	PRODUCTOS ALIMENTICIOS SIMONETTA S.A	Fecha de Emision	15/11/2023
	SISTEMA DE CALIDAD	Fecha Revision	17/11/2023
	FICHA TECNICA PASTA LA BONITA 200g	Version	2
	DO-CA-007-23	Pagina	1 de 5

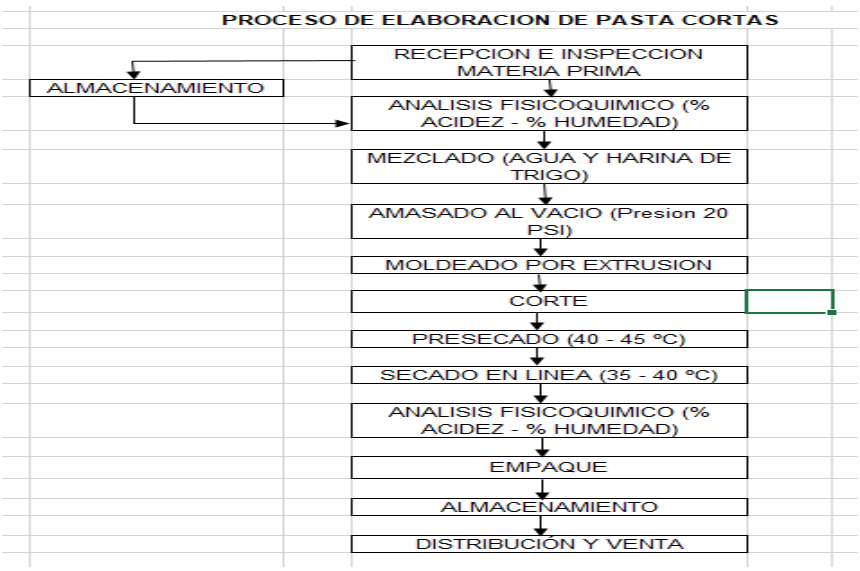
1. Antecedentes Generales:

Nombre del Producto	Pastas Alimenticias
Registro Sanitario No.	RSAD10I22503
Marca	La Bonita
Unidad de venta	200 g
Pais de elaboracion/Enbasado	Colombia
Nombre del Fabricante	Productos Alimenticios Simonetta S.A

2. Descripcion del Producto:

2.1. Descripcion general	Producto alimenticio elaborado medinate la mezcla automatica harinas y agua, pasando a una amasadora para homogenizar humedad y dar textura a la masa, siguiendo a otra amasadora sometida a vacío donde termina el proceso de homogenización. Esta masa la toman los tornillos extrusores empujándola contra un molde que le da forma (spaguetti, concha, codos, etc.). Continuando al cortador para obtener el largo programado. Se conduce a un proceso de secado por medio de calor inducido a través de intercambiadores de calor y ventiladores haciendo el primer paso de termo higrometría, el cual ayuda a la estabilización y revenido para lograr el secado. Finalmente la pasta es empaquetada automáticamente y esta lista para su distribución.
2.2. Descripcion Legal	Pastas alimenticias
2.3. Claima (descriptores)	

3. Diagrama de Flujo: proceso de elaboracion y envasado



4. Lista de Ingredientes y Aditivos:

4.1. Listado de ingredientes y aditivos (En orden decreciente deacuerdo a la formulacion)

Niacina	55mg/kg
Hierro	44mg/kg
Nicotina mida	30mg/ kg
Tiamina (B1)	6mg/kg
Riboflavina (B2)	4mg/kg
Acido Fólico	1.54mg/kg
Agua	

Ingredientes	% De composicion referencial	Funcion tecnologica	Limite Legal de aditivos
Harina de trigo	64,6 - 84%	Materia prima	
Semola de trigo	11,4 - 1%	Materia prima	
Agua	24 - 16%	Acondicionamiento - Amasado	
TOTAL	100,00%		

NOTA: Los valores de la formulacion corresponden a datos aproximados.

