ORGANIZACION SOLARTE Y CIA. S.C.A	PROCESO GESTION CONTROL CALIDAD	Fecha de Actualización: 2018-08-21	Página No: 1 de 1
GQMA008	FICHA TÉCNICA PASTAS ALIMENTICIAS FORTIFICADAS	Aprobación: COMITÉ INTEGRADO DE GESTIÓN	Versión: 4

NOMBRE DEL PRODUCTO	Pastas alimenticias fortificadas		
MARCAS COMERCIALES	Verona		
REGISTRO SANITARIO	RSA-0009830-2020		
DESCRIPCIÓN	Producto preparado mediante el secado apropiado de las figuras: Spaghetti, Cabello de ángel, Macarroncito, Ojo de perdiz, Codito, Conchita, Figura, Tornillo, corbatica y pluma; formadas a partir de la mezcla agua- Harina de trigo (ingrediente obtenido a partir de la molturacion del trigo) fortificado.		
INGREDIENTES	Harina de trigo (cereal que contiene gluten) Fortificada con: Acido fólico, Hierro, Vitamina B3, Vitamina B1, Vitamina B2		
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS	Color amarillo característico Consistencia: Dura Olor y sabor propios del producto		
ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS NTC 1055 2014-06-18 Sexta actualización	Humedad	%	Máximo 13,0
	Cenizas	%	Máximo 0,8
	Proteína (N*5,7) Fraccion de masa en base seca	%	Mínimo 10,5
	Acidez expresada como ácido láctico	%	Máximo 0,45
	Longitud	mm	250 +/- 10%
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS NTC 1055 2014-06-18 Sexta actualización	Recuento de Aeróbios Mesófilos	UFC/g	Máximo 1 x 10^6
	Coliformes Totales	UFC/g	Máximo 100
	Coliformes Fecales	UFC/g	Ausente
	Recuento de Staphylococcus aureus coag. +	UFC/g	Máximo 200
	Recuento de Mohos y levaduras	UFC/g	Máximo 5.000
	Recuento de Bacillus cereus	UFC/g	Máximo 100
MICOTOXINAS NTC 1055 2014-06-18 Sexta actualización/Resolución 4506-2013	Ocratoxina A	µg/Kg	Máximo 3,0
	Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	µg/Kg	Máximo 4
	DON-Deoxinivalenol	µg/Kg	Máximo 450
	Zearalenona	µg/Kg	Máximo 20
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Para Consumo como plato principal con su salsa favorita, preparación de ensaladas y sopas		
EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES	El producto es empacado en polipropileno biorientado láminado con polipropileno monoorientado, como empaque primario, material atoxico que asegura la conservación cumpliendo con la Resolución 5109/2005 sobre rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, resolución 333 del 2011 sobre rotulado nutricional y resolución 683/2012 sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamentos destinados a entrar en contacto con alimentos destinados a consumo humano. Como empaque secundario el producto es sobre empacado en bolsa de polietileno garantizando su conservación, manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Es empacado en presentaciones de 250g y 500g. El producto es sobreempacado en paquetes de 24 unidades por 250g y en paquetes por 12 unidades para la presentación de 500g, obeteniendo así paquetes de 6.0Kg. El empaque es reciclable		
VIDA ÚTIL	18 meses a partir de la fecha de fabricación.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenamiento: El producto es almacenado en áreas establecidas para tal fin, manteniendo las condiciones de humedad y temperatura necesarias para la conservación del mismo hasta su despacho.		
	Las pastas alimentciicas Verona deben ser transportadas en vehículos que cumplan con el Decreto 3075, Capítulo VII. Artículo 33 - Resolución 2674/2013, Capitulo VII Articulo 29.		
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	Consérvese en lugar limpio, seco y fresco. Mantener lejos de olores fuertes. No dejar directamente sobre el piso. Finalizada la vida útil del producto, disponerlo como residuo ordinario.		

REVISADO POR:
LÍDER CONTROL CALIDAD

REPORTE DE ANÁLISIS / ANALYSIS REPORT
Muestra/Sample #: FQM332908

Empresa / Company +	ORGANIZACIÓN SOLARTE Y CIA. S.A.S	**Telef/Phone +**	(2)6645080
Sede / Headquarters +	HARINERA DE OCCIDENTE	CALLE 15 # 27-40 KM 4 AUTP CALI-YUMBO	
Producto / Product +	PASTA ALIMENTICIA		
Muestra / Sample +	Lote : Ago-24 ; Fecha de vencimiento : Ago-24		
Fecha de Recepción / Reception Date	2023-03-10	**Temp. Recepción / Temp. Reception**	25,0°C
Cantidad / Amount	200 g		
Contenedor / Container	Bolsa plástica / Plastic bag		
Enviado por / Send by +	CLAUDIA DELGADO .		
Aspecto / Aspect	Producto compacto, homogéneo, de textura dura / Homogeneous, lasts texture, compact product.		
Olor / Smell	Característico		
Color / Color	Propio		

