SURCOLAC Nit.813001013-1	**DEPARTAMENTO DE CALIDAD** **FICHA TÉCNICA-LECHE U.H.T ENTERA** **MARCA PUREZA-SURCOLAC.**	Còdigo: QG-02 Versiòn: 8 Fecha:Enero 2025 Página: 1/2

Nombre del producto: Leche ultra alta temperatura UAT (U.H.T)
Entera fortificada con vitaminas A, D, B1,B2 y Niacina.

Descripción del producto:

La leche entera U.H.T, es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.

Foto:



Registro Sanitario:RSA-006925-2018 F.V:20/11/28

Composición:

Leche Entera de vaca, Vitaminas (***A,D,B1,B2 y Niacina***), agente estabilizante (tripolifosfato).
Contiene lactosa como componente natural de la leche

Condiciones del almacenamiento:

Almacenamiento a temperatura ambiente, libre de plagas una vez abierta manténgase refrigerada y consumir en el menor tiempo posible.

Presentación Comercial:

Bolsa x 200ml Bolsa x 900ml
Bolsa x 450ml Bolsa x 1100ml
Bolsa x 900ml: paquete x 5 unid.
Bolsa x 1100ml: paquete x 5 und

Material de Empaque:

Lámina de Polietileno flexible 7 capas de alta densidad y con barrera de oxígeno y EVOH.

Vida Útil:

En condiciones de almacenamiento normales y a temperatura ambiente 40 días.

Embalaje:

Bolsa x 900ml: paquete x 5unid.
Bolsa x 1100ml: paquete x 5unid.

Características fisico-Quimicas: Decreto 616/2006

Acidez % m/v: Min. 0,13 Max. 0,17
Grasa % m/v: Min. 3.0. PH: 6.55 a 6.85
Densidad 15/15°C g/ml: Min. 1,0295 Max. 1,0330
Extracto seco total % m/m mín: 11,20
Peroxidasa y fosfatasa: Negativo
Indice crioscópico °C: Max -0,510 Mín -0,540

Extracto seco desengrasado % m/m mín: 8,20

Características Microbiológicas:

Coliformes Totales y Fecales: <1 ufc/ml
Prueba esterilidad comercial: Satisfactoria
Bacterias mesófilas: < 1 ufc/ml
Después de incubar durante 10 días no pre-sentar crecimiento microbiano a 55°C y 35°C.

Contaminantes: Resolución 4506/13

Plomo (Pb) Max.0,02mg/Kg
Aflatoxinas M1 Max:0.0005 mg/Kg
Melamina Max:2.5 mg/Kg

Procesado y envasado Surcolombiana de lácteos S.A Neiva (Huila) Cra 6 No. 3A-116 sur Tel: 8730512

Nit.813001013-1	DEPARTAMENTO DE CALIDAD FICHA TÉCNICA-LECHE U.H.T ENTERA MARCA PUREZA-SURCOLAC.	Còdigo: QG-02 Versiòn: 8 Fecha:Enero 2025 Página: 1/2

Nombre del producto: Leche ultra alta temperatura UAT (U.H.T)
Entera fortificada con vitaminas A, D, B1,B2, Niacina

Informacion nutricional del producto:

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL)
Número de porciones por envase: 1

Calorías (Kcal)	Por 100g 63	Por porción 126
Grasa Total	3.5 g	7.0 g
Grasa Saturada	**2.0 g**	**3.9 g**
Grasa Trans	**0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	4.5 g	9.1 g
Fibra Dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	4.5 g	9.1 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	3.3 g	6.6 g
Sodio	**75 mg**	**151 mg**
Vitamina A	89 ug ER	179 ug ER
Calcio	108 mg	217 mg
Vitamina D	0.84 µg	1.7 µg
Vitamina B1	0.11 mg	0.23 mg
Vitamina B2	0.29 mg	0.58 mg
Vitamina B3	2.0 mg	3.9 mg

No es una fuente significativa de Hierro y Zinc.

Procesado y envasado Surcolombiana de lácteos S.A Neiva (Huila) Cra 6 No. 3A-116 sur Tel: 8730512

Elaboró: Valeska Cabrera	**Revisó:** Jair Figueredo	**Aprobó:** Gutierrez
Nombre: Valeska Cabrera	Nombre: Jair Figueredo	Nombre: Bernardo Gutierrez
Cargo: Jefe Control Calidad	Cargo: Jefe Producción	Cargo:Gerente
Fecha: Enero 2025	Fecha: Enero 2025	Fecha: Enero 2025

RESOLUCION Nro. 2023054556 del 20 de Noviembre 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. 20231212884 de fecha 2023/08/10 el (la) Señor(a) LUIS BERNARDO GUTIERREZ 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-006925-2018
EXPEDIENTE:	20154087 **RADICACION:** 20231212884
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	LECHE ENTERA PASTEURIZADA Y LECHE SEMIDESCREMADA PASTEURIZADA: (LECHE SEMIDESCREMADA), LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) FORTIFICADA CON VITAMINAS A,D,B1,B2 Y NIACINA; LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTURIZADA UAT (UHT); LECHE SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) FORTIFICADA CON VITAMINAS A,D,B1,B2 Y NIACINA; LECHE SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA UAT (UHT), LECHE DESCREMADA DESLACTOSADA UAT(UTH), FORTIFICADA CON VITAMINAS A,D,B1,B2 Y NIACINA,
MARCA:	SURCOLAC, PUREZA.,
PRESENTACION COMERCIAL:	Bolsa de polietileno desde 200 ml hasta 1,200 ml.,
TITULAR(ES):	SURCOLOMBIANA DE LACTEOS S.A. SURCOLAC con domicilio en NEIVA - HUILA,
FABRICANTE(S):	SURCOLOMBIANA DE LACTEOS S.A. SURCOLAC Ubicado en la Carrera 6 No. 3 A - 116 Sur , 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 20 de Noviembre 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.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023/11/20 09:05:22 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ISO/IEC 17025:2017
10-LAB-053

SUPLEMENTO / SUMPLEMENT
REPORTE DE ANÁLISIS / ANALYSIS REPORT
Muestra/Sample #: FQM592116

Empresa / Company +	SURCOLOMBIANA DE LACTEOS S.A. SURCOLAC	**Telef/Phone +**	8733533
Sede / Headquarters +	Sede principal	CR 6 3 A 116 Sur Neiva Huila	
Producto / Product +	LECHE UHT UAT ENTERA CON VITAMINAS A,D,B1,B2,NIACINA, PUREZA SURCOLAC		
Muestra / Sample +	Lote: 8206 ; Fecha de vencimiento: 09 Agosto 25		
Fecha de Recepción / Reception Date	2025-07-21	**Temp. Recepción / Temp. Reception**	23,5°C
Cantidad / Amount	2 UN	**Peso / Weight**	900 mL
Contenedor / Container	Bolsa plástica impresa sellada / Sealed printed plastic bag		
Enviado por / Send by +	VALESKA CABRERA BORRERO		
Aspecto / Aspect	Líquido homogéneo, libre de partículas extrañas / Homogeneous liquid free of foreign particles.		
Olor / Smell	Característico/Characteristic		
Color / Color	Blanco/White		
Sede de análisis / Analysis center	Medellín		

Resultados / Results

Análisis FísicoQuímico Physicochemical Analysis	Fecha Date	Unidad Unit	Resultado Result	Especificaciones Specifications**	Método Method
Materia grasa / Fat	2025-07-24	g/100mL	3,20 ± 0,04	Sin especificación.	AOAC 22nd Ed. 2023, 2000.18*
Sólidos totales/Total solids	2025-07-25	g/100g	11,40	Sin especificación.	Cálculo a partir de la humedad
Humedad/Moisture	2025-07-23	g/100mL	91,19 ± 3,28	Sin especificación.	IN-GS-3.053 V14 2022-08-17*
Sólidos lácteos no grasos/Non-fatty dairy solids	2025-07-24	g/100g	8,29	Sin especificación.	Cálculo a partir de la grasa y los sólidos totales
Densidad 15/15ºC / Density 15/15°C	2025-07-24	g/cm3	1,0297	Sin especificación.	AOAC 22 nd Ed. 2023, 925.22
Acidez titulable / Titratable acidity	2025-07-24	g/100mL (expresado como ácido láctico)	0,12	Sin especificación.	IN-ALM-GS-3.034 V15 2025-04-02
Punto de Congelación/Cryoscopic point	2025-07-23	°C	-0,5390	Sin especificación.	AOAC 961.07 Ed 21
Proteína/Protein	2025-07-23	g/100mL	3,17 ± 0,17	Sin especificación.	IN-GS-3.048 V10 2022-08-17*
Fosfatasa/Phosphatase	2025-07-23	NA	Negativa	Sin especificación.	IN-GS-3.007 V8 basado en AOAC 979.13 Ed 21