5. Informacion nutricional

5.1. Tabla de Informacion Nutricional:

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 64g		
Número de porciones por envase: Aprox. 4		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	347	**222**
Grasa total	0 g	0 g
Grasa saturada	**0 g**	**0 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	74 g	47,5 g
Fibra dietaria	4,2 g	2,7 g
Azúcares totales	4,3 g	2,7 g
Azúcares añadidos	**0,0 g**	**0,0 g**
Proteína	15 g	9,3 g
Sodio	**6,2 mg**	**4,0 mg**
Vitamina A	0µg ER	0µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	6,7 mg	4,3 mg
Calcio	27 mg	17 mg
Zinc	1,6 mg	1,0 mg

5,2 Fuente de informacion Nutricional		
Tablas Referenciales		Resolucion 2492
Analisis de laboratorio	X	TECNIMICRO

6. Contenido de Potenciales Alergenos			
6.1 Definicion			
6.2 lista de alergenos presentes en el producto	Naturalmente contenido gluten		
Huevos y derivados		Cereales con gluten	**X**
leche y productos lacteos		crustaceos y sus producto	
Mni, y sus productos		pescados y derivados	
Nueces y sus derivados		otros (indicar)	
Alergenos presentes en otros productos derivados en la misma linea	N:A:		
Alergenos presentes en la planta	N:A:		

7. Especificaciones de calidad

Los datos incorporadoas dentro de las caracteristicas de calidad deben responder a las caracteristicas propias del producto asegurando el cumplimiento legal y normativo del pais en el cual se esta desarrollando el producto y se prevee comercializar.

7.1. Caracteristicas Fisicas

Tipo de analisis	valor declarado	limites		Metodo de referencia	norma de referencia
		Minimo	Maximo		
Contenido neto	200g	197g	203g	Gravimetrico	16379/requisitos internos
Contenido drenado					
Volumen					
Dimensiones					
unidades por envase	24				

7.1.1 Definir porcentaje Defectos

Defecto A	Pasta quebrada, ventiada	Pasta lisa, apariencia deseable		
Defecto B	Color amarillo oscuro debido a exceso de temperatura en proceso	Color amarillo con alguna transparencia		Parametos

Defecto C	Empaque con inconvenientes en selle vertical y horizontal.	Selle resistente y bien sellado		Parametros internos
Defecto D	Tintas de empaque con los colores no aptos (descoloridos)	tintas con los colores acordados con el proveedor de empaque		
Defecto E				

7.2. Caracteristicas Quimicas

Tipom de analisi	Valor declarado	Limites		Metodo de referencia	Norma de referencia
		Minimo	Maximo		
Humedad	10.31	_	13	Secado por desterninador de humedad	Resolucion 4393/1991
Cenizas	0,61	_	0,8	Gravimetria	
Proteina	13,65	10,5	_	Kjeidahl	
Acides como acido Oleico	0,08	_	0,45	Titulacion	
Grasa	0,46	0,4	_	Soxhlet	
Aflatoxina B1	N:D:	_	_	Cromatrografia (HPLC)	
Aflatoxina B2	N:D:	_	_	Cromatrografia (HPLC)	
Aflatoxina G1	N:D:	_	_	Cromatrografia (HPLC)	
Aflatoxina G2	N:D:	_	_	Cromatrografia (HPLC)	
Aflatoxinas Totales (B1, B2, C1, G2)	N.D.	_	10	Cromatrografia (HPLC)	

7.3. Caracteristicas Microbiologicas

Microorganismos	**plan muestras**	**Limites**				Metodo de referencia
	Resultado	**n**	**c**	**m**	**M**	
Mesofilos aerobios	1200	3	1	800.000	####	Resolucion 4393 / 91
Coliformes totales	<3	3	1	43	150	
Coliformes Fecales	<3	3	0	<3	-	
Staphylococcus aereus CP	<100	3	1	100	200	
Hongos y levaduras	<10 mohos; 20 levaduras	3	1	4000	5000	
Salmonella	Ausencia	3	0	Ausencia		

7.4. Caracteristicas sensoriales

Apariencia	Superficie sin presentar asperezas, ni rajaduras
Aroma	Caracteristicos
Color	Amarillo con alguna trasparencia
Sabor	Caracteristicos
Textura	Superficie lisa
After Taste	

7.5. Uso previsto	Es utilizado como plato principal, ensaladas, o sopas. Este producto puede ser consumido por personas mayores de un
7.6 Poblacion vulnerable	Las personas alergicas al gluten
7.7. Modo de preparacion	Por cada 100 g de pasta, Hirva un litro de agua, con aceite y sal algusto. Agregue las pastas, en agua hirviendo y espere de 12 a 15 minutos. Retire del fuego y escurra en un colador. Adicionar en sopas en proporcion al gusto

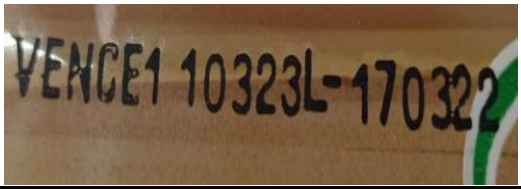
8: Datos logisticos y Empaque	
8.1.. Datos logiticos y codificacion	
Unidad de venta	250g
Volumen de unidad de venta	N:A:
Tara el envase de unidad venta	3 grs
Peso bruto por unidad venta	253 grs
Unidades venta por display	N:A:
Volumen del display	N:A:
Peso bruto por display	N:A:
Display por caja	N:A:
undades venta por Bolsa	24 unidades

8.2. Caracteristicas de empaque (Envases y enbalajes)						
Envase primario	Material		Espesor	peso		
	Lamina en polipropileno bihorentado		40 +/-10%	3 g.		
Envase secundario	Material		espesor	peso		
	Bolsa plastica de polietileno de baja densidad		2,0 Micras	24 g.		
envase terciario	Material		Espesor	espesor		
Envase primario	Tipo de impresión	Colores de impresión	No. De colores	Alto	Largo	Ancho
	Lamina impresa en polipropileno bihorentado	Magenta Rojo y colores especiales	5	4 mm.	31 cm.	16 cm.
Envase secundario	Tipo de impresión	Colores de impresión	N. colores	Alto	Largo	Ancho
	N:A:	N:A:	N:A:	5x5 cm	26 cm	38 cm
envase terciario	Tipo de impresión	Colores de impresión	N. colores			
	N:A:	N:A:	N:A:			

9, Condiciones de Trasporte	
9.1. Tipo de camion o contenedor	Temperatura ambiente
9.2. Resolucion sanitaria de trasnporte	se solicita verifica en proceso de carge del vehiculo
9.3. tipo de termografo	Digital (identificar sofwar) Convencional

10. Condiciones de Almacenamiento	
10.1. Almacenamiento en bodega y tienda.	No almacenar ni transportar con combustibles, sustancias aromaticas o cualquier otra sustancia que pueda alterar las caracteristicas del producto. Su almacenamiento debe ser estibado cumpliendo con lo establecido en las normas de calidad vigentes
10.2. Almacenamiento una vez abierto	Una vez abierto el empaque, conservelo en un recipiente hermeticamente sellado en un lugar fresco y seco. No introducir en la bolsa cucharas o utensilios humedos. Despues de abierto consumir en el menor tiempo posible.

11. Vida util de producto y codificacion de trazabilidad	
11.1. Vida util (producto cerrado)	un año
11.2 Vida util (producto una vez abierto)	Con sumir en el menor tiempo posible
11.3. Definicion de vida util	Analisis acelerado y evaluacion del parametro de humedad
11.4. Rotulacion	Vence/ Lote : DD/MES/AÑO L-numero empacador/MES/AÑO



Elaboracion	
Vencimiento	11/03/2023
Lote	17/03/2022
Duracion	1 AÑO

L: Corresponde a un codigo interno de produccion

12. Declaracion de OGM

Organismos geneticamnete modificados: Cualquier organismo cuyo material genetico ha sido modificado de una manera qyue no se produce deforma natural. Indicar presencia o ausencia de OGM, Marque con una X, en el caso que sea presencia indicar materia prima

SI		
NO	X	

13. Declaracion de multi residuos

Se deben adjuntar respaldo de multiresiduos en el caso que corresponda. Indicar presencia o ausencia de multiresiduos, marque con una X en el caso que sea presencia indicar a cual se refiere. Ejemplos: Pestiidas, ormonas. Etc.