Resultados / Results

Análisis FísicoQuímico Physicochemical Analysis	Fecha Date	Unidad Unit	Resultado Result	Especificaciones Specifications**	Método Method
Acidez (expresada como ácido láctico)/Acidity (expressed as lactic acid)	2023-03-24	g/100g	0,01	Max 0,45	ISO 7305:2019
Ceniza en base seca/Ash on dry basis	2023-03-21	g/100g	0,64	Sin especificación.	Cálculo a partir de la ceniza y la humedad
Proteína en Base Seca/Dry basis protein	2023-03-21	g/100g	16,21	Sin especificación.	Cálculo a partir de la proteína y la humedad
Humedad/Moisture	2023-03-15	g/100g	11,62	Max 13	IN-GS-3.053 V13 2020-09-25*
Cenizas/Ash	2023-03-15	g/100g	0,57	Max 0,8	IN-GS-3.045 V9 2020-09-30*
Grasa (Hidrólisis)/Fat (Hydrolysis)	2023-03-15	g/100g	1,95	Min 0,4	IN-GS-3.050 V13 2020-09-29*
Proteína/Protein	2023-03-15	g/100g	14,32	Min 10,5	IN-GS-3.048 V9 2020-09-15*

(**) 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 con los parámetros evaluados, según lo establecido en la resolución 4393 de 1991 para pastas alimenticias.
CONCLUSION: The sample received and analyzed in the laboratory, meets the parameters evaluated, as established in resolution 4393 of 1991 for pasta.

Fecha de Impresión/Printing date: viernes, 24 de marzo de 2023

Powered by CamScanner



Laura Stefania Guerra Foronda
Química
Coordinadora Laboratorio
Fecha/Date: 2023-03-24

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

REPORTE DE ANÁLISIS / ANALYSIS REPORT
Muestra/Sample #: MBM332667

Empresa / Company +	ORGANIZACIÓN SOLARTE Y CIA. S.A.S	**Telef/Phone +**	(2)6645080
Sede / Headquarters +	HARINERA DE OCCIDENTE	CALLE 15 # 27-40 KM 4 AUTP CALI-YUMBO	
Producto / Product +	PASTA ALIMENTICIA - ORGANIZACIÓN SOLARTE		
Muestra / Sample +	Lote: Ago-24 ; Fecha de vencimiento: Ago-24.		
Fecha de Recepción / Reception Date	2023-03-10	**Temp. Recepción / Temp. Reception**	25,0°C
Cantidad / Amount	3 UN	**Peso / Weight**	250 g
Contenedor / Container	Bolsa plástica resellable / Resealable plastic bag		
Enviado por / Send by +	CLAUDIA DELGADO .		
Aspecto / Aspect	Normal		
Olor / Smell	Propio		
Color / Color	Propio		

Resultados / Results

Análisis Microbiológicos / Microbiologic Analysis	Fecha ejecución análisis / Analysis execution date	Resultado / Result	Especificaciones / Specifications**	Método / Method	Trazabilidad / Traceability
Recuento de microorganismos Aerobios mesófilos UFC/g*/ml*/ Aerobic mesophiles plate count CFU/g*/ml*	FS: 2023-03-10 FR: 2023-03-12	20	1 000 000 UFC/g	AOAC Official Methods 966.23 Ed. 21, 2019	057225
Detección de Escherichia coli/g/ml */ Detection of Escherichia coli/g/ml*	FS: 2023-03-10 FR: 2023-03-11	Ausencia	Ausencia	AOAC Official Methods 966.24 Ed. 21, 2019	057271
Recuento de Mohos y levaduras UFC/g*/ml* / Molds and yeasts plate count CFU/g*/ml*	FS: 2023-03-10 FR: 2023-03-15	<100	5 000 UFC/g	NTC 5698- 2:2009 (ISO 21527-2:2008)	057120
Recuento de Bacillus cereus UFC/g o mL* / Bacillus cereus plate count CFU/g or mL*	FS: 2023-03-10 FR: 2023-03-11	<100	Sin especificación.	AOAC 980.31 21th,2019, ISO 7932:2004 AMD 2020	056887
Rcto Staphylococcus aureus coagulasa positivaUFC/g o mL*/S.aureus positive coagulase countCFU/g mL*	FS: 2023-03-10 FR: 2023-03-12	<100	200 UFC/g	AOAC 975.55, AOAC 987.09F 21th,2019	057107
NMP Coliformes totales/g* / Total coliform MPN/g*	FS: 2023-03-10 FR: 2023-03-12	<3	150 NMP/g	AOAC Official Methods 966.24 Ed. 21, 2019	057055
NMP Coliformes fecales /g* / Fecal coliform MPN/g*	FS: 2023-03-10 FR: 2023-03-12	<3	<3 NMP/g	AOAC Official Methods 966.24 Ed. 21, 2019	057055

(FS) Fecha de ejecucion / Execution date
(FR) Fecha de reporte / Report date
(**) Según Norma / According to Standard: Resolución 4393 de 1991
(*) 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

La muestra recibida y analizada en el laboratorio, cumple con las especificaciones microbiológicas establecidas. / The sample received and analyzed in the laboratory meets the established microbiological specifications.

