DOCUMENTO ORIGINAL

Colanta® Sabe más Sabe a campo	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)**			**YAGUR DE MORA (ALIMENTO LÁCTEO FERMENTADO)**					
Unidad Estratégica	Láctea y Bebidas	**Macroproceso**	Diseño y Desarrollo del Producto	**Área Organizacional que genera**	Investigación y Desarrollo	**Área Organizacional donde aplica**	Todas	**Sede**	Planta Lácteos - San Pedro
Elaboró		**Revisó**		**Aprobó**		**Fecha de Emisión**		**Fecha Última Revisión**	
Ing. Laura M. Lozano D. **Analista Investigación y Desarrollo**		Ing. César D. Peñate Q. **Coordinador Control Calidad** Ing. David A. Garces P. **Coordinador Producción**		Ing. Jose L. Calderín C. **Jefe Investigación y Desarrollo** Ing. Ricardo Sierra T. **Jefe Planta Derivados Lácteos**		16-nov-23		2024-10-02	
						Versión		3	
						Código		10401	

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO			
NOMBRE	**Nombre técnico:** ALIMENTO LÁCTEO FERMENTADO, CON DULCE, CON SABOR A MORA. **Nombre fantasía:** YAGUR® DE MORA, YAGUR® MORA.		
CLAIMS	No aplica.		
No. DE REGISTRO	RSA-0027168-2023.		
MARCA	YAGUR®, COLANTA®.		
DEFINICIÓN	Producto lácteo fermentado de consistencia fluida obtenido a partir de la leche bovina con otros derivados lácteos e ingredientes higienizados.		
COMPOSICIÓN	**Ingredientes:** Leche higienizada entera, suero de leche, azúcar, estabilizante (almidón modificado, gelatina, pectina; BPM), sabor artificial a mora, colorante natural (antocianina; BPM), edulcorantes artificiales (sucralosa; máx. 0,030%, acesulfame-K; máx. 0,035%), cultivos lácticos específicos (S. thermophilus y L. bulgaricus).		
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene leche. Se procesa en una planta que usa avena, trigo y almendras.		
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Producto elaborado con leche proveniente de animales bovinos homogeneizada, pasteurizada, suero de leche y azúcar, fermentado por la acción del cultivo láctico específico para obtener las características óptimas de textura y acidez. Con adición de colorantes y saborizantes permitidos.		
2. ESPECIFICACIONES			
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Sabor:** Lácteo, ligeramente ácido, dulce, mora**.** **Olor:** Frutal a mora, dulce, lácteo. **Color:** Morado claro. **Apariencia:** Consistencia suave, brillante, homogéneo.		
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**Requisitos**	**Mínimo**	**Máximo**
	Materia grasa (%m/m)	1,7	2,5
	Acidez expresada como ácido láctico (%m/m)	0,6	1,5
	Prueba de fosfatasa	Negativa	

DOCUMENTO ORIGINAL

Colanta® Sabe más Sabe a campo	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)**	**YAGUR DE MORA (ALIMENTO LÁCTEO FERMENTADO)**

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**Requisitos**	**n**	**c**	**m**	**M**
	Mohos y levaduras	5	2	$2x10^2$ ufc/g o ml	$5x10^2$ ufc/g
	Coliformes	5	2	10 ufc/g o ml	10^2 ufc/g
	Escherichia coli (1)	5	0	<10 ufc/g o ml	-
	Convenciones (1) **Nota:** Cuando se utilice la técnica del Número Más Probable para coliformes y coliformes fecales se informará menor a tres (<3) NMP/g o ml, según corresponda. **n:** Número de unidades a analizar en un lote. **m:** Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad. **M:** Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable. **c:** Número máximo de unidades permisibles con resultado entre m y M. **ufc:** Unidades formadoras de colonias. **<:** Léase menor de.				

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES	Análisis especiales para la leche cruda a procesar; ejecutados de acuerdo al plan de muestreo establecido por Colanta.	
	Residuos de antibióticos, (µg/kg ó ppb)	No detectable*
	Conservantes, Adulterantes, Neutralizantes, (mg/kg ó ppm)	No detectable*
	Plomo, (mg/kg ó ppm)	≤ 0,02
	Aflatoxinas M1, (µg/kg ó ppb)	≤ 0,5
	Monómero de Cloruro de Vinilo, (mg/kg ó ppm)	≤ 0,01
	Acrilonitrilo, (mg/kg ó ppm)	≤ 0,02
	Melamina, (mg/kg ó ppm)	≤ 2,5
	Plaguicidas: Organofosforados, Organoclorados, Carbamatos y Piretroides, (mg/kg ó ppm)	De acuerdo a la Resolución 2906/2007 del Ministerio de la Protección Social.
	*No detectables por los métodos implementados por Colanta.	

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES	
PRESENTACIONES COMERCIALES	**Bolsa:** 145 ml, 190 ml, 850 ml, 150 g, 200 g y 900 g. **Vaso:** 145 ml, 150 g. Paquete surtido por 4 unidades, por 6 unidades, por 7 unidades (Multiempaque). Volumen variable con variaciones de 5 ml desde 5 ml hasta 10 L. Peso variable con variaciones de 5 g, desde 5 g hasta 10 kg.
TIPOS DE EMPAQUE	Bolsas de polietileno coextruido de baja densidad, impresas según referencia con el respectivo diseño gráfico. Vaso en poliestireno con tapa foil de aluminio termosellado. Display en cartulina ultra/clásica o polyboard. Película termo encogible (película coextruida de poliolefinas termo retráctil).
EMBALAJE	Bolsa 145 ml, 150 g: Canastillas de 80 unidades. Bolsa 190 ml, 200 g: Canastillas de 72 unidades. Bolsa 850 ml, 900 g: Canastillas de 20 unidades. Vaso 145 ml, 150 g: Canastillas de 59 unidades. Paquete de 4 vasos por 145 ml: Canastilla de 12 unidades. Paquete de 6 bolsas por 190 ml: Canastillas de 12 unidades. Paquete de 7 bolsas por 145 ml: Canastillas de 10 unidades.
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	El almacenamiento del producto se realiza a temperaturas de refrigeración no mayores de 4 ± 2°C, en instalaciones limpias y en buenas condiciones higiénicas. Así mismo, mantener el producto alejado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes o productos que generen contaminación cruzada. Se recomienda que el producto se almacene en canastillas plásticas separadas de las paredes y del piso del cuarto frio, mínimo 60 cm y 15 cm respectivamente.
DISTRIBUCIÓN	Transportado y distribuido en vehículos que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración y sanitarias, así mismo, que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración así como los daños en el envase o embalaje. El producto no se debe disponer directamente sobre el piso del vehículo, de manera que se mantenga aislado de toda posibilidad de contaminación.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)	**YAGUR DE MORA (ALIMENTO LÁCTEO FERMENTADO)**

SEGURIDAD	Libre de sustancias inhibidoras, tóxicas, adulterantes y residuos de droga o medicamentos, en niveles superiores a los límites máximos permisibles determinados por la autoridad sanitaria.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	*El producto tiene una duración sanitaria de 50 días.* *Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.*

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Etiquetado nutricional					
Nutriente	**Unidad**	**Por porción**			
		100 g	***120 g***	**150 g**	**200 g**
Calorías	Kcal	76	*94*	114	151
Grasa total	g	2,1	*2,5*	3,1	4,1
Grasa saturada	g	1,1	*1,3*	1,7	2,2
Grasa trans	mg	0	*0*	0	0
Carbohidratos totales	g	12	*15*	18	24
Fibra dietaría total	g	0	*0*	0	0
Azúcares totales	g	7,3	*8,8*	11	15
Azúcares añadidos	g	4,7	*5,6*	7,1	9,4
Proteína	g	2,3	*2,8*	3,5	4,6
Sodio	mg	53	*64*	80	106
Vitamina A	µg ER	24	*28*	35	47
Vitamina D	µg	0,59	*0,71*	0,89	1,2
Hierro	mg	0	*0*	0	0
Calcio	mg	90	*108*	135	180
Zinc	mg	0,30	*0,36*	0,45	0,60

Etiquetado frontal	
Sello exceso en azúcares	SI
Sello exceso en sodio	NO
Sello exceso en grasas saturadas	NO
Sello exceso en grasas trans	NO
Sello Contiene edulcorantes	SI
Sello positivo	NO

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Listo para consumir. Para uso industrial y como ingrediente para formulaciones y preparaciones alimenticias en servicios de alimentación, establecimientos de gastronomía y hotelería y para consumo en hogares. Producto para niños mayores de 4 años y adultos, no es apto para personas sensibles a los alérgenos presentes en el producto.
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consérvese a temperaturas de refrigeración no mayores de 4 ± 2°C. Después de abierto debe refrigerarse y consumir en el menor tiempo posible. Utilice como medida casera un vaso equivalente a 150 g para la adecuada interpretación de la información nutricional. Cantidad de referencia 150 g (Resolución 810 del 2021).
DIRECCIÓN DE PLANTA	**Sede principal:** Calle 74 No. 64 A 51. Medellín, Antioquia. **Plantas procesadoras:** Calle 74 No. 64 A 51, Medellín, Antioquia. Carrera 49 No. 40 - 86, San Pedro de los Milagros, Antioquia. Km 76 Troncal de la Costa, Santa Rosa de Osos, Antioquia.

DOCUMENTO ORIGINAL

Colanta® Sabe más Sabe a campo	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)**
	YAGUR DE MORA (ALIMENTO LÁCTEO FERMENTADO)

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Resolución 05109 de 2005.	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Decreto 616 de 2006	Ministerio de la Protección Social.	feb-06	Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país.
Resolución 2906 de 2007.	Ministerio de la Protección Social.	ago-07	Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.
Resolución 683 de 2012.	Ministerio de Salud y Protección Social.	mar-12	Por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo.
Resolución 4143 de 2012.	Ministerio de Salud y Protección Social.	dic-12	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Resolución 2674 de 2013.	Ministerio de Salud y Protección Social.	jul-13	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 4506 de 2013	Ministerio de Salud y Protección Social.	oct-13	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.
Resolución 719 de 2015	Ministerio de Salud y Protección Social.	mar-15	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
Resolución 810 de 2021	Ministerio de Salud y Protección Social.	jun-21	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
Resolución 1407 de 2022	Ministerio de Salud y Protección Social.	ago-22	Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.
Resolución 2492 de 2022	Ministerio de Salud y Protección Social.	dic-22	Por el cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37, y 40 de la resolución 810 del 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.
Resolución 0254 de 2023	Ministerio de Salud y Protección Social.	feb-23	Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022, modificatoria de la Resolución 810 de 2021.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN ANTERIOR	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS	Vo.Bo. SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL	
		NOMBRE	FIRMA
2	Se modifican la vida útil del producto terminado. Adición de porción de 120 gramos en el ítem información nutricional.	Lina M. Jaramillo R.	Lina Jaramillo R

FICHA	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO YAGUR DE FRESA	Página 1 de 3

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

Elaboró	Revisó	Aprobó	Fecha de Emisión	Fecha Última Revisión
Esp. Gerson A. Patiño C. Coord. Investigación y Desarrollo	Ing. Juliana Velásquez A. Coord. Empaques Ing. Ricardo A. Sierra Coord. Control Calidad San Pedro	MBA Alejandro López Mejía Jefe Mercadeo	27/11/2006	2018.03.12
			Versión	4
			Código	1530

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	YOGUR SEMIDESCREMADO CON DULCE CON FRESA (YAGUR® DE FRESA).
CLAIMS	N.A.
No. DE REGISTRO	RSA-001091-2016
MARCA	YAGUR®, COLANTA®, MONTEFRIO®, YOGURKID®.
DEFINICIÓN	Es el producto obtenido a partir de la leche higienizada y coagulada por la acción de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final. Con adición de cultivos probióticos.
COMPOSICIÓN	Ingredientes: Leche semidescremada. Azúcar. Salsa homogenizada de fresa (pulpa de fresa o trozos de fruta de fresa, azúcar, agua, estabilizante (pectina, almidón modificado; BPM), acidulante (ácido cítrico) máx. 0,1%, conservantes (benzoato de sodio (máx 0,05%), sorbato de potasio (máx 0,05%)), colorante natural carmin, color Index 75470 (BPM)). Cultivos lácticos específicos (*S. thermophilus* y *L. bulgaricus)* Cultivos lácticos probióticos (*L. acidophilus* y *Bifidobacterium sp.)* Saborizante artificial a fresa. Colorante natural (carmin, color Index 75470; BPM). *(Contenido de fruta 3%)*
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene leche. Se procesa en una planta que usa avena, trigo y almendras.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Producto elaborado con leche pasteurizada, homogeneizada y azúcar, fermentado por la acción del cultivo láctico específico para obtener las características óptimas de textura y acidez. Con adición de pulpa de fruta, colorantes y saborizantes permitidos.

DOCUMENTO ORIGINAL

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Aroma:** Característico a fresa. **Sabor:** Ligeramente ácido dulce, característico de fresa. **Color:** Rosado claro. **Aspecto:** Consistencia suave, homogenea.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Requisitos	Mínimo	Máximo
	Materia grasa %m/m	1,50	2,40
	Sólidos lácteos no grasos %m/m	7,0	—
	Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0,6	1,5
	Prueba de Fosfatasa	Negativa	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	n	m	M	C
NMP Coliformes totales/g	3	20	93	1
NMP Coliformes fecales/g	3	<3	---	0
Mohos y levaduras ufc/g	3	200	500	1

Convenciones

NMP: Número más probable.
n: Número de muestras.
m: Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M: Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.
C: Número de muestras permitidas con resultados entre m y M.
<: Léase menor de.
Nota: Cuando se utilice la técnica TEMPO el equivalente a NMP (<3) en ufc/g ó ml es menor de 10 (<10).

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

Análisis de Rutina para la leche a procesar: Antibióticos, Residuos de drogas y Medicamentos, con resultados negativos.

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

**: El contenido máximo hace referencia al permitido para la leche a procesar.*

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES

Bolsa: 1100 g, 1000 g, 300 g, 280 g, 250 g, 220 g, 200 g, 150 g, 100 g.
Botella 100 g, 125 g, 175 g, 180 g, 200 g, 250 g.
Garrafa: 4000 g, 2000 g, 1000 g, 750 g.
Vaso: 150 g, 200 g, 250 g.
Volumen variable con variaciones de 5 ml, desde 5 ml hasta 10 l.
Peso variable con variaciones de 5 g, desde 5 g hasta 10 kg.
Multiempaque: (Película y/o bolsa flexible y/o termoencogible) Puede estar en presentación desde una (1) unidad hasta cien (100) unidades.
Paquete surtido por 3 unidades, por 4 unidades, por 6 unidades, por 12 unidades (Multiempaque).

DOCUMENTO ORIGINAL

TIPOS DE EMPAQUE

Bolsas de polietileno coextruido de baja densidad, impresas según referencia con el respectivo diseño gráfico.
Vaso de poliestireno alto impacto con tapa foil de aluminio termosellado.
Botella PEAD (polietileno de alta densidad), película termoencogible impresa o no (película coextruida de poliolefinas termoretráctil); la boca es sellada con tapa troquelada en aluminio y polietileno.
Garrafa plástica de polietileno de alta densidad con tapa de seguridad de polietileno.
Display en cartulina ultra/clásica o polyboard
Película termoencogible (película coextruida de poliolefinas termoretráctil).

EMBALAJE

Bolsa de 150 g: Canastillas de 70 unidades.
Bolsa 200 g: Canastillas de 60 unidades.
Bolsa 1000 g y 1100 g: Canastillas de 10 unidades.
Paquete de 6 bolsas por 200 g ó 150 g: Canastillas de 10 unidades.
Paquete de 6 bolsas por 280 g ó 300 g: Canastillas de 10 unidades.
Vaso 150 g: Canastillas de 59 unidades.
Botella 180 g: Canastilla de 77 unidades.
Garrafa 750 g: Canastillas de 12 unidades.
Garrafa 1000 g: Canastillas de 12 unidades.
Garrafa de 4000 g: Canastilla de 4 unidades.

ALMACENAMIENTO Y MANEJO

En cuartos fríos a una temperatura de 2 °C – 6 °C. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

DISTRIBUCIÓN

En vehículos que no ocasionen riesgos de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y que protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

SEGURIDAD

Libre de sustancias inhibidoras, tóxicas, adulterantes y residuos de drogas o medicamentos.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL	El producto tiene una duración sanitaria de 40 días. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Tabla 1. Presentación 150 g Tabla 2. Presentación 200 g

Información Nutricional

Tamaño por porción: 1 Vaso (150 g)
Porciones por envase: 1

Cantidad por porción	
Calorías 120	Calorías de Grasa 25
	Valor Diario*
Grasa Total 3 g	5%
Grasa Saturada 2 g	10%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 10 mg	3%
Sodio 70 mg	3%
Carbohidrato Total 18 g	6%
Fibra Dietaria 0 g	0%
Azúcares 13 g	
Proteína 4 g	8%
Vitamina A 2%	Vitamina C 0%
Calcio 15%	Hierro 0%

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

Información Nutricional

Tamaño por porción: 1 Vaso (200 g)
Porciones por envase: 1

Cantidad por porción	
Calorías 160	Calorías de Grasa 35
	Valor Diario*
Grasa Total 4 g	6%
Grasa Saturada 2.5 g	13%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 15 mg	5%
Sodio 90 mg	4%
Carbohidrato Total 24 g	8%
Fibra Dietaria 0 g	0%
Azúcares 18 g	
Proteína 6 g	12%
Vitamina A 2%	Vitamina C 0%
Calcio 20%	Hierro 4%

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

DOCUMENTO ORIGINAL

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Ideal para loncheras y refrigerios. Útil en la preparación de postres, ensaladas y recetas varias. Excelente complemento alimenticio. Producto para todas las personas tolerantes a la lactosa.
PLANTA PROCESADORA	*Fabricado por: Cooperativa Colanta, Colanta.* *Planta procesadora Derivados Lácteos, Carrera 49 40 - 86 San Pedro de los Milagros - Antioquia*

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Resolución 2674 de 2013.	Ministerio de salud y protección social.	jul-13	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 333 de 2011.	Ministerio de la Protección Social.	feb-11	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
Resolución 05109 de 2005.	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Resolución 02310 de 1986.	Ministerio de Salud.	feb-86	Por la cual se establece los requisitos técnicos en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.
Resolución 11961 de 1989.	Ministerio de Salud.	ago-89	Por la cual se modifica parcialmente la resolución número 2310 del 24 de febrero de 1986.
Resolución 0683 de 2012	Ministerio de salud y protección social.	mar-12	Por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo.
Resolución 4143 de 2012	Ministerio de salud y protección social.	dic-12	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.

