280

GUÍA DE TRANSPORTE Y DESTINO DE CARNE EN CANAL Y/O PRODUCTO CÁRNICO COMESTIBLE

CODIGO DE INSCRIPCION: 146AC ESPECIE: BOVINA__PORCINA__X__

LA CARNICERIA BUTCHER SHOP
NIT 901080528-7
BARRIO GAITÁN No 12-69/BUCARAMANGA/SANTANDER

Número de Guía:	146AC-0009-25

FECHA DE EXPEDICION: 21/01/2026	FECHA DE ENTREGA: 21/01/2026
HORA DEL DESPACHO: 10:30 AM	PLACAS DEL VEHICULO: LPK 761
DESTINO: UT PIEDECUESTA INNOVA	DIRECCIÓN: CR 24 11 45
NOMBRE DEL CONDUCTOR: CAMILO PEDRAZA	CIUDAD/DEPARTAMENTO: BUCARAMANGA-SANTANDER

PRODUCTO (POSTA/PORCIONADO)	FECHA DE SACRIFICIO	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA DE PRODUCTO °C	UNIDADES	KILOS (Kg)
CARNE DE CERDO PORCIONADA EMPACADA AL VACIO	12/01/2026	3260114	13/02/2026	2,2		146.8

EL PRODUCTO DESPACHADO ES DE TIPO **APROBADO**___X___ **APROBADO CONDICIONADO**_____

Observaciones:

Luz Stella Montañez R

Firma: _____

Responsable: Luz Stella Montañez Rivero

Nombre y Teléfono de Contacto: Luz Stella Montañez Rivero - Celular 3176591250

Esta guía es válida de manera exclusiva al Cliente al cual se Emite

ESTE DOCUMENTO APLICA COMO CERTIFICADO DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS RELACIONADOS

	LA CARNICERIA BUTCHER SHC AS	EDICION: 02
	FORMATO	
	DESPACHOS DE PRODUCTOS	PAGINA 1 de 1

FECHA: 21/01/2026	DIRECCIÓN: CR 24 11 45	DESTINO: UT PIEDECUESTA INNOVA
HORA CARGUE: __ 10:30 AM____		NOMBRE DEL CONDUCTOR:
		CAMILO PEDRAZA TAPIAS

DATOS DEL VEHÍCULO

INSPECCIÓN DEL VEHÍCULO	C	NC	INSPECCIÓN DEL VEHÍCULO	C	NC
Limpio y sin olores	X		Temperatura entre 0 y 4°C	X	
Condiciones fisicas del vehículo	X		Cumple leyenda de transporte de alimentos	X	
Paredes, piso, techo y cortinas sin presencia de oxido, orificios, agrietamiento y/o deterioro.	X		Cumple concepto sanitario del vehículo	X	

CARNET MANIPULADOR DE ALIMENTOS:
C _X_ NC __ Vence: 05/12/2026

PLACAS DEL VEHICULO
LPK 761

No	PRODUCTO	LOTE	F. BENEFICIO	F.VENCIMIENTO	TEMPERATURA °C	ROTULADO		EMPAQUE		
1	BRAZO CERDO	3260114	12/01/2026	13/02/2026	2.1	C	NC	C	NC	
2						C	NC	C	NC	
3						C	NC	C	NC	
4						C	NC	C	NC	
5						C	NC	C	NC	
6						C	NC	C	NC	
7						C	NC	C	NC	
8						C	NC	C	NC	
9						C	NC	C	NC	
10						C	NC	C	NC	
11						C	NC	C	NC	

TOTAL KILOS CERDO: 146,8

Paredes, piso, techo y cortinas sin presencia de oxido, orificios, agrietamiento y/o deterioro.

OBSERVACIONES:

VERIFICA:

CARGO: PRODUCCION

la CARNICERIA butcher shop NIT.901.080.528-7

282

TROPICAL FRESS S.A

NIT : 804,004,262 - 8
CALLE 3 NO. 1-35
BUCARAMANGA-SANTANDER - COLOMBIA
3187346738 3188577515
administracion@tropicalfress.com
Responsables de iva - Somos autorretenedores
Actividad Económica 1089 Tarifa 4,50
Autorretenedor de renta

Cliente	UT PIEDECUESTA INNOVA		
NIT	902,018,525 - 6	Teléfono	6960407
Dirección	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL	Vendedor	JUAN MANUEL DIAZ
Ciudad	BUCARAMANGA-SANTANDER -	Centro Costo	1
Correo	gerencia@mcdsas.com	0	

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA
FE 37701

Fecha y Hora de Factura

Generación	2026-01-21	08:30:37
Expedición	2026-01-21	08:37:19
Vencimiento	2026-02-21	

Código	Descripción	Unid	Cant	V. Unit	Valor Total
0030003000058	LECHE EN POLVO FORTILECHE ENTERA X380GRSX30UNDS	CJ	7.00	205,000.00	1,435,000.00

Total Items 1

Total Bruto	1,435,000.00
Total a Pagar	**$ 1.435.000,00**

CONDICION DE PAGO

Credito Contado Clientes Efectivo Cuota 1 F - 002- 37701 Vence el 2026-02-21 1.435.000,00

VALOR EN LETRAS

Un Millon Cuatrocientos Treinta Y Cinco Mil Pesos M/Cte

OBSERVACIONES

Estimado Cliente, le recordamos que los compradores de bienes y/o servicios a crédito a partir del 13 de Julio del 2023 deberán expedir obligatoriamente los acuses de recibido sobre sus facturas electrónicas de venta [illegible]

27-01-2026
Luis Alberto Ramirez
cc91350899

Firma Elaborado por : KAREN FORERO

Firma Recibido

SOMOS AUTORRETENEDORES RESOLUCION 4848 AGOSTO 10 DE 2020. Por favor consignar a la cuenta corriente de bancolombia 29871510191 a nombre de Tropical Fress S.A. Convenio 41055 y enviar soporte de pago a cartera@tropicalfress.com. GRANDES CONTRIBUYENTES INDUSTRIA Y COMERCIO B/MANGA DECRETO 0038 DE 2021

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Resolución y/o Autorización de facturación No.** 18764098080713 **aprobado en** 2025-09-03 **hasta el** 2027-09-03, **vigencia** 24 Meses, **prefijo** FE **desde el número** 36001 **al** 46000

CUFE :0f43bd0943eb630d385763bb87c88543f36c9b4666ee8b25bb34675aebfac43255c499c90429917b9c1082e484145ba0

COPIA

Fabricante del Software: Siigo S.A.S - Nit: 830.048.145-8, Nombre del Software: Siigo Pyme. Proveedor tecnológico: Siigo S.A.S - Nit: 830.048.145-8

283

CARLOS ALBERTO GOMEZ GOMEZ

CC: 13722559

Bucaramanga Calle 8 N 22 - 27
Teléfono 6714304
Correo Electrónico lacteosvillaaurora79@gmail.com

Factura Electrónica de Venta

FEV 19248

Documento Oficial de Autorización de Numeración Facturación Electrónica No. 18764085412241 que habilita desde FEV 15936 hasta FEV 50000. Vence 16/12/2026.

Somos Responsables de IVA, No somos Agentes de Retención de IVA, No somos Grandes Contribuyentes, Gran Contribuyente Ica Resolucion 3831 Abril 18/22.

Cliente: UT PIEDECUESTA INNOVA | **NIT:** 902018525 - 6
Dirección: CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad: Bucaramanga | **Teléfono:** 6076960407
Fecha: 21/01/2026 | **Vencimiento:** 05/02/2026 | **Forma de Pago:** Crédito
Vendedor: LACTEOS VILLA AURORA
Por Concepto de:
FACTURA DE VENTA

Item	Código	Descripción	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	% Dscto	IVA %	IVA Valor	Total
1	0017	Q. Quesillo x 360 Grs	und	12,00	8.500,00	0,00	0	0,00	102.000,00
2	0033	Q. Doble Crema x 125 Grs	und	15,00	3.500,00	0,00	0	0,00	52.500,00

Valor en Letras

CIENTO CINCUENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS PESOS

TOTAL LINEAS O ITEMS	2
SUBTOTAL	**$ 154.500,00**
DESCUENTO	$ 0,00
IVA	$ 0,00
TOTAL OPERACION	$ 154.500,00
RETEFUENTE	$ 0,00
RETEIVA	$ 0,00
RETEICA	$ 0,00
TOTAL DOCUMENTO	**$ 154.500,00**

Recibido Por _____

Firma Responsable Fecha 21-01-2026
Luis Alberto Ramirez
CC 91350899

Representación gráfica de la factura de venta electrónica

Fecha y Hora de Generación:2026-01-21 10:45:25

Fabricante y Proveedor Tecnológico: World Office Colombia SAS NIT 900534356-3 Software: World Office (wo_2)

284

Mac Pollo®

AVSA S.A
NIT. 890.201.881.4
RESPONSABLE DE IVA
GRANDES CONTRIBUYENTES RES. 000200 DIC 27-2024
AGENTES RETENEDORES DE IVA
AUTORRETENEDORES RENTA RES. 0009639 SEP20/10
AUTORRETENEDOR ICA GIRON ACUERDO 017/2016
EXENTO IMPO. IND. Y CCIO. LEY 014 DE 1983 ART. 39

DISTRIBUIDORA GIRÓN
Direccion: CR 17 59 – 51 IN 7 PALENQUE, GIRÓN
GIRÓN , SANTANDER
Telefono: 6076488666 EXT. 1912
Oficinas: KM. 5 ANILLO VIAL, GIRÓN-SANTANDER, VDA RÍO FRÍO, A 600 MTS.
Planta: KM. 7 VÍA FLORIDABLANCA-PIEDECUESTA (SANTANDER)
Linea de servicio al cliente: 018000970801 servicliente@macpollo.com
Linea única Call Center: - Linea WhatsApp:

Factura Electrónica de Venta
706 - 474976

Pago en Línea

Nombre Cliente: UT PIEDECUESTA INNOVA Nit o C.C. 902018525-6 Tipo: Código Sap: 1200239658 Establecimiento: PA PIEDECUESTA Dirección: CR 24 11 45 Barrio/Vereda: SAN FRANCISCO Ciudad: BUCARAMANGA SANTANDER Teléfono: 3168659324 Extensión: 6076960407	Fecha Hora Generación Factura: 20/01/2026 (D/M/A) 17:21:09 Fecha Hora de Expedición: 20/01/2026 (D/M/A) 17:21:09 Fecha Vencimiento: 20/01/2026 (D/M/A) Forma de Pago: CONTADO Medio de Pago: Instrumento No Definido Vendedor: ANDRES FELIPE PEREZ VILLALBA Teléfono Contacto: 3157418515 No Pedido: 0135811735 Orden de Entrega: 0239239645 Orden de Compra:	Placa Vehículo: Conductor: Ruta: RUTA SAN FRANCISCO1 Facturador: RODRIGO YESID RANGEL JAIMES Moneda: COP **Valor Neto: 2.652.107**

Item	Codigo	Producto	Lote	Upre	Unidades	Kilos	Vlr. Unit	Vlr. Bruto	Dcto	Vlr. Impto Saludable	%Iva	Vlr. Iva	Vlr. Neto
1	360	PECHUGA CONGELADA	B00125344	KG	220	207,4	17.000	3.525.800	24,78 %	0			2.652.107
Total Items: 1		**Total Unidades Kilos y Valor**			**220**	**207,4**							**2.652.107**

DOS MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL CIENTO SIETE PESOS MCTE

AUTORIZACION NUMERACION DE FACTURACION ELECTRONICA DIAN No 18764085054933 DEL 10.12.2024 HASTA 10.06.2026 DEL No 706 - 265264 AL No 706 - 1800000

	VLR. BRUTO	VLR. DESCUENTO	VLR. BONIFICACION/ VLR. DONACION	IVA CLIENTE	IMPUESTOS ASUMIDOS	IMPTO SALUDABLE CLIENTE	VALOR NETO
TOTALES	3.525.800	873.693	0	0	0	0	2.652.107

VALOR EN LETRAS

DOS MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL CIENTO SIETE PESOS MCTE

Factura Electrónica de Venta
706 - 474976

CONDICIONES DE PAGO: _____
SALDO:

FECHA DE RECEPCION FACTURA
___/___/_____

LAS CANASTAS SON PROPIEDAD DE AVSA S.A Y DEBERAN SER DEVUELTAS

Referencia: 7060474976

CUFE:
a8742a8fcdb2ee097d93eccaad8479f8b518132ec0d9e311d4d770280763234fc7d3484efe3eedfd52347aec75c6d06f

Fecha y Hora de Expedición: 20/01/2026 (D/M/A) 17:21:09

(*) Conceptos Bonificados y/o Donados

Datos Adicionales: Guia de Transporte
No Guia:683078902018814-302115-26
Cód. Inscripción: 683078902018814
Especie: Aves de Corral y/o bovinos
Temperatura: Refrigerado -2 a 4°C Congelado -18°C Salsamentaria 0 a 4°C
Observaciones Planta de Procedencia:
B001: Planta Beneficio y desprese; Km 7 Vía Autopista Floridablanca
B002: Planta Frigoandes; Cl 4 5 27 Floridablanca
B023: Planta Bogota; Cr 33 10 79 Bogotá
B025: Planta Beneficio Cereté; Km 5 Vía Cerete
B026: Planta Horizonte; Vereda Zarzal - La Fortuna
B501: Planta Beneficio y desprese; Km 3 Vía Buga-Tuluá
Aprobado: X Aprob. Condicionado:_

ACEPTACION Y RECIBO 21-01-26
Luis Alberto Ramirez
CC 91250 899
NOMBRE C.C Y/O NIT FIRMA
FECHA Y HORA:

Factura electrónica generada por software propio: AVSA S.A NIT. 890.201.881.4

285

FRUPICK S.A.S.
NIT: 901.987.051-1
CENTRO ABASTOS BODEGA 12
CEL: 3152199807
CONTABILIDADFRUPICK@OUTLOOK.COM
BUCARAMANGA-SANTANDER

Representación Gráfica
de la Factura Electrónica
de Venta
Moneda/TRM: COP/ 0.00

FRUPICK

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

CUFE: 908b346246dc09a9eab63cf5159f598bb5546bcd6be6661f7d5add15b6207876fac43a21db26331bf883ae9c3064552b

Cliente : UT PIEDECUESTA INNOVA	**No. FE 49**
C.C. ó Nit: 902018525-6 — Teléfonos: 6076960407-3175383871	Fecha : 21/01/2026 06:18:45
Dirección: CRA 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL	Vencimiento: 20/02/2026
E-Mail: gerecia@mcdsas.com	Pais: Colombia
Detalle : PAE PIEDECUESTA SEMANA 2	Ciudad: BUCARAMANGA, SANTANDER

Item	CODIGO	DESCRIPCION	REFERENCIA	UND	CANT.	PRECIO	IMPUESTOS		TOTAL
1	000012	GUAYABA		KILO	61.00	5,000.00	0	0.00	305,000.00
2	000025	PIÑA		KILO	61.00	4,900.00	0	0.00	298,900.00
3	000020	MORA		KILO	61.00	5,850.00	0	0.00	356,850.00
4	000021	NARANJA		KILO	61.00	5,500.00	0	0.00	335,500.00
5	000007	CURUBA		KILO	61.00	5,000.00	0	0.00	305,000.00

Son: UN MILLON SEISCIENTOS UN MIL DOSCIENTOS CINCUENTA CON 00/100***

Asesor: MOSTRADOR
Forma de Pago : CREDITO 30 DIAS
Fecha Validación : 2026-01-21 06:18:49

ACEPTADA: 27-01-2026
LUIS ALBERTO RAMIREZ
CC 91350899
C.C. ó NIT / SELLO

Excluido 1601,250 0

Método de Pago:

SUB-TOTAL:	1,601,250.00
DESCUENTO:	0.00
IMPUESTOS:	0.00
Global Recargo:	0.00
Global Descuento:	0.00
TOTAL: COP	1,601,250.00

Esta Factura de Venta por si sola surte los efectos de titulo valor, en razón del cumplimiento de lo establecido en la ley 1231 de 2008, estatuto tributario, código de comercio y demás normas.

Por favor no hacer retención en la fuente ni reteica ya que pertenecemos al RÉGIMEN SIMPLE DE TRIBUTACIÓN

Firma Digital: DI8adkAGt2q1m8XbNfA07IGo3NIVdJyxYzMtbMnIZ+8RYHQkI6f9Gn1JOX7kGeB6B6MHX4Kiv4BKqYacBFV5i4eTp3HH/2QaCMOEy3D5InSYR3eFyAEdzRyxm/xFOS3I8SZKghXAL8YQWWkXe8egJ2Yzw60ExARusENXr93gh3GE+ruhwrxA9PXuNe37HLOJpIWbNuR3zsoHf1mtZkCRYtXwEQE420Re9r7Yyr4/kGkU8qDYUPawiGvOa6u3DP2JI9NmsQhj2BHbLNA1UbkYz9/GD4ekWWcNGXZWQP+jJ5dOwdUEvcwiLfQXKAaT5Eg/OKT9TRECTSHSWolJxDlrVw==

Res. DIAN No. 18764098747356 Autorizada para Electrónica de 17/09/2025 Prefijo FE Numeracion del 1 al 1000 Vigencia 24 MESES

HUEVOS TITO

DIEGO ANDRÉS ALONSO PORRAS
NIT. 1098.745.711-3 RESPONSABLE
Calle 13 Nº. 23-43 San Francisco B/manga
312 4509 642 - 300 4 78 374

FECHA DE ELABORACIÓN
21 | enero | 2026

1278

REMISIÓN

SEÑORES: UT Refrescata Innova
DIRECCIÓN:
CIUDAD: B/manga
C.C. o NIT:
TELF:
NOMBRE DEL CONDUCTOR: Sergio Cobos
C.C. No.
VEHICULO DE PLACA No:

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1290	Huevo A x 30 (43 bandejas)

HUEVOS TITO
Huevo Rojo A X 30
Lote: 13-9801 VENCE: 23/Febrero/2026
Calle 13 # 23 - 43 San Francisco
Bucaramanga - Santander

FIRMA VENDEDOR

24-01-2026
Luis Alberto Ramirez
CC 91350899
FIRMA CLIENTE

HAVERHILL

ANEXO 6

Piedecuesta, 16 de enero de 2026

L 01-26

LEIDY PATRICIA DELGADO CERÓN
Secretaria de Educación
Supervisora de contrato interventoría
Atn; Equipo PAE
Piedecuesta

Señor
Sergio Enrique Delgado Centeno
Representante Legal
UT Piedecuesta Innova

Asunto. **LIBERACIÓN PRODUCTOS DE MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA PARA LA SEMANA DEL 19 AL 23 DE ENERO DE 2026**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 de la ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; y por medio de este oficio damos cumplimiento a la obligación técnica específica número 21 "*Verificar el cumplimiento de las condiciones de calidad de acuerdo con la normatividad legal vigente de los diferentes alimentos suministrados en el programa de alimentación escolar en el municipio,* por lo cual notificamos la liberación de los productos para proceder a realizar el ensamble y distribución de los paquetes de la ración industrializada.