Powered by CamScanner

Fecha de Impresión/Printing date: viernes, 17 de marzo de 2023

Angela Maria Calvache Recalde
Bacterióloga
Jefe de Microbiología
Fecha/Date: 2023-03-17

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

Ciudad/Depto	YUMBO/VALLE	Fecha	04 e Noviembre de 2022	Acta No.	4

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	8001464256-4	Dirección	AV CALI -YUMBO KM 4 CL 15 NO 27-40 SC ACOPI YUMBO
Razón Social	ORGANIZACION SOLARTE & CIA S C A	Teléfonos	6645080;3012207575
NIT - CC	8001464256	Correo electrónico	controlcalidad.ho@organizacionsolarte.com
Representante Legal	VICENTE ARTURO SOLARTE SOLARTE	Fax	NO APLICA
GTT	Grupo de Trabajo Territorial Occidente 2.	Oficio comisorio	7306-1213-21
Objetivo de la Visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a Seguimiento Oficial o priorización con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial: Resolucion 2674 de 2013, resolucion 5109 de 2005, resolucion 333 de 2011		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	246	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquilas	NO APLICA		
SUBCATEGORIAS EVALUADAS	6.10.1 Productos del grupo 6 enriquecidos, fortificados o adicionados de nutrientes o micronutrientes		

LINEAS DE SUBCATEGORIA DE ALIMENTO	Volumen / año
Harinas de cereales enriquecidos, adicionados o fortificados	9000.00 toneladas / mes

SUBCATEGORIA 1: 6.10.1 Productos del grupo 6 enriquecidos, fortificados o adicionados de nutrientes o micronutrientes

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	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 2674 de 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 8 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

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	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

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25	
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num 5, Art. 26 num 2	a	25	
3.3	Programa de control integral de plagas. Res. 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art. 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art. 28 num 7	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)			20

4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	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 higienicas 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

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	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. Res. 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 Calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 16078 de 1985	a	20	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)				20

6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	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	
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 CUMPLIMIENTO SUBCATEGORIA 1: 6.10.1 Productos del grupo 6 enriquecidos, fortificados o adicionados de nutrientes o micronutrientes	100.0

CONVENCIONES:

Evaluación:

Aceptable (a)

Aceptable con requerimientos (ar)

Inaceptable (i)

SUMATORIA TOTAL DEL PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO			100.0
Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida aplicada	NO APLICA
Se tomo muestras para análisis de laboratorio?	SI		
Relación de muestras	null de fecha 1/18/19 20213018092 de fecha 11/3/21		

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: Favorable

EXIGENCIAS:

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

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular Resolucion 2674 de 2013, resolucion 5109 de 2005, resolucion 333 de 2011

EXIGENCIAS ADICIONALES

Ninguna

EXIGENCIAS ADICIONALES ESPECÍFICAS DE PRODUCTO O PROCESO

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIÓN DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

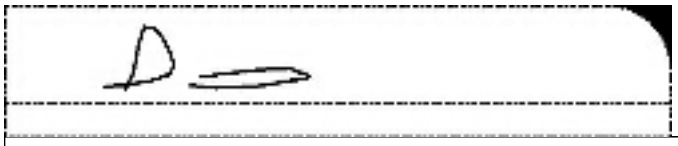
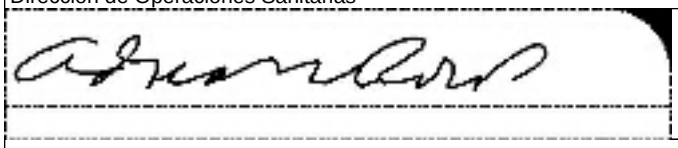
Quien atiende la visita manifiesta no tener observaciones.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

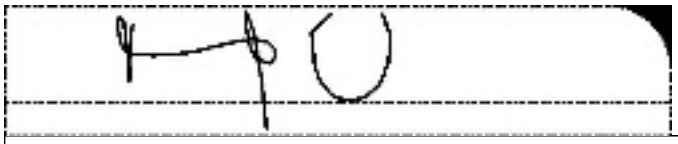
El establecimiento informa que por requerimientos de tipo comercial y del programa de mantenimiento preventivo, las actividades de las plantas de producción de pastas alimenticias y de maíz se encuentran suspendidas temporalmente. Los requerimientos señalados para la línea de producción de pastas alimenticias, a saber: 1. Realizar el plan de mantenimiento a pisos del área de almacenamiento de producto terminado; 2. Los utensilios de limpieza con cabos de madera y paja, identificar en el programa que solo serán utilizados en exteriores; 3 continuar con el plan de reemplazo de las estibas de madera a materiales sanitarios, fueron realizadas con resultados -conforme-.

La planta labora de lunes a sabado en dos turnos todos el año excepto en Enero que suspenden operaciones durante una semana.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma	
Nombre	Juan Pablo Zamorano Vallecilla
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia	Dirección de Operaciones Sanitarias
Firma	
Nombre	Adriana Rojas Palomino
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia	Grupo de Trabajo Territorial Occidente 2.