SI		
NO	X	

14. Certificaciones del Producto

N:A:

Control cambios

Numero de revision	Fecha de Revision	Descripcion del cambio
1		
2		
3		

Aprobacion de ficha tecnica

Ing. Paula Catalina Mateus Prieto coordinadora de calidad	MONICA BOCANEGRA SALCEDO REPRESENTANTE LEGAL

FMF-022-V10

Reporte de Análisis Microbiológico 202402-A2137

Razón social: Productos Alimenticios Simonnetta S.A		Número de ID tributaria 860038140-8
Contacto: Paula Mateus	Email: calidad.simonetta@gmail.com	Teléfono: 3103418513
Dirección: Carrera 44 # 20B -65 (Principal)		Ciudad: Bogotá
Observaciones: N/A		
Fecha Recepción: 2024-02-27	Fecha Análisis: 2024-02-27	Fecha Reporte: 2024-03-06

Información del Ítem de Ensayo

Descripción	Proveedor	Lugar de Muestra	Presentación	Fecha de Producción
N/A	N/A	Enviada al laboratorio	Empaque original	N/A

Cantidad	Lote	Vencimiento	Temp. °C	Condiciones	Responsable de Recolección	Código
200g	150224	2025-02-26	N/A	N/A	Cliente	A2137

Resultados Pastas Alimenticias la Bonita

Norma: Resolución 1407/2022 (Ministerio de salud y Protección Social)

Análisis	Resultado	Límites aceptados	Incertidumbre	Unidades	Método	Concepto
Clostridium perfringens	Menor a 10	100 - 1000	N/A	UFC/g	ISO 15213-2:2023 - *	Cumple
Detección de Salmonella spp	Ausente	Ausente	N/A	en 25 g	ISO 6579-1:2017 -	Cumple
E. coli	Menor a 10	Menor a 10	N/A	UFC/g	NTC 4458 - 2018 *	Cumple
Levaduras	Menor a 100	100 - 1000	± 2	UFC/g	ISO 21527-2:2008 -	Cumple
Mohos	Menor a 100	100 - 1000	± 1	UFC/g	ISO 21527-2:2008 -	Cumple
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor a 100	100 - 2000	± 1	UFC/g	ISO 6888-1: 2021 -	Cumple

Los Ítems de Ensayo CUMPLEN con los parámetros especificados por Ministerio de salud y Protección Social en el numeral 7.10 PASTA ALIMENTICIA Y PASTA ALIMENTICIA COMPUESTA DESECADA, RELLENA O SIN RELLENO en los análisis realizados. Declaración de conformidad basada en la regla de decisión de la Resolución 1407 del 2022.

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la guía ILAC-G8:09:2019 numeral 4.2.1 "Declaración Binaria para una Regla de Aceptación Simple", descrita en el documento INMF-002 de Nulab.

Nulab con acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de acreditación 16-LAB-002, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017, manifiesta que los análisis identificados con este símbolo (*) NO se encuentran cubiertos por el alcance de acreditación.

Revisó:

Vanessa Pardo
CALIDAD

Aprobó:

Claudia Carrillo
DIRECTOR TÉCNICO

Ítem de ensayo proporcionado por el cliente, los resultados se aplican al ítem de ensayo tal como se recibió; el laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente. Verifique la autenticidad de este resultado. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento.
Los resultados emitidos son realizados en Nulab a menos que se indique lo contrario.

EMISIÓN DEL REPORTE: 2024-03-07. FIN DEL REPORTE.

FMF-022-V10

Reporte de Análisis Microbiológico 202402-A2136

Razón social: Productos Alimenticios Simonnetta S.A		Número de ID tributaria 860038140-8
Contacto: Paula Mateus	Email: calidad.simonetta@gmail.com	Teléfono: 3103418513
Dirección: Carrera 44 # 20B -65 (Principal)		Ciudad: Bogotá
Observaciones: N/A		
Fecha Recepción: 2024-02-27	Fecha Análisis: 2024-02-27	Fecha Reporte: 2024-03-06

Información del Ítem de Ensayo

Descripción	Proveedor	Lugar de Muestra	Presentación	Fecha de Producción
N/A	N/A	Enviada al laboratorio	Empaque original	N/A

Cantidad	Lote	Vencimiento	Temp. °C	Condiciones	Responsable de Recolección	Código
200g	150224	2025-02-26	N/A	N/A	Cliente	A2136

Resultados Pastas Alimenticias la Bonita

Norma: Resolución 1407/2022 (Ministerio de salud y Protección Social)

Análisis	Resultado	Límites aceptados	Incertidumbre	Unidades	Método	Concepto
Clostridium perfringens	Menor a 10	100 - 1000	N/A	UFC/g	ISO 15213-2:2023 - *	Cumple
Detección de Salmonella spp	Ausente	Ausente	N/A	en 25 g	ISO 6579-1:2017 -	Cumple
E. coli	Menor a 10	Menor a 10	N/A	UFC/g	NTC 4458 - 2018 *	Cumple
Levaduras	Menor a 100	100 - 1000	± 2	UFC/g	ISO 21527-2:2008 -	Cumple
Mohos	Menor a 100	100 - 1000	± 1	UFC/g	ISO 21527-2:2008 -	Cumple
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor a 100	100 - 2000	± 1	UFC/g	ISO 6888-1: 2021 -	Cumple

Los Ítems de Ensayo CUMPLEN con los parámetros especificados por Ministerio de salud y Protección Social en el numeral 7.10 PASTA ALIMENTICIA Y PASTA ALIMENTICIA COMPUESTA DESECADA, RELLENA O SIN RELLENO en los análisis realizados. Declaración de conformidad basada en la regla de decisión de la Resolución 1407 del 2022.

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la guía ILAC-G8:09:2019 numeral 4.2.1 "Declaración Binaria para una Regla de Aceptación Simple", descrita en el documento INMF-002 de Nulab.

Nulab con acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de acreditación 16-LAB-002, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017, manifiesta que los análisis identificados con este símbolo (*) NO se encuentran cubiertos por el alcance de acreditación.

Revisó:
Vanessa Pardo
CALIDAD

Aprobó:
Claudia Carrillo
DIRECTOR TÉCNICO

Ítem de ensayo proporcionado por el cliente, los resultados se aplican al ítem de ensayo tal como se recibió; el laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente. Verifique la autenticidad de este resultado. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento.
Los resultados emitidos son realizados en Nulab a menos que se indique lo contrario.

EMISIÓN DEL REPORTE: 2024-03-07. FIN DEL REPORTE.

FMF-022-V10

Reporte de Análisis Microbiológico 202402-A2135

Razón social: Productos Alimenticios Simonnetta S.A		Número de ID tributaria 860038140-8
Contacto: Paula Mateus	Email: calidad.simonetta@gmail.com	Teléfono: 3103418513
Dirección: Carrera 44 # 20B -65 (Principal)		Ciudad: Bogotá
Observaciones: N/A		
Fecha Recepción: 2024-02-27	Fecha Análisis: 2024-02-27	Fecha Reporte: 2024-03-06

Información del Ítem de Ensayo

Descripción	Proveedor	Lugar de Muestra	Presentación	Fecha de Producción
N/A	N/A	Enviada al laboratorio	Empaque original	N/A

Cantidad	Lote	Vencimiento	Temp. °C	Condiciones	Responsable de Recolección	Código
200g	150224	2025-02-26	N/A	N/A	Cliente	A2135

Resultados Pastas Alimenticias la Bonita

Norma: Resolución 1407/2022 (Ministerio de salud y Protección Social)