(**) Según Norma / According to Standard: Sin Norma de Referencia(**) y/o si aplican una o más normas de comparación. Ver descripción en ítem de conclusión. / and/or if one or more standards of comparison apply. See description in conclusion item.
(*) Métodos acreditados/Methods Accredited: ONAC, Certificado/Certificate: 10-LAB-053 ISO/IEC 17025:2017
(ICA) Pruebas incluidas dentro del alcance del registro ICA LB0000412022 vigencia 24 de Julio de 2032/ Tests included within the scope of ICA registration LB0000412022 effective July 24, 2032
(+)Información suministrada por el cliente / Information supplied by the customer
(±) Incertidumbre expandida que acompaña el valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza del 95%./ The stated measurement uncertainty is the expanded uncertainty, which was calculated with a coverage factor of k = 2 and a confidence level of 95%.
Análisis no acreditados: Los análisis no acreditados son aquellos que no presentan el asterisco al final del nombre del método / **Non-accredited analyses**: Non-accredited analyses are those that do not have an asterisk at the end of the method name.

Aplicación de regla de decisión / Decision rule application:
Para ensayos acreditados / For accredited tests:

• **Cumple**: "Teniendo en cuenta las indicaciones establecidas en la Guía ISO 98-4:2012, con un factor de confianza del 95% (K=2), el resultado de la medida más la incertidumbre expandida del método del trabajo del laboratorio no supera el límite de aceptación, con un riesgo específico de aceptación falsa de hasta 2,5%". / **Meets**: "Taking into account the indications set out in ISO/IEC Guide 98-4:2012, with a confidence factor of 95% (K=2), the measurement result plus the expanded uncertainty of the method of the laboratory's work does not exceed the acceptance limit, with a specific risk of false acceptance of up to 2.5%."

• **No Cumple**: "Teniendo en cuenta las indicaciones establecidas en la Guía ISO 98-4:2012, con un factor de confianza del 95% (K=2), el resultado de la medida más la incertidumbre expandida del método del trabajo del laboratorio supera el límite de aceptación, con un riesgo específico de rechazo falso de hasta 2,5%". / **Not Compliant**: "Taking into account the indications established in ISO/IEC Guide 98-4:2012, with a confidence factor of 95% (K=2), the result of the measurement plus the expanded uncertainty of the method of the laboratory's work exceeds the acceptance limit, with a specific risk of false rejection of up to 2.5%".

• **No Concluyente**: "Teniendo en cuenta las indicaciones establecidas en la Guía ISO 98-4:2012, con un factor de confianza del 95% (K=2), el resultado de la medida más la incertidumbre expandida del método del trabajo del laboratorio, imposibilita declarar conformidad. Sin embargo, una parte de los intervalos de incertidumbre de medición expandida sobre uno o más valores pudieron superar o estar dentro de los límites de tolerancia; con un riesgo de aceptación o rechazo falso de hasta el 50%". / **Non-Conclusive**: "Taking into account the indications established in ISO/IEC Guide 98-4:2012, with a confidence factor of 95% (K=2), the result of the measurement plus the expanded uncertainty of the method of the laboratory's work makes it impossible to declare conformity. However, a part of the expanded measurement uncertainty intervals on one or more values could exceed or be within the tolerance limits; with a risk of false acceptance or rejection of up to 50%".

NOTA: Este resultado corresponde, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el laboratorio./This result correspond only to the sample received and analyzed by the laboratory.

Conclusión / Conclusion

No aplica

Fecha de Impresión/Printing date: lunes, 4 de agosto de 2025

J.O.J
Jonathan Olaya Jaramillo
Tecnólogo Químico TQ-02429
Coordinador
Fecha/Date: 2025-08-04

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

Este informe reemplaza al control/This report replaces the sample number FQM586625
Debido a: Error de cliente al relacionar las especificaciones o norma.