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma	
Nombre	Raquel Ordoñez
Cargo	Lider control de calidad
C.C.	37082172

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-029

Código: F-ER-02
Versión: 4
Fecha: 05/01/2022

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS Nº:	132293-1

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA		INFORMACIÓN DE RECEPCIÓN	
CLIENTE:	ORGANIZACION SOLARTE & CIA SCA - Harinera de Occidente	**LUGAR DE RECOGIDA: (^)**	Cl 15 # 27 - 40 Aut Cali, Yumbo Km4	**I.D. MUESTRA:**	23-26144
NIT:	800146425-6	**FECHA FABRICACIÓN (^)**	N,E	**ODS:**	23-10840
TELÉFONO:	6026645080	**FECHA VENCIMIENTO (^)**	N,E	**FECHA DE MUESTREO: (^)**	7/12/2023
CONTACTO:	Monica Garavito	**LOTE (^)**	A24	**FECHA DE RECEPCIÓN:**	7/12/2023
DIRECCIÓN:	Cl 15 # 27 - 40 Aut Cali, Yumbo Km4	**ESTADO: (^)**	Procesado	**MUESTRA T (º C): (^)**	N,E
CIUDAD:	Jumbo	**TIPO DE EMPAQUE: (^)**	Bolsa plástica	**RESPONSABLE MUESTREO:**	Cliente
COTIZACIÓN Nº:	23-4147	**TIPO DE MUESTRA: (^)**	Cereales y productos a base de cereales	**RECEPCIÓN T (º C):**	18,5
		PRODUCTO: (^)	Pasta alimenticia organización solarte	**CANTIDAD (g/mL):**	N,E
		HORA MUESTREO:	N,E	**OBSERVACIONES: (^)**	
ALMACCENAMIENTO CONTRAMUESTRA:	**Análisis FQ: 15 días** **Análisis MB: 15 días**	**RESPONSABLE PROCESO CLIENTE: (^)**	N,E		

Microbiología

FECHA DE ANÁLISIS (dd/mm/yyyy)	PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	LÍMITE CUANTIFICACIÓN	TÉCNICA ANALÍTICA	MÉTODO	Res. 1407 de 2022 - Pasta alimenticia, pasta compuesta, rellenha o sin relleno; fresca o precocida	CONFORMIDAD
7/12/2023	Esporas Clostridium Sulfito(O) Reductoras/ Clostridium perfringes (O)	<10	UFC/g ó mL	NO APLICA	1(Líquidos); 10(Sólidos)	Recuento en placa	NTC 4834:2000	100 - 1000	CUMPLE
7/12/2023	*Bacillus cereus*	<100	UFC/g ó mL	NO APLICA	10(Líquidos); 100(Sólidos)	Aislamiento y enumeración en superficie.	AOAC 980.31:2005. 2019 Edition 21	1000 - 10000	CUMPLE

(O) Contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 18-LAB-029 bajo la norma ISO/IEC-17025:2017.
* Análisis subcontratados
** Parámetros internos Cliente
Formato fecha: dd/mm/yyyy
N.E: No Especifica N.A: No Aplica

BIOPOLAB

Biopolimeros Industriales S.A.S.
Carrera 18 No. 63a - 50 Piso 6. Bogotá-Colombia
Telefonos: (+1) 5405700/5406606, Bogotá
www.biopolab.com

ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-029

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS Nº:	**132293-1**

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros Microbiológicos sugeridos por la normatividad referenciada en la tabla anterior.
Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio Biopolab SAS.

- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónica, o al correo e inmediatamente será atendida.
- La muestra será almacenada 15 días para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

(^) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a la toma de muestras y a otros datos descriptivos de la misma ni de las condiciones al momento de la toma.Los resultados emitidos corresponden a las muestras como se recibierón en el laboratorio

INCERTIDUMBRE

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresado en las mismas unidades del resultado.
La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada[1] para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.
En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.
[1] Válida para técnicas cuantitativas

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Tecnico
Químico Alimentos PQA-00495

FIN DEL INFORME

Fecha de expedición: 15/01/2024

Elaborado por: Angelica Vargas Montañez

Biopolimeros Industriales S.A.S.
Carrera 18 No. 63a - 50 Piso 6. Bogotá-Colombia
Telefonos: (+1) 5405700/5406606, Bogotá
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-029

Código: F-ER-02
Versión: 4
Fecha: 05/01/2022

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS Nº: **24-2540**

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA		INFORMACIÓN DE RECEPCIÓN	
CLIENTE:	ORGANIZACION SOLARTE & CIA S.A.S- Harinera de Occidente	**LUGAR DE RECOGIDA: (^)**	Harinera de Occidente - Cl 15 # 27 - 40 Aut Cali, Yumbo Km4	**I.D. MUESTRA:**	24-1150
NIT:	800146425-6	**FECHA FABRICACIÓN (^)**	N,E	**ODS:**	24-361
TELÉFONO:	6026645080	**FECHA VENCIMIENTO (^)**	N,E	**FECHA DE MUESTREO: (^)**	2024-01-22
CONTACTO:	Monica Garavito	**LOTE (^)**	A24	**FECHA DE RECEPCIÓN:**	2024-01-22
DIRECCIÓN:	Cl 15 # 27 - 40 Aut Cali, Yumbo Km4	**ESTADO: (^)**	Procesado	**MUESTRA T (º C): (^)**	N,E
CIUDAD:	Jumbo	**TIPO DE EMPAQUE: (^)**	Bolsa Ziploc	**RESPONSABLE MUESTREO:**	CLIENTE
COTIZACIÓN Nº:	23-4147	**TIPO DE MUESTRA: (^)**	Cereales y productos a base de cereales	**RECEPCIÓN T (º C):**	19,7
		PRODUCTO: (^)	Pastas alimenticia Organizacion Solarte	**CANTIDAD (g/mL):**	N,E
		HORA MUESTREO:	N,E	**OBSERVACIONES: (^)**	Se ingresa sin cadena de custodia
ALMACCENAMIENTO CONTRAMUESTRA:	**Análisis FQ: 15 días** **Análisis MB: 15 días**	**RESPONSABLE PROCESO CLIENTE: (^)**	N,E		

Fisicoquímica

FECHA DE ANÁLISIS (dd/mm/yyyy)	PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	LÍMITE CUANTIFICACIÓN	TÉCNICA ANALÍTICA	MÉTODO	Pasta Alimenticia Res. 4393/91 y NTC 1055 para Cenizas	CONFORMIDAD
2024-01-24	Humedad/Moisture	10,5	g/100g	0,118	0,075	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°–100°C	AOAC Official methods of analysis Ed 21st, 2019, 925.10; 926.06; 926.07	<13	CUMPLE
2024-01-24	Cenizas (O)	0,800	g/100g	0,0332	0,0480	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C	AOAC 925.11 Ed 21:2019	No Específica	NO APLICA
2024-02-06	Cenizas Base Seca ((Se requiere hacer Humedad y Cenizas)	0,890	g/100g	NO APLICA	0,048	Cenizas-Humedad	Càlculo	<1,2	CUMPLE
2024-02-06	Grasa en Extracto Seco	1,30	g/100g	NO APLICA	0,0494	Modified Mojonnier	AOAC 989.05	No Específica	NO APLICA
2024-01-24	Grasa (O)	1,17	g/100 g	0,0517	0,0494	Hidrólisis Ácida- Extracción Éter de petroleo	AOAC 925.12; AOAC 922.06 Ed 21:2019	>0,4	CUMPLE

BIOPOLAB

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS Nº: 24-2540

2024-02-06	Proteína en Base seca (Se requiere Humedad y Proteína)	14,9	g/100g	0,508	0,25	Método Kjeldahl	AOAC 2001.11. Cálculo	>10,5	CUMPLE
2024-02-06	Proteína/Crude Protein (O)	13,3	g/100g	0,454	0,25	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.7. 2019-07-12	No Específica	NO APLICA
2024-02-06	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	74,2	g/100g	NO APLICA	No Aplica	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25	No Específica	NO APLICA
2024-02-06	Calorías/Calories	356	Kcal/100g	NO APLICA	No Aplica	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	No Específica	NO APLICA
2024-01-24	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre (O)	2,09	g/100g	0,153	0,500	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V.3. 2021-05-21.	No Específica	NO APLICA
2024-01-24	Fibra Dietaria Insoluble / Insoluble Fiber	1,56	g/100g	0,115	0,500	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V.3. 2021-05-21.	No Específica	NO APLICA
2024-01-24	Fibra Dietaria Soluble / Soluble Fiber	0,568	g/100g	0,0417	0,500	Càlculo	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V.3. 2021-05-21. Cálculo	No Específica	NO APLICA
2024-01-24	Colorantes	Negativo	Negativo/Positivo	NO APLICA	N.A	Cualitativo-Lana Virgen	NTC 1311 Metodo 6.2 B	Negativo	CUMPLE
2024-01-29	Ácidez Pastas Alimenticias (Expresada en Ácido Láctico)	0,130	mg /L	0,00650	0,05	Método Volumétrico	ISO 7305	<0,45	CUMPLE
2024-02-05	Azúcares Totales/ Total Sugars (O)	1,96	g/100g	0,107	0,500	Titulométrico- Soluciones de Fehling	AOAC 968.28; AOAC 923.09	No Específica	NO APLICA

Cromatografía Agua

FECHA DE ANÁLISIS (dd/mm/yyyy)	PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	LÍMITE CUANTIFICACIÓN	TÉCNICA ANALÍTICA	MÉTODO	Pasta Alimenticia Res. 4393/91 y NTC 1055 para Cenizas	CONFORMIDAD
2024-01-30	Grasa Saturada / Saturated Fat (O)	0,690	g / 100 g	0,0345	0,0494	Gas Chromatography	AOCS Ce 1B-89; NTC 4967:2014; ISO 12966-2:2017	No Específica	NO APLICA

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS Nº: 24-2540

2024-01-30	Grasa Poliinsaturada/Polyunsaturated Fat	0,044	g/100g	0,002200	0,0494	Gas Chromatography	AOCS Ce 1B-89; NTC 4967:2014; ISO 12966-2:2017	No Específica	NO APLICA
2024-01-30	Grasa Monoinsaturada/Monounsaturated Fat .	0,430	g/100g	0,0215	0,0494	Gas Chromatography	AOCS Ce 1B-89; NTC 4967:2014; ISO 12966-2:2017	No Específica	NO APLICA
2024-01-30	Grasa Trans/ Trans Fat	<100	mg/100g	NO APLICA	100	Gas Chromatography	AOCS Ce 1B-89; NTC 4967:2014; ISO 12966-2:2017	No Específica	NO APLICA
2024-01-24	Colesterol / Cholesterol	2,11	mg / 100 g	0,106	1,5	Cromatografia de Gases - GC	P-ER-A-54. V.1. 2021-05-23.	No Específica	NO APLICA

BIOPOLAB

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-029

Código: F-ER-02
Versión: 4
Fecha: 05/01/2022

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS Nº: 24-2540

(O) Contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 18-LAB-029 bajo la norma ISO/IEC-17025:2017.