Análisis	Resultado	Límites aceptados	Incertidumbre	Unidades	Método	Concepto
Clostridium perfringens	Menor a 10	100 - 1000	N/A	UFC/g	ISO 15213-2:2023 - *	Cumple
Detección de Salmonella spp	Ausente	Ausente	N/A	en 25 g	ISO 6579-1:2017 -	Cumple
E. coli	Menor a 10	Menor a 10	N/A	UFC/g	NTC 4458 - 2018 *	Cumple
Levaduras	Menor a 100	100 - 1000	± 2	UFC/g	ISO 21527-2:2008 -	Cumple
Mohos	Menor a 100	100 - 1000	± 1	UFC/g	ISO 21527-2:2008 -	Cumple
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor a 100	100 - 2000	± 1	UFC/g	ISO 6888-1: 2021 -	Cumple

Los Ítems de Ensayo CUMPLEN con los parámetros especificados por Ministerio de salud y Protección Social en el numeral 7.10 PASTA ALIMENTICIA Y PASTA ALIMENTICIA COMPUESTA DESECADA, RELLENA O SIN RELLENO en los análisis realizados. Declaración de conformidad basada en la regla de decisión de la Resolución 1407 del 2022.

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la guía ILAC-G8:09:2019 numeral 4.2.1 "Declaración Binaria para una Regla de Aceptación Simple", descrita en el documento INMF-002 de Nulab.

Nulab con acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de acreditación 16-LAB-002, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017, manifiesta que los análisis identificados con este símbolo (*) NO se encuentran cubiertos por el alcance de acreditación.

Revisó:

Vanessa Pardo
CALIDAD

Aprobó:

Claudia Carrillo
DIRECTOR TÉCNICO

Ítem de ensayo proporcionado por el cliente, los resultados se aplican al ítem de ensayo tal como se recibió; el laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente. Verifique la autenticidad de este resultado. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento.
Los resultados emitidos son realizados en Nulab a menos que se indique lo contrario.

EMISIÓN DEL REPORTE: 2024-03-07. FIN DEL REPORTE.

FMF-022-V10

Reporte de Análisis Microbiológico 202402-A2134

Razón social: Productos Alimenticios Simonnetta S.A		Número de ID tributaria 860038140-8
Contacto: Paula Mateus	Email: calidad.simonetta@gmail.com	Teléfono: 3103418513
Dirección: Carrera 44 # 20B -65 (Principal)		Ciudad: Bogotá
Observaciones: N/A		
Fecha Recepción: 2024-02-27	Fecha Análisis: 2024-02-27	Fecha Reporte: 2024-03-07

Información del Ítem de Ensayo

Descripción	Proveedor	Lugar de Muestra	Presentación	Fecha de Producción
N/A	N/A	Enviada al laboratorio	Empaque original	N/A

Cantidad	Lote	Vencimiento	Temp. °C	Condiciones	Responsable de Recolección	Código
200g	150224	2025-02-26	N/A	N/A	Cliente	A2134

Resultados Pastas Alimenticias la Bonita

Norma: Resolución 1407/2022 (Ministerio de salud y Protección Social)

Análisis	Resultado	Límites aceptados	Incertidumbre	Unidades	Método	Concepto
Clostridium perfringens	Menor a 10	100 - 1000	N/A	UFC/g	ISO 15213-2:2023 - *	Cumple
Detección de Salmonella spp	Ausente	Ausente	N/A	en 25 g	ISO 6579-1:2017 -	Cumple
E. coli	Menor a 10	Menor a 10	N/A	UFC/g	NTC 4458 - 2018 *	Cumple
Levaduras	Menor a 100	100 - 1000	± 2	UFC/g	ISO 21527-2:2008 -	Cumple
Mohos	Menor a 100	100 - 1000	± 1	UFC/g	ISO 21527-2:2008 -	Cumple
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor a 100	100 - 2000	± 1	UFC/g	ISO 6888-1: 2021 -	Cumple

Los Ítems de Ensayo CUMPLEN con los parámetros especificados por Ministerio de salud y Protección Social en el numeral 7.10 PASTA ALIMENTICIA Y PASTA ALIMENTICIA COMPUESTA DESECADA, RELLENA O SIN RELLENO en los análisis realizados. Declaración de conformidad basada en la regla de decisión de la Resolución 1407 del 2022.

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la guía ILAC-G8:09:2019 numeral 4.2.1 "Declaración Binaria para una Regla de Aceptación Simple", descrita en el documento INMF-002 de Nulab.

Nulab con acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de acreditación 16-LAB-002, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017, manifiesta que los análisis identificados con este símbolo (*) NO se encuentran cubiertos por el alcance de acreditación.

Revisó:
Vanessa Pardo
CALIDAD

Aprobó:
Claudia Carrillo
DIRECTOR TÉCNICO

Ítem de ensayo proporcionado por el cliente, los resultados se aplican al ítem de ensayo tal como se recibió; el laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente. Verifique la autenticidad de este resultado. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento.
Los resultados emitidos son realizados en Nulab a menos que se indique lo contrario.

EMISIÓN DEL REPORTE: 2024-03-07. FIN DEL REPORTE.

FMF-022-V10

Reporte de Análisis Microbiológico 202402-A2133

Razón social: Productos Alimenticios Simonnetta S.A		Número de ID tributaria 860038140-8
Contacto: Paula Mateus	Email: calidad.simonetta@gmail.com	Teléfono: 3103418513
Dirección: Carrera 44 # 20B -65 (Principal)		Ciudad: Bogotá
Observaciones: N/A		
Fecha Recepción: 2024-02-27	Fecha Análisis: 2024-02-27	Fecha Reporte: 2024-03-06

Información del Ítem de Ensayo

Descripción	Proveedor	Lugar de Muestra	Presentación	Fecha de Producción
N/A	N/A	Enviada al laboratorio	Empaque original	N/A

Cantidad	Lote	Vencimiento	Temp. °C	Condiciones	Responsable de Recolección	Código
200g	150224	2025-02-26	N/A	N/A	Cliente	A2133

Resultados Pastas Alimenticias la Bonita

Norma: Resolución 1407/2022 (Ministerio de salud y Protección Social)

Análisis	Resultado	Límites aceptados	Incertidumbre	Unidades	Método	Concepto
Clostridium perfringens	Menor a 10	100 - 1000	N/A	UFC/g	ISO 15213-2:2023 - *	Cumple
Detección de Salmonella spp	Ausente	Ausente	N/A	en 25 g	ISO 6579-1:2017 -	Cumple
E. coli	Menor a 10	Menor a 10	N/A	UFC/g	NTC 4458 - 2018 *	Cumple
Levaduras	Menor a 100	100 - 1000	± 2	UFC/g	ISO 21527-2:2008 -	Cumple
Mohos	Menor a 100	100 - 1000	± 1	UFC/g	ISO 21527-2:2008 -	Cumple
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor a 100	100 - 2000	± 1	UFC/g	ISO 6888-1: 2021 -	Cumple

Los Ítems de Ensayo CUMPLEN con los parámetros especificados por Ministerio de salud y Protección Social en el numeral 7.10 PASTA ALIMENTICIA Y PASTA ALIMENTICIA COMPUESTA DESECADA, RELLENA O SIN RELLENO en los análisis realizados. Declaración de conformidad basada en la regla de decisión de la Resolución 1407 del 2022.

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la guía ILAC-G8:09:2019 numeral 4.2.1 "Declaración Binaria para una Regla de Aceptación Simple", descrita en el documento INMF-002 de Nulab.

Nulab con acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de acreditación 16-LAB-002, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017, manifiesta que los análisis identificados con este símbolo (*) NO se encuentran cubiertos por el alcance de acreditación.

Revisó:

Vanessa Pardo
CALIDAD

Aprobó:

Claudia Carrillo
DIRECTOR TÉCNICO

Ítem de ensayo proporcionado por el cliente, los resultados se aplican al ítem de ensayo tal como se recibió; el laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente. Verifique la autenticidad de este resultado. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento.
Los resultados emitidos son realizados en Nulab a menos que se indique lo contrario.

EMISIÓN DEL REPORTE: 2024-03-07. FIN DEL REPORTE.

invima PROSPERIDAD PARA TODOS

AUTO COMISORIO No. 704-1361-14

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

EL COORDINADOR DEL GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 DE LA DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS

En uso de las facultades otorgadas en el artículo 4 numerales 1.3 y 10 del Decreto 2078 de 2012, y por Resolución N° 2012038435 del 14 de Diciembre de 2012

CONSIDERANDO

Que se hace necesario realizar visitas de Inspección, Vigilancia y Control a los establecimientos productores y comercializadores de productos competencia del INVIMA.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Comisionar a partir de la fecha a los funcionarios ALEXANDER DIAZ ROBAYO Profesional Especializado y JOSE ARTURO CARRILLO SILVA Profesional Universitario, para realizar visita de Inspección Vigilancia y Control en el establecimiento PRODUCTOS ALIMENTICIOS SIMONETTA (IVC - PRIORIZACION DAB) ubicado en CARRERA 44 No 20 B - 65 BARRIO PUENTE ARANDA - EJIDO NORTE de BOGOTA.

ARTICULO SEGUNDO Los funcionarios comisionados quedan investidos de amplias facultades de control y vigilancia, en virtud de las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias y levantamiento de pruebas.

ARTICULO TERCERO: El Director de Operaciones Sanitarias y el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, se encuentran facultados para intervenir en la presente diligencia, cuando lo estimen conveniente.

Dado en Bogotá D.C., el día 25 DE MARZO DE 2014

CÚMPLASE

JOHNNY CORREDOR SARMIENTO
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

23 80 96 20 Nokia
25-03-2014

	escritas sobre equipos, procesos, condiciones de almacenamiento y distribución de los productos *(Art. 24 Literal (b) Dec. 3075/97)* *EL MANUAL DE MANTENIMIENTO NO ESTÁ ACTUALIZADO, NO HAY PROCEDIMIENTOS DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO*	No ha documentado procedimiento de distribución de los productos.
6.2	ACCESO A LOS SERVICIOS DE LABORATORIO	
6.2.2	La planta tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio externo (indicar los laboratorios) *(Art 24 Literal © y Art. 28 Dec. 3075/97)* *NO SE CUENTA CON PLAN DE MUESTREO, SE EVIDENCIA ACCESO A LABORATORIO EXTERNO NULAB*	**NO CUMPLE** La situación se mantiene.

EXIGENCIAS FRENTE A NUEVA SITUACIÓN SANITARIA

1. Cumplir con las exigencias evaluadas como CUMPLE PARCIALMENTE y NO CUMPLE.
2. Se encontraron algunas secciones de techo falso sin asegurar a la estructura.
3. Se observa almacenamiento de producto terminado en zona de tránsito de operarios y próximo a laboratorio y baños, no cumple condiciones sanitarias. Se observa como almacenamiento adicional al área destinada para tal fin.
4. En el área de embalaje se encontró producto para reproceso sin protección completa.
5. Se observa puerta de ingreso (portón) con aberturas en partes superior, lateral y baja (no hay hermeticidad)
6. La tolva de alimentación de harina no cuenta con protección en la esclusa.
7. Los transportadores de producto en proceso (secado) y los mezcladores no cuentan con protección completa.
8. El almacenamiento de envase se realiza en un área sin iluminación, donde está pegado a las paredes y el piso presentó suciedad acumulada.
9. Se encontró pasta larga en proceso, envasada sin protección completa.
10. Se encontraron bobinas de pasta corta desprotegidas en la sección de empaque.
11. Se encontró tornillo suelto en una de las máquinas empacadoras de pasta larga.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la ley 9 de 1979 y su reglamentación, para el cumplimiento de las anteriores exigencias se concede un plazo de TREINTA (30) DIAS

En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas previstas en la legislación sanitaria.

CONCEPTO:

FAVORABLE _____ Cumple las condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias

FAVORABLE X **CON OBSERVACIONES**, las cuales son consignadas como exigencias en la presente Acta. No se encuentra afectada la inocuidad.

DESFAVORABLE _____ No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad

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