FIN DEL INFORME / END OF REPORT

Confía control s.a.s.
Análisis y Control Bioindustrial

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
17-LAB-027

INFORME DE RESULTADOS: F-39850623-C23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE •	
Razón Social	SURCOLOMBIANA DE LACTEOS S.A. SURCOLAC
Nit	813001013-1
Dirección	CR 6 3 A 116 SUR
Ciudad	Neiva
Responsable	Valeska Cabrera Borrero
Cargo	Jefe de Calidad
Tel/Fax	8733533/
E-mail	valeska.cabrera@surcolac.co

INFORMACIÓN TOMA DE MUESTRAS	
Lugar	N.E.
Responsable	SURCOLOMBIANA DE LACTEOS S.A. SURCOLAC
Fecha	2023-06-30
Hora	N.E.
Procedimiento	N.A
Observaciones	N.E

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la muestra •	Leche UHT ultra alta temperatura UHT -UAT entera fortificada con vitaminas A, D, B1, B2 Y Niacina. Marca surcolac ultra alta temperatura UHT -UAT entera fortificada con vitaminas A, D, B1, B2 Y Niacina. Marca surcolac		
No. de muestra	39850623	**Presentación Comercial •**	N.E.
Lote •	6997	**Fabricante •**	Surcolac s.a.
Cantidad	4	**Presentación**	Bolsa Plásticax900mL
Fecha de producción	2023-06-20	**Fecha de vencimiento**	2023-07-30
Temperatura (°C) toma de muestra	18,0	**Temperatura (°C) recepción**	18,0
Fecha de recepción	2023-06-30	**Hora de recepción**	09:00:00
Fecha de análisis	2023-07-04	**Fecha de resultados**	2023-07-29
Observaciones	No. Solicitud: /		

RESULTADOS FISICOQUÍMICOS

Análisis	Resultado ± U (Rango con U)	Und. Medida	Técnica/Método de Referencia	Especificación	Cumplimiento	Analista
Azúcares Totales	4,4	g/100 g	Cromatografía líquida HPLC/IR., PDC-LF-65 Método de Análisis para Perfil de Azúcares, V.1 de 2019-07-26	-	-	QO400
Humedad	88,3 ± 0 (88,3 a 88,3)	g/100 g	Secado en estufa, AOAC 990.20, Ed 21st, 2019**	-	-	AS005
Cenizas	0,7 ± 0,02 (0,68 a 0,72)	g/100 g	Calcinación, AOAC 945.46, Ed 21st, 2019**	-	-	AS005
Proteína	3,2 ± 0,08 (3,12 a 3,28)	g/100 g	Kjeldahl, AOAC 991.20 Ed 21st, 2019**	-	-	QO400

INFORME DE RESULTADOS: F-39850623-C23

Análisis	Resultado ± U (Rango con U)	Und. Medida	Técnica/Método de Referencia	Especificación	Cumplimiento	Analista
Grasa	3,4 ± 0,1 (3,3 a 3,5)	g/100 g	Gerber, AOAC 2000.18, Ed 21st, 2019**	-	-	AS005
Carbohidratos totales	4,4	g/100 g	Cálculos por diferencia	-	-	AS005
Energía	61	Kcal/100 g	Determinación indirecta factor Atwater	-	-	AS005
Fibra Dietaria Total (NO INCLUYE FOS, inulina, galactooligosacaridos, rafinosa, polidextrosa, maltodextrina).	0,0	g/100 g	Enzimático-Gravimétrico, AOAC 985.29 21st. Ed. 2019.	-	-	QO400
Grasa Saturada	1,91	g/100 g	Cromatografía de Gases,CG/FID, AOAC 996.06. 21st. Ed. 2019.	-	-	QD300
Grasa Insaturada	1,49	g/100 g	Cromatografía de Gases,CG/FID, AOAC 996.06. 21st. Ed. 2019.	-	-	QD300
Grasa Mono-Insaturada	1,43	g/100 g	Cromatografía de Gases,CG/FID, AOAC 996.06. 21st. Ed. 2019.	-	-	QD300
Grasa Poli-Insaturada	0,06	g/100 g	Cromatografía de Gases,CG/FID, AOAC 996.06. 21st. Ed. 2019.	-	-	QD300
Grasa Trans-Isómeros	0,00	mg/100 g	Cromatografía de Gases,CG/FID, AOAC 996.06. 21st. Ed. 2019.	-	-	QD300
Vitamina A (Retinol)	86,63	ug ER/100 g	Cromatografía Líquida,HPLC	-	-	AS005
Vitamina D3 (Colecalciferol)	0,81	ug/100 g	Cromatografía Líquida,HPLC	-	-	AS005
Vitamina B1 (Tiamina)	0,11	mg/100 g	Cromatografía Líquida,HPLC	-	-	AS005
Vitamina B2 (Riboflavina)	0,28	mg/100 g	Cromatografía Líquida,HPLC	-	-	AS005
Vitamina B3 (Niacina)	1,90	mg/100 g	Cromatografía Líquida,HPLC	-	-	AS005

INFORME DE RESULTADOS: F-39850623-C23

Análisis	Resultado ± U (Rango con U)	Und. Medida	Técnica/Método de Referencia	Especificación	Cumplimiento	Analista
Hierro	<0,97	mg/100 g	Espectrofotometría de absorción atómica con llama, AOAC 985.35, Ed 21st, 2019	-	-	QO400
Calcio	105	mg/100 g	Espectrofotometría de absorción atómica con llama, AOAC 985.35, Ed 21st, 2019	-	-	QO400
Sodio	73	mg/100 g	Espectrofotometría de absorción atómica con llama, UNE-EN 15505:2008	-	-	QO400
Zinc	<0,34	mg/100 g	Espectrofotometría de absorción atómica con llama, AOAC 985.35, Ed 21st, 2019**	-	-	QO400
Sólidos Totales	11,7 ± 0,1 (11,6 a 11,8)	g/100 g	Secado en estufa, AOAC 990.20, Ed 21st, 2019**	-	-	AS005
Densidad (20°C/20°C)	1,031	g/ mL	Picnometría, AOAC 985.19. 21st. Ed. 2019.	-	-	AS005

No hay especificación para la declaración.
Etiquetado nutricional y frontal. Resolución 810/2021. Modificada parcialmente por resolución 2492/2022.

Anotaciones:
1 Confía Control S.A.S prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados se relacionan solamente con las muestras sometidas a estos ensayos en las condiciones al momento de ser tomadas y/o recibidas
3 • Información suministrada por el cliente. Confía Control SAS no se hace responsable por la información otorgada por los clientes que pueda afectar la validez de los resultados.
4 Cualquier solicitud de verificación o repetición de los resultados de análisis debe realizarse en un periodo máximo de 10 días a partir de emitido el informe. Confía Control evaluará la solicitud y en caso de aceptar el proceso de repetición, este debe realizarse en la contramuestra custodiada por el laboratorio. En caso de no contar con contramuestra o que la misma no se encuentre en condiciones adecuadas para el análisis, no se podrán realizar repeticiones y el proceso de verificación se hará frente a la trazabilidad de los registros de aseguramiento de calidad.
5 [**] = Método acreditado. En Confia Control SAS contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 17-LAB-017, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017

INFORME DE RESULTADOS: F-39850623-C23

6 Para análisis verificados y acreditados U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura K=2, correspondiente al 95% de confianza.

Revisado por: QD300 - Lider de Laboratorio

Aprobado por: DC02 - Director científico

Fecha de emisión informe: 2023-07-31

- Fin del Informe -

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	2025-09-17

DATOS GENERALES

Razón social	SURCOLOMBIANA DE LACTEOS SA SURCOLAC		
Dirección	CR 6 No 3 A-116 SUR ZN INDUSTRIAL		
Representante Legal	LUIS BERNARDO GUTIERREZ TRUJILLO		
Código inscripción planta	8130010131-2	NIT	813001013-1
Teléfonos	8730512;8733533	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	bernardogutierrez@surcolac.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 3	Oficio comisorio	7304-797-25

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo , Toma de muestra 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	50	Maquilas	no

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Linea	Cantidad producida	Unidad de medida
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT)	7.988.181	L/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
Harol Mauricio Mayor Bahamón	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO3
Diego Mauricio Quintero Bonilla	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO3

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
Jair Alberto Figueredo Martinez	Jefe de Planta	CC	91.180.734

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	2025-09-17

DATOS GENERALES

Razón social	SURCOLOMBIANA DE LACTEOS SA SURCOLAC
Dirección	CR 6 No. 3 A-116 SUR ZN INDUSTRIAL

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje
Subcategoria 1.1.1	96,1	Subcategoria	-
Subcategoria	-	Subcategoria	-
Subcategoria	-	Subcategoria	-
Subcategoria	-	Subcategoria	-
Subcategoria	-	Subcategoria	-

Número de subcategorias evaluadas	1
Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	SI
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	96,1
Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoria 1.1.1 -1.4-2.3-5.5; 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 7304-797-25. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado tercer trimestre, Toma de muestra Toma de muestra para el "plan" CONTROL OFICIAL para Establecimientos Durante la Vigencia 2025 (Leche y Derivados Lácteos)
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	NINGUNA JAIN FIGUEREDO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

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

Firma:
Nombre: Diego Mauricio Quintero Bonilla
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO3

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: JAIN FIGUEREDO
Nombre: Jair Alberto Figueredo Martínez
Cargo: Jefe de Planta
Documento: CC 91.180.734

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento: