| | | |
|---|---|---|
| Lechecol ZF<br>Calidad que alimenta tu vida | **FICHA TECNICA**<br>**LECHE EN POLVO ENTERA**<br>**FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D** | **DEPARTAMENTO DE CALIDAD**<br>**VERSION:** 01<br>**FECHA DE EMISION: 09/02/25** |

| **LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D** | | | |
|---|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** | LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A y D | | |
| **MARCA** | ROSALINDA, ZAPATOCA, ALKOSTO, ARO, LOS IBAÑEZ, MUA, MERCACENTRO, UNIDOS, MONTVERDE, LECHECOL. | | |
| **NOMBRE DEL FABRICANTE** | LECHECOL ZF S.A.S | | |
| **UBICACION DEL FABRICANTE** | ZONA FRANCA PERMANENTE DE TOCANCIPÁ. BODEGA 55 A.<br>TOCANCIPÁ - CUNDINAMARCA | | |
| **REGISTRO SANITARIO** | **RSA-0034107-2024** | | |
| **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** | Leche en polvo entera de color blanco crema, con percepción visual homogénea, de olor y sabor característico al producto fresco, de textura y consistencia suave. Sin presencia de edulcorantes, sustancias tóxicas ni residuos de drogas o medicamentos. | | |
| **INGREDIENTES** | Leche Entera Higienizada, Premezcla de vitaminas (A y D). Contiene lactosa (alérgeno) como componente natural de la leche. | | |
| **DESCRIPCIÓN DEL PROCESO** | El producto es obtenido por la eliminación del agua que contiene la leche entera mediante el proceso de atomización con aire caliente y secado por método Espray, adquiriendo un polvo ultrafino con sabor característico a la leche. | | |
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | Cumplimiento de los requisitos estipulados según la NTC 1036 en la última actualización, además de las Resoluciones 683 de 2012, 333 de 2011, 5109 de 2005, 4506 de 2013 modificada por las resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Decreto 60 de 2002, resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normatividad vigente aplicable a la industria. | | |
| **PORCION RECOMENDADA** | 2 Cucharadas (25g) disueltas en un vaso de 200ml de agua tibia. | | |
| **CONSUMIDORES POTENCIALES** | Para la población tolerante a la lactosa. Niños mayores de 4 años y adultos | | |
| **REQUISITOS ESPECÍFICOS** | **FISICOQUÍMICOS** | | |
| | **Requisitos** | **Mínimo** | **Máximo** |
| | Materia grasa, en % m/m | 26 | 33 |
| | Humedad, en % m/m | - | 4,0 |
| | Acidez expresada como ácido láctico % m/m | 0,9 | 1,30 |
| | Índice de insolubilidad en $cm^3$ | - | 1,0 |
| | Cenizas, en % m/m | - | 6,0 |
| | Proteínas, en % m/m | 24,5 | - |
| | Lactosa, en % m/m | 34 | 44 |
| | Na % m/m | - | 0.42 |
| | K % m/m | - | 1.3 |
| | **MICROBIOLOGICOS** | | |
| | **Requisitos** | **m** | **M** |
| | Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g | 1000 | 10000 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | NMP Recuento de Coliformes UFC/g | <3 | 11 |
| | NMP Recuento de Coliformes fecales UFC/g | <3 | - |
| | Recuento de mohos y levaduras UFC/g | 100 | 500 |
| | Recuento de Staphylococcus Aureuscoagulasa Positivo UFC/g | <100 | 100 |
| | Recuento Bacillus Cereus UFC/g | 100 | 1000 |
| | Detección de Salmonella /25g | 0 | - |
| | **m** = Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad. | | |
| | **M** = Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable. | | |
| | **NMP** = Número Más Probable (técnica utilizada en productos de baja carga microbiana). | | |