* Análisis subcontratados

Formato fecha: dd/mm/yyyy

N.E: No Especifica N.A: No Aplica

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónico, o al correo e inmediatamente sera atendida
- La muestra será almacenada 15 días para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

(^) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a la toma de muestras y a otros datos descriptivos de la misma ni de las condiciones al momento de la toma.Los resultados emitidos corresponden a las muestras como se recibierón en el laboratorio

INCERTIDUMBRE

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresado en las mismas unidades del resultado.
La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada[1] para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.
En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.

[1] Válida para técnicas cuantitativas

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Tecnico
Químico Alimentos PQA-00495

FIN DEL INFORME

Fecha de expedición: 2024-02-06

Elaborado por: Catalina Durán Durán

BIOPOLAB

Biopolimeros Industriales S.A.S.
Carrera 18 No. 63a - 50 Piso 6. Bogotá-Colombia
Telefonos: (+1) 5405700/5406606, Bogotá
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-029

Código: F-ER-02
Versión: 4
Fecha: 05/01/2022

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS Nº: 24-2131

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA		INFORMACIÓN DE RECEPCIÓN	
CLIENTE:	ORGANIZACION SOLARTE & CIA S.A.S- Harinera de Occidente	**LUGAR DE RECOGIDA: (^)**	Harinera de Occidente - Cl 15 # 27 - 40 Aut Cali, Yumbo Km4	**I.D. MUESTRA:**	24-1154
NIT:	800146425-6	**FECHA FABRICACIÓN (^)**	N,E	**ODS:**	24-361
TELÉFONO:	6026645080	**FECHA VENCIMIENTO (^)**	N,E	**FECHA DE MUESTREO: (^)**	2024-01-22
CONTACTO:	Monica Garavito	**LOTE (^)**	A24	**FECHA DE RECEPCIÓN:**	2024-01-22
DIRECCIÓN:	Cl 15 # 27 - 40 Aut Cali, Yumbo Km4	**ESTADO: (^)**	Procesado	**MUESTRA T (º C): (^)**	N,E
CIUDAD:	Jumbo	**TIPO DE EMPAQUE: (^)**	Bolsa Ziploc	**RESPONSABLE MUESTREO:**	CLIENTE
COTIZACIÓN Nº:	23-4147	**TIPO DE MUESTRA: (^)**	Cereales y productos a base de cereales	**RECEPCIÓN T (º C):**	19,7
		PRODUCTO: (^)	Pastas alimenticia Organizacion Solarte	**CANTIDAD (g/mL):**	N,E
		HORA MUESTREO:	N,E	**OBSERVACIONES: (^)**	Se ingresa sin cadena de custodia
ALMACCENAMIENTO CONTRAMUESTRA:	**Análisis FQ: 15 días** **Análisis MB: 15 días**	**RESPONSABLE PROCESO CLIENTE: (^)**	N,E		

Fisicoquímica

FECHA DE ANÁLISIS (dd/mm/yyyy)	PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	LÍMITE CUANTIFICACIÓN	TÉCNICA ANALÍTICA	MÉTODO	Resolución 4506 de 2013. Contaminantes para Harina y Cereales	CONFORMIDAD
2024-01-24	Plomo (Pb) (O)/Lead	<0,025	mg Pb/Kg	NO APLICA	0,025	Calcination at 550ºC - Flame Atomic Absorption Spectroscopy	P-ER-A-23. V2. 2019-04-10	<0,2	CUMPLE
2024-01-24	Cadmio (Cd) (O)/Cadmium	<0,023	mg Cd/Kg	NO APLICA	0,023	Calcination at 525ºC- Flame Atomic Absorption Spectroscopy	P-ER-A-23	<0,2	CUMPLE
2024-01-30	Nitratos	79,3	mg NO3-/Kg	1,89	0,1	UV/VIS Spectrophotometric Screening Method.	AOAC 993.03	<200	CUMPLE

BIOPOLAB

Biopolimeros Industriales S.A.S.
Carrera 18 No. 63a - 50 Piso 6. Bogotá-Colombia
Telefonos: (+1) 5405700/5406606, Bogotá
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-029

Código: F-ER-02
Versión: 4
Fecha: 05/01/2022

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS Nº: 24-2131

(O) Contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 18-LAB-029 bajo la norma ISO/IEC-17025:2017.
* Análisis subcontratados
Formato fecha: dd/mm/yyyy
N.E: No Especifica N.A: No Aplica

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónico, o al correo e inmediatamente sera atendida
- La muestra será almacenada 15 días para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