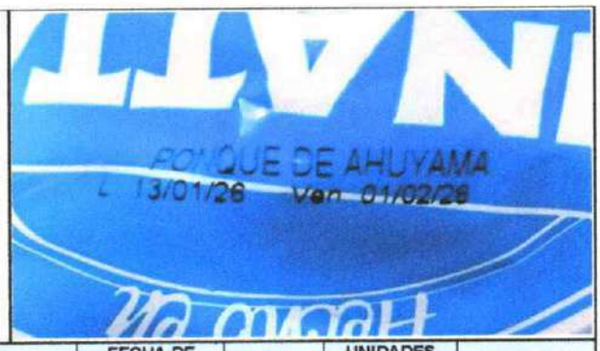
Junto con la liberación de los productos de acuerdo con la cobertura real a ejecutar de cada día de cada menú los proveedores industria Alimenticia Finatta H.C. S.A.S. y CNG entregan 20 muestras respectivamente que son liberadas a parte por la interventoría para procesos de trazabilidad. Dichas cantidades no se relacionan sumados con las cantidades para la operación en el presente oficio, pero son de gran importancia para el seguimiento de panificados y dulces de la ración industrializada.

A continuación, se presenta el consolidado y evidencia fotográfica de los productos liberados:

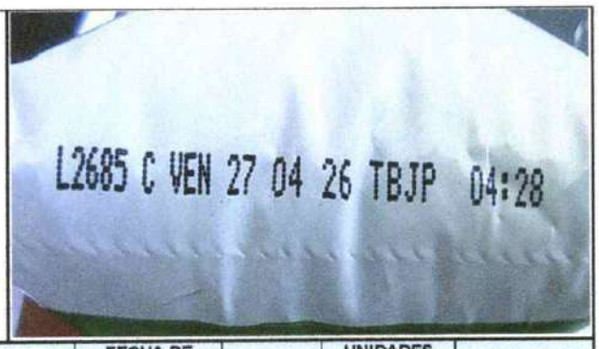
En la jornada de liberación se verifican los componentes de los menús 1,2,3,4 y 5 respectivamente con 4792 raciones según cobertura entregada por la entidad

Todos los productos fueron verificados de conformidad con la aplicación de muestreo aleatorio según normativa de la SIC, aplicación de NTC y confirmación de cumplimiento de gramaje con estándar SIC, atributos y rotulado según resolución 5109 de 2005 etiquetado nutricional. El concepto general de la jornada de liberación es que todos los productos cumplen con los requisitos de cantidad, calidad e inocuidad para ser liberados y distribuidos en las sedes educativas para la operación de suministro de la modalidad ración industrializada de la semana del 19 al 23 de enero de 2026.

Menú 1.

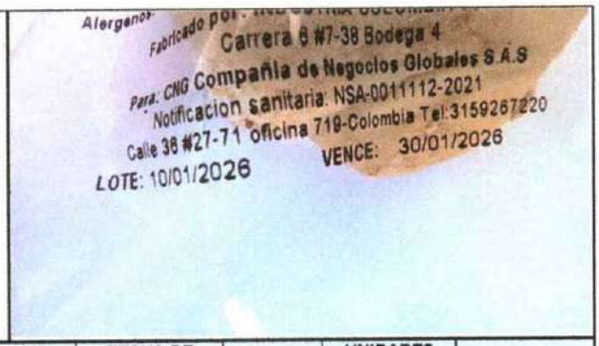
ROTULO	LOTES
	

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
PONQUE SABOR AHUYAMA 40g, 50g, 70g, 100g.	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	13/01/26	01/02/26	40 g	408	ACEPTADO
					50 g	942	ACEPTADO
					70 g	2.450	ACEPTADO
					100 g	992	ACEPTADO
CANTIDAD A ENTREGAR							4792

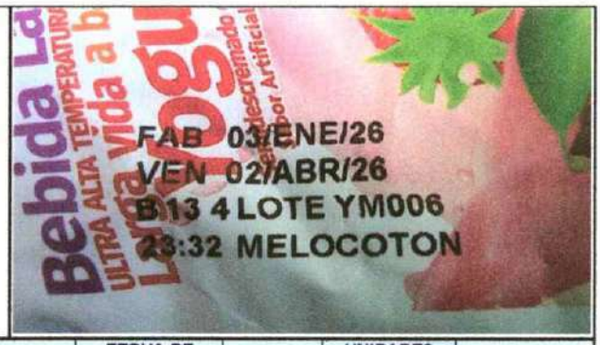
ROTULO	LOTES
	

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA UHT LARGA VIDA SABOR NATURAL 200ml.	GLORIA COLOMBIA S.A.S.	ALGARRA	2685	27/04/26	200 ml	4.810	ACEPTADO
CANTIDAD A ENTREGAR							4792

Menú 2.

ROTULO	LOTES
	

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
PAN DE QUESO 40g, 50g, 70g, 100g.	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES C.N.G	10/01/2026	30/01/2026	40 g	408	ACEPTADO
					50 g	942	ACEPTADO
					70 g	2.450	ACEPTADO
					100 g	992	ACEPTADO
CANTIDAD A ENTREGAR							4792

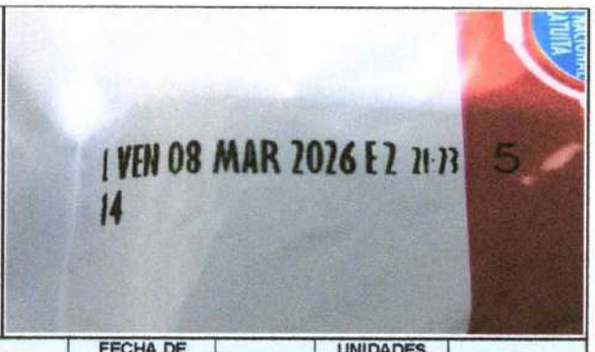
ROTULO	LOTES
	

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
BEBIDA LACTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURTH SABOR MELOCOTON 200ml.	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	YM006	02/ABR/26	200 ml	10.020	ACEPTADO
CANTIDAD A ENTREGAR							4792

Menú 3

ROTULO	LOTES
	

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
MUFFIN CON CHIPS DE CHOCOLATE 40g, 50g, 70g, 100g.	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	14/01/26	02/02/26	40 g	408	ACEPTADO
					50 g	942	ACEPTADO
					70 g	2.450	ACEPTADO
					100 g	992	ACEPTADO
CANTIDAD A ENTREGAR							4792

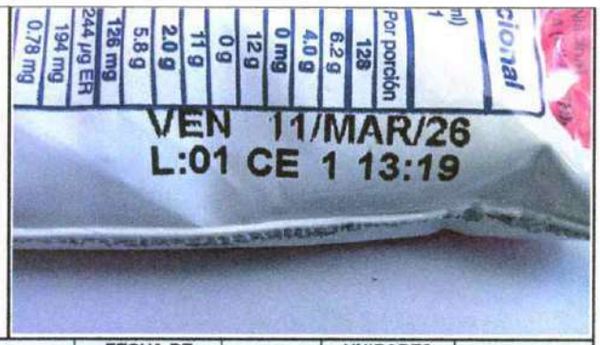
ROTULO	LOTES
	

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
LECHE UAT(UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA 200ml.	PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S	PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S	14	08 MAR 2026	200 ml	4.860	ACEPTADO
CANTIDAD A ENTREGAR							4792

Menú 4.

ROTULO	LOTES
	

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
ROSQUITAS 30g, 40g, 50g.	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES C.N.G	002	13/05/2026	30 g	1.350	ACEPTADO
					40 g	2.450	ACEPTADO
					50 g	992	ACEPTADO
CANTIDAD A ENTREGAR							4792

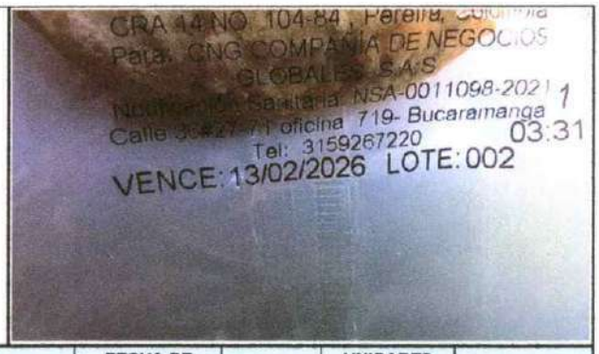
ROTULO	LOTES
	

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.	01	11/MAR/26	200 ml	4.810	ACEPTADO
CANTIDAD A ENTREGAR							4792

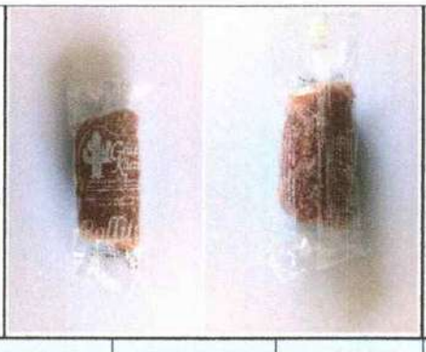
ROTULO	LOTES
	

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
PANELITA DE LECHE 20g.	LACKY LUCK COMPANY S.A.S.	DISTRIBUCCIONES AGROALIMENTARIAS KAI	007-26	15-07-26	20g	4.810	ACEPTADO
CANTIDAD A ENTREGAR							4792

Menú 5.

ROTULO	LOTES
	

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
GALLETA GLASEADA 40g, 50g, 70g, 100g.	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES C.N.G	002	13/02/2026	40 g	408	ACEPTADO
					50 g	942	ACEPTADO
					70 g	2.450	ACEPTADO
					100 g	992	ACEPTADO
CANTIDAD A ENTREGAR							4792

ROTULO	LOTES
	

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
BOCADILLO DE GUAYABA RELLENO DE MANJAR BLANCO (ROLLITOS) 20g.	LACKY LUCK COMPANY S.A.S	DISTRIBUCIONES AGROALIMENTARIAS KAI	007-26	15-07-26	20 g.	4.810	ACEPTADO
CANTIDAD A ENTREGAR							4792

Se realiza la verificación de las características organolépticas de las frutas que componen los menús a ser entregados:

PRODUCTO	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN O RECHAZO					
	Enteras y sanas	Libres de magulladuras	Forma característica	Sin ataque de insectos	Libre de enfermedades	Libre de daños por deshidratación
Banano	C	C	C	C	C	C
Manzana	C	C	C	C	C	C
Mandarina	C	C	C	C	C	C

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó: Renso Reyes Gómez
Interventor de campo

Revisó. Tania Carreño Monsalve
Directora interventoría

Bucaramanga, 16 de enero de 2026

Señores

Carlos Ariel Mosquera
Representante Legal interventoría
Santander

Asunto: Solicitud liberación productos para ensamble raciones para RI PAE Piedecuesta

Cordial saludo,

Por medio de la presente UT PIEDECUESTA INNOVA solicita su revisión de trazabilidad y aval para la liberación de los productos recibidos y almacenados relacionados a continuación, para ser utilizados en el ensamble de las 2242 Raciones industrializadas del área urbana y 2550 rurales para el periodo de 5 días comprendido del 19 de enero de 2026 al 23 de enero de 2026 con los menús 1, 2, 3, 4, 5 para el programa de Alimentación escolar PAE del municipio de Piedecuesta. Los cuales fueron verificados por parte del operador, y cumplen con los requisitos de aceptabilidad acuerdo a la NTC -ISO 2859-1 y NTC 2167.

Fecha de Ingreso	Alimento	Presentación	Cantidad	Fecha de Vencimiento	Lote	Marca	Proveedor
14/01/2025	ROSQUITAS	30 g	1350	13/05/2026	002	SANTA CATALINA	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES
14/01/2025	ROSQUITAS	40 g	2450	13/05/2026	002	SANTA CATALINA	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES
14/01/2025	ROSQUITAS	50 g	992	13/05/2026	002	SANTA CATALINA	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES
14/01/2025	GALLETA GLASEADA	40 g	408	13/02/2026	002	SANTA CATALINA	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES
14/01/2025	GALLETA GLASEADA	50 g	942	13/02/2026	002	SANTA CATALINA	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES
14/01/2025	GALLETA GLASEADA	70 g	2450	13/02/2026	002	SANTA CATALINA	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES
14/01/2025	GALLETA GLASEADA	100 g	992	13/02/2026	002	SANTA CATALINA	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES
14/01/2025	PAN CON QUESO	40 g	408	30/01/2026	10/01/2026	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES
14/01/2025	PAN CON QUESO	50 g	942	30/01/2026	10/01/2026	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES
14/01/2025	PAN CON QUESO	70 g	2450	30/01/2026	10/01/2026	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES
14/01/2025	PAN CON QUESO	100 g	992	30/01/2026	10/01/2026	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES
16/01/2026	PONQUE DE AHUYAMA	40 g	408	01/02/2026	13/01/26	FINATTA	FINATTA
16/01/2026	PONQUE DE AHUYAMA	50 g	942	01/02/2026	13/01/26	FINATTA	FINATTA
16/01/2026	PONQUE DE AHUYAMA	70 g	2450	01/02/2026	13/01/26	FINATTA	FINATTA
16/01/2026	PONQUE DE AHUYAMA	100 g	992	01/02/2026	13/01/26	FINATTA	FINATTA

16/01/2026	MUFFIN CHIPS DE CHOCOLATE	40 g	408	02/02/2026	14/01/26	FINATTA	FINATTA
16/01/2026	MUFFIN CHIPS DE CHOCOLATE	50 g	942	02/02/2026	14/01/26	FINATTA	FINATTA
16/01/2026	MUFFIN CHIPS DE CHOCOLATE	70 g	2450	02/02/2026	14/01/26	FINATTA	FINATTA
16/01/2026	MUFFIN CHIPS DE CHOCOLATE	100 g	992	02/02/2026	14/01/26	FINATTA	FINATTA
15/01/2026	PANELITA DE LECHE	20 g	4810	15/07/2026	007-26	LACKY LUCK COMPANY SAS	DISTRIBUCIONES AGROALIMANTERIAS KAI
15/01/2026	BOCADILLO RELLENO DE MANJAR	20 g	4810	15/07/2026	007-26	LACKY LUCK COMPANY SAS	DISTRIBUCIONES AGROALIMANTERIAS KAI
15/01/2026	YOGURT DE MELOCOTON	200 ml	10020	02/04/2026	YM006	PIPPO	PIPPO
16/01/2026	LECHE ENTERA	200 ml	4860	08/03/2026	14	ALQUERIA	FRESKALECHE
15/01/2026	AVENA TRADICIONAL	200 ml	4810	27/04/2026	2685	ALGARRA	GLORIA
15/01/2026	LECHE FRESA	200 ml	4810	11/03/2026	01	LOLAK	LA MEJOR

Se anexa facturas y microbiológicos.
Cordialmente,

SANDRA MILENA PABON FLOREZ
Coordinadora Operativa
UT PIEDECUESTA INNOVA

CNG Compañia de Negocios Globales S.A.S

REMISION DE MERCANCIA

N° DE OC	002
REMISION N°	260008
FECHA	09/01/2026
ESTADO	DESPACHADO

BUCARAMANGA, SANTANDER
SITIO WEB: WWW.CNGSAS.COM

DESPACHADO POR

CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S
NIT: 901.348.042-2
CELULAR: 3159267220
DIRECCIÓN: CALLE 36 # 27-71 OFC 719
CIUDAD: BUCARAMANGA
TELEFONO: 607 6725504
E-MAIL: info@cngsas.com

DATOS DEL TRANSPORTADOR

CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S
CONDUCTOR:
C.C / NIT:
PLACA VEHICULO: TIPO:
ORIGEN DEL VIAJE: PEREIRA, RISARALDA
DESTINO DEL VIAJE: BUCARAMANGA
HORA Y FECHA DE ENVIO: 09/01/2026 12:21
HORA Y FECHA ESTIMADA DE LLEGADA: 14/01/2026

A continuación se relaciona la mercancía a entregar:

CODIGO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	PRESENTACION (Gramos)	UNIDADES	N° DE OC	OBSERVACIONES
PROSMA30	ROSQUITAS	30	1.350	RI 1	7 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PROSMA40	ROSQUITAS	40	2.450	RI 1	12 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PROSMA50	ROSQUITAS	50	992	RI 1	5 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PGGLA40	GALLETA GLASEADA	40	408	RI 1	2 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PGGLA50	GALLETA GLASEADA	50	942	RI 1	5 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PGGLA70	GALLETA GLASEADA	70	2.450	RI 1	12 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PGGLA100	GALLETA GLASEADA	100	992	RI 1	5 MUESTRAS Y REPOSICIONES
-	CAJA DE MUESTRAS INTERVENTORIA	CAJA	35	-	-

RECIBÍ CONFORME:

FIRMA/NOMBRE: _____

CEDULA: _____

FECHA DE RECIBIDO: _____

HORA DE RECIBIDO:

OBSERVACIONES DEL CLIENTE

ESPECIFICACIONES DE ENTREGA DEL PRODUCTO

FECHA DE ENTREGA	DIRECCION DE ENTREGA	LUGAR	TOTAL UNIDADES	RESPONSABLE DE RECIBIR	
14/01/2026	CARRERA 24 # 11 - 45 BARRIO SAN FRANCISCO	BUCARAMANGA	9.667	LUIS A. RAMIREZ- JEFE DE BODEGA	CEL: 3229326103
TOTAL A ENTREGAR			9.667		

Si usted tiene alguna pregunta sobre esta remisión de mercancía, por favor, póngase en contacto con
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S
Bucaramanga, Santander

315 9267220 - 315 8429730 Compañia de Negocios Globales
gerencia@cngsas.com www.cngsas.com

297

Hecho en LA HUERTA *** Colombia

NIT: 901.133.289
Via Guatuguara Bg Lt El Paraiso
Piedecuesta Santander
Cel : 301 273 7646 - 318 401 4629
www.dulceslahuerta.com

REMISIÓN

Nº 1819

FECHA FACTURACIÓN		
DÍA	MES	AÑO
14	01	26

FECHA VENCIMIENTO		
DÍA	MES	AÑO
13	02	26

CONDICIONES: Credito

ORDEN DE COMPRA: RI 2

Cliente: UT Piedecuesta Innova **C.C. ó NIT.** 902019525

Dirección: Cra 24 # 11-45 San Francisco **TEL:** 3229326103

CANT.	PRODUCTO	CAJAS
408	MUFFIN CHIPS DE CHOCOLATE X 40G	2 X 150 ; 1 x 108 +
2		2 REPOSICION
942	MUFFIN CHIPS DE CHOCOLATE X 50G	7 x 130 ; 1 x 32 +
5		5 REPOSICION
2450	MUFFIN CHIPS DE CHOCOLATE X 70G	24 X 100 ; 1 x 50 +
12		12 REPOSICION
992	MUFFIN CHIPS DE CHOCOLATE X 100G	12 X 80 ; 1 x 32 +
5		5 REPOSICION
20	5 MUESTRAS X 40G ; 5 MUESTRAS X 70G	1 X 20
	5 MUESTRAS X 50G ; 5 MUESTRAS X 100G	
	LOTE: 14-01-26	
	VENCE: 02-02-26	

Recibí conforme, 16-01-26
Marcel Parra V
LA HUERTA

Recibí conforme,
Robinson Caballero
Firma y sello CC: ó NIT. 1102361903

SUBTOTAL	
I.V.A.	
TOTAL $	

Impresión Vb Bryan Andres Aguilar Suárez NIT. 1.098.759.552-2 Tel: 594 1111

298

Hecho en LA HUERTA *** Colombia

NIT: 901.133.289
Via Guatuguara Bg Lt El Paraiso
Piedecuesta Santander
Cel : 301 273 7646 - 318 401 4629
www.dulceslahuerta.com

REMISIÓN

Nº 1818

FECHA FACTURACIÓN		
DÍA	MES	AÑO
14	01	26

FECHA VENCIMIENTO		
DÍA	MES	AÑO
13	02	26

CONDICIONES: Credito

ORDEN DE COMPRA: RI 2

Cliente: VT Piedecuesta Innova C.C. ó NIT. 902018525

Dirección: Cr 24 # 11-45 San Francisco TEL: 3229326103

CANT.	PRODUCTO	CAJAS
408	P. de Ahuyama X 40g	2 x 150 ; 1 X 108 +
2		2 Reposicion
942	P. de Ahuyama X 50 g	7 X 130 ; 1 X 32 +
5		5 Reposicion
2450	P. de Ahuyama X 70 g	24 X 100 ; 1 X 50 +
12		12 Reposicion
992	P. de Ahuyama X 100 g	12 X 80 ; 1 X 32 +
5		5 Reposicion
20	5 muestras x 40g ; 5 muestras x 70g	1 X 20
	5 muestras x 50g ; 5 muestras x 100g	
	Lote: 13-01-26	
	Vence: 01-02-26	

Recibí conforme, 16-01-26
Marcel Parra V.
LA HUERTA

Recibí conforme,
Robinson Caballero
Firma y sello C.C. ó NIT. 1102361963

SUBTOTAL	
I.V.A.	
TOTAL $	

Impresión: Jefferson Bryan Andrés Aguilar Suárez NIT: 1.098.759.952-2 Tel: 894 1111

CNG Compañia de Negocios Globales S.A.S

REMISION DE MERCANCIA

N° DE OC	003
REMISION N°	260009
FECHA	09/01/2026
ESTADO	DESPACHADO

BUCARAMANGA, SANTANDER
SITIO WEB: WWW.CNGSAS.COM

DESPACHADO POR

CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S
NIT: 901.348.042-2
CELULAR: 3159267220
DIRECCIÓN: CALLE 36 # 27-71 OFC 719
CIUDAD: BUCARAMANGA
TELEFONO: 607 6725504
E-MAIL: info@cngsas.com

DATOS DEL TRANSPORTADOR

CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S
CONDUCTOR:
C.C / NIT:
PLACA VEHICULO: TIPO:
ORIGEN DEL VIAJE: Floridablanca - Santander
DESTINO DEL VIAJE: BUCARAMANGA
HORA Y FECHA DE ENVIO: 09/01/2026 12:26
HORA Y FECHA ESTIMADA DE LLEGADA: 14/01/2026

A continuación se relaciona la mercancía a entregar:

CODIGO	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	PRESENTACION (Gramos)	UNIDADES	N° DE OC	OBSERVACIONES
PCQUESO40	PAN CON QUESO	40	408	RI 1	2 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PCQUESO50	PAN CON QUESO	50	942	RI 1	5 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PCQUESO70	PAN CON QUESO	70	2.450	RI 1	12 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PCQUESO100	PAN CON QUESO	100	992	RI 1	5 MUESTRAS Y REPOSICIONES
-	CAJA DE MUESTRAS INTERVENTORIA	CAJA	20	-	-

RECIBÍ CONFORME:

FIRMA/NOMBRE: Luis Alberto Ramirez
CEDULA: 91350899
FECHA DE RECIBIDO: 14-01-2026
HORA DE RECIBIDO:

OBSERVACIONES DEL CLIENTE

ESPECIFICACIONES DE ENTREGA DEL PRODUCTO

FECHA DE ENTREGA	DIRECCION DE ENTREGA	LUGAR	TOTAL UNIDADES	RESPONSABLE DE RECIBIR	
14/01/2026	CARRERA 24 # 11 - 45 BARRIO SAN FRANCISCO	BUCARAMANGA	4.836	Luis Ramirez - JEFE DE BODEGA	CEL: 3229326103
TOTAL A ENTREGAR			4.836		

Si usted tiene alguna pregunta sobre esta remisión de mercancía, por favor, póngase en contacto con
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S
Bucaramanga, Santander

315 9267220 - 315 8429730 Compañia de Negocios Globales
gerencia@cngsas.com www.cngsas.com

300

DISTRIBUCIONES AGROALIMENTARIAS KAI SAS
NIT. 901.787.099 - 4
TE. 317 574 7657

UT PIEDECUESTA INNOVA			
PAE PIEDECUESTA - SAN ALONSO			
FECHA ENTREGA			
DIRECCION	CR 24 # 11 - 45 SAN ALONSO		
CONTACTO	POCHO		
	315 451 4053		
PRODUCTO		GRAMOS	CANTIDAD
Rollito		20	4810
Panelita leche		15	
Panelita leche		20	4810 310
Panelita leche		25	
Mora		15	
Mora		20	
Mora		25	
Lonja de bocadillo		300	
Bocadillo de guayaba		15	

OBSERVACIONES:
Se entregan 10 unidades de cada producto y gramaje para liberación

15-01-2026

Entrega:
Claudia Martinez

Recibe: Luis Alberto Ramirez cc 91 350 899

301

Alimentos pippo S.A.
Nit: 900 031 833
VEREDA LAS FLORES
Parque Agro Industrial Buenos Aires
GUASCA - CUNDINAMARCA

ORDEN DE CARGUE
N° 29361

TIPO DE VEHICULO	Tracomion Seco	VALOR DEL FLETE	
CONTROL DE ENVIO DEL PRODUCTO			
CIUDAD Y FECHA DEL DESPACHO	Bogotá 13/1/26	EMPRESA QUE TRANSPORTA	Juan David
CLIENTE	Mercadona	CIUDAD	Barcelona	DIRECCIÓN	Barrio Jaime
CONDUCTOR	Julio Cesar	C.C	1020[illegible]891	CELULAR	3[illegible]3
PLACA DE VEHICULO	[illegible]213	SELLO DE SEGURIDAD	1039240	FACTURAS	[illegible]
Numero Orden de compra	923	Numero del Trailer	[illegible]	Remisión canastillas	
HORA SALIDA PLANTA	DATA LOGER SI	NO	DEVOLUCIÓN DATA LOGER SI	NO	

PRODUCTO	Cantidad	Presentación	N° Factura	Lote	T Envio	Observaciones
Salchicha Ranchera	10020	250	[illegible]	[illegible]	Dia	[illegible]
TOTALES	10020					

OBSERVACIONES PLANTA

[illegible] 20 cajas
[illegible] 76 cajas

Pippo Nit: 900031833-6
13 ENE 2026
PORTERÍA

OBSERVACIONES CLIENTE

CANASTILLAS ENVIADAS	426 cajas

Juan David [illegible]
RECIBIDO CLIENTE

CANASTILLAS DEVUELTAS	

Recibido Planta PIPPO

[illegible]
V°B° Supervisor de despachos y distribución

[illegible]
CONDUCTOR RESPONSABLE

Impreso por IDEAS IMPRESAS TORRE FUERTE SAS. - CEL. 312 585 1618

302

PIPPO	CERTIFICADO DE ANALISIS DE CALIDAD PRUEBA DE ESTERIDAD COMERCIAL Y ANALISIS FISICOQUIMICO	Código: CI-RE-041
		Fecha: 05 de marzo 2025
	ALIMENTOS PIPPO S.A.S. NIT: 900031833-6 – TELEFONO: (1) 6498970 VEREDA FLORES PARQUE AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUNDINAMARCA	Versión: 4
		Página: 1 de 1

PRODUCTO	Codigo No:
BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMIDESCREMADO SABOR MELOCOTON POR 200 ML	006

LOTE	FECHA DE PRODUCIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO
YM006	3-ene-26	2-abr-26

EMPAQUE: EMPAQUE FLEXIBLE DE POLIETILENO, COEXTRUIDO DE BAJA DENSIDAD.			
NOMBRE LABORATORIO: LABORATORIO DE ANÁLISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLÓGICO ALIMENTOS PIPPO S.A.S.			
DIRECCIÓN LABORATORIO: VEREDA FLORES PARQUE AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUNDINAMARCA			
DIRECCIÓN TOMA DE MUESTRA: VEREDA FLORES PARQUE AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUNDINAMARCA			
RESPONSABLE TOMA DE MUESTRA: CALIDAD		TELEFONO: (601) 6498970	
NUMERO DE MUESTRAS: 11 UNIDADES * 200 mL		TEMPERATURA MUESTRA: 20,5ºC	
FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	3-ene-26	FECHA RECEPCION DE LA MUESTRA:	3/01/2026
FECHA DE ANÁLISIS:	3-ene-26	FECHA DE INFORME:	13/01/2026
HORA:	3:01:12 p. m.		

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL

ANALISIS	METODO DE REFERENCIA RESOLUCIÓN 02310/86	ESPECIFICACIÓNES Min. Salud,	RESULTADOS
Crecimiento en Anaerobiosis (35°C)	NTC 4433:2015 Esterilidad Comercial en Alimentos	Ausente	Ausente
Crecimiento en Aerobiosis (35°C)	NTC 4433:2015 Esterilidad Comercial en Alimentos	Ausente	Ausente
Crecimiento en Anaerobiosis (55°C)	NTC 4433:2015 Esterilidad Comercial en Alimentos	Ausente	Ausente
Crecimiento en Aerobiosis (55°C)	NTC 4433:2015 Esterilidad Comercial en Alimentos	Ausente	Ausente

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANALISIS	METODO DE REFERENCIA	ESPECIFICACIÓN	RESULTADOS
Grasa	AOAC 2000.18 (Gerber)	Min. 1.5	2,3
Sólidos Lácteos No Grasos (%m/m)	Cálculos por Diferencia	Min. 7.0	14,60
Acidez Titulable Total (Ácido láctico g/100g)	AOAC 947.05.Ed 19.2012	0.70 – 1.50	0,70
Fosfatasa alcalina (sin unidades)	P-LT-028 METODO DE ENSAYO: ANÁLISI CUALITATIVO Revisión03 (CUALITATIVO (P-NITROFENIL FOSFATO)	Negativa	Negativa
Densidad (g/mL)	AOAC 925.22 Ed 20:2016 (Picnómetria)	1.050-1.070	1,056

CONCLUSIONES – CONCEPTO

La muestra recibida y analizada en el laboratorio según Resolución 1407 de 2022 tiene concepto Microbiológico	*CONFORME*
La muestra recibida y analizada en el laboratorio según Resolución 02310 de 1986 tiene concepto Fisicoquímico	*CONFORME*

OBSERVACIONES:
PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DE ESTE DOCUMENTO SIN AUTORIZACION

OLIVIA LIZET PIZA A
DIRECTOR DE CALIDAD
ALIMENTOS PIPPO S.A.S

Powered by CamScanner

303



Gloria Colombia S.A.S.

NIT. 830.507.278-9
IVA - Régimen Común
Grandes contribuyentes y Agentes Retenedores de IVA
RES. 012220 DEL 26 DE DICIEMBRE DE 2022
Autorretendedores de Renta Resolución 006422 de Agosto 06 de 2014
Responsable de ICA en Cogua actividad 101 Tarifa 3 x mil
DG 63 F 86 35 Bogotá D.C. - COLOMBIA PBX:



CUFE: 172f6554116dd399c87f9791988e636fae2df73ad135c6fcbed650cae8a684952a8cc13be0c458b226c4bdd4fc107ecf
Fecha Validacion DIAN: 14.01.2026 16:27:23
Proveedor Tecnologico: Carvajal Tecnologia y Servicios S.A.S. - Nombre del SW: CEN-Financiero - Nit:
Bogota Tel: 516 9036
Linea Nacional: 018000961213
www.gloria.com.co

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Nombre ó Razón Social: UT PIEDECUESTA INNOVA Establecimiento: UT PIEDECUESTA INNOVA NIT: 902018525-6 Teléfono PBX: 3168659324 Dirección: carrera 24 # 11- 45 Ciudad: SAN FRANCISCO Código Interno: 1267025 Persona de Contacto:	**ZONA DE VENTA** CO003 / CO Zona Oriente	**FACTURA DE VENTA No.** 7321871474
	ZONA DE TRANSPORTE ZCO032	**FECHA EXPEDICION** 14.01.2026
	TRANSPORTE \ K87 \ 50	**FECHA VENCIMIENTO** 28.02.2026

Documento Referencia	Pedido	Orden de Compra	Acuse de Recibo	Condición de Pago
4106153988	101598414	20260114K87P		Credito a: 45 días.

Código	Código EAN	Descripción	Cantidad	% Dto	% IVA	Valor Unitario	Valor Total
F47032		AVENA ALGARRA TRADICIONAL BS 200ML PAE	4.810	17,66	0,00	1.087	5.228.470,00

Total Unidades: 4810 N°.SAP: 7085154053 Incoterms:

OBSERVACIONES:
4106153988 .

AUTORIZACION NUMERACIÓN DE FACTURACIÓN 18764075411880 NUMERACIÓN AUTORIZADA DEL 001659550 al 009999999 DEL 19/07/2024 AL 19/01/2026 VIGENCIA 18 MESES CON PREFIJO 732 PÁGUESE CON CHEQUE CRUZADO A FAVOR DE GLORIA COLOMBIA S.A. ESTA SUMA EL COMPRADOR LA PAGA RA A LA ORDEN DEL VENDEDOR EN LA FECHA DE SU VENCIMIENTO. PASADA ESTA FECHA SE COBRARAN INTERESES A LA TASA MÁXIMA AUTORIZADA.

VALOR EN LETRAS:
CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CINCO MIL CIENTO VEINTIDOS Pesos moneda corriente

SUB TOTAL	5228470
DESCUENTOS	923348
RETEFUENTE	0
RETEIVA	0
IBUA	0
BASE IVA	0
IVA	0
TOTAL A PAGAR	4305122

MPRADA Facturador	El cliente declara haber recibido materialmente los bienes objeto de la presente factura, salvo los bienes sobre los cuales se indica su devolución en el cuerpo del presente título valor.	Aceptada Por el Comprador (CC/NIT/Sello)

Gloria Colombia S.A.S. Nit. 830.507.278

☐ BANCO DAVIVIENDA Cuenta Cte. No. 007969999999 Convenio 1013325 15-01-2026

☐ BANCO AV Villas Cuenta Ahorros No. 059040436 Convenio 1762 Luis Alberto Ramirez cc 91350899

☐ Corresponsales Bancarios: Efecty, GrupoÉxito, Redeban, Credibanco, Full Carga, Copidrogas, Colsubsidio, Movired, Puntored

AvalPay Center PSE



(415)7702477111939(8020) 90201852573200000187 1474

https://www.avalpaycenter.com/wps/portal/portal-de-pagos/web/pagos-aval

BANCO

GLORIA COLOMBIA	FORMATO CERTIFICADO DE CALIDAD PRODUCTO TERMINADO	
CÓDIGO: FR-CC-346	VERSIÓN: 01	PÁGINA 1 DE 1

PRODUCTO	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA TRADICIONAL
SABOR:	Tradicional
PRESENTACIÓN:	Bolsa x 200 ml
LOTE:	2685
FECHA DE ANALISIS:	25 de diciembre de 2025
FECHA DE PRODUCCIÓN:	28 de diciembre de 2025
FECHA DE VENCIMIENTO:	27 de abril de 2026

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	METODO
		MINIMO	MÁXIMO		
Grasa	% m/v minimo	2,1	---	2,2%	IT-CC-134 Determinación de grasa en leches por método Gerber NTC 5819
Densidad	g/ml 15°C/15°C	1,034	1,036	1,034	IT-CC-198 Determinación de densidad por peso especifico
Acidez	%m/m A. Lactico	0,068	0,08	0,8	IT-CC-127 Determinación de acidez titulable en leches y bebidas lacteas NTC 4978
pH	Unidades de pH	6,65	6,75	6,65	IT-CC-152 Determinación de pH en alimentos NTC 440
Ext. Seco desengrasado	%m/m minimo	8,80	**	8,90%	IT-CC-216 Determinación de Sólidos no grasos NTC6103
Ext. seco total	%m/m minimo	10,90	**	11,10%	IT-CC-123 Determinación de sólidos totales en leches NTC 4979

ANALISIS ORGANOLÉPTICOS

PARAMETRO	METODO	ESPECIFICACIÓN NTC 4433	RESULTADO	CONCEPTO
Olor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Sabor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Color	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Consistencia	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple

ANALISIS MICROBIOLÓGICO RESOLUCION (1407 de 2022)

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL NTC (4433)

Caso	Muestreo Clase	n	c	M
No aplica	2	5	0	No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30 a 35°c y 5 a 10 dias a 55°c

LIBERACION DE MICROBIOLOGIA

NUMERO DE MUESTRA	CODIGO	RESULTADO	OBSERVACIONES
1	L2685IB:02:59	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
2	L2685IC:03:20	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
3	L2685MC:05:39	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
4	L2685MB:06:11	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
5	L2685FB:08:00	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA

LAS MUESTRAS CUMPLEN CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS

LOS RESULTADOS SON VALIDOS UNICAMENTE PARA LAS MUESTRAS ANALIZADAS - LA REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL DEBERA REALIZARSE CON AUTORIZACION ESCRITA DE GLORIA COLOMBIA S.A.S

Natalia Sandoval
Microbiologo de calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

Cristian Socha
Inspector de Aseguramiento
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

UT PIEDECUESTA INNOVA
NIT: 902.018.525-6

ORDEN DE COMPRA

NUMERO ORDEN DE COMPRA	
RI	6
FEHCA ORDEN DE COMPRA	
9/01/2026	

PROVEEDOR: PASTEURIZADORA LA MEJOR SA
NIT: 890.503.520-7
PERSONA CONTACTO: MARTHA NAVAS
TELEFONO CONTACTO: 312 5527239

DIRECCION DE ENTREGA: CR 24 # 11-45 SAN FRANCISCO
FECHA DE ENTREGA: 14/01/2026
SOLICITADO POR: SLENDY CRISTANCHO
RECIBE: LUIS A. RAMIREZ - 322 9326103

La siguiente orden de compra se genera con el objetivo de proyectar los productos requeridos para el contrato actual.
El numero de orden de compra debe figurar en la correspondencia emitida.

SEMANA A LA QUE CORRESPONDE: 1 **DIAS QUE COMPRENDE:** 19-23 DE ENERO DE 2026

PRODUCTO	GRAMAJE	CANTIDAD	FECHA DE CONSUMO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
LECHE FRESA	200 ML	4.810	22/01/2026	$ 865	$ -
TOTALES		0			$ -

Observaciones:
1. Se solicita al proveedor embalar los productos en cajas o pacas
2. Se solicita al proveedor garantizar la vida util del producto al menos de 20 días al dia del consumo del mismo
3. Se solicita entregar resultados microbiologicos enviando al correo gestion.compras@mcdsas.com
4. Se solicita se despachen 10 unidades de cada referencia y gramaje para la liberación
5. Se requiere que los productos cumplan con las especificaciones de calidad, pesaje, rotulado y tamaño que se solicita

14-01-2026
Luis Alberto Ramirez
cc 91350 899

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE SABORIZADA ENTERA SABOR FRESA
LOTE: 01
PRESENTACIÓN: 200 ml
FECHA DE PRODUCCIÓN: 10/01/26
FECHA DE VENCIMIENTO: 11/03/26

El presente informe para dar a conocer resultados LECHE SABORIZADA ENTERA (UHT) LARGA VIDA SABOR FRESA presentación 200 ml Lote 01 con fecha de vencimiento 11-03-26 dando como resultado:

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS			
MUESTRA	**COLIFORMES TOTALES <93 NMP/g**	**COLIFORMES FECALES <3 NMP/g**	**MOHOS Y LEVADURAS <500 UFC/g**
INICIO	<3	<3	<10
MITAD	<3	<3	<10
FINAL	<3	<3	<10

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE SABORIZADA ENTERA (UHT) LARGA VIDA SABOR FRESA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según El producto cumplía con los parámetros establecidos por la Norma técnica colombiana 1419.

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS
ESTERILIDAD COMERCIAL satisfactoria
satisfactoria

ANALISIS FISICOQUIMICOS						
ORGANOLEPTICO	**DENSIDAD 1,037-1,050**	**GRASA MIN. 3.0**	**ACIDEZ 0.13-0.16**	**BRIX 11-15**	**PH 6,50-6,80**	**PEROXIDO**
Característico	1,0372	3.3	0.135	11	6.61	0

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR	PAG 1 DE 1

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

Firma: _____
Diana Paola Carrero.
Líder de Gestion de Calidad.
Pasteurizadora la mejor.

Firma: _____
Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A, D, B1,B2 Y NIACINA
LOTE: 15
FECHA DE PRODUCCIÓN: 17/01/26
FECHA DE VENCIMIENTO: 23/03/26

Pasteurizadora La Mejor S.A está certificada bajo la Norma ISO 9001:2015, además, su laboratorio de microbiología ha demostrado competencia mediante la participación en el ensayo de Aptitud para la medición de indicadores de Calidad microbiológica en la leche cruda 23-INM-EA-02 organizado por el INM (instituto Nacional de Metrología).

Teniendo en cuenta la certificación adquirida, se procede a certificar los siguiente parámetros microbiológicos y fisicoquímicos: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A, D, B1,B2 Y NIACINA **LOTE 15** con fecha de vencimiento 23/03/26 dando como resultado:

ANALISIS MICROBIOLOGICOS					
FECHA DE SIEMBRA	AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML	COLIFORMES TOTALES UFC/ML	COLIFORMES FECALES UFC/ML	ESPORAS AEROBIAS UFC/ML	ESPORAS ANAEROBIAS UFC/ML
17/01/26	0	0	0	0	0

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de : LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A, D, B1, B2 Y NIACINA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según el decreto 616 2006.

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

RESULTADOS FISICOQUIMICOS								
ORGANOLEPTICO	DENSIDAD 1,0295-1,033	GRASA MIN 3,0%	ACIDEZ 0,13-0,7% ac. Láctico	SOLIDOS TOTALES min. 11,20%	SOLIDOS NO GRASOS min. 8,20%	CRIOSCOPIA -0,530 0,550°H	PEROXIDASA neg	FOSFATASA neg
Característico	1,0296	3.3	0,130	11.5	8.20	-0.535	NEG	NEG

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros fisicoquímicos según el decreto 616 2006.

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada

Firma: _____

Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

310

FRESKALECHE S.A.S.

NIT: 800114766-5
PARQUE INDUSTRIAL KM 3 VIA PALENQUE CHIMITA
FRESKALINEA 018000411041

CLIENTE UT PIEDECUESTA INNOVA	No.
UT PIEDECUESTA INNOVA	Factura Electronica de Venta **EU10160146**
CR 24 11 45 BRR SAN FRANCISCO	
9020185256 BUCARAMANGA	**FECHA GENERACIÓN:**
18058393 6076960407	15 ENE 2026. 03:00:03

VENDEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO	ORDEN DE COMPRA
28218953 RODRIGUEZ ANGIE	24.02.2026	5-40 - INSTITUCIONAL

ITEM	CODIGO	PRODUCTO	CANTIDAD	UM	V.UNITARIO	IVA %	IVA VALOR	IBUA TAR.	IBUA VALOR	ICUI %	ICUI VALOR	VALOR TOTAL
1	170000320	ALQ LECHE ENT CJ X 60 X 200ML	81	UN	50.400	0	0	0	0	0	0	4.082.400

BASE GRAVABLE IVA 19%		SUBTOTAL	4.082.400
BASE GRAVABLE IVA 5%		DESCUENTO	0
BASE NO GRAVADA, EXENTA Y EXCLUIDA	4.082.400	IVA	0
BASE GRAVABLE BEBIDAS AZUCARADAS (IBUA)		IBUA	0
BASE GRAVABLE PRODUCTOS ULTRAPROCESADOS (ICUI)		ICUI	0
IVA 19%		IMPUESTO BOLSA	0
IVA 5%		IMPUESTO CONSUMO	0
		VALOR FACTURA	4.082.400
		RETENCIONES:	
		RETEIVA	0
		RETEICA	0
TOTAL DE LINEAS 1		RETEFUENTE	0
		VALOR A PAGAR POR LA FACTURA:	4.082.400

16 ENE 2026

VALOR FACTURA: SON CUATRO MILLONES OCHENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS CON CERO PESO COLOMBIANO

Autorización Numeración de Facturación Electrónica DIAN: 18764102238989 del 20251128 al 20271128 Autoriza con Prefijo EU del 10000001 al 16000000.

FORMA DE PAGO: Credito MÉTODO DE PAGO: Consignación bancaria

Autorretenedores según Resolución No. 009459 del 1 Diciembre de 2016. Grandes Contribuyentes. Responsables del Impuesto Sobre las Ventas. Agentes Retenedores del Impuesto Sobre las Ventas. Agentes Retenedores de Industria y Comercio.

INVENTARIOS PRIVADOS

CUFE:pcd53ad8867ea8e82ae9c3128f89b4ff3a2df7d7714727e9305bff9ba9e3fecec74374a85253835d2918e73426f6bdf4

Proveedor Software Contable COMPUNET SA NIT 800150249 - Proveedor Tecnológico de Facturación F Y M TECHNOLOGY S.A.S NIT 900306682

16-01-2026
Luis Alberto Ramirez
FIRMA Y SELLO DEL CLIENTE
CC 91350899

freska leche | 33 años
NIT 800.114.766-5

Línea gratuita nacional:
01 8000 110 000

Bucaramanga:
Km. 3 Vía Chimitá
Parque Industrial
Bucaramanga.
Santander Colombia
PBX 6761761

Aguachica
Km. 7 Vía
Bucaramanga.
Santander Colombia

www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad leche UHT	Código: FRAC-738 Versión: 02

Producto	LECHE UHT ENTERA ALQ
Referencia	200ml
Fecha de producción	29/12/2025
Fecha de vencimiento	08/03/2026
Lote	L VEN 08 MAR 2026 E1

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE EN EL PROCESO

%Grasa (min 3,0) Mét.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Mét.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0295-1,0330) Met.Gravimétrico	% E.S.T (min 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (min 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Mét. Crioscopía	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Característico)	Concepto
3,2	0,13	6,75	1,0312	11,78	8,58	-0,523	Característico	Liberado

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo	< 0.0005 mg/kg	< 2.5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
< LMR	<LMR	<LMR	<LMR	No detectable

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx. Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO LECHE UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO TOTAL % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	INDICE CRIOSCOPICO °C	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR)
3,1	11,79	8,69	Negativa	Negativa	1,0317	0,14	6,64	-0,527	Característico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	29/12/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml
Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml
*Esterilidad Comercial 35°C y 55°C: **Satisfactoria**

*Soportado bajo plan de muestro interno.

Carolina Madolet pinto.

Carolina Madolet Pinto
Esp. Aseguramiento Calidad
Laboratorios FQ

A PABA R.

Aryli Paba Rincón
Coordinador Aseguramiento
De Calidad e Inocuidad.

freska leche | 33 años
NIT 900.114.756-6

Línea gratuita nacional:
01 8000 110 000

Bucaramanga
Km. 3 Vía Chimita
Parque Industrial
Bucaramanga.
Santander Colombia
PBX 6761761

Agroschica
Km. 7 Vía
Bucaramanga.
Santander Colombia

www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad leche UHT	Código: FRAC-738 Versión: 02

Producto	LECHE UHT ENTERA ALQ
Referencia	200ml
Fecha de producción	29/12/2025
Fecha de vencimiento	08/03/2026
Lote	L VEN 08 MAR 2026 E2

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE EN EL PROCESO

%Grasa (min 3,0) Mét.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Mét.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0295-1,0330) Met.Gravimétrico	% E.S.T (min 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (min 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Mét. Crioscopía	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Característico)	Concepto
3,2	0,13	6,75	1,0312	11,78	8,58	-0,523	Característico	Liberado

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo	< 0.0005 mg/kg	< 2.5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
< LMR	<LMR	<LMR	<LMR	No detectable

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx. Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO LECHE UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO TOTAL % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	INDICE CRIOSCOPICO °C	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR)
3,1	11,79	8,69	Negativa	Negativa	1,0317	0,14	6,64	-0,527	Característico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	29/12/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml
Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml
*Esterilidad Comercial 35°C y 55°C: **Satisfactoria**

*Soportado bajo plan de muestro interno.

Carolina Madolet Pinto.

Carolina Madolet Pinto
Esp. Aseguramiento Calidad
Laboratorios FQ

A PABA R.

Aryli Paba Rincón
Coordinador Aseguramiento
De Calidad e Inocuidad.

freska leche 33 años
NIT 800.114.766-8
Línea gratuita nacional: 01 8000 110 000
Bucaramanga Km. 3 Vía Chimitá Parque Industrial Bucaramanga. Santander Colombia. PBX 6761761
Aguachica Km. 7 Vía Bucaramanga. Santander Colombia.
www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad
Subproceso: Gestión de Laboratorios
Formato: Certificado de calidad leche UHT

Código: FRAC-738
Versión: 02

Producto	LECHE UHT ENTERA ALQ
Referencia	200ml
Fecha de producción	29/12/2025
Fecha de vencimiento	08/03/2026
Lote	L VEN 08 MAR 2026 E3

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE EN EL PROCESO

%Grasa (min 3,0) Mét.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Mét.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0295-1,0330) Met.Gravimétrico	% E.S.T (min 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (min 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Mét. Crioscopía	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Característico)	Concepto
3,2	0,13	6,75	1,0312	11,78	8,58	-0,523	Característico	Liberado

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo	< 0.0005 mg/kg	< 2.5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
< LMR	<LMR	<LMR	<LMR	No detectable

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx. Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO LECHE UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO TOTAL % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	INDICE CRIOSCOPICO °C	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR)
3,1	11,79	8,69	Negativa	Negativa	1,0317	0,14	6,64	-0,527	Característico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	29/12/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml
Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml
*Esterilidad Comercial 35°C y 55°C: **Satisfactoria**

*Soportado bajo plan de muestro interno.

Carolina Madolet Pinto.

Carolina Madolet Pinto
Esp. Aseguramiento Calidad
Laboratorios FQ

A PABA R

Aryli Paba Rincón
Coordinador Aseguramiento
De Calidad e Inocuidad.

Piedecuesta, 19 de enero de 2026

L 02-26

LEIDY PATRICIA DELGADO CERON
Secretaria de Educación
Supervisora de contrato interventoría
Atn; Equipo PAE
Piedecuesta

Señor
Sergio Enrique Delgado Centeno
Representante Legal
UT Piedecuesta Innova

Asunto. **LIBERACIÓN PRODUCTOS DE MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA PARA LA SEMANA DEL 19 AL 23 DE ENERO DE 2026**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 de la ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; y por medio de este oficio damos cumplimiento a la obligación técnica específica número 21 "*Verificar el cumplimiento de las condiciones de calidad de acuerdo con la normatividad legal vigente de los diferentes alimentos suministrados en el programa de alimentación escolar en el municipio,* por lo cual notificamos la liberación de los productos para proceder a realizar el ensamble y distribución de los paquetes de la ración industrializada.

Junto con la liberación de los productos de acuerdo con la cobertura real a ejecutar de cada día de cada menú los proveedores Pasteurizadora La Mejor S.A. se entregan 20 muestras respectivamente que son liberadas a parte por la interventoría para procesos de trazabilidad. Dichas cantidades no se relacionan sumados con las cantidades para la operación en el presente oficio, pero son de gran importancia para el seguimiento de lácteos de la ración industrializada.

A continuación, se presenta el consolidado y evidencia fotográfica de los productos liberados:

En la jornada de liberación se verifican los componentes de los menús 3 y 5 respectivamente con 4792 raciones según cobertura entregada por la entidad

Todos los productos fueron verificados de conformidad con la aplicación de muestreo aleatorio según normativa de la SIC, aplicación de NTC y confirmación de cumplimiento de gramaje con estándar SIC, atributos y rotulado según resolución 5109 de 2005 etiquetado nutricional. El concepto general de la jornada de liberación es que todos los productos cumplen con los requisitos de cantidad, calidad e inocuidad para ser liberados y distribuidos en las sedes educativas para la operación de suministro de la modalidad ración industrializada de la semana del 19 al 23 de enero de 2026.

Menú 3 y 5.

ROTULO		LOTES	
			

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
LECHE UAT(UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA 200ml.	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.	15JT	232/MAR/26	200 ml	4.810	ACEPTADO
CANTIDAD A ENTREGAR							4792

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó: Renso Reyes Gómez
Interventor de campo

Revisó. Tania Carreño Monsalve
Directora interventoría

36

Bucaramanga, 19 de enero de 2026

Señores

Carlos Ariel Mosquera
Representante Legal interventoría
Santander

Asunto: Solicitud liberación productos para ensamble raciones para RI PAE Piedecuesta

Cordial saludo,

Por medio de la presente UT PIEDECUESTA INNOVA solicita su revisión de trazabilidad y aval para la liberación de los productos recibidos y almacenados relacionados a continuación, para ser utilizados en el ensamble de las 2242 Raciones industrializadas del área urbana y 2550 rurales para el periodo de 5 días comprendido del 19 de enero de 2026 al 23 de enero de 2026 con los menús 2 y 5 para el programa de Alimentación escolar PAE del municipio de Piedecuesta. Los cuales fueron verificados por parte del operador, y cumplen con los requisitos de aceptabilidad acuerdo a la NTC -ISO 2859-1 y NTC 2167.

Fecha de Ingreso	Alimento	Presentación	Cantidad	Fecha de Vencimiento	Lote	Marca	Proveedor
19/01/2026	LECHE ENTERA	200 ml	4810	23/03/2026	15JT	LA MEJOR	LA MEJOR

Se anexa facturas y microbiológicos.
Cordialmente,

SANDRA MILENA PABON FLOREZ
Coordinadora Operativa
UT PIEDECUESTA INNOVA

317

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

FEC-110885
FORMA PAGO: CREDITO
FECHA: 19/01/2026 11:12:27
FEC. VENCE: 18/02/2026
VAL. DIAN: 19/01/2026 11:14:13

CUFE: 68e2d54b4aa173a4aa61e2dcec7f187b009455122b56c4d925bd5fd53d6e2b2e63d08020a3143cfb7fc6197bc795e55e

Datos del Emisor

Razón social: PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.
NIT: 890503520-7
Dirección: CALLE 7N 4 - 33 ZONA INDUSTRIAL - Cúcuta
Teléfonos: 5780034
Email: RECEPCIONFACTURA@LAMEJOR.COM.CO

Cliente

Razón social: UT PIEDECUESTA INNOVA
NIT: 902018525-6
Dirección: CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL - Bucaramanga
Teléfonos: 6076960407
Email: GERENCIA@MCDSAS.COM

#	Código	Cant.	Und.	Descripción	Vr. Unit.	% Dcto.	% Imp.	Impuesto	Vr. Base	Vr. Total
1	11030	4810.00	UND	LECHE ENTERA UHT 200CC	840.00	0	0	0.00	4,040,400.00	4,040,400.00

Total items: 1

Totales

Total Base Imponible:	4,040,400.00
Total Descuentos:	0.00
Total Retenciones:	0.00
Total otros descuentos:	0.00
INC:	0.00
IVA:	0.00
ICO:	0.00
BASE EXENTA:	0.00
VALOR NETO:	4,040,400.00

Total Cantidades: 4810
Monto en letras: CUATRO MILLONES CUARENTA MIL CUATROCIENTOS PESOS M/CTE CON CERO CENTAVOS

Información adicional

Se entregan 10 muestras

Resolución Autorizacion DIAN N° 18764096020021 con Prefijo FEC desde 100001 hasta 200000 con vigencia desde 23/07/2025 hasta 23/07/2027
Apartir del 01 de enero de 2020 somos beneficiarios del regimen Tributario Especial - ZESE, según ley 1955 del 25 de mayo de 2019 articulo 268 y el articulo 1.2.1.23.2.6 del decreto reglamentario 2112 de noviembre 24 de 2019. La sociedad fue constituida segun escritura publica N° 2667 del 12 de noviembre de 1980 notaria primera de Cucuta de conformidad con el certificado de existencia y representacion legal expedido por la camara de comercio de cucuta. Favor practicar Retención en la Fuente sobre el 50% de la tarifa aplicable correspondiente, de acuerdo con el artículo 1.2.1.23.2.6 del Decreto Reglamentario 2112 del 24-11-2019. Actividad Económica 1040 - Elaboración de productos lácteos Tarifa del 4*1000

ELABORADO RECIBIDO

Impresa por Software TNS SAS
NIT. 800.182.856-1

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 16 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-10850
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-01-10
Hora toma de muestras	09:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-10
Hora recepcion de muestras	12:18:00
Causa del analisis	Control de calidad
Responsable toma de muestras	Adriana Hincapie
Procedencia	Bodegas Belmonte Planta De Produccion
Codigo de muestra	MC-1043-26
Nombre	Galleta glaseada
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	25.3 °C
Temperatura de ingreso	27.8 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	02
Fecha de vencimiento