**NUTRICIONALES**

| Información nutricional | | |
|---|---|---|
| Tamaño de porción: 2 cucharadas (25g) para 1 Vaso (200 ml) | | |
| Número de porciones por envase: 36 | | |
| **Calorías (kcal)** | **Por 100ml** | **Por porción en un vaso de 200 ml** |
| | **60** | **121** |
| Grasa total | 3.4 g | 6.8 g |
| **Grasa saturada** | **2.1 g** | **4.2 g** |
| **Grasa trans** | **0 mg** | **0 mg** |
| Carbohidratos totales | 4.2 g | 8.5 g |
| Fibra dietaria | 0 g | 0 g |
| Azúcares totales | 4.1 g | 8.2 g |
| **Azúcares añadidos** | **0 g** | **0 g** |
| Proteína | 3.2 g | 6.4 g |
| **Sodio** | **51 mg** | **102 mg** |
| Vitamina A | 737 µg ER | 1474 µg ER |
| Vitamina D | 6.3 µg | 13 µg |
| Hierro | 0 mg | 0 mg |
| Calcio | 114 mg | 229 mg |
| Zinc | 0.41 mg | 0.82 mg |

**CONTAMINANTES**

| **Contaminante *** | **Límite máximo mg/kg** |
|---|---|
| Plomo, expresado como Pb | 0,02 |
| Aflatoxinas M1 | 0,0005 |
| Melamina | 2,5 |

| | |
|---|---|
| **EMPAQUE** | **PRIMARIO:** Empaque de material flexible laminado a base de aluminio al vacío de PET metalizado+ PET impreso, dando buena protección a la humedad y la luz, el volumen ocupado por el producto empacado al vacío no es menor de 90% de la capacidad del empaque<br>**SECUNDARIO: Bolsa Plástica PEMD, Polietileno de Media Densidad (Paca),** Caja de cartón corrugado de doble lámina lisa adherida interiormente con unafase corrugada para mayor soporte, permitiendo mantener la ubicación inicial del producto. |

| | | |
|---|---|---|
| Lechecol ZF<br>Calidad que alimenta tu vida | **FICHA TECNICA**<br>**LECHE EN POLVO ENTERA**<br>**FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D** | **DEPARTAMENTO DE CALIDAD**<br>**VERSION:** 01<br>**FECHA DE EMISION: 09/02/25** |

| | |
|---|---|
| **PRESENTACION COMERCIAL** | 27g,200 g, 380 g, 400 g, 500 g, 900 g, 800 g, 1K, 5K, 15K, 25 K |
| **ROTULADO** | Compuesto por los siguientes ítems: Marca Comercial, Nombre del Producto, Contenido Neto, Fabricado por, Para, ubicación del fabricante, Ingredientes, Lote, Fecha de Vencimiento,Conservación de Producto, Instrucciones de Uso, Precauciones de Uso, Tabla Nutricional y finalmente el Código de Barras. |
| **LOTE** | **00 00 00**<br>**Día –Mes-Año**<br>**Día:** Los dos dígitos del día<br>**Mes:** Los dos dígitos del mes<br>**Año:** Los dos últimos dígitos del año. |
| **VIDA ÚTIL ESTIMADA** | El producto tiene una vida útil de 12 meses almacenado en óptimas condiciones (Lugar fresco y seco). |
| **CONSERVACION, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE** | Disponer el producto sobre estibas plásticas, en un lugar fresco, seco, ventilado, iluminación adecuada, en zonas libres de contaminación por olores, humedad y demás condiciones higiénicas que aseguren la inocuidad del producto. El vehículo de transporte de alimentos debe tener concepto sanitario vigente, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. |
| **FORMA DE USO Y CONSUMO** | Para una mejor disolución, recomendamos preparar con agua tibia y revolver con tenedor o licuadora. Para obtener 1 litro de leche se disuelven 125g en 1 litro de agua potable. La leche en polvo entera la puede disfrutar con café, té, chocolate, jugos o lo que prefiera. |
| **DISTRIBUIDO POR** | Lechecol ZF S.A.S |

| | |
|---|---|
| Ketty Lozano Perea. CC 54 255 464.<br>**Proyectó: Ketty Lozano**<br>**Ingeniera de alimentos**<br>**Coordinador de Calidad** | <br>**Aprobó: Juan Ramón Camacho**<br>**Gerente.** |