(^) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a la toma de muestras y a otros datos descriptivos de la misma ni de las condiciones al momento de la toma.Los resultados emitidos corresponden a las muestras como se recibierón en el laboratorio

INCERTIDUMBRE

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresado en las mismas unidades del resultado.
La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada[1] para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.
En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.
[1] Válida para técnicas cuantitativas

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Tecnico
Químico Alimentos PQA-00495

FIN DEL INFORME

Fecha de expedición: 2024-02-02

Elaborado por: Catalina Durán Durán

BIOPOLAB

Biopolimeros Industriales S.A.S.
Carrera 18 No. 63a - 50 Piso 6. Bogotá-Colombia
Telefonos: (+1) 5405700/5406606, Bogotá
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-029

Código: F-ER-02
Versión: 4
Fecha: 05/01/2022

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS Nº:	132293

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA		INFORMACIÓN DE RECEPCIÓN	
CLIENTE:	ORGANIZACION SOLARTE & CIA SCA - Harinera de Occidente	**LUGAR DE RECOGIDA: (^)**	Cl 15 # 27 - 40 Aut Cali, Yumbo Km4	**I.D. MUESTRA:**	23-26144
NIT:	800146425-6	**FECHA FABRICACIÓN (^)**	N,E	**ODS:**	23-10840
TELÉFONO:	6026645080	**FECHA VENCIMIENTO (^)**	N,E	**FECHA DE MUESTREO: (^)**	7/12/2023
CONTACTO:	Monica Garavito	**LOTE (^)**	A24	**FECHA DE RECEPCIÓN:**	7/12/2023
DIRECCIÓN:	Cl 15 # 27 - 40 Aut Cali, Yumbo Km4	**ESTADO: (^)**	Procesado	**MUESTRA T (º C): (^)**	N,E
CIUDAD:	Jumbo	**TIPO DE EMPAQUE: (^)**	Bolsa plástica	**RESPONSABLE MUESTREO:**	Cliente
COTIZACIÓN Nº:	23-4147	**TIPO DE MUESTRA: (^)**	Cereales y productos a base de cereales	**RECEPCIÓN T (º C):**	18,5
		PRODUCTO: (^)	Pasta alimenticia organización solarte	**CANTIDAD (g/mL):**	N,E
		HORA MUESTREO:	N,E	**OBSERVACIONES: (^)**	
ALMACCENAMIENTO CONTRAMUESTRA:	**Análisis FQ: 15 días** **Análisis MB: 15 días**	**RESPONSABLE PROCESO CLIENTE: (^)**	N,E		

Microbiología

FECHA DE ANÁLISIS (dd/mm/yyyy)	PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	LÍMITE CUANTIFICACIÓN	TÉCNICA ANALÍTICA	MÉTODO	Res. 1407 de 2022 - Pasta alimenticia, pasta compuesta, rellena o sin relleno; fresca o precocida / Res. 4393 de 1991 - Pastas alimenticias***	CONFORMIDAD
7/12/2023	Mohos y Levaduras	<100	UFC/g ó mL	NO APLICA	10(Líquidos); 100(Sólidos)	Recuento de colonias	ISO 21527-1,2:2008	100 - 10000	CUMPLE
7/12/2023	Mesófilos aerobios/Aerobic mesophiles	<10	UFC/g ó mL	NO APLICA	1 (Líquidos); 10 (Sólidos)	Recuento de colonias	ISO 4833-1-2013	800000 - 1000000***	CUMPLE
7/12/2023	*Staphylococcus aureus Coagulasa Positiva/positive coagulase (35°C)*	<100	UFC/g ó mL	NO APLICA	10(Líquidos): 100(Sólidos)	Recuento en placa	ISO 6888-1:2021	100 - 1000	CUMPLE
7/12/2023	Coliformes Totales/Coliform (37°C)	<3	NMP/g ó mL	NO APLICA	3	Número más probable	ISO 4831:2006	43 - 150***	CUMPLE
7/12/2023	Coliformes Termotolerantes (Fecales)/Thermotolerant (Fecal) coliform	<3	NMP/g ó mL	NO APLICA	3	Número más probable	ISO 7251:2005	<3***	CUMPLE
7/12/2023	*Escherichia coli (O)*	<10	UFC/g ó mL	NO APLICA	1 (Líquidos); 10 (Sólidos)	Recuento de colonias	NTC 4458:2018	10 - 100	CUMPLE

(O) Contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 18-LAB-029 bajo la norma ISO/IEC-17025:2017.

* Análisis subcontratados

** Parámetros internos Cliente

Formato fecha: dd/mm/yyyy

N.E: No Especifica N.A: No Aplica

BIOPOLAB

Biopolimeros Industriales S.A.S.
Carrera 18 No. 63a - 50 Piso 6. Bogotá-Colombia
Telefonos: (+1) 5405700/5406606, Bogotá
www.biopolab.com

ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-029

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS Nº:	**132293**

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros Microbiológicos sugeridos por la normatividad referenciada en la tabla anterior.
Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio Biopolab SAS.

- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónica, o al correo e inmediatamente será atendida.
- La muestra será almacenada 15 días para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

(^) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a la toma de muestras y a otros datos descriptivos de la misma ni de las condiciones al momento de la toma.Los resultados emitidos corresponden a las muestras como se recibierón en el laboratorio

INCERTIDUMBRE

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresado en las mismas unidades del resultado.
La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada[1] para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.
En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.
[1] Válida para técnicas cuantitativas

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Tecnico
Químico Alimentos PQA-00495

FIN DEL INFORME

Fecha de expedición: 15/01/2024

Elaborado por: Angelica Vargas Montañez

Biopolimeros Industriales S.A.S.
Carrera 18 No. 63a - 50 Piso 6. Bogotá-Colombia
Telefonos: (+1) 5405700/5406606, Bogotá
www.biopolab.com

La salud es de todos — Minsalud

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

SOMOS, SOMOS HUILENSES GRANDES — Gobernación del Huila

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

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

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud departamental del Huila

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

*RAZON SOCIAL: Corporación Ambiental Cinturon Andino

*CÉDULA / NIT: 813013182 - 8

*NOMBRE COMERCIAL: Corporacion ambiental cinturon Andino

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

*DEPARTAMENTO: Huila | *MUNICIPIO: Saladoblanco

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

Sector: | Corregimiento: | Caserio: | UPZ:

Otro: | Cuál:

TELÉFONOS: 3133709214 | CORREO ELECTRONICO:

CORREO ELECTRÓNICO: Ambientalcinturonandino@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Paula Manuela Achury Vargas

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

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Paula manuela Achury Vargas

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

CORREO ELECTRÓNICO: Ambientalcinturonandino@gmail.com

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

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

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRONICA: Ambientalcinturonandino@gmail.com

*DEPARTAMENTO: Huila | *MUNICIPIO: Saladoblanco

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

N° DE EMPLEADOS AFILIADOS RIESGOS PROFESIONALES: 1

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

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

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

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

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO | Especifique:

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Scanned with CamScanner

REVISIÓN DOCUMENTAL

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

I. CONDICIONES LOCATIVAS,SANITARIAS Y DE SEGURIDAD

1. CONDICIONES LOCATIVAS

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

2.CONDICIONES SANITARIAS

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

3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

Scanned with CamScanner

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

II. CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES SANITARIAS

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

Scanned with CamScanner

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

No se evidencian hallazgos sanitarios.

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte de Establecimiento:

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

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

N° DEL ACTA DE LA MEDIDA SANITARIA

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE HALLAZGOS

DÍAS HABILES PLAZO	
FECHA INICIO PLAZO	
FECHA LIMITE DE PLAZO	

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

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

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

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

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

Scanned with CamScanner

RESOLUCION Nro. 2025016003 del 28 de Abril de 2025

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

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

ANTECEDENTES

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

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

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

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

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

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20251108045 de fecha 2025/04/24 el (la) Señor(a) BERNARDO ARTURO SOLARTE GUERRERO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de CINCO (5) años al producto que se describe a continuacion:

R E G I S T R O SANITARIO No.:	RSA-0036338-2025
VIGENTE HASTA:	2030/04/28
EXPEDIENTE:	20305133 **RADICACION:** 20251108045
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA CON VITAMINAS B1, B2, B3, HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO. PRESENTACIÓN: PASTA LARGA: SPAGHETTI. PASTA CORTA: CODITO, CORBATICAS, CABELLO DE ANGEL, MACARRONCITO, OJO DE PERDIZ, CONCHITAS, PLUMA, FIGURAS, TORNILLO.,
MARCA:	VERONA,
PRESENTACION COMERCIAL:	Desde 125g hasta 12Kg,
TITULAR(ES):	ORGANIZACIÓN SOLARTE & CIAS SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,
FABRICANTE(S):	INDUSTRIA HARINERA CAPRI, ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DE PROPIEDAD DE ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A Ubicado en la cra 1 no. 12-81 madrid, con domicilio en MADRID - CUNDINAMARCA, ORGANIZACION SOLARTE & CIA S.A.S. PROPIETARIO DE MOLINOS RICAURTE Ubicado en la CARRERA 26 # 11 - 71, con domicilio en BOGOTA - D.C., ORGANIZACION SOLARTE & CIA S.A.S., PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO MOLINOS APOLO Ubicado en la CARRERA 35 No. 12 A - 35, con domicilio en

BOGOTA - D.C., ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A/INDUSTRIA HARINERA DE LA COSTA Ubicado en la CALLE 30 # 17-189, con domicilio en SOLEDAD - ATLANTICO, MOLINOS SAN NICOLAS ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DE PROPIEDAD DE ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A Ubicado en la CARRERA 14 NO. 15 - 55, con domicilio en PASTO - NARIÑO, INDUSTRIA HARINERA DE OCCIDENTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DE PROPIEDAD DE ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A Ubicado en la CALLE 15#27-40 AUTOPISTA CALI-YUMBO KM 4, con domicilio en YUMBO - VALLE, ORGANIZACIÓN SOLARTE & CIAS SAS Ubicado en la CARRERA 35 #12 a-35, con domicilio en BOGOTA - D.C.,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 y sus modificaciones, si es el caso.

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

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

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 28 de Abril de 2025

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

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

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

Este espacio se deja en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2025/04/28 13:40:13 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS