SE REALIZA EVALUACIÓN DE PROCOTOCO DE ROTULADO PARA ESTA LINEA, YA QUE HAY SOLO UN PRODUCTO Y YA FUE EVALUADO A CONFORMIDAD
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**15**

Porcentaje de cumplimiento subcategoría		**95**

Powered by CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Subcategorias	Puntajes
Subcategoria1	98
Subcategoria2	95
Subcategoria3	95
Subcategoria4	97
Subcategoria5	95
Subcategoria6	-
Subcategoria7	-
Subcategoria8	-
Subcategoria9	-
Subcategoria10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorias evaluadas	5
Promedio total del porcentaje de	**96**

Se aplicó MSS?	NO	**Tipo de medida**	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio? **NO**

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

1.1.1 LECHE LIQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA,UHT ESTERILIZADA:2.2.3.2 / 1.1.2 AVENA, LECHE SABORIZADA: 2.2;3.2;3.4 / 4.5.1 REFRESCOS DE FRUTA (MANGO, MARACUYA, MORA): 3.2;3.4 / 1.3.1 CREMA DE LECHE 1.4.2.2;3.2 / 4.4.1 JUGO DE NARANJA 1.4;3.2 ----------

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular

Exigencias adicionales:

NO APLICA

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

NO APLICA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguna - Claudia Galan

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

REALIZAR VISITA DE INSPECCION SANITARIA EN ATENCIÓN A DERECHO DE PETICION RADICADO 20211286338 DE 17 DE DICIEMBRE DE 2021

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: LESVY AZUCENA MUÑOZ RRUETO

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTTCO2

Firma:

Nombre: PAOLA CAROLINA LARA HINCAPIE

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTTCO2

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma: Claudia Galan

Nombre: CLAUDIA MILENA GALAN

Cargo: JEFE DE PRODUCCION

C.C: 46384808

Powered by CamScanner

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Ciudad / Departamento	**San Pedro de los Milagros - Antioquia**	**Fecha**	**11, 12 y 13 de octubre de 2021**	**Acta No.**	

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	8909044786-14	**Dirección**	Carrera 49 No 40 86
Razón Social	COOPERATIVA COLANTA PLANTA DE LACTEOS SAN PEDRO DE LOS MILAGROS Y LABORATORIO DE CALIDAD DE LECHES	**Teléfonos**	8688900;3147922727
NIT - CC	890904478-6	**Correo electrónico**	asdruvaltr@colanta.com.co;linajr@colanta.com.co
Representante Legal	Sergio León González Villa	**Fax**	No tienen
GTT	Occidente 1	**Oficio Comisorio**	7305-1201-21
Objetivo de la visita	Realizar visita de inspección sanitaria por gestión del riesgo en atención a solicitud del interesado con radicado Invima 20211197610 de 28/09/2021 con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente, en especial la Resolución 2674 de 2013, La Resolución 5109 de 2005, La Resolución 333 de 2011, La Resolución 2310 de 1986; Decreto 616 de 2006 y demás reglamentación sanitaria que aplique.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	1000	**La actividad insustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en**	SI
Maquilas			
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (yogour, kumis, kefir, leches cultivadas con bifidobacterias)		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		**Cantidad/Unidad de tiempo**
	YOGURT	22.498.725 Litros /año
	KUMIS	1.476.062 Litros/año

Powered by CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
Invima	**INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS**		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Ciudad / Depto	San Pedro de los Milagros - Antioquia	Fecha	11,12 y 13 de octubre de 2021	Acta No.

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	**8909044786-14**	Dirección:	Carrera 49 No 40 86
Razón Social :	COOPERATIVA COLANTA PLANTA LACTEOS SAN PEDRO DE LOS MILAGROS Y LABORATORIO DE CALIDAD DE	Teléfonos:	8688900;3147922727
NIT - C.C.:	8909044786	Correo electrónico:	asdruvaltr@colanta.com.co;linajr@
Representante Legal:	Sergio Leon González Villa	Fax:	NO TIENEN
GTT:	Occidente 1	Oficio comisorio:	7305-1201-21

Objeto de la visita : Realizar visita de inspección sanitaria por gestión del riesgo en atención a solicitud del interesado con radicado Invima 20211197610 de 28/09/2021 con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, La Resolución 5109 de 2005, La Resolución 333 de 2001, La Resolución 2310 de 1986; el Decreto 616 de 2006 y demás reglamentación sanitaria que aplique.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	1000	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	Alambra, Annabella		
Subcategorías evaluadas:	1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (yogour, kumis, kefir, leches cultivadas con bifidobacterias)		

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
YOGURT Y KUMIS	23.974.487 Litros/año

Subcategoría 1: 1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (yogour, kumis, kefir, leches cultivadas con bifidobacterias)

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Critico	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	a	20		

Powered by CamScanner

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCION
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Subcategorias	Puntajes
Subcategoria1	94
Subcategoria2	-
Subcategoria3	-
Subcategoria4	-
Subcategoria5	-
Subcategoria6	-
Subcategoria7	-
Subcategoria8	-
Subcategoria9	-
Subcategoria10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorias evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	**94**

Se aplicó MSS?	NO	**Tipo de medida**	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio? **NO**

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:
Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

1.2 -3.1 - 5.1

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular

Exigencias adicionales:

Ninguna

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Se realiza visita de inspeccion sanitaria en atencion a solicitud del interesado con radicado 20211197610 de fecha 28/09/2021 para la linea de proceso de leches cultivadas (Yogurt y Kumis). La planta recibio visitas de inspeccion sanitaria por parte del INVIMA en las siguientes fechas y a las siguientes lineas de proceso: 1).11, 12 y 13 y 14 de Febrero de 2020 para todas las lineas de la planta, con emision de concepto favorbale 2).27,28 29 y 30 de Octubre de 2020 para las lineas de proceso. 1.1.2. Derivados lacteos bebibibles o cucharеables saborizados y o fermentados; 1.4.1. Leche en polvo y cremas de leche en polvo; 1.5.1. Quesos frescos no madurados ; 1.9.2. Lactosueros en polvos y productos cuyo contenido de lactosuero en polvo es al menos 20% m/m. Con emision de concpeto favorbale segun acta de misma fecha. 3). 6, 7 y 10 de Mayo de 2021 para la linea de proceso. 1.4.1. Leche en polvo y cremas de leche en polvo. Con emision de concepto favorable. 4) 1, 2 y 3 de Septiembre de 2021 para las lineas de proceso: 1.4.1.Leches en polvo y cremas de leches en polvo; 1.5.1. Quesos frescos no madurados; Con emision de concepto favorable segun acta de misma fecha.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma: Fco Gomez Puerta

Nombre: FRANCISCO GOMEZ PUERTA

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT OCCIDENTE 1

Firma: Roberto Eusse Mejía

Nombre: ROBERTO EUSSE MEJIA

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT OCCIDENTE 1

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: RICARDO SIERRA TOBON

Cargo: COORDINADOR DE CALIDAD

C.C. 8.027.575

Powered by CamScanner

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