**RESOLUCION Nro. 2025054215**

**Por la cual se Modifica una Resolucion**

**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 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015**

**EXPEDIENTE:** 20292600 **RADICACION:** 20251290973 **FECHA:** 2025/10/07

**REGISTRO No.:** RSA-0034107-2024 **VIGENCIA:** 2029/10/17

**ANTECEDENTES**

Mediante Resolución Nº 2024047474 del 17 de Octubre de 2024, el INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA concedió Registro Sanitario Nº RSA-0034107-2024 para FABRICAR y VENDER el producto LECHE EN POLVO ENTERA VARIEDADES: VARIEDAD 1. LECHE EN POLVO ENTERA, VARIEDAD 2: LECHE EN POLVO DESCREMADA ; VARIEDAD 3 : LECHE EN POLVO SEMIDESCREMADA Marca: LOS IBAÑEZ, PACIFICO GREEN, UNO A, ALIDEM, GALERIAS, ECONOMAS, MUA (MERCADOS RECUERDE QUE: UNIDOS ALIADOS), ROSALINDA, FEDEGAN, DOÑA LUPE, LATTI, ALKOSTO, ARO, MERCACENTRO, UNIDOS, SUBLIME, RICALECHECOL, ALMAPAISA, EL PRIMO, LA PECOSITA, SUPER PRECIO CALIDAD Y AHORRO GARANTIZADO, MERCADO COLSUBSIDIO, DE LA CUESTA, EURO, CAÑAVERAL, LECHECOL., POPULAR, COORATIENDAS, ZAPATOCA, PINARES PRESENTACION COMERCIAL: De 20g a 25kg, a favor de LECHECOL ZF S.A.S. con domicilio en TOCANCIPA - CUNDINAMARCA,

Mediante Resolución N° 2025006765 de 21 de febrero de 2025 autoriza .Modificación del nombre del producto por adición de variedades

Que mediante radicado No. 20251290973 de fecha 2025/10/07 el Señor(a) JUAN RAMON HUMBERTO CAMACHO BERNAL actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

En el sentido de autorizar:

1.Adición de Marca Comercial:

2.Cambio de composición

**CONSIDERACIONES**

Una vez revisada la documentación aportada por el interesado, el despacho observa que cumple con los requisitos establecidos en el Decreto - Ley 019 de 2012, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, la Resolución 3168 de 2015, y la Resolución No. 2021032459 del 4 de agosto de 2021, expedida por el Invima para la concesión de dicho trámite. Con fundamento en lo anterior, la Dirección de Alimentos y Bebidas.

**RESUELVE**

**ARTICULO PRIMERO:** MODIFICAR La Resolución que concedió Registro Sanitario No. RSA-0034107-2024 , a favor de TITULAR(ES): LECHECOL ZF S.A.S. con domicilio en TOCANCIPA - CUNDINAMARCA,

En el sentido de autorizar:

1.Adición de Marca Comercial: Lo autorizado más: MONTVERDE.

2.Cambio de composición para la variedad: LECHE EN POLVO DESCREMADA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D: Leche higienizada descremada, premezcla de vitaminas A y D.

**ARTICULO SEGUNDO: Notificar** La presente Resolución advirtiéndole que contra ella procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

**ARTICULO TERCERO:** Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos a la revisión posterior que debe realizar LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 1

de la Resolución 3168 de 2015.

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

**NOTIFIQUESE Y CUMPLASE**

Dada en Bogotá, D.C. El 24 de Octubre de 2025

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.**

Firmado digitalmente por:
**ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR**
Fecha: **24-10-2025**
Hora: **19:20:55**

**ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR**

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

# INFORME DE RESULTADOS

| CODIGO: | FECHA: | VERSION: |
|---|---|---|
| IF-F-001 | 2024-02-26 | 02 |

**INFORME DE RESULTADOS No. F-API-7352-25-0**

**FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-12-19**

**DATOS GENERALES DEL CLIENTE**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **CLIENTE** | LECHECOL ZF S A S | **CONTACTO** | SRA. KETTY LOZANO |
| **NIT** | 901094640-5 | **TELEFONO** | 8698435 |
| **DIRECCIÓN** | ZONA FRANCA TOCANCIPA KM 1.5 VIA BRICENO-ZIPAQUIRA | **CARGO** | DIRECTORA DE CALIDAD |
| **CIUDAD** | TOCANCIPA | **E-MAIL** | calidad.lechecolzf@hotmail.com, calidad@lechecol.com |

**INFORMACIÓN DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **LUGAR DE TOMA DE ITEM** | PLANTA LECHECOL | **FECHA DE TOMA DE ÍTEM** | 2025-12-04 | **HORA** | 15:55:00 |
| **RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM** | | **FECHA DE RECEPCIÓN** | 2025-12-04 | **HORA** | 16:30:00 |
| ALIANZA PARA LA INOCUIDAD SAS | | **FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS** | 2025-12-05 | | |

**IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **N° ÍTEM DE ENSAYO** | API-7352-25 | **FECHA PRODUCCIÓN (+)** | 2025/12/03 |
| **IDENTIFICACIÓN (+)** | PRODUCTO TERMINADO: LECHE EN POLVO ENTERA ROSALINDA | **FECHA VENCIMIENTO (+)** | 2026/12/03 |
| **FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)** | LECHECOL | **LOTE (+)** | 031225 |
| **PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)** | BOLSA TRILAMINADO X 400 g | **TEMPERATURA TOMA ÍTEMS** | 19.1°C |
| **CANTIDAD DEL ÍTEM** | 2 | **TEMPERATURA RECEPCIÓN** | 19.9°C |

**OBSERVACIONES**

**RESULTADOS**

| PARÁMETRO | UNIDADES | RESULTADO | U | ESPECIFICACIÓN | MÉTODO | CONCEPTO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Humedad | %m/m ó g/100g | 3,7 | NO APLICA | Máximo 4,0 | P-LF-008 Método de ensayo para humedad, sólidos totales y sólidos lácteos no grasos. | SI |
| Acidez expresada como ácido láctico | %m/m ó g/100g | 0,90 | NO APLICA | 0,9 - 1,3 | P-LF-017 Método de análisis para acidez total en alimentos de consumo humano según AOAC e ISO. | SI |
| Cenizas (en leche en polvo) | %m/m ó g/100g | 6,0 | NO APLICA | Máximo 6,0 | AOAC 930.30. Ed.22:2023 (Gravimetría, Calcinación 550°C). | SI |
| Proteína Total (%N x 6,38) | %m/m ó g/100g | 25,3 | NO APLICA | Mínimo 24,5 | P-LF-100 Método de análisis para la determinación de proteína por el método Kjeldahl en alimentos para consumo humano y alimentos para consumo animal según ISO 1871:2009, versión 04 Fecha de actualización 2023-02-02. | SI |
| Sodio | %m/m ó g/100g | 0,41 | NO APLICA | Máximo 0,42 | AOAC 984.27 Ed 22:2023 (ICP-OES). | SI |
| Potasio | %m/m ó g/100g | 1,2 | NO APLICA | Máximo 1,3 | P-LF-121 Método de análisis para determinación de metales por espectroscopia de plasma ICP-OES en alimentos para humanos y animales según AOAC 984.27 | SI |
| Grasa | %m/m ó g/100g | 26,0 | NO APLICA | 26,0 - 33,0 | P-LF-009 Metodo de analisis para grasa por Gerber. | SI |
| Indice de Insolubilidad | cm3 | 0,1 | NO APLICA | Máximo 1,0 | Gravimetría. | SI |

**INTERPRETACION DE RESULTADO**

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Decreto 616 de 2006. Tabla 6 Características fisicoquímicas de la leche en polvo entera"

**Observaciones**

**TODOS LOS ANALISIS SON SUBCONTRATADOS**

**TRANSCRIPCION EXACTA DEL INFORME DE ANALISIS No. F-25-168077-0**

**- El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el símbolo (+).**

**- Este informe de resultados solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de API LABORATORIO. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.**

**- Los resultados son validos unicamente para el ítem analizado.**
**- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.**
**- U: Incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.**
**- La regla de decisión aplicada por API LABORATORIO para establecer la conformidad de un resultado en comparación con una norma de referencia, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019. Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50% para los casos en que éste se encuentre en el límite establecido por la norma de referencia.**
*** Parámetro no requerido en especificación.**
**** Parámetro no solicitado por el cliente.**

**-Los métodos de ensayo marcados con ^ no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.**

**APROBADO POR:**



WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

**-----FIN DEL INFORME-----**

# INFORME DE RESULTADOS

| CODIGO: | FECHA: | VERSION: |
|---|---|---|
| IF-F-001 | 2024-02-26 | 02 |

ISO/IEC 17025:2017
23-LAB-051

| INFORME DE RESULTADOS No. M-API-7352-25-0 | | | |
|---|---|---|---|
| FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-12-10 | | | |
| **DATOS GENERALES DEL CLIENTE** | | | |
| **CLIENTE** | LECHECOL ZF S A S | **CONTACTO** | SRA. KETTY LOZANO |
| **NIT** | 901094640-5 | **TELEFONO** | 8698435 |
| **DIRECCIÓN** | ZONA FRANCA TOCANCIPA KM 1.5 VIA BRICENO-ZIPAQUIRA | **CARGO** | DIRECTORA DE CALIDAD |
| **CIUDAD** | TOCANCIPA | **E-MAIL** | calidad.lechecolzf@hotmail.com, calidad@lechecol.com |

| INFORMACIÓN DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **LUGAR DE TOMA DE ITEM** | PLANTA LECHECOL | **FECHA DE TOMA DE ÍTEM** | 2025-12-04 | **HORA** | 15:55:00 |
| **RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM** | | **FECHA DE RECEPCIÓN** | 2025-12-04 | **HORA** | 16:30:00 |
| ALIANZA PARA LA INOCUIDAD SAS | | **FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS** | 2025-12-05 | | |

| IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO | | | |
|---|---|---|---|
| **N° ÍTEM DE ENSAYO** | API-7352-25 | **FECHA PRODUCCIÓN (+)** | 2025/12/03 |
| **IDENTIFICACIÓN (+)** | PRODUCTO TERMINADO: LECHE EN POLVO ENTERA ROSALINDA | **FECHA VENCIMIENTO (+)** | 2026/12/03 |
| **FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)** | LECHECOL | **LOTE (+)** | 031225 |
| **PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)** | BOLSA TRILAMINADO X 400 g | **TEMPERATURA TOMA ÍTEMS** | 19.1°C |
| **CANTIDAD DEL ÍTEM** | 2 | **TEMPERATURA RECEPCIÓN** | 19.9°C |
| **OBSERVACIONES** | | | |
| | | | |

**RESULTADOS**

| PARÁMETRO | UNIDADES | RESULTADO | U | ESPECIFICACIÓN Min.Protección Social | MÉTODO | CONCEPTO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Recuento de Aerobios Mesófilos | UFC/g o mL | <10 | +/- 1 | 1000 - 10000 | ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022 Acreditado. | SI |
| Número Más Probable de Coliformes Totales/ | NMP/g o mL | <3 | NO APLICA | <3 - 11 | ISO 4831:2006 ^ | SI |
| Número Más Probable de Coliformes Fecales | NMP/g o mL | <3 | NO APLICA | <3 | ISO 7251:2005 ^ | SI |
| Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva | UFC/g o mL | <100 | +/- 2 | <100 | ISO 6888-1:2021/Amd 1:2023 Acreditado. | SI |
| Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L) | UFC/g o mL | <10 | +/- 2 | 100 - 500 | ISO 21527-2:2008 Acreditado. | SI |
| Búsqueda de Salmonella spp. | / 25 g o mL | Ausente | NO APLICA | Ausente | ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020 Acreditado. | SI |
| Recuento de Bacillus cereus | UFC/g o mL | <100 | NO APLICA | 100 - 1000 | ISO 7932:2004/Amd 1:2020 ^ | SI |

**INTERPRETACION DE RESULTADO**

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Decreto 616/06. Cap.5. Art.19 -Leche en polvo-"

**Observaciones**

**- ALIANZA PARA LA INOCUIDAD S.A.S. cuenta con certificado de acreditación con el código 23-LAB-051 otorgado por ONAC y vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.**

**- El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el símbolo (+).**

**- Este informe de resultados solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de API LABORATORIO. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.**

**- Los resultados son validos unicamente para el ítem analizado.**

**- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.**

**- U: Incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.**

**- La regla de decisión aplicada por API LABORATORIO para establecer la conformidad de un resultado en comparación con una norma de referencia, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019. Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50% para los casos en que éste se encuentre en el límite establecido por la norma de referencia.**

*** Parámetro no requerido en especificación.**

**** Parámetro no solicitado por el cliente.**

**- Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.**

**- Los métodos de ensayo marcados con ^ no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.**

**APROBADO POR:**



WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

**-----FIN DEL INFORME-----**

# OFICIO COMISORIO No. 7303-0755-25

**Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima**
**Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2**

Respetados señores:

| Establecimientos | Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia) |
|---|---|
| LECHECOL ZF SAS | KM 1.5 VI BRICEÑO- ZIPAQUIRA ZN FRANCA DE TOCANCIPA BD 55A TOCANCIPA-CUNDINAMARCA |

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 DEL 03 AL 07 DE MARZO DEL 2025, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

| Nombres | Cargo / Rol(*) | Dependencia |
|---|---|---|
| MERY JOHANNA CASTILLO DAZA | PROFESIONAL UNIVERSITARIO | GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 |
| YIBETH ASTRID VILLAMIL SUAREZ | PROFESIONAL UNIVERSITARIO | GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 |

(*) *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 (camé, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 de la Dirección de Operaciones sanitarias con número telefónico (601) 2425213 ext. 7750 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:** (601) 2425213 ext. 7750 **Chat de WhatsApp:** 305 9413215 **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

**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 (+57) (601) 7425050 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción (+57) (601) 2425000 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.***

Dado en la ciudad de Bogotá, el día 03 DE MARZO DEL 2025

**MARTIN EMILIO BARRERA GARZON**
**Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2**
**Dirección de operaciones Sanitarias**

**Recibido por**

**Firma**
**Nombre** Claudia M. Lopez V
**Cédula** 51939513
**Cargo** Gerente
**Fecha** 5 y 6 Marzo/25.

Scanned with CamScanner

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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** | TOCANCIPA / CUNDINAMARCA | **Fecha** | 2025-03-05;2025-03-06 |

**DATOS GENERALES**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Razón social** | LECHECOL ZF SAS | | |
| **Dirección** | KM 1.5 VI BRICEÑO- ZIPAQUIRA ZN FRANCA DE TOCANCIPA BD 55A | | |
| **Representante Legal** | JUAN RAMON HUMBERTO CAMACHO BERNAL | | |
| **Código inscripción planta** | 901094640-2 | **NIT** | 901094640-5 |
| **Teléfonos** | 3123976056;3164661437 | **Correo electrónico de notificacion judicial;alterno** | lechecolzf@gmail.com |
| **Grupo de trabajo territorial** | CENTRO ORIENTE 2 | **Oficio comisorio** | 7303-0755-25 |

**OBJETIVO DE LA VISITA**

Realizar visita de inspeccion sanitaria en atencion a Solicitud , Gestion del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentacion sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable.

**DATOS DE PRODUCCIÓN**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **No. de empleados** | 39 | **Maquilas** | MERCADOS UNIDOS ALIADOS;MAKRO SA;COLOMBIANA DEL COMERCIO (ALKOSTO) |

| | |
|---|---|
| **SUBCATEGORÍAS EVALUADAS** | 1.4.1 Leches en polvo y cremas de leche en polvo |
| | 1.4.3 Otros productos con adición de leche en polvo cuyo contenido de la misma no es menor al 20% m/m, distintos a los de 1.4.2 |
| | 1.3.1 Crema (nata),aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee" |

| **LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO** | Línea | Cantidad producida | Unidad de medida |
|---|---|---|---|
| | LECHE EN POLVO ENTERA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D | 157 | t/AÑO |
| | MEZCLA LACTEA EN POLVO CON VITAMINAS A Y D | 120 | t/AÑO |
| | LECHE EN POLVO ENTERA Y DESCREMADA FORTIFICADAS CON VITAMINAS A Y D | 90 | t/AÑO |
| | CREMA DE LECHE | 36 | t/AÑO |

| **PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA** | Nombre(s) y Apellido(s) | Cargo | Dependencia |
|---|---|---|---|
| | MERY JOHANNA CASTILLO DAZA | . PROFESIONAL UNIVERSITARIO | GTT CO2 |
| | YIBETH ASTRID VILLAMIL SUAREZ | PROFESIONAL UNIVERSITARIO | GTT CO2 |

| **PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA** | Nombre(s) y Apellido(s) | Cargo | Documento | No |
|---|---|---|---|---|
| | CLAUDIA MARCELA LOPEZ VANEGAS | REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE | CC | 51.939.513 |

Ref C

Scanned with CamScanner

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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** | TOCANCIPA / CUNDINAMARCA | **Fecha** | 2025-03-05;2025-03-06 |

**DATOS GENERALES**

| | |
|---|---|
| **Razón social** | LECHECOL ZF SAS |
| **Dirección** | KM 1.5 VI BRICEÑO- ZIPAQUIRA ZN FRANCA DE TOCANCIPA BD 55A |

**RESULTADOS**

| Subcategoría | Puntaje | Subcategoría | Puntaje | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Subcategoría 1.4.1;1.3.1 | 77,85 | Subcategoría | - | **Número de subcategorías evaluadas** | 3 |
| Subcategoría 1.4.3 | 86,23 | Subcategoría | - | **Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad** | NO |
| Subcategoría 1.3.1 | - | 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** | 82,04 |
| Subcategoría | - | Subcategoría | - | **Concepto sanitario del establecimiento** | FAVORABLE |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Convenciones** | (a) | Aceptable | (ar) | Aceptable con requerimientos | (i) | Inaceptable | (IVC) Inspección, vigilancia y control |

| | |
|---|---|
| **Exigencias** | Subcategoría 1.4.1;1.3.1 1.1-1.3-1.4-1.5-1.7-3.4-4.2-5.1-5.2-5.3-5.5-5.6-6.1-6.2;Subcategoría 1.4.3 1.1-1.3-1.5-1.6-4.2-5.1-5.5-6.1-6.2-6.4;Subcategoría 1.3.1 ; |
| | 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, Resolución 2310 De 1986, 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 7303-0755-25. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20251017969, Solicitud de otras dependencias del INVIMA Traslado 20243022369<br><br>establecimiento incluye nueva linea de proceso leche en polvo variedades, proceso se encuentra en proceso de validación y consolidación. En lo que respecta a la consulta interna causada por denuncia según lo observado en el establecimiento no se hace envasado en esta presentacion de la leche en polvo, ademas dentro de los productos empacados para muestra no se empaca para dicha razon social, por lo anterior se considera que este producto no es responsabilidad del establecimiento Lechecol ZF Sas, se considera alimento fraudulento. |
| **Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita** | Ninguna; Todo muy claro y en un excelente ambiente |

**PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA**

Firma: MERY C

Nombre: MERY JOHANNA CASTILLO DAZA

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT CO2

Firma:

Nombre: YIRETH ASTRID VILLAMIL SUAREZ

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT CO2

**PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA**

Firma:

Nombre: CLAUDIA MARCELA LOPEZ VANEGAS

Cargo: REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE

Documento: CC 51 939 513

Firma:

Nombre:

Cargo:

Documento:

**OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS**

Firma:

Nombre:

Cargo:

Documento:

Firma:

Nombre:

Cargo:

Documento:

MYC

Scanned with CamScanner