FICHA	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO YAGUR DE MELOCOTÓN Página 1 de 4

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

Elaboró	Revisó	Aprobó	Fecha de Emisión	Fecha Última Revisión
Esp. Gerson A. Patiño C. Coord. Investigación y Desarrollo	Ing. Juliana Velásquez A. Coord. Empaques Ing. Ricardo A. Sierra Coord. Control Calidad San Pedro	MBA Alejandro López Mejía Jefe Mercadeo	27/11/2006	2018.03.12
			Versión	4
			Código	1505

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	YOGUR SEMIDESCREMADO CON DULCE CON MELOCOTÓN (YAGUR® DE MELOCOTÓN).
CLAIMS	*N.A.*
No. DE REGISTRO	RSA-001091-2016. DOCUMENTO ORIGINAL
MARCA	YAGUR®, COLANTA®, MONTEFRIO®, YOGURKID®.
DEFINICIÓN	Es el producto obtenido a partir de la leche higienizada y coagulada por la acción de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus* , los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final. Con adición de cultivos probióticos y fruta.
COMPOSICIÓN	Ingredientes: Leche semidescremada. Azúcar. Salsa homogenizada de melocotón (pulpa de melocotón o trozos de fruta de melocotón, azúcar, agua, estabilizante (pectina, almidón modificado; BPM), acidulante (ácido cítrico) máx. 0,1%, conservantes (benzoato de sodio (máx. 0,05%) , sorbato de potasio (máx. 0,05%)). Cultivos lácticos específicos (*S. thermophilus* y *L. bulgaricus)* Cultivos lácticos probióticos (*L. acidophilus y Bifidobacterium sp* .) Saborizante artificial a melocotón. Colorantes naturales (anato, color Índex 75120; BPM) *(Contenido de fruta 3%)*
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene leche. Se procesa en una planta que usa avena, trigo y almendras.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Producto elaborado con leche pasteurizada, homogeneizada y azúcar, fermentado por la acción del cultivo láctico específico para obtener las características óptimas de textura y acidez. Con adición de pulpa de fruta, colorantes y saborizantes permitidos.

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Aroma**: Característico a melocotón. **Sabor**: Ligeramente ácido dulce, característico de melocotón. **Color**: Naranja claro. **Aspecto**: Consistencia suave y homogénea.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**Requisitos**	**Mínimo**	**Máximo**
	Materia grasa %m/m	1,50	2,40
	Sólidos lácteos no grasos %m/m	7,0	——
	Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0,6	1,5
	Prueba de Fosfatasa	Negativa	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**Requisitos**	**n**	**m**	**M**	**C**
	NMP Coliformes totales/g	3	20	93	1
	NMP Coliformes fecales/g	3	<3	---	0
	Mohos y levaduras ufc/g	3	200	500	1

Convenciones

NMP: Número más probable.
n: Número de muestras.
m: Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M: Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.
C: Número de muestras permitidas con resultados entre m y M.
<: Léase menor de.
Nota: Cuando se utilice la técnica TEMPO el equivalente a NMP (<3) en ufc/g ó ml es menor de 10 (<10).

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES	*Análisis de Rutina para la leche a procesar: Antibióticos, Residuos de drogas y Medicamentos, con resultados negativos.*	
	*Metales pesados (Plomo), ppm**	*≤ 0,02*
	*Aflatoxinas M1, ppb**	*≤ 0,5*
	Pesticidas: Organofosforados, Organoclorados, Carbamatos y Piretroides	*De acuerdo a la resolución 2906/2007. Laboratorio Certificado del ICA*
	**: El contenido máximo hace referencia al permitido para la leche a procesar.*	

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES	Bolsa: 1100 g, 1000 g, 300 g, 280 g, 250 g, 220 g, 200 g, 150 g, 100 g. Botella 100 g, 125 g, 175 g, 180 g, 200 g, 250 g. Garrafa: 4000 g, 2000 g, 1000 g, 750 g. Vaso: 150 g, 200 g, 250 g. Volumen variable con variaciones de 5 ml, desde 5 ml hasta 10 l. Peso variable con variaciones de 5 g, desde 5 g hasta 10 kg. Multiempaque: (Película y/o bolsa flexible y/o termoencogible) Puede estar en presentación desde una (1) unidad hasta cien (100) unidades. Paquete surtido por 3 unidades, por 4 unidades, por 6 unidades, por 12 unidades (Multiempaque).
TIPOS DE EMPAQUE	Bolsas de polietileno coextruido de baja densidad, impresas según referencia con el respectivo diseño gráfico. Vaso de poliestireno alto impacto con tapa foil de aluminio termosellado. Botella PEAD (polietileno de alta densidad), película termoencogible impresa o no (película coextruida de poliolefinas termoretráctil); la boca es sellada con tapa troquelada en aluminio y polietileno. Garrafa plástica de polietileno de alta densidad con tapa de seguridad de polietileno. Display en cartulina ultra/clásica o polyboard Película termoencogible (película coextruida de poliolefinas termoretráctil).
EMBALAJE	Bolsa de 150 g: Canastillas de 70 unidades. Bolsa 200 g: Canastillas de 60 unidades. Bolsa 1000 g y 1100 g: Canastillas de 10 unidades. Paquete de 6 bolsas por 200 g ó 150 g: Canastillas de 10 unidades. Paquete de 6 bolsas por 280 g ó 300 g: Canastillas de 10 unidades. Vaso 150 g: Canastillas de 59 unidades. Botella 180 g: Canastilla de 77 unidades. Garrafa 750 g: Canastillas de 12 unidades. Garrafa 1000 g: Canastillas de 12 unidades. Garrafa de 4000 g: Canastilla de 4 unidades.

Colanta DOCUMENTO ORIGINAL

ALMACENAMIENTO Y MANEJO	En cuartos fríos a una temperatura de 2 °C – 6 °C. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.
DISTRIBUCIÓN	En vehículos que no ocasionen riesgos de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y que protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.
SEGURIDAD	Libre de sustancias inhibidoras, tóxicas, adulterantes y residuos de drogas o medicamentos.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	El producto tiene una duración sanitaria de 40 días. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

DOCUMENTO ORIGINAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tabla 1. Presentación 150 g

Información Nutricional	
Tamaño por porción: 1 Vaso (150 g)	
Porciones por envase: 1	
Cantidad por porción	
Calorías 120	**Calorías de Grasa** 25
	Valor Diario*
Grasa Total 3 g	**5%**
Grasa Saturada 2 g	**10%**
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 10 mg	**3%**
Sodio 70 mg	**3%**
Carbohidrato Total 18 g	**6%**
Fibra Dietaria 0 g	**0%**
Azúcares 13 g	
Proteína 4 g	**8%**
Vitamina A 2%	Vitamina C 0%
Calcio 15%	Hierro 0%
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

Tabla 2. Presentación 200 g

Información Nutricional	
Tamaño por porción: 1 Vaso (200 g)	
Porciones por envase: 1	
Cantidad por porción	
Calorías 160	**Calorías de Grasa** 35
	Valor Diario*
Grasa Total 4 g	**6%**
Grasa Saturada 2,5 g	**13%**
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 15 mg	**5%**
Sodio 90 mg	**4%**
Carbohidrato Total 24 g	**8%**
Fibra Dietaria 0 g	**0%**
Azúcares 18 g	
Proteína 6 g	**12%**
Vitamina A 2%	Vitamina C 0%
Calcio 20%	Hierro 4%
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Ideal para loncheras y refrigerios. Útil en la preparación de postres, ensaladas y recetas varias. Excelente complemento alimenticio. Producto para todas las personas tolerantes a la lactosa.
PLANTA PROCESADORA	*Fabricado por: Cooperativa Colanta, Colanta.* *Planta procesadora Derivados Lácteos, Carrera 49 40 - 86 San Pedro de los Milagros - Antioquia*

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Resolución 2674 de 2013.	Ministerio de salud y protección social.	jul-13	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 333 de 2011.	Ministerio de la Protección Social.	feb-11	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
Resolución 05109 de 2005.	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Resolución 02310 de 1986.	Ministerio de Salud.	feb-86	Por la cual se establece los requisitos técnicos en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.
Resolución 11961 de 1989.	Ministerio de Salud.	ago-89	Por la cual se modifica parcialmente la resolución número 2310 del 24 de febrero de 1986.

Resolución 0683 de 2012	Ministerio de salud y protección social.	mar-12	Por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo.
Resolución 4143 de 2012	Ministerio de salud y protección social.	dic-12	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.

Colanta DOCUMENTO ORIGINAL

FICHA	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO YAGUR DE FRESA	Página 1 de 3

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

Elaboró	Revisó	Aprobó	Fecha de Emisión	Fecha Última Revisión
Esp. Gerson A. Patiño C. Coord. Investigación y Desarrollo	Ing. Juliana Velásquez A. Coord. Empaques Ing. Ricardo A. Sierra Coord. Control Calidad San Pedro	MBA Alejandro López Mejía Jefe Mercadeo	27/11/2006	2018.03.12
			Versión	4
			Código	1530

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	YOGUR SEMIDESCREMADO CON DULCE CON FRESA (YAGUR® DE FRESA).
CLAIMS	N.A.
No. DE REGISTRO	RSA-001091-2016
MARCA	YAGUR®, COLANTA®, MONTEFRIO®, YOGURKID®.
DEFINICIÓN	Es el producto obtenido a partir de la leche higienizada y coagulada por la acción de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final. Con adición de cultivos probióticos.
COMPOSICIÓN	Ingredientes: Leche semidescremada. Azúcar. Salsa homogenizada de fresa (pulpa de fresa o trozos de fruta de fresa, azúcar, agua, estabilizante (pectina, almidón modificado; BPM), acidulante (ácido cítrico) máx. 0,1%, conservantes (benzoato de sodio (máx 0,05%), sorbato de potasio (máx 0,05%)), colorante natural carmin, color Index 75470 (BPM)). Cultivos lácticos específicos (*S. thermophilus* y *L. bulgaricus)* Cultivos lácticos probióticos (*L. acidophilus* y *Bifidobacterium sp.)* Saborizante artificial a fresa. Colorante natural (carmin, color Index 75470; BPM). *(Contenido de fruta 3%)*
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene leche. Se procesa en una planta que usa avena, trigo y almendras.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Producto elaborado con leche pasteurizada, homogeneizada y azúcar, fermentado por la acción del cultivo láctico específico para obtener las características óptimas de textura y acidez. Con adición de pulpa de fruta, colorantes y saborizantes permitidos.

DOCUMENTO ORIGINAL

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Aroma:** Característico a fresa. **Sabor:** Ligeramente ácido dulce, característico de fresa. **Color:** Rosado claro. **Aspecto:** Consistencia suave, homogenea.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Requisitos	Mínimo	Máximo
	Materia grasa %m/m	1,50	2,40
	Sólidos lácteos no grasos %m/m	7,0	—
	Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0,6	1,5
	Prueba de Fosfatasa	Negativa	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	n	m	M	C
NMP Coliformes totales/g	3	20	93	1
NMP Coliformes fecales/g	3	<3	---	0
Mohos y levaduras ufc/g	3	200	500	1

Convenciones

NMP: Número más probable.
n: Número de muestras.
m: Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M: Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.
C: Número de muestras permitidas con resultados entre m y M.
<: Léase menor de.
Nota: Cuando se utilice la técnica TEMPO el equivalente a NMP (<3) en ufc/g ó ml es menor de 10 (<10).

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

Análisis de Rutina para la leche a procesar: Antibióticos, Residuos de drogas y Medicamentos, con resultados negativos.

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

**: El contenido máximo hace referencia al permitido para la leche a procesar.*

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES

Bolsa: 1100 g, 1000 g, 300 g, 280 g, 250 g, 220 g, 200 g, 150 g, 100 g.
Botella 100 g, 125 g, 175 g, 180 g, 200 g, 250 g.
Garrafa: 4000 g, 2000 g, 1000 g, 750 g.
Vaso: 150 g, 200 g, 250 g.
Volumen variable con variaciones de 5 ml, desde 5 ml hasta 10 l.
Peso variable con variaciones de 5 g, desde 5 g hasta 10 kg.
Multiempaque: (Película y/o bolsa flexible y/o termoencogible) Puede estar en presentación desde una (1) unidad hasta cien (100) unidades.
Paquete surtido por 3 unidades, por 4 unidades, por 6 unidades, por 12 unidades (Multiempaque).

DOCUMENTO ORIGINAL

TIPOS DE EMPAQUE

Bolsas de polietileno coextruido de baja densidad, impresas según referencia con el respectivo diseño gráfico.
Vaso de poliestireno alto impacto con tapa foil de aluminio termosellado.
Botella PEAD (polietileno de alta densidad), película termoencogible impresa o no (película coextruida de poliolefinas termoretráctil); la boca es sellada con tapa troquelada en aluminio y polietileno.
Garrafa plástica de polietileno de alta densidad con tapa de seguridad de polietileno.
Display en cartulina ultra/clásica o polyboard
Película termoencogible (película coextruida de poliolefinas termoretráctil).

EMBALAJE

Bolsa de 150 g: Canastillas de 70 unidades.
Bolsa 200 g: Canastillas de 60 unidades.
Bolsa 1000 g y 1100 g: Canastillas de 10 unidades.
Paquete de 6 bolsas por 200 g ó 150 g: Canastillas de 10 unidades.
Paquete de 6 bolsas por 280 g ó 300 g: Canastillas de 10 unidades.
Vaso 150 g: Canastillas de 59 unidades.
Botella 180 g: Canastilla de 77 unidades.
Garrafa 750 g: Canastillas de 12 unidades.
Garrafa 1000 g: Canastillas de 12 unidades.
Garrafa de 4000 g: Canastilla de 4 unidades.

ALMACENAMIENTO Y MANEJO

En cuartos fríos a una temperatura de 2 °C – 6 °C. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

DISTRIBUCIÓN

En vehículos que no ocasionen riesgos de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y que protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

SEGURIDAD

Libre de sustancias inhibidoras, tóxicas, adulterantes y residuos de drogas o medicamentos.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL	El producto tiene una duración sanitaria de 40 días. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Tabla 1. Presentación 150 g Tabla 2. Presentación 200 g

Información Nutricional

Tamaño por porción: 1 Vaso (150 g)
Porciones por envase: 1

Cantidad por porción	
Calorías 120	Calorías de Grasa 25
	Valor Diario*
Grasa Total 3 g	5%
Grasa Saturada 2 g	10%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 10 mg	3%
Sodio 70 mg	3%
Carbohidrato Total 18 g	6%
Fibra Dietaria 0 g	0%
Azúcares 13 g	
Proteína 4 g	8%
Vitamina A 2%	Vitamina C 0%
Calcio 15%	Hierro 0%

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

Información Nutricional

Tamaño por porción: 1 Vaso (200 g)
Porciones por envase: 1

Cantidad por porción	
Calorías 160	Calorías de Grasa 35
	Valor Diario*
Grasa Total 4 g	6%
Grasa Saturada 2.5 g	13%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 15 mg	5%
Sodio 90 mg	4%
Carbohidrato Total 24 g	8%
Fibra Dietaria 0 g	0%
Azúcares 18 g	
Proteína 6 g	12%
Vitamina A 2%	Vitamina C 0%
Calcio 20%	Hierro 4%

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

DOCUMENTO ORIGINAL

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Ideal para loncheras y refrigerios. Útil en la preparación de postres, ensaladas y recetas varias. Excelente complemento alimenticio. Producto para todas las personas tolerantes a la lactosa.
PLANTA PROCESADORA	*Fabricado por: Cooperativa Colanta, Colanta.* *Planta procesadora Derivados Lácteos, Carrera 49 40 - 86 San Pedro de los Milagros - Antioquia*

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Resolución 2674 de 2013.	Ministerio de salud y protección social.	jul-13	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 333 de 2011.	Ministerio de la Protección Social.	feb-11	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
Resolución 05109 de 2005.	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Resolución 02310 de 1986.	Ministerio de Salud.	feb-86	Por la cual se establece los requisitos técnicos en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.
Resolución 11961 de 1989.	Ministerio de Salud.	ago-89	Por la cual se modifica parcialmente la resolución número 2310 del 24 de febrero de 1986.
Resolución 0683 de 2012	Ministerio de salud y protección social.	mar-12	Por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo.
Resolución 4143 de 2012	Ministerio de salud y protección social.	dic-12	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.

COOPERATIVA COLANTA

División Técnica

Departamento de Control Calidad

CERTIFICADO DE CALIDAD

YOGUR ENTERO CON DULCE, CON MORA, CON PROBIÓTICOS

Fecha de informe lunes, 25 de julio de 2022
Laboratorio y/o planta Lácteos San Pedro
Destino Ventas
Presentación 200g
No. Lote 1992023101
Fecha de análisis martes, 19 de julio de 2022
Fecha empaque martes, 19 de julio de 2022
Fecha vencimiento sábado, 27 de agosto de 2022

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

PARÁMETRO	REQUISITO	RESULTADO
Temperatura de conservación (°C)	2 - 6	4,2
Acidez como Ácido Láctico (% m/m)	0,70 - 0,90	0,766
Materia grasa (% m/m)	Mín. 2,50	3,62

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	REQUISITO	RESULTADO
Recuento Coliformes totales (ufc/g)	Máximo 93	<10
Recuento de *E. coli* (ufc/g)	<10	<10
Recuento de mohos y levaduras (ufc/g)	Máximo 500	<10

OBSERVACIONES

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

REVISADO

Supervisor Control Calidad

PRIMORIS
YOUR RELIABILITY IN FOOD ANALYSIS
COLOMBIA

Certificado de análisis
22/011490

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

Información proporcionada por el cliente:

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

Numéro Lot:

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

Información de muestra y reporte:

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

EN-ISO17025
BELAC
057 - TEST

YOUR RELIABILITY IN FOOD ANALYSIS
SUPPORT SPEED ANALYSIS KNOWLEDGE

Muestra homogeneizada

GMS_01_B - GC-MSMS - accredited — Terminado ☑

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

Otros no detectables (< LC)

LMS_01_B - LC-MSMS - accredited — Terminado ☑

Sin analito(s) >= LC

M.Sc. Diana Carolina Botia Gil

Head of laboratory



Sustancias analizadas (incluido Limite de Comunicación LC)

GMS - GC-MSMS - accredited

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

GMS - GC-MSMS - accredited

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

LMS - LC-MSMS - accredited

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

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

LMS - LC-MSMS - accredited

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

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

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

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

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

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

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

- A: compuesto bajo acreditación

Versiones de informe		
0	Original Report	Original Report

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

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

REPORTE ANALISIS

Consecutivo No.82793

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

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

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

FECHA DE RECEPCION: 2022/02/05

FECHA DE TERMINACION DE ANALISIS: 2022/02/16

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

Numero de Paginas Incluyendo Anexos 1

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

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

Director Técnico

Coordinador de Laboratorio o Analista Líder

FIN DE ESTE REPORTE

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

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

TECNIMICRO
Laboratorio de Análisis S.A.S.

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

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

Resultados / Results

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

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

Conclusión / Conclusion

No aplica conclusión.

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



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

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

FIN DEL INFORME / END OF REPORT

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

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

Resultados / Results

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

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

Conclusión / Conclusion

No aplica conclusión.

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



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

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

FIN DEL INFORME / END OF REPORT

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

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

Resultados / Results

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

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

Conclusión / Conclusion

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

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

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

Informe de resultados

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

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

Detección de Melamina

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

COMENTARIOS

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

Laura Beltrán

Marilin Castaño S.

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

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

Fin del informe



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

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

FIN DEL INFORME / END OF REPORT

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20108207	Nombre producto	**1. YOGUR SEMIDESCREMADO CON DULCE CON FRESA. NOMBRE FANTASÍA: YAGUR® DE FRESA. YOGUR YAGUR. YOGUR. YAGUR.2. YOGUR SEMIDESCREMADO CON DULCE CON MELOCOTÓN.NOMBRE FANTASÍA: YAGUR® DE MELOCOTÓN. YOGUR YAGUR. YOGUR. YAGUR.3. YOGUR SEMIDESCREMADO CON DULCE CON MORA.NOMBRE FANTASÍA: YAGUR® DE MORA. YOGUR YAGUR. YOGUR. YAGUR.4. YOGUR SEMIDESCREMADO CON DULCE CON PIÑA Y COCO.NOMBRE FANTASÍA: YAGUR® DE PIÑA COLADA. YOGUR YAGUR. YOGUR. YAGUR. 5. YOGUR ENTERO, CON DULCE, CON FIBRA PREBIÓTICA, CON PROBIÓTICOS YOGUR ENTERO, CON DULCE, CON SABOR NATURAL, CON FIBRA PREBIÓTICA, CON PROBIÓTICOS. 6. YOGUR ENTERO, CON DULCE, CON SABOR, CON FIBRA PREBIÓTICA, CON PROBIÓTICOS. YOGUR CON SABOR A: FRESA, MORA, MELOCOTÓN, FRUTOS ROJOS, GUANÁBANA. 7. YOGUR SEMIDESCREMADO CON DULCE CON LIMÓN. NOMBRES DE FANTASÍA: YAGUR DE LIMÓN, YAGUR CITRUS, YAGUR CITRUS DE LIMÓN, YOGUR YAGUR COLANTA, CITRUS, YAGUR, YOGUR, YAGUR LIMÓN 8. YOGUR SEMIDESCREMADO CON DULCE CON MANDARINA. NOMBRES DE FANTASÍA: YAGUR DE MANDARINA, YAGUR CITRUS, YAGUR CITRUS DE MANDARINA, YOGUR YAGUR COLANTA, CITRUS, YAGUR, YOGUR, YAGUR MANDARINA 9. YOGUR SEMIDESCREMADO CON DULCE CON NARANJA. NOMBRES DE FANTASÍA: YAGUR DE NARANJA, YAGUR CITRUS, YAGUR CITRUS DE NARANJA, YOGUR YAGUR COLANTA, CITRUS, YAGUR, YOGUR, YAGUR NARANJA.**				
Registro Sanitario	RSA-001091-2016	Vencimiento	2026/02/22	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8909044786						
Marcas	YAGUR®, COLANTA®, MONTEFRIO®, YOGURKID®, PROLINCO, DE LA CUESTA, D´LISH						

Datos de Interes

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	REFRIGERADO

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Bolsa: 1100 g, 1000 g, 300 g, 280 g, 250 g, 220 g, 200 g, 150 g, 100 g. Botella 100 g, 125 g, 175 g, 180 g, 200 g, 250 g. Garrafa: 4000 g, 2000 g, 1000 g, 750 g. Vaso: 150 g, 200 g, 250 g.
Volumen variable con variaciones de 5 ml, desde 5 ml hasta 10 l. Peso variable con variaciones de 5 g, desde 5 g hasta 10 kg. Multiempaque: (Película y/o bolsa flexible y/o termoencogible) Puede estar en presentación desde una (1) unidad hasta cien (100) unidades. Paquete surtido por 3 unidades, por 4 unidades, por 6 unidades, por 12 unidades (Multiempaque).
Bolsa de 150 g: Canastillas de 70 unidades. Bolsa 200 g: Canastillas de 60 unidades. Bolsa 1000 g y 1100 g: Canastillas de 10 unidades. Paquete de 6 bolsas por 200 g ó 150 g: Canastillas de 10 unidades. Paquete de 6 bolsas por 280 g ó 300 g: Canastillas de 10 unidades. Vaso 150 g: Canastillas de 59 unidades.
Botella 180 g: Canastilla de 77 unidades. Garrafa 750 g: Canastillas de 12 unidades. Garrafa 1000 g: Canastillas de 12 unidades. Garrafa de 4000 g: Canastilla de 4 unidades. Bolsa: 200 g. Peso variable con variaciones de 1 g, desde 5 g hasta 10 kg. Volumen variable con variaciones de 1 ml, desde 5 ml hasta 10 l.

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Cédula de Ciudadanía	890904478	COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO	Km 76 Troncal de la Costa	COLOMBIA	ANTIOQUIA	SANTA ROSA DE OSOS	
FABRICANTE	Consecutivo	8909044786	COOPERATIVA COLANTA, COOPERATIVA MONTEFRIO - PLANTA LACTEOS SAN PEDRO DE LOS MILAGROS Y LABORATORIO DE CALIDAD DE LECHE	Carrera 49 No. 40-86 SAN PEDRO DE LOS MILAGROS - ANTIOQUIA"	COLOMBIA	ANTIOQUIA	SAN PEDRO	mariavictoriaussa@arunaasesores.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	8909044786	COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO	CALLE 74 N° 64 A -51	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	carolinaquintero@arunasesores.com

[Imprimir] [<< Atras]

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

RESOLUCION Nro. 2021005117 del 22 de Febrero de 2021

Por la cual se concede una Renovación de 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 **Renovación de 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. 20211029858 de fecha 2021/02/19 el (la) Señor(a) CAROLINA QUINTERO ARIAS actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Renovación 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 RENOVACION DE REGISTRO SANITARIO por el termino de Cinco (5) años al producto que se describe a continuacion:

RENOVACION DE REGISTRO SANITARIO No.:	RSA-001091-2016
VIGENTE HASTA:	2026/02/22
EXPEDIENTE:	20108207 **RADICACION:** 20211029858
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	1. YOGUR SEMIDESCREMADO CON DULCE CON FRESA (PUEDE O NO USAR EL NOMBRE DE FANTASÍA: YAGUR® DE FRESA).2. YOGUR SEMIDESCREMADO CON DULCE CON MELOCOTÓN (YAGUR® DE MELOCOTÓN). 3. YOGUR SEMIDESCREMADO CON DULCE CON MORA (PUEDE O NO USAR EL NOMBRE DE FANTASÍA: YAGUR® DE MORA). 4. YOGUR SEMIDESCREMADO CON DULCE CON PIÑA Y COCO (YAGUR® DE PIÑA COLADA). 5. YOGUR ENTERO, CON DULCE, CON FIBRA PREBIÓTICA, CON PROBIÓTICOS YOGUR ENTERO, CON DULCE, CON SABOR NATURAL, CON FIBRA PREBIÓTICA, CON PROBIÓTICOS. 6. YOGUR ENTERO, CON DULCE, CON SABOR, CON FIBRA PREBIÓTICA, CON PROBIÓTICOS. YOGUR CON SABOR A: FRESA, MORA, MELOCOTÓN, FRUTOS ROJOS, GUANÁBANA.
MARCA:	YAGUR®, COLANTA®, MONTEFRIO®, YOGURKID®, PROLINCO, DE LA CUESTA, D´LISH,
PRESENTACION COMERCIAL:	Bolsa: 1100 g, 1000 g, 300 g, 280 g, 250 g, 220 g, 200 g, 150 g, 100 g. Botella 100 g, 125 g, 175 g, 180 g, 200 g, 250 g. Garrafa: 4000 g, 2000 g, 1000 g, 750 g. Vaso: 150 g, 200 g, 250 g.,Volumen variable con variaciones de 5 ml, desde 5 ml hasta 10 l.

Peso variable con variaciones de 5 g, desde 5 g hasta 10 kg. Multiempaque: (Película y/o bolsa flexible y/o termoencogible) Puede estar en presentación desde una (1) unidad hasta cien (100) ,Bolsa de 150 g: Canastillas de 70 unidades. Bolsa 200 g: Canastillas de 60 unidades. Bolsa 1000 g y 1100 g: Canastillas de 10 unidades. Paquete de 6 bolsas por 200 g ó 150 g: Canastillas de 10 unidades. Paquete de 6 bolsas por 280 g ó 300 g: Canastillas d,Botella 180 g: Canastilla de 77 unidades. Garrafa 750 g: Canastillas de 12 unidades. Garrafa 1000 g: Canastillas de 12 unidades. Garrafa de 4000 g: Canastilla de 4 unidades. Bolsa: 200 g. Peso variable con variaciones de 1 g, desde 5 g hasta 10 kg. Volume,

TITULAR(ES): COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO con domicilio en MEDELLIN - ANTIOQUIA,

FABRICANTE(S): COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO con domicilio en SANTA ROSA DE OSOS - ANTIOQUIA, COOPERATIVA COLANTA - PLANTA LACTEOS SAN PEDRO DE LOS MILAGROS Y LABORATORIO DE CALIDAD DE LECHE con domicilio en SAN PEDRO - ANTIOQUIA,

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

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

ARTICULO CUARTO: La vigencia de la presente Renovación de 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 QUINTO: 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 22 de Febrero de 2021

Los derechos que se deriven de esta Renovación de 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 Signature Not Verified www.invima.gov.co

Este espacio, hasta aquí se considera en blanco.

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2021/02/22 16:02:46 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Made with Xodo PDF Reader and Editor

COOPERATIVA COLANTA
DIVISIÓN TÉCNICA
DEPARTAMENTO CONTROL CALIDAD

CERTIFICADO DE CALIDAD

YAGUR ALIMENTO LACTEO FRESA BOLSA 150G

Destino	6468201-005 /COLANTA
Lote	0145026701
Fecha de Análisis	15-ene-25
Fecha Informe	28-ene-25
Fecha Vencimiento	5-mar-25

ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS	UNIDAD	REQUISITO	RESULTADO	MÉTODO
Materia Grasa	%m/m	Rango de 1,7 a 2,5	1,96	ISO 21543
Solidos Lácteos no Grasos	%m/m	Mín. 7.0	8,66	Relación entre grasa, Humedad y extracto seco
Acidez como Ácido Láctico	%m/m	Rango de 0,6 a 1,5	0,620	Standard methods 15.021

ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS	UNIDAD	REQUISITO	RESULTADO	MÉTODO
Recuento *E.coli*	ufc/g	Menor a 10	< 10	AOAC 966.23 Y 966.24
Coliformes	ufc/g	Máximo 10	< 10	ISO 4832
Recuento mohos y levaduras	ufc/g	Máximo 200	<10	AOAC 2014.05

OBSERVACIONES
SENSORIAL: Cumple especificaciones sensoriales de aspecto, color, olor y sabor.
Los datos reportados en este Certificado de Calidad, son resultados de análisis ejecutados a muestras almacenadas a temperaturas de refrigeración 4+/- 2°C, de conformidad con lo establecido en la Ficha Técnica del producto.

NOTA: Este certificado se genera automáticamente.

CESAR DAVID PEÑATE QUIROZ
COORDINADOR A CONTROL CALIDAD

ISABEL CRISTINA GALEANO GOMEZ
JEFE CONTROL CALIDAD

Laboratorio de análisis: Planta Derivados Lacteos San Pedro-Avenida 49 # 40 - 86 Barrio Miraflores

¡CONTROL CALIDAD COLANTA, RESULTADOS CONFIABLES Y OPORTUNOS!

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