1. Identificación del producto		
Nombre genérico	**YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR A FRESA**	
No. Registro	Registro Sanitario No. RSA-006349-2018	
Marca	EL TREBOL	
Definición	Producto obtenido a partir de leche entera higienizada, coagulada por la acción de *Lactobacillus Bulgáricus y Streptococcus Termóphilus.* los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final mediante el proceso de pasteurización. Proceso aplicado mediante una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de su flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo, ni sus características fisicoquímicas u organolépticas.	
Composición:	Leche entera higienizada Azúcar refinada Cultivo (*Lactobacillus Bulgáricus y Streptococcus Termóphilus*) Color artificial rojo fresa punzo No. 6 Saborizante artificial fresa	
Descripción del proceso:	Pasteurización por retención 75°C durante 30 minutos Enfriamiento hasta 44°C Inoculación de 35 a 45 °C Incubación por 6 horas Enfriamiento 2 a 6 °C Adición de colorante y saborizante Agitación Envasado Almacenamiento a temperatura de refrigeración 2 – 6°C	
2. Especificaciones		
Características sensoriales	**Sabor:** Característico a su saborizante a fresa y ligeramente ácido **Olor:** Característico a saborizante de fresa artificial **Color:** Rosado **Apariencia:** Levemente viscosa	

Características Fisicoquímicas

Característica	Parámetro
Materia grasa % m/m	Min 2.5
Sólidos lácteos no grasos % m/m	Min 7.0
Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 – 1.50
Prueba de fosfatasa	Negativa
Proteína Láctea % m/m	Min 2.6

Basado en la Resolución 2310 de 1986
y NTC 805:2005

Características microbiológicas

Parámetro	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M
Mohos y levaduras	2	3	5	2	$2x10^2$ ufc/g o ml	$5x10^2$ufc/g
Coliformes	2	3	5	2	10 ufc/g o ml	10^2 ufc/g
Escherichia coli	NA	3	5	0	< 10 ufc/g o ml	---

En donde:
Dónde:
n = Número de unidades a analizar en un lote.
m = Índice máximo permisible para identificar un nivel de buena calidad.
M = Índice máximo permisible para identificar un nivel aceptable de calidad.
c = Número máximo de unidades permisibles con resultado entre m y M.
ufc = Unidades formadoras de colonia.
< = Léase menor de.
NA = No aplica

Basada en la Resolución 1407 de 2022 (Criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano)

Características Especiales

La leche destinada para la elaboración de yogurt no debe superar los límites de contaminantes:

Parámetro	Especificación Res. 4506 de 2013
Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano	Contaminante / Límite máximo, mg/Kg: Plomo, expresado como Pb: 0.02; Aflatoxinas M1: 0.0005; Melanina: 2.5

*Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015.

La leche destinada para la elaboración de yogurt no debe superar los límites máximos de residuos de plaguicidas:

Parámetro	Especificación Res. 2906 de 2007
Límites máximos de Residuos de Plaguicidas- LMR- en alimentos para consumo humano	

BAMECTIN	0.005
BIFENTRIN	0.05*
CIFLUTRIN	0.01 F El LMR incorpora los tratamientos externos en animales
CLOFENTEZINA	0.01*
CLORMEQUAT	0.5
CLORPIRIFOS	0.02
CLORPROFAM	0.0005*
DIFENILAMINA	0.0004* F
DIMETOATO	0.05*
DISULFOTON	0.01
ETEFON	0.05*
FENBUCONAZOL	0.05*
FENPIROXIMATO	0.005* F
FENPROPATRIN	0.1 F
FIPRONIL	0.02
FLUMETRINA	0.05 F El LMR incorpora los tratamientos externos en animales
FLUSILAZOL	0.01*
MICLOBUTALINO	0.01*
PENCONAZOL	0.01*
PIPERONIL BUTÓXIDO	0.2F
SPINOSAD	1.0 El LMR incorpora los tratamientos externos en animales
TEBUCONAZOL	0.01*
TIABENDAZOL	0.2
TRIAZOFOS	0.01*
VINCLOZOLIN	0.05*

(*): Dosis en el límite de determinación o próxima al mismo

F: (Para las leches). El residuo es liposoluble y los LMR para los productos lácteos se obtiene según lo explicado en el "Límites máximos de Codex para residuos/Límites máximos del Codex para residuos extraños presentes en la leche y los productos lácteos"

3. Características Generales

Presentaciones comerciales	Bolsa x 150 mL, 200 mL, 1000 mL. Paquete sixpack (6 unidades x 200 mL)
Empaque y rotulado	Bolsa de polietileno sanitario que garantiza la protección del producto y mantiene las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas del mismo durante su vida útil.
Embalaje	Bolsa de polietileno de baja densidad transparente impresa

Almacenamiento y manejo	Mantener y conservar la cadena de frio de 2°C a 6°C. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. Rote el producto según su fecha de vencimiento. Almacene en arrume sobre estibas separadas del paredes y piso, de acuerdo con lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013. Evite golpes que afecten la integridad del producto. Mantener alejado de olores extraños y almacenar a temperatura de refrigeración.
Distribución	El transporte debe realizarse en vehículos termo King limpios y desinfectados los cuales deben ser destinados única y exclusivamente al transporte de alimentos, dando cumplimiento obligatorio a lo establecido por la resolución 2674 de 2013. Dentro del vehículo el producto debe ir protegido contra golpes y nunca debe disponerse directamente en el suelo para lo cual se recomienda el uso de cestillos, canastillas y/o estibas. Dependiendo de la cantidad de producto que se distribuya, pueden emplearse neveras de icopor que permitan mantener la cadena de frio.
Vida Útil	Treinta y cinco (35) días a partir de la fecha de elaboración y en condiciones adecuadas de almacenamiento. Rotulado con lote y fecha de vencimiento (día/mes/año).
Información Nutricional	

Información Nutricional	**Calorías (kcal)**	**Por 100 mL**	**Por porción**
		74 kcal	**145 kcal**
	Grasa total	3.2 g	6.3 g
	Grasa saturada	**1.3 g**	**2.6 g**
	Grasa trans	**104 mg**	**208 mg**
Tamaño de porción: 1 Vaso (200 mL)	Carbohidratos totales	8.7 g	17 g
	Fibra dietaría	0 g	0 g
	Azúcares totales	13 g	27 g
Número de porciones por envase: 1	**Azúcares añadidos**	**5.2 g**	**10 g**
	Proteína	2.5 g	5.0 g
	Sodio	**72 mg**	**144 mg**
	Vitamina A	32 µg ER	64 µg ER
	Vitamina D	3.1 µg	6.2 µg
	Calcio	107 mg	215 mg
	Zinc	0.32 mg	0.63 mg
No es fuente significativa de Hierro			

Nota: para la determinación de la tabla nutricional se tomaron en cuenta los valores obtenidos en el informe bromatológico por parte de laboratorio, certificado por la ONAC.

