OFICIO COMISORIO No. 7303-0856-24

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)
COSMOLAC SAS	CL 12 No 37-19 BR LA PAZ ZIPAQUIRA-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 08 AL 12 DE ABRIL DEL 2024, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
JOSE AIMER VALENCIA OROZCO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
ROMAN DARIO ABRIL SANTISTEBAN	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 (carné, 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 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 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) 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 **Chat de WhatsApp:** 312 327 9505 **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 7422121 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 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bogotá, el día 05 DE ABRIL DEL 2024

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

Recibido por
Firma
Nombre Juan Carlos Guzmán
Cédula 80 550 525
Cargo Jefe de planta
Fecha 09-04-2024.

10/04/24

Powered by CamScanner

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	ZIPAQUIRA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2024-04-09; 2020-04-10	

DATOS GENERALES

Razón social	COSMOLAC SAS		
Dirección	CL 12 No 37-19 BR LA PAZ		
Representante Legal	CAMILA SERRANO FRANCO		
Código inscripción planta	9005820628-1	**NIT**	900582062-8
Teléfonos	3204818202	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	cosmolac@live.com;camiserrano@hotmail.com;calidad.cosmolac@hotmail.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	**Oficio comisorio**	7303-0856-24

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo , Denuncia , 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	68	**Maquilas**	ALMACENES ÉXITO S.A.;ALMIN SAS;LA BODEGA ZOMAC SAS;FEDEGAN

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

1.4.3 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

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
LECHE EN POLVO ENTERA	570	t/AÑO
LECHE EN POLVO ZUCARADA	480	t/AÑO
ALIMENTO LACTEO EN POLVO	55	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
JOSE AIMER VALENCIA OROZCO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
ROMAN DARIO ABRIL SANTISTEBAN	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
CAMILO ANDREY CARO TOBAR	COORDINADOR DE CALIDAD Y DESARROLLO	CC	1.075.677.862
JUAN CARLOS GUZMAN RODRIGUEZ	JEFE DE PLANTA	CC	80.550.525

Powered by CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114		Versión: 08		Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	ZIPAQUIRA / CUNDINAMARCA	Fecha	2024-04-09; 2020-04-10	Acta No.	

DATOS GENERALES

Razón social	COSMOLAC SAS
Dirección	CL 12 No 37-19 BR LA PAZ

RESULTADOS

Subcategoria	Puntaje	Subcategoria	Puntaje		
Subcategoria 1.4.1;1.4.3;1.4.3	74,20	Subcategoria	-	Número de subcategorias evaluadas	3
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	SI
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	74,20
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoria 1.4.1;1.4.3;1.4.3 1.1-1.3-1.4-1.5-2.3-3.2-3.3-3.4-4.2-4.3-5.1-5.8-6.1-6.2-6.4;
	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 7303-0856-24. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado segundo trimestre, Denuncia Radicado número 20241056793, Toma de muestra Se realiza toma de muestra del producto LECHE EN POLVO ENTERA para dar cumplimiento al Control oficial para establecimientos durante la vigencia 2024. (Dirigido a establecimientos vinculados a IVC); y se incluyen unidades adicionales para el control oficial de CMP en leche. Guía de transporte 25002925. En lo relacionado a la denuncia, se encuentra que el material de empaque del producto LECHE EN POLVO ENTERA en diferentes marcas con registro sanitario RSA-0007502-2019 se encuentra en planta en calidad de retenido; y en trámite para solicitud de agotamiento bajo radicado 20241046535 teniendo en cuenta el volumen de existencias; en la actualidad el producto es envasado bajo el registro sanitario vigente RSA-0029571-2024 de acuerdo a lo observado durante la visita.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna Ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: JOSE AIMER VALENCIA OROZCO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

Firma:
Nombre: ROMAN DARIO ABRIL SANTISTEBAN
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OC2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: CAMILO ANDREY CARO TOBAR
Cargo: COORDINADOR DE CALIDAD Y DESARROLLO
Documento: CC 1.075.677.862

Firma:
Nombre: JUAN CARLOS GUZMAN RODRIGUEZ
Cargo: JEFE DE PLANTA
Documento: CC 80.550.525 80.550.525

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

4

Powered by CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23	

Ciudad - Departamento	ZIPAQUIRA / CUNDINAMARCA	Fecha	2024-04-09; 2020-04-10	

DATOS GENERALES

Razón social	COSMOLAC SAS
Dirección	CL 12 No 37-19 BR LA PAZ
Subcategorías	1.4.1;1.4.3;1.4.3
Línea(s)	LECHE EN POLVO ENTERA;LECHE EN POLVO ZUCARADA;ALIMENTO LACTEO EN POLVO

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERISTICAS 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 2.6	ar	10		El área donde se ubica la plataforma para recepción de leche cruda, y disposición de residuos evidencia disposición de materiales y elementos en desuso.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	ar	5		El acceso de personal hacia el área para almacenamiento de material de envase e insumos se realiza desde zona administrativa directamente.
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		Algunos tramos de las divisiones entre areas en PVC; y mediacaña piso-pared en diferentes áreas de planta presentan deterioro, fisuras y/o desprendimiento. Tramo de piso en área de CIP presenta deterioro y acabado no sanitario;y algunos otros con deterioro en pintura.
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		Los lavamanos de los servicios sanitarios son de accionamiento manual. Los casilleros evidencian falta de mantenimiento.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00

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	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		En su estructura exterior, algunos tramos del evaporador presentan signos de oxidación.
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)					13,13

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	ar	12,5		No se presentan registros de volumen y disposicion final de residuos ordinarios y peligrosos

Powered by CamScanner

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	ar	12,5		Puerta anexa a la plataforma de recibo de leche cruda presenta algunas entreluces sin la protección adecuada. El área donde se ubica la plataforma para recepción de leche cruda; y disposición de residuos evidencia disposición de materiales y elementos en desuso. No se ejecutan en tiempos adecuados las acciones correctivas de las observaciones manifestadas por el proveedor de control de plagas
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	ar	12,5		El techo, las lámparas y estructuras altas de áreas de almacenamiento de materias primas secas y producto terminado presentan acumulación de material particulado y polvo. Las estibas en madera usadas para el almacenamiento de materias primas secas presentan deficiencias en limpieza.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					12,50
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.	ar	16,5		En área de recepción de leche cruda, dentro del tanque de retorno se disponen guantes de trabajo y accesorios de tubería. La estructura de la pulverizadora presenta amarres no sanitarios.
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	ar	16,5		Algunos trabajadores no cuentan con el certificado médico de aptitud para manipular alimentos actualizado.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					6,70
No.	**5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8. Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		Los instructivos de algunas pruebas de control no son lo suficientemente claros de acuerdo con las técnicas utilizadas. Los soportes de cumplimiento a las Resoluciones 2906 de 2007 (plaguicidas) y 4506 de 2013 (contaminantes) presentados para la leche cruda; corresponden al año 2022. Se observan incumplimientos a los criterios de aceptacion de leche en el parametro de crioscopia sin observaciones o acciones correctivas
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		El establecimiento no ha implementado el sistema HACCP para dar cumplimiento al Articulo 54 del Decreto 616 de 2006
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					16,00
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	ar	12,5		El programa de muestreo se encuentra en proceso de ajuste en lo relacionado con representatividad del numero de muestras y su frecuencia de acuerdo con los volumenes de producción.
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		No presenta soportes de vida util de los productos.
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 EN POLVO ENTERA X 760 g marca FRESCAMPO
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					10,88
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					**74,20**

Powered by CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
Invima	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) ZIPAQUIRA / CUNDINAMARCA 2024-04-10

Nombre del Establecimiento COSMOLAC SAS

Identificación del Producto LECHE EN POLVO ENTERA X 760 g MARCA FRESCAMPO

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del **Invima**.	2	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	2	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	NA	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	

Powered by CamScanner

5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	0	Las instrucciones de preparacion no corresponden para obtener 200 ml como lo recomiendan en la porcion
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	RSA-0029571-2024
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	NA	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	2	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

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 7422121 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 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El **Invima** dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Roman Dario Abril Santisteban	Nombre	Jose Aimer Valencia Orozco
C.C.	74.369.378	C.C.	1.032.409.785
Cargo	Profesional Universitario	Cargo	Profesional Universitario
Grupo o Dependencia	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 – GTT CO2	Grupo o Dependencia	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 – GTT CO2

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	Camilo Andrey Caro Tobar	Nombre	Juan Carlos Guzman Rodriguez
C.C.	1.075.677.862	C.C.	80550525
Cargo	Coordinador de Calidad y Desarrollo	Cargo	Jefe de planta

Powered by CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
Invima	**FORMATO PARA LA EVALUACION DEL CUMPLIMIENTO DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO**		
	Código IVC-INS-FM162	Versión 01	Fecha de Emisión 2023-09-22

Ciudad y Fecha	ZIPAQUIRA / CUNDINAMARCA 2024-04-10
Razón Social del Establecimiento	COSMOLAC SAS
NIT	900582062-8
Tipo de Organización (micro/pequeña/mediana/grande)Dec 957 de 2019	PEQUEÑA
Nombre del Producto	LECHE EN POLVO ENTERA
Registro/permiso/notificación sanitaria	RSA-0029571-2024
Presentación Comercial y tipo de empaque	760 g LAMINADO MULTICAPA BOPP

Teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la **Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023** evaluar el cumplimiento de la información nutricional y frontal de los alimentos envasados o empacados para consumo humano .

ASPECTOS A EVALUAR

	¿El rotulado del alimento declara tabla de información nutricional y numero de porciones?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(I)	Observaciones
1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES	**SI**	**Cumple Parcialmente**	**;1.4;1.8**	**LOS CUMPLIMIENTOS PARCIALES MENCIONADOS NO AFECTAN LA INOCUIDAD Y NO REPRESENTAN ENGAÑO AL CONSUMIDOR**
	Art. 1 Y 5 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 1 del formato de evaluación e incluya el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia ?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(I)	Observaciones
2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	**NO**			
	Art. 1 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 2 del protocolo y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque ?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(I)	Observaciones
3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	**NO**			
	Art. 3 Res. 2492 de 2022, Art. 17,18,19,20,21 y 22 Res. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 3 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿ El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(I)	Observaciones
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	**NO**			
	Art. 23 Y 24 Res. 810 de 2021 y Art. 4 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 4 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento Incluye sello positivo en el empaque?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(I)	Observaciones
5. SELLO POSITIVO	**NO**			
	Art. 33. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 5 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no finalice la inspección.			

Observaciones: NINGUNA

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 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://tramites.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 8503. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA			
Firma		Firma	
Nombre	Roman Dario Abril Santisteban	Nombre	Jose Almar Valencia Orozco
C.C.	74369376	C.C.	1032409785
Cargo	Profesional Universitario	Cargo	Profesional Universitario
Grupo o Dependencia	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 – GTT CO2	Grupo o Dependencia	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 – GTT CO2
POR PARTE DE LA EMPRESA			
Firma		Firma	
Nombre	Camilo Andrey Cara Tobar	Nombre	Juan Carlos Guzman Rodriguez
C.C.	1075677862	C.C.	80560525
Cargo	Coordinador de Calidad y Desarrollo	Cargo	Jefe de planta

Powered by CamScanner

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	ANEXO 1 EVALUACIÓN ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión:01	Fecha de Emisión:2023-09-22

Nombre del producto: LECHE EN POLVO ENTERA

ANEXO 1. REQUISITOS GENERALES

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
1	La información no describe o presenta el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico. **(Numeral 5.2 Artículo 5, Numeral 6.2 Artículo 6 Resolución 810 de 2021)**	a	
2	La información no lleva a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. **(Numeral 5.3 Artículo 5 Resolución 810 de 2021)**	a	

ESPECIFICACIONES DE TABLA DE INFORMACION NUTRICIONAL

No	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación del requisito	OBSERVACIONES
1.1	El titulo de la tabla de información nutricional es declarado como **"Información Nutricional"** o **"Datos de Nutrición"** o **"Información Nutrimental"** en el tipo de letra y tamaño especificado. **Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021.**	a	
1.2	Los valores de los nutrientes declaran en la tabla nutricional tienen soporte (análisis de muestras del producto, información de tablas de composición de alimentos, publicaciones, contenido nutricional de los ingredientes utilizados en formulación) **(Numeral 10.5 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.3	La información nutricional se presenta en idioma español y si figura en idioma diferente cuenta con rotulo complementario con la traducción e información requerida, en un recuadro con tamaño mínimo del 25% del área disponible de la impresión de la cara donde se ubique , en color contrastante con el fondo, en un lugar visible de la etiqueta, con información legible en letra Arial o Helvética y su título es acorde a lo dispuesto en el reglamento técnico **(Numeral 27.1.1, 27.1.3, 27.1.4 Artículo 27, Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021). La** tabla nutricional debe ser de al menos el 15% del área donde se ubique para la carne cruda envasada a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio, únicamente deben declarar el contenido de sodio. Parágrafo 1 artículo 1 Resolución 2492 de 2022 **Nota: Para los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase." Parágrafo 2 artículo 1 Resolución 2492 de 2022."**	a	
1.4	La declaración de los nutrientes se hace por **100 g/100 ml del alimento y por porción.** La tabla nutricional contiene todos los nutrientes de declaración obligatoria así como los opcionales que le aplican en caso de declaración de propiedad nutricional o de salud. En el caso de productos reconstituidos se declarará considerando el producto preparado en condiciones de consumo recomendadas por el fabricante **(Numeral 10.1, 10.2; 10.7, 10.8 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	ar	Los valores declarados en la porcion no corresponden a 200 ml ya que el analisis bromatologico esta realizado con base a 100g
1.5	El orden de los nutrientes según corresponda, sus unidades y su estructura son acordes, el tipo de formato es acorde con el área de impresión disponible en la etiqueta **(Numeral 28.4 Artículo 28, Artículo 29 y Artículo 30 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.6	Los nutrientes de declaración obligatoria y opcionales se expresan en unidades y abreviaturas permitidas y con las aproximaciones matemáticas establecidas en la reglamentación sanitaria **(Tabla 3 Numeral 10.7 Artículo 10, Tabla 7 Artículo 14, Tabla 1 Artículo 9 Resolución 810 de 2021)(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	ar	El valor de Vitamina D se declara con dos cifras decimales
1.7	El número de porciones por empaque esta declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento . El tamaño de la porción declarada en la etiqueta debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas. Se realiza declaración de medida casera. **(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	

Nota: Diligencie la columna **"evaluación"** teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: Identifique la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; Identifique las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; identifique la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento; Identifique las Letras N.A. (No aplica) Indica que el aspecto a evaluar no es evaluado o no le aplica.

EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO	Cumple Parcialmente

Observaciones: LOS CUMPLIMIENTOS PARCIALES MENCIONADOS NO AFECTAN LA INOCUIDAD Y NO REPRESENTAN ENGAÑO AL CONSUMIDOR

Powered by CamScanner