- Presentación de 150 mL: 1 Porción
- Presentación de 200 mL: 1 Porción
- Presentación de 1000 mL: 5 Porciones

Planta productora	Fabricado por: Industria Lechera del Huila INDUHUILA S.A Cra 6 # 27-81 Neiva, Huila NIT: 891100949-6

4. Documento de Referencia (Normatividad Aplicable)

Nombre	Expedido por	Aspecto Temático	Fecha
Decreto 616 de 2006	Ministerio de la protección social	Por el cual se establece el reglamento técnico en el cual se señalan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos y caprinos destinada para consumo humano.	Feb-06
Resolución 2674 de 2013	Ministerio de salud y protección social	Establece que los alimentos que se fabriquen envasen o importen para su comercialización requieran de notificación sanitaria, permiso o registro sanitarios. Según el riesgo de estos productos de salud pública.	Jul-13
Resolución 5109 de 2005	Ministerio de la protección social	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.	Dic-05
Resolución 810 de 2021	Ministerio de salud y protección social	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	Jun-21
Resolución 2492 de 2022	Ministerio de salud y protección social	Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32,37 y 40 de la Resolución 810 de 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.	Dic-22
Resolución 253 de 2023	Ministerio de salud y protección social	Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022, modificatoria de la Resolución 810 de 2021.	Feb-2023
Resolución 02310 de 1986	Ministerio de la protección	Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.	Feb-1986
Resolución 1804 de 1989	Ministerio de salud	Por la cual se modifica la Resolución No 02310 de1986, (24 de febrero) que reglamenta parcialmente el título V de la Ley	Feb-1989

		09 de 1979. Artículo 126. Del contenido de los rótulos.	
Resolución 1407 de 2022	Ministerio de salud y protección social	Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.	Ago-2022
Resolución 11961 de 1989	Ministerio de salud	Por la cual se modifica parcialmente la resolución número 2310 del 24 de febrero de 1986.	Ago-1989
NTC 805:2005	Icontec	Esta norma establece los requisitos que deben cumplir las leches fermentadas, con empleo o no de microorganismos probióticos, destinadas al consumo directo o a su utilización posterior.	Dic-2005
Resolución la 0834 de 2013	Ministerio de salud y protección social	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.	Mar-2013
Resolucion 10593 de 1985	Ministerio de salud	Por la cual se adiciona la Resolución No. 10593 de 16 de julio de 1985, que regula el uso de Colorantes en los alimentos para consumo humano.	Jul-1985
Resolución 4143 de 2012	Ministerio de salud y protección social	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.	Dic-12
Elaboró	**Revisó**	**Aprobó**	**Fecha de Emisión**
Diana Álvarez M. ***Diana M. ÁlvarezM*** Ing. Alimentos	 ***Milena Aya Díaz*** Esp. Desarrollo organizacional	 ***Eduardo Bautista Castañeda*** Gerente	Feb-2025

1. Identificación del producto		
Nombre genérico	**YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR A MELOCOTÓN**	
No. Registro	Registro Sanitario No. RSA-006349-2018	
Marca	EL TREBOL	
Definición	Producto obtenido a partir de leche entera higienizada, coagulada por la acción de *Lactobacillus Bulgáricus y Streptococcus Termóphilus.* los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final mediante el proceso de pasteurización. Proceso aplicado mediante una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de su flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo, ni sus características fisicoquímicas u organolépticas.	
Composición:	Leche entera higienizada Azúcar refinada Cultivo (*Lactobacillus Bulgáricus y Streptococcus Termóphilus*) Color artificial amarillo No. 6 D&C CERT Saborizante artificial melocotón	
Descripción del proceso:	Pasteurización por retención 75°C durante 30 minutos Enfriamiento hasta 44°C Inoculación de 35 a 45 °C Incubación por 6 horas Enfriamiento 2 a 6 °C Adición de colorante y saborizante Agitación Envasado Almacenamiento a temperatura de refrigeración 2 – 6°C	
2. Especificaciones		
Características sensoriales	**Sabor:** Característico a su saborizante a melocotón y ligeramente ácido **Olor:** Característico a saborizante de melocotón artificial **Color:** Amarillo claro **Apariencia:** Levemente viscosa	

Características Fisicoquímicas

Característica	Parámetro
Materia grasa % m/m	Min 2.5
Sólidos lácteos no grasos % m/m	Min 7.0
Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 – 1.50
Prueba de fosfatasa	Negativa
Proteína Láctea % m/m	Min 2.6

Basado en la Resolución 2310 de 1986
y NTC 805:2005

Características microbiológicas

Parámetro	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M
Mohos y levaduras	2	3	5	2	$2x10^2$ ufc/g o ml	$5x10^2$ufc/g
Coliformes	2	3	5	2	10 ufc/g o ml	10^2 ufc/g
Escherichia coli	NA	3	5	0	< 10 ufc/g o ml	---

En donde:
Dónde:
n = Número de unidades a analizar en un lote.
m = Índice máximo permisible para identificar un nivel de buena calidad.
M = Índice máximo permisible para identificar un nivel aceptable de calidad.
c = Número máximo de unidades permisibles con resultado entre m y M.
ufc = Unidades formadoras de colonia.
< = Léase menor de.
NA = No aplica

Basada en la Resolución 1407 de 2022 (Criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano)

Características Especiales

La leche destinada para la elaboración de yogurt no debe superar los límites de contaminantes:

Parámetro	Especificación Res. 4506 de 2013
Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano	Contaminante / Límite máximo, mg/Kg: Plomo, expresado como Pb: 0.02; Aflatoxinas M1: 0.0005; Melanina: 2.5

*Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015.

La leche destinada para la elaboración de yogurt no debe superar los límites máximos de residuos de plaguicidas:

Parámetro	Especificación Res. 2906 de 2007
Límites máximos de Residuos de Plaguicidas- LMR- en alimentos para consumo humano	

BAMECTIN	0.005
BIFENTRIN	0.05*
CIFLUTRIN	0.01 F El LMR incorpora los tratamientos externos en animales
CLOFENTEZINA	0.01*
CLORMEQUAT	0.5
CLORPIRIFOS	0.02
CLORPROFAM	0.0005*
DIFENILAMINA	0.0004* F
DIMETOATO	0.05*
DISULFOTON	0.01
ETEFON	0.05*
FENBUCONAZOL	0.05*
FENPIROXIMATO	0.005* F
FENPROPATRIN	0.1 F
FIPRONIL	0.02
FLUMETRINA	0.05 F El LMR incorpora los tratamientos externos en animales
FLUSILAZOL	0.01*
MICLOBUTALINO	0.01*
PENCONAZOL	0.01*
PIPERONIL BUTÓXIDO	0.2F
SPINOSAD	1.0 El LMR incorpora los tratamientos externos en animales
TEBUCONAZOL	0.01*
TIABENDAZOL	0.2
TRIAZOFOS	0.01*
VINCLOZOLIN	0.05*

(*): Dosis en el límite de determinación o próxima al mismo

F: (Para las leches). El residuo es liposoluble y los LMR para los productos lácteos se obtiene según lo explicado en el "Límites máximos de Codex para residuos/Límites máximos del Codex para residuos extraños presentes en la leche y los productos lácteos"

3. Características Generales

Presentaciones comerciales	Bolsa x 150 mL, 200 mL, 1000 mL. Paquete sixpack (6 unidades x 200 mL)
Empaque y rotulado	Bolsa de polietileno sanitario que garantiza la protección del producto y mantiene las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas del mismo durante su vida útil.
Embalaje	Bolsa de polietileno de baja densidad transparente impresa

Almacenamiento y manejo	Mantener y conservar la cadena de frio de 2°C a 6°C. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. Rote el producto según su fecha de vencimiento. Almacene en arrume sobre estibas separadas del paredes y piso, de acuerdo con lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013. Evite golpes que afecten la integridad del producto. Mantener alejado de olores extraños y almacenar a temperatura de refrigeración.
Distribución	El transporte debe realizarse en vehículos termo King limpios y desinfectados los cuales deben ser destinados única y exclusivamente al transporte de alimentos, dando cumplimiento obligatorio a lo establecido por la resolución 2674 de 2013. Dentro del vehículo el producto debe ir protegido contra golpes y nunca debe disponerse directamente en el suelo para lo cual se recomienda el uso de cestillos, canastillas y/o estibas. Dependiendo de la cantidad de producto que se distribuya, pueden emplearse neveras de icopor que permitan mantener la cadena de frio.
Vida Útil	Treinta y cinco (35) días a partir de la fecha de elaboración y en condiciones adecuadas de almacenamiento. Rotulado con lote y fecha de vencimiento (día/mes/año).
Información Nutricional	

Información Nutricional	**Calorías (kcal)**	**Por 100 mL**	**Por porción**
		74 kcal	**145 kcal**
	Grasa total	3.2 g	6.3 g
	Grasa saturada	**1.3 g**	**2.6 g**
	Grasa trans	**104 mg**	**208 mg**
Tamaño de porción: 1 Vaso (200 mL)	Carbohidratos totales	8.7 g	17 g
	Fibra dietaría	0 g	0 g
	Azúcares totales	13 g	27 g
Número de porciones por envase: 1	**Azúcares añadidos**	**5.2 g**	**10 g**
	Proteína	2.5 g	5.0 g
	Sodio	**72 mg**	**144 mg**
	Vitamina A	32 µg ER	64 µg ER
	Vitamina D	3.1 µg	6.2 µg
	Calcio	107 mg	215 mg
	Zinc	0.32 mg	0.63 mg
No es fuente significativa de Hierro			

Nota: para la determinación de la tabla nutricional se tomaron en cuenta los valores obtenidos en el informe bromatológico por parte de laboratorio, certificado por la ONAC.

- Presentación de 150 mL: 1 Porción
- Presentación de 200 mL: 1 Porción
- Presentación de 1000 mL: 5 Porciones

Planta productora	Fabricado por: Industria Lechera del Huila INDUHUILA S.A Cra 6 # 27-81 Neiva, Huila NIT: 891100949-6

4. Documento de Referencia (Normatividad Aplicable)

Nombre	Expedido por	Aspecto Temático	Fecha
Decreto 616 de 2006	Ministerio de la protección social	Por el cual se establece el reglamento técnico en el cual se señalan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos y caprinos destinada para consumo humano.	Feb-06
Resolución 2674 de 2013	Ministerio de salud y protección social	Establece que los alimentos que se fabriquen envasen o importen para su comercialización requieran de notificación sanitaria, permiso o registro sanitarios. Según el riesgo de estos productos de salud pública.	Jul-13
Resolución 5109 de 2005	Ministerio de la protección social	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.	Dic-05
Resolución 810 de 2021	Ministerio de salud y protección social	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	Jun-21
Resolución 2492 de 2022	Ministerio de salud y protección social	Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32,37 y 40 de la Resolución 810 de 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.	Dic-22
Resolución 253 de 2023	Ministerio de salud y protección social	Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022, modificatoria de la Resolución 810 de 2021.	Feb-2023
Resolución 02310 de 1986	Ministerio de la protección	Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.	Feb-1986
Resolución 1804 de 1989	Ministerio de salud	Por la cual se modifica la Resolución No 02310 de1986, (24 de febrero) que reglamenta	Feb-1989

		parcialmente el título V de la Ley 09 de 1979. Artículo 126. Del contenido de los rótulos.	
Resolución 1407 de 2022	Ministerio de salud y protección social	Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.	Ago-2022
Resolución 11961 de 1989	Ministerio de salud	Por la cual se modifica parcialmente la resolución número 2310 del 24 de febrero de 1986.	Ago-1989
NTC 805:2005	Icontec	Esta norma establece los requisitos que deben cumplir las leches fermentadas, con empleo o no de microorganismos probióticos, destinadas al consumo directo o a su utilización posterior.	Dic-2005
Resolución la 0834 de 2013	Ministerio de salud y protección social	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.	Mar-2013
Resolucion 10593 de 1985	Ministerio de salud	Por la cual se adiciona la Resolución No. 10593 de 16 de julio de 1985, que regula el uso de Colorantes en los alimentos para consumo humano.	Jul-1985
Resolución 4143 de 2012	Ministerio de salud y protección social	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.	Dic-12
Elaboró	**Revisó**	**Aprobó**	**Fecha de Emisión**
Diana Álvarez M. ***Diana M. ÁlvarezM*** Ing. Alimentos	 ***Milena Aya Díaz*** Esp. Desarrollo organizacional	 ***Eduardo Bautista Castañeda*** Gerente	Feb-2025

1. Identificación del producto		
Nombre genérico	**YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR A MORA**	
No. Registro	Registro Sanitario No. RSA-006349-2018	
Marca	EL TREBOL	
Definición	Producto obtenido a partir de leche entera higienizada, coagulada por la acción de *Lactobacillus Bulgáricus y Streptococcus Termóphilus.* los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final mediante el proceso de pasteurización. Proceso aplicado mediante una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de su flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo, ni sus características fisicoquímicas u organolépticas.	
Composición:	Leche entera higienizada Azúcar refinada Cultivo (*Lactobacillus Bulgáricus y Streptococcus Termóphilus*) Color artificial rojo mora No. 2 Saborizante artificial mora	
Descripción del proceso:	Pasteurización por retención 75°C durante 30 minutos Enfriamiento hasta 44°C Inoculación de 35 a 45 °C Incubación por 6 horas Enfriamiento 2 a 6 °C Adición de colorante y saborizante Agitación Envasado Almacenamiento a temperatura de refrigeración 2 – 6°C	
2. Especificaciones		
Características sensoriales	**Sabor:** Característico a su saborizante a mora y ligeramente ácido **Olor:** Característico a saborizante de mora artificial **Color:** Morado claro **Apariencia:** Levemente viscosa	

Características Fisicoquímicas

Característica	Parámetro
Materia grasa % m/m	Min 2.5
Sólidos lácteos no grasos % m/m	Min 7.0
Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 – 1.50
Prueba de fosfatasa	Negativa
Proteína Láctea % m/m	Min 2.6

Basado en la Resolución 2310 de 1986
y NTC 805:2005

Características microbiológicas

Parámetro	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M
Mohos y levaduras	2	3	5	2	$2x10^2$ ufc/g o ml	$5x10^2$ufc/g
Coliformes	2	3	5	2	10 ufc/g o ml	10^2 ufc/g
Escherichia coli	NA	3	5	0	< 10 ufc/g o ml	---

En donde:
Dónde:
n = Número de unidades a analizar en un lote.
m = Índice máximo permisible para identificar un nivel de buena calidad.
M = Índice máximo permisible para identificar un nivel aceptable de calidad.
c = Número máximo de unidades permisibles con resultado entre m y M.
ufc = Unidades formadoras de colonia.
< = Léase menor de.
NA = No aplica

Basada en la Resolución 1407 de 2022 (Criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano)

Características Especiales

La leche destinada para la elaboración de yogurt no debe superar los límites de contaminantes:

Parámetro	Especificación Res. 4506 de 2013
Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano	Contaminante / Límite máximo, mg/Kg: Plomo, expresado como Pb: 0.02; Aflatoxinas M1: 0.0005; Melanina: 2.5

*Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015.

La leche destinada para la elaboración de yogurt no debe superar los límites máximos de residuos de plaguicidas:

Parámetro	Especificación Res. 2906 de 2007
Límites máximos de Residuos de Plaguicidas- LMR- en alimentos para consumo humano	

BAMECTIN	0.005
BIFENTRIN	0.05*
CIFLUTRIN	0.01 F El LMR incorpora los tratamientos externos en animales
CLOFENTEZINA	0.01*
CLORMEQUAT	0.5
CLORPIRIFOS	0.02
CLORPROFAM	0.0005*
DIFENILAMINA	0.0004* F
DIMETOATO	0.05*
DISULFOTON	0.01
ETEFON	0.05*
FENBUCONAZOL	0.05*
FENPIROXIMATO	0.005* F
FENPROPATRIN	0.1 F
FIPRONIL	0.02
FLUMETRINA	0.05 F El LMR incorpora los tratamientos externos en animales
FLUSILAZOL	0.01*
MICLOBUTALINO	0.01*
PENCONAZOL	0.01*
PIPERONIL BUTÓXIDO	0.2F
SPINOSAD	1.0 El LMR incorpora los tratamientos externos en animales
TEBUCONAZOL	0.01*
TIABENDAZOL	0.2
TRIAZOFOS	0.01*
VINCLOZOLIN	0.05*

(*): Dosis en el límite de determinación o próxima al mismo

F: (Para las leches). El residuo es liposoluble y los LMR para los productos lácteos se obtiene según lo explicado en el "Límites máximos de Codex para residuos/Límites máximos del Codex para residuos extraños presentes en la leche y los productos lácteos"

3. Características Generales

Presentaciones comerciales	Bolsa x 150 mL, 200 mL, 1000 mL. Paquete sixpack (6 unidades x 200 mL)
Empaque y rotulado	Bolsa de polietileno sanitario que garantiza la protección del producto y mantiene las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas del mismo durante su vida útil.
Embalaje	Bolsa de polietileno de baja densidad transparente impresa

Almacenamiento y manejo	Mantener y conservar la cadena de frio de 2°C a 6°C. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. Rote el producto según su fecha de vencimiento. Almacene en arrume sobre estibas separadas del paredes y piso, de acuerdo con lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013. Evite golpes que afecten la integridad del producto. Mantener alejado de olores extraños y almacenar a temperatura de refrigeración.
Distribución	El transporte debe realizarse en vehículos termo King limpios y desinfectados los cuales deben ser destinados única y exclusivamente al transporte de alimentos, dando cumplimiento obligatorio a lo establecido por la resolución 2674 de 2013. Dentro del vehículo el producto debe ir protegido contra golpes y nunca debe disponerse directamente en el suelo para lo cual se recomienda el uso de cestillos, canastillas y/o estibas. Dependiendo de la cantidad de producto que se distribuya, pueden emplearse neveras de icopor que permitan mantener la cadena de frio.
Vida Útil	Treinta y cinco (35) días a partir de la fecha de elaboración y en condiciones adecuadas de almacenamiento. Rotulado con lote y fecha de vencimiento (día/mes/año).
Información Nutricional	

Información Nutricional	**Calorías (kcal)**	**Por 100 mL**	**Por porción**
		74 kcal	**145 kcal**
	Grasa total	3.2 g	6.3 g
	Grasa saturada	**1.3 g**	**2.6 g**
	Grasa trans	**104 mg**	**208 mg**
Tamaño de porción: 1 Vaso (200 mL)	Carbohidratos totales	8.7 g	17 g
	Fibra dietaría	0 g	0 g
	Azúcares totales	13 g	27 g
Número de porciones por envase: 1	**Azúcares añadidos**	**5.2 g**	**10 g**
	Proteína	2.5 g	5.0 g
	Sodio	**72 mg**	**144 mg**
	Vitamina A	32 µg ER	64 µg ER
	Vitamina D	3.1 µg	6.2 µg
	Calcio	107 mg	215 mg
	Zinc	0.32 mg	0.63 mg
No es fuente significativa de Hierro			

Nota: para la determinación de la tabla nutricional se tomaron en cuenta los valores obtenidos en el informe bromatológico por parte de laboratorio, certificado por la ONAC.

- Presentación de 150 mL: 1 Porción
- Presentación de 200 mL: 1 Porción
- Presentación de 1000 mL: 5 Porciones

Planta productora	Fabricado por: Industria Lechera del Huila INDUHUILA S.A Cra 6 # 27-81 Neiva, Huila NIT: 891100949-6

4. Documento de Referencia (Normatividad Aplicable)

Nombre	Expedido por	Aspecto Temático	Fecha
Decreto 616 de 2006	Ministerio de la protección social	Por el cual se establece el reglamento técnico en el cual se señalan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos y caprinos destinada para consumo humano.	Feb-06
Resolución 2674 de 2013	Ministerio de salud y protección social	Establece que los alimentos que se fabriquen envasen o importen para su comercialización requieran de notificación sanitaria, permiso o registro sanitarios. Según el riesgo de estos productos de salud pública.	Jul-13
Resolución 5109 de 2005	Ministerio de la protección social	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.	Dic-05
Resolución 810 de 2021	Ministerio de salud y protección social	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	Jun-21
Resolución 2492 de 2022	Ministerio de salud y protección social	Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32,37 y 40 de la Resolución 810 de 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.	Dic-22
Resolución 253 de 2023	Ministerio de salud y protección social	Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022, modificatoria de la Resolución 810 de 2021.	Feb-2023
Resolución 02310 de 1986	Ministerio de la protección	Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.	Feb-1986
Resolución 1804 de 1989	Ministerio de salud	Por la cual se modifica la Resolución No 02310 de1986, (24 de febrero) que reglamenta	Feb-1989

		parcialmente el título V de la Ley 09 de 1979. Artículo 126. Del contenido de los rótulos.	
Resolución 1407 de 2022	Ministerio de salud y protección social	Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.	Ago-2022
Resolución 11961 de 1989	Ministerio de salud	Por la cual se modifica parcialmente la resolución número 2310 del 24 de febrero de 1986.	Ago-1989
NTC 805:2005	Icontec	Esta norma establece los requisitos que deben cumplir las leches fermentadas, con empleo o no de microorganismos probióticos, destinadas al consumo directo o a su utilización posterior.	Dic-2005
Resolución la 0834 de 2013	Ministerio de salud y protección social	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.	Mar-2013
Resolucion 10593 de 1985	Ministerio de salud	Por la cual se adiciona la Resolución No. 10593 de 16 de julio de 1985, que regula el uso de Colorantes en los alimentos para consumo humano.	Jul-1985
Resolución 4143 de 2012	Ministerio de salud y protección social	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.	Dic-12
Elaboró	**Revisó**	**Aprobó**	**Fecha de Emisión**
Diana Álvarez M. ***Diana M. ÁlvarezM*** Ing. Alimentos	***Milena Aya Díaz*** Esp. Desarrollo organizacional	***Eduardo Bautista Castañeda*** Gerente	Feb-2025

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCION Nro. 2023021883 del 24 de Mayo de 2023

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 **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. 20231135200 de fecha 2023/05/23 el (la) Señor(a) EDUARDO BAUTISTA CASTAÑEDA 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-006349-2018		
EXPEDIENTE:	20149078	**RADICACION:**	20231135200
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER		
PRODUCTO:	1.YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR A FRESA . 2. YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR A MELOCOTON. 3. YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR A MORA. 4. YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR A GUANABANA. 5. YOGURT ENTERO CON DULCE EN PRESENTACION CONJUNTA CEREAL HOJUELA DE MAIZ AZUCARADA . 6. YOGURT ENTERO CON DULCE EN PRESENTACION CONJUNTA CEREAL ARROZ SABOR A CHOCOLATE . 7. YOGURT ENTERO CON DULCE EN PRESENTACION CONJUNTA CEREAL ARITOS DE MAIZ FRUTADOS. ,		
MARCA:	EL TREBOL, BON APETI ,		
PRESENTACION COMERCIAL:	DESDE 150ml hasta 5000 ml ,		
TITULAR(ES):	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A con domicilio en NEIVA - HUILA,		
FABRICANTE(S):	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A Ubicado en la CRA 6 # 27-81 NEIVA, con domicilio en NEIVA - HUILA,		

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

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 haya lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

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

ARTICULO QUINTO: La vigencia 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 artículo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 24 de Mayo de 2023

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 http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Firma válida

Firmado digitalmente por
CARLOS ALBERTO
ROBLES COQUYME
Fecha: 2023.05.24
12:17:36 COT
Razón: INVIMA
Locación: BOGOTA D.C.,
Colombia

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20149078	Nombre producto	**1.YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR A FRESA . 2. YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR A MELOCOTON. 3. YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR A MORA. 4. YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR A GUANABANA. 5. YOGURT ENTERO CON DULCE EN PRESENTACION CONJUNTA CEREAL HOJUELA DE MAIZ AZUCARADA . 6. YOGURT ENTERO CON DULCE EN PRESENTACION CONJUNTA CEREAL ARROZ SABOR A CHOCOLATE . 7. YOGURT ENTERO CON DULCE EN PRESENTACION CONJUNTA CEREAL ARITOS DE MAIZ FRUTADOS.**				
Registro Sanitario	RSA-006349-2018	Vencimiento	2028/05/24	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,8911009496						
Marcas	EL TREBOL, BON APETI						

Datos de Interés

Tratamiento	PASTEURIZACION	Condiciones de conservación	REFRIGERADO

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
DESDE 150ml hasta 5000 ml

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A.	CRA 6 # 27-81	COLOMBIA	HUILA	NEIVA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A.	CRA 6 # 27-81	COLOMBIA	HUILA	NEIVA	

[Imprimir] [<< Atras]

IMPEGNO
Una marca microLab.
NIT: 900.373.939-5

microLab
Laboratorios y Asesorías

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-033

ilac-MRA

INFORME DE ENSAYO N° MI-12632-25

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA:	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A (Principal)	ENCARGADO:	Eduardo Bautista
DIRECCIÓN:	Carrera 6 No. 27 81 (NEIVA)	TELÉFONO:	8753478 3162939274

INFORMACIÓN ITEM DE ENSAYO

DESCRIPCIÓN ITEM DE ENSAYO: Yogurt entero con dulce con sabor artificial a fresa El Trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2025-12-13	FECHA DE RECEP. LAB.:	2025-12-15
FECHA DE VENCIMIENTO:	2026-01-22	FECHA DE ANALISIS:	2025-12-15
PRESENTACIÓN:	Bolsa de Polietileno	FECHA DE INFORME:	2025-12-23
CANTIDAD:	2 unidades x 150 mL	ENTREGADO POR:	Mensajería
LOTE No:	01 13 12 25	T° RECEP. (IN SITU/LAB):	8,5°C
PROVEEDOR:	Industria Lechera del Huila S.A	RECOLECTADO POR:	El Cliente

COPIA NO CONTROLADA
UNA VEZ IMPRESA

INFORME MICROBIOLÓGICO

PARÁMETRO	MÉTODO DE ANÁLISIS.	RESULTADO	UNIDAD	U (Incertidumbre expandida) (1)	ESPECIFICACIÓN (2)	REGLA DE DECISIÓN (3)	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
Recuento de Coliformes Totales (Ensayo acreditado)	NTC 4458:2018	< 10	UFC/g	N.A	10-100 UFC/g*	NO APLICA	NO APLICA
Recuento de Escherichia coli (Ensayo acreditado)	NTC 4458:2018	< 10	UFC/g	N.A	< 10 UFC/g*	NO APLICA	NO APLICA
Recuento de Mohos (Ensayo acreditado)	ICMSF, Vol 1, 166 -167, Ed.2,2000	< 10	UFC/g	N.A	200 - 500 UFC/g*	NO APLICA	NO APLICA
Recuento de Levaduras (Ensayo acreditado)	ICMSF, Vol 1, 166 -167, Ed.2,2000	< 10	UFC/g				

OBSERVACIONES

*No se da conformidad, pues se requiere analizar el número de n descrito en la Resolución 1407/22

- (1) La incertidumbre expresada en el informe de resultados corresponde a la incertidumbre expandida (U) con un factor de cobertura K=2 para un 95% de confianza.
- (2) Los límites de especificación se toman de: Resolución 1407 de 2022- Microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano 1.11 Leche fermentada (se incluyen, pero no se limitan a yogurt, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias, leche fermentada larga vida)
- (3) Al comparar su resultado contra la especificación (2), Impegno aplica dos reglas de decisión para dar conformidad, así: SIN INFLUENCIA DE LA U: La U no afecta la decisión de conformidad o CON INFLUENCIA DE LA U: La U afecta la decisión de conformidad, pues el resultado es cercano a la especificación; en este caso hay un 50% de probabilidad de que su resultado sea conforme o no conforme de forma errónea. (Basado ILAC-G8:09/2019, aceptación simple). Solo aplica para ensayos cuantitativos acreditados.
- Considerar que los resultados < 1 UFC/mL, < 1 UFC/100 mL o < 1 UFC/250 mL se encuentran dentro de la especificación, cuando ésta sea definida como 0 UFC. - Para agua potable tratada envasada, se reporta Recuento de aerobios mesofilos y no Recuento de heterotrofos, ya que normatividad asi lo requiere
- El límite máximo permisible declarado para el recuento de mohos y levaduras corresponde a la sumatoria de estos dos parámetros.
- Los datos incluidos en el segmento Información del item de ensayo (fecha de producción, fecha de vencimiento, presentación, lote y proveedor) son responsabilidad estricta del cliente, quien los suministra.
- Para determinar la conformidad general del item de ensayo analizado, todos los ensayos reportados deben ser conformes con la especificación.
- El presente informe no podrá ser reproducido total y/o parcialmente sin previa autorización de Impegno®, los resultados son válidos únicamente para el item de ensayo analizado tal como se recibió.

Revisado: PAOLA J.	Aprobado: MAYRA Q. N.

microLab
Laboratorios y Asesorías

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-033

En Microlab Laboratorios y Asesorías S.A.S (marca Impegno®) contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 18-LAB-033, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017

INFORME DE ENSAYO N° MI-12632-25

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA:	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A (Principal)	ENCARGADO:	Eduardo Bautista
DIRECCIÓN:	Carrera 6 No. 27 81 (NEIVA)	TELÉFONO:	8753478 3162939274

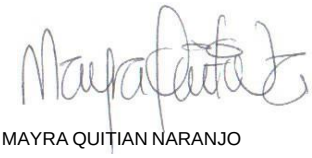
INFORMACIÓN ITEM DE ENSAYO

DESCRIPCIÓN ITEM DE ENSAYO: Yogurt entero con dulce con sabor artificial a fresa El Trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2025-12-13	FECHA DE RECEP. LAB.:	2025-12-15
FECHA DE VENCIMIENTO:	2026-01-22	FECHA DE ANALISIS:	2025-12-15
PRESENTACIÓN:	Bolsa de Polietileno	FECHA DE INFORME:	2025-12-23
CANTIDAD:	2 unidades x 150 mL	ENTREGADO POR:	Mensajería
LOTE No:	01 13 12 25	T° RECEP. (IN SITU/LAB):	8,5°C
PROVEEDOR:	Industria Lechera del Huila S.A	RECOLECTADO POR:	El Cliente

COPIA NO CONTROLADA
UNA VEZ IMPRESA

INFORME MICROBIOLÓGICO



MAYRA QUITIAN NARANJO
DIRECTORA TECNICA

FIN DEL INFORME DE ENSAYO

IMPEGNO
Una marca microLab.
NIT: 900.373.939-5

microLab
Laboratorios y Asesorías

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-033

INFORME DE ENSAYO N° FQ-12633-25

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA:	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A (Principal)	ENCARGADO:	Eduardo Bautista
DIRECCIÓN:	Carrera 6 No. 27 81 (NEIVA)	TELÉFONO:	8753478 3162939274

INFORMACIÓN ITEM DE ENSAYO

DESCRIPCIÓN ITEM DE ENSAYO: Yogurt entero con dulce con sabor artificial a fresa El Trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2025-12-13	FECHA DE RECEP. LAB.:	2025-12-15
FECHA DE VENCIMIENTO:	2026-01-22	FECHA DE ANALISIS:	2025-12-15
PRESENTACIÓN:	Bolsa de Polietileno	FECHA DE INFORME:	2025-12-22
CANTIDAD:	Unidad x 1000 mL	ENTREGADO POR:	Mensajería
LOTE No:	01 13 12 25	T° RECEP. (IN SITU/LAB):	8,5°C
PROVEEDOR:	Industria Lechera del Huila S.A	RECOLECTADO POR:	El Cliente

COPIA NO CONTROLADA
UNA VEZ IMPRESA

INFORME FISICOQUÍMICO

PARÁMETRO	MÉTODO DE ANÁLISIS.	RESULTADO	UNIDAD	U (Incertidumbre expandida) (1)	ESPECIFICACIÓN (2)	REGLA DE DECISIÓN (3)	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
Fosfatasa (Ensayo no acreditado)	P-LF-028 Método de ensayo para análisis cualitativos. Revisión 03 (Cualitativo con p-Nitrofenilfosfato)	Negativa	No Aplica	N.A	Negativa	NO APLICA	CONFORME
Acidez titulable (Ensayo no acreditado)	*Ver observaciones	0,74	g/ Á. Láctico/100 g	N.A	0,70 - 1,50 g Á. Láctico7	NO APLICA	CONFORME
Humedad (Ensayo no acreditado)	NTC 4979:2001	79,98	g/100g	N.A	No Aplica	NO APLICA	NO APLICA
Grasa (Ensayo no acreditado)	AOAC 952.06 Ed 22: 2023 (Gravimétrico)	2,93	g/100g	N.A	Min 2,5 g/100g	NO APLICA	CONFORME
Sacarosa (Ensayo no acreditado)	AOAC 925.05. Ed 22:2023 (Método de inversión de azúcares y cálculo por diferencia).	7,1	g/100g	N.A	No Aplica	NO APLICA	NO APLICA
Sólidos Lácteos No Grasos (Ensayo no acreditado)	Calculo por Diferencia	9,99	g/100 g	N.A	Mínimo 7 g/100 g	NO APLICA	CONFORME

OBSERVACIONES

*Método de análisis de acidez: NTC 4978: 2001.
- (2) Especificación para Yogur entero.
- (1) La incertidumbre expresada en el informe de resultados corresponde a la incertidumbre expandida (U) con un factor de cobertura K=2 para un 95% de confianza.
- (2) Los límites de especificación se toman de: Resolución 2310 de 1986- Kumis, Yogurt.
- (3) Al comparar su resultado contra la especificación (2), Impegno aplica dos reglas de decisión para dar conformidad, así: SIN INFLUENCIA DE LA U: La U no afecta la decisión de conformidad o CON INFLUENCIA DE LA U: La U afecta la decisión de conformidad, pues el resultado es cercano a la especificación; en este caso hay un 50% de probabilidad de que su resultado sea conforme o no conforme de forma errónea. (Basado ILAC-G8:09/2019, aceptación simple). Solo aplica para ensayos cuantitativos acreditados.
- Los datos incluidos en el segmento Información del item de ensayo (fecha de producción, fecha de vencimiento, presentación, lote y proveedor) son responsabilidad estricta del cliente, quien los suministra.
- Para determinar la conformidad general del item de ensayo analizado, todos los ensayos reportados deben ser conformes con la especificación.
- El presente informe no podrá ser reproducido total y/o parcialmente sin previa autorización de Impegno®, los resultados son válidos únicamente para el item de ensayo analizado tal como se recibió.

Revisado: INGRID C.	Aprobado: MAYRA Q. N.

IMPEGNO
Una marca microLab.
NIT: 900.373.939-5

microLab
Laboratorios y Asesorías

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-033

INFORME DE ENSAYO N° FQ-12633-25

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA:	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A (Principal)	ENCARGADO:	Eduardo Bautista
DIRECCIÓN:	Carrera 6 No. 27 81 (NEIVA)	TELÉFONO:	8753478 3162939274

INFORMACIÓN ITEM DE ENSAYO

DESCRIPCIÓN ITEM DE ENSAYO: Yogurt entero con dulce con sabor artificial a fresa El Trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2025-12-13	FECHA DE RECEP. LAB.:	2025-12-15
FECHA DE VENCIMIENTO:	2026-01-22	FECHA DE ANALISIS:	2025-12-15
PRESENTACIÓN:	Bolsa de Polietileno	FECHA DE INFORME:	2025-12-22
CANTIDAD:	Unidad x 1000 mL	ENTREGADO POR:	Mensajería
LOTE No:	01 13 12 25	T° RECEP. (IN SITU/LAB):	8,5°C
PROVEEDOR:	Industria Lechera del Huila S.A	RECOLECTADO POR:	El Cliente

COPIA NO CONTROLADA
UNA VEZ IMPRESA

INFORME FISICOQUÍMICO

-Ensayo tercerizado: Sacarosa , Fosfatasa

MAYRA QUITIAN NARANJO
DIRECTORA TECNICA

INGRID CARABALI
COORDINADOR FISICOQUIMICO
TP: PQ-2528

FIN DEL INFORME DE ENSAYO

IMPEGNO
Una marca microLab.
NIT: 900.373.939-5

microLab
Laboratorios y Asesorías

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-033

INFORME DE ENSAYO N° FQ-12633-25

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA:	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A (Principal)	ENCARGADO:	Eduardo Bautista
DIRECCIÓN:	Carrera 6 No. 27 81 (NEIVA)	TELÉFONO:	8753478 3162939274

INFORMACIÓN ITEM DE ENSAYO

DESCRIPCIÓN ITEM DE ENSAYO: Yogurt entero con dulce con sabor artificial a fresa El Trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2025-12-13	FECHA DE RECEP. LAB.:	2025-12-15
FECHA DE VENCIMIENTO:	2026-01-22	FECHA DE ANALISIS:	2025-12-15
PRESENTACIÓN:	Bolsa de Polietileno	FECHA DE INFORME:	2025-12-22
CANTIDAD:	Unidad x 1000 mL	ENTREGADO POR:	Mensajería
LOTE No:	01 13 12 25	T° RECEP. (IN SITU/LAB):	8,5°C
PROVEEDOR:	Industria Lechera del Huila S.A	RECOLECTADO POR:	El Cliente

COPIA NO CONTROLADA
UNA VEZ IMPRESA

INFORME FISICOQUÍMICO

PARÁMETRO	MÉTODO DE ANÁLISIS.	RESULTADO	UNIDAD	U (Incertidumbre expandida) (1)	ESPECIFICACIÓN (2)	REGLA DE DECISIÓN (3)	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
Fosfatasa (Ensayo no acreditado)	P-LF-028 Método de ensayo para análisis cualitativos. Revisión 03 (Cualitativo con p-Nitrofenilfosfato)	Negativa	No Aplica	N.A	Negativa	NO APLICA	CONFORME
Acidez titulable (Ensayo no acreditado)	*Ver observaciones	0,74	g/ Á. Láctico/100 g	N.A	0,70 - 1,50 g Á. Láctico7	NO APLICA	CONFORME
Humedad (Ensayo no acreditado)	NTC 4979:2001	79,98	g/100g	N.A	No Aplica	NO APLICA	NO APLICA
Grasa (Ensayo no acreditado)	AOAC 952.06 Ed 22: 2023 (Gravimétrico)	2,93	g/100g	N.A	Min 2,5 g/100g	NO APLICA	CONFORME
Sacarosa (Ensayo no acreditado)	AOAC 925.05. Ed 22:2023 (Método de inversión de azúcares y cálculo por diferencia).	7,1	g/100g	N.A	No Aplica	NO APLICA	NO APLICA
Sólidos Lácteos No Grasos (Ensayo no acreditado)	Calculo por Diferencia	9,99	g/100 g	N.A	Mínimo 7 g/100 g	NO APLICA	CONFORME

OBSERVACIONES

*Método de análisis de acidez: NTC 4978: 2001.
- (2) Especificación para Yogur entero.
- (1) La incertidumbre expresada en el informe de resultados corresponde a la incertidumbre expandida (U) con un factor de cobertura K=2 para un 95% de confianza.
- (2) Los límites de especificación se toman de: Resolución 2310 de 1986- Kumis, Yogurt.
- (3) Al comparar su resultado contra la especificación (2), Impegno aplica dos reglas de decisión para dar conformidad, así: SIN INFLUENCIA DE LA U: La U no afecta la decisión de conformidad o CON INFLUENCIA DE LA U: La U afecta la decisión de conformidad, pues el resultado es cercano a la especificación; en este caso hay un 50% de probabilidad de que su resultado sea conforme o no conforme de forma errónea. (Basado ILAC-G8:09/2019, aceptación simple). Solo aplica para ensayos cuantitativos acreditados.
- Los datos incluidos en el segmento Información del item de ensayo (fecha de producción, fecha de vencimiento, presentación, lote y proveedor) son responsabilidad estricta del cliente, quien los suministra.
- Para determinar la conformidad general del item de ensayo analizado, todos los ensayos reportados deben ser conformes con la especificación.
- El presente informe no podrá ser reproducido total y/o parcialmente sin previa autorización de Impegno®, los resultados son válidos únicamente para el item de ensayo analizado tal como se recibió.

Revisado: INGRID C.	Aprobado: MAYRA Q. N.

IMPEGNO
Una marca microLab.
NIT: 900.373.939-5

microLab
Laboratorios y Asesorías

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-033

INFORME DE ENSAYO N° FQ-12633-25

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA:	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A (Principal)	ENCARGADO:	Eduardo Bautista
DIRECCIÓN:	Carrera 6 No. 27 81 (NEIVA)	TELÉFONO:	8753478 3162939274

INFORMACIÓN ITEM DE ENSAYO

DESCRIPCIÓN ITEM DE ENSAYO: Yogurt entero con dulce con sabor artificial a fresa El Trébol

FECHA DE PRODUCCIÓN:	2025-12-13	FECHA DE RECEP. LAB.:	2025-12-15
FECHA DE VENCIMIENTO:	2026-01-22	FECHA DE ANALISIS:	2025-12-15
PRESENTACIÓN:	Bolsa de Polietileno	FECHA DE INFORME:	2025-12-22
CANTIDAD:	Unidad x 1000 mL	ENTREGADO POR:	Mensajería
LOTE No:	01 13 12 25	T° RECEP. (IN SITU/LAB):	8,5°C
PROVEEDOR:	Industria Lechera del Huila S.A	RECOLECTADO POR:	El Cliente

COPIA NO CONTROLADA
UNA VEZ IMPRESA

INFORME FISICOQUÍMICO

-Ensayo tercerizado: Sacarosa , Fosfatasa

MAYRA QUITIAN NARANJO
DIRECTORA TECNICA

INGRID CARABALI
COORDINADOR FISICOQUIMICO
TP: PQ-2528

FIN DEL INFORME DE ENSAYO

OFICIO COMISORIO No. 7304-586-25

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima

DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS

Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA SA INDUHUILA SA	CR 6 No 27 - 81 BR LAS GRANJAS,NEIVA,HUILA

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados el 2025/7/10 para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
SONIA JULIETTE LOZANO ORJUELA	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3
HAROL MAURICIO MAYOR BAHAMON	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

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

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

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

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

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

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

Dado en la ciudad de Neiva, el día 3 del mes de Julio del año 2025

DIEGO ALEXANDER LANCHEROS CARRERA

Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

Recibido por	
Firma	
Nombre	Eduardo Bautista
Cédula	14277337
Cargo	Contratista
Fecha	10-7-25

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

Ciudad - Departamento	NEIVA / HUILA	**Fecha**	2025-07-10

DATOS GENERALES

Razón social	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA SA - INDUHUILA SA		
Dirección	CR 6 No 27-81 BR LAS GRANJAS		
Representante Legal	EDUARDO BAUTISTA CASTAÑEDA		
Código inscripción planta	8911009496-1	**NIT**	891100949-6
Teléfonos	8753478;8753626;3153119252	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	industrialecheradelhuila@yahoo.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 3	**Oficio comisorio**	7304-586-25

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	35	**Maquilas**	Supermercado Mercacentro, Supermercado Popular, Supermercado Cinco Menos

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterlizada)

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Línea**	**Cantidad producida**	**Unidad de medida**
	Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Entera Larga Vida	14.700.000	L/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	Sonia Juliette Lozano Orjuela	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO3
	Harol Mauricio Mayor Bahamón	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO3

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Documento**	**No**
	EDUARDO BAUTISTA CASTAÑEDA	Gerente	CC	14.221.337

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

Ciudad - Departamento	NEIVA / HUILA	Fecha	2025-07-10

DATOS GENERALES

Razón social	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA SA - INDUHUILA SA
Dirección	CR 6 No 27-81 BR LAS GRANJAS
Subcategorías	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)
Línea(s)	Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Entera Larga Vida

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.8	ar	10		Se observa que el piso del patio para el recibo y entrega de leche está en mal estado de mantenimiento.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		Se observa que las instalaciones eléctricas del las áreas de proceso y envasado NO están diseñadas para: 1 prevenir la acumulación de suciedad y 2 ofrecer seguridad.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se observa que el piso de las áreas de transito de la planta están en mal estado de mantenimiento. Se observa que el piso del patio para el recibo y entrega de leche está en mal estado de mantenimiento. Se observa que algunas paredes (almacenamiento de producto terminado, embalaje) están en mal estado de mantenimiento. Se observa que el área de las unidades sanitarias de hombres NO cuenta con puerta. Se observa que las puertas de ingreso a las áreas de embalaje, almacenamiento de producto terminado y proceso permanecen abiertas.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	5		En las unidades sanitarias de mujeres Se observa que los vestideros NO están separados adecuadamente del área de sanitarios. Se observa que el área de las unidades sanitarias de hombres NO cuenta con puerta. Se observa mala ubicación de Casilleros ("lockers") de hombres. En el área de las unidades sanitarias de mujeres Se observa mal uso de Casilleros ("lockers").
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		En los diferentes puntos de acceso del personal a las áreas de proceso Se observan estaciones de limpieza y desinfección de calzado de los manipuladores que NO son de paso ni uso obligatorio.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	ar	5		Se observa que el sistema de drenajes de algunas áreas (almacenamiento de producto terminado, embalaje) NO disponen de mecanismos que garanticen el sellamiento de los mismos.
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5		Se observa que el área de residuos sólidos NO cuenta con sistema de ventilación.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					11,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		Se observa que los diferentes equipos NO cuentan con un sistema que facilite la adecuada evacuación de los "efluentes" de las actividades de: Balanceo, termización, clarificación, descremado, homogenización, pasteurización y envasado.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		No se evidencia dentro del programa el mantenimiento de cableado.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					11,25

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES.	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00

No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10,00

No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 18 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6. 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013. Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		No se evidencian los soportes de la PQRS
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					18,00

No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5		Presenta analisis de vida util por parte del establecimiento para el producto leche entera UHT por 900 ml
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	ar	7,5		Ver anexo de rotulado para el producto: Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Entera Larga Vida; marca: EL TREBOL
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	ar	7,5		En el formato no se evidencia la evaluación de los diferentes criterios de aceptación y rechazo
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					11,63
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					81,9

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

Ciudad - Departamento	NEIVA / HUILA	Fecha	2025-07-10

DATOS GENERALES

Razón social	INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA SA - INDUHUILA SA
Dirección	CR 6 No 27-81 BR LAS GRANJAS

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.1.1	81,9	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	81,9
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 1.1.1 1.1-1.2-1.4-1.5-1.6-1.7-1.8-2.2-2.3-5.6-6.2-6.4-6.6; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 De 2006, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna----------
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna----------
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7304-586-25. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado tercer trimestre En cuanto al rotulado nutricional se encontro que la medida del área disponible para impresión de la información nutricional ("tabla") y las dimensiones de la tabla impresa NO corresponde con el tamaño minimo del 25 % según resolución 2025013945 del 10 de abril de 2025 puede realizar agotamiento de etiqueta sin autorización previa del INVIMA, la empresa informa que el empaque del producto Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Entera Larga Vida Marca El trebol x 400 ml en bolsa plastica de polietileno, se le termina aproximadamente en octubre del 2025, fecha en la cvual se debe cumplir con la observación dejada en el acta de analisis nutricional.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma: Sonia J. Lozano O.
Nombre: Sonia Juliette Lozano Orjuela
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO3

Firma:
Nombre: Harol Mauricio Mayor Bahamón
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO3

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: EDUARDO BAUTISTA CASTAÑEDA
Cargo: Gerente
Documento: CC 14.221.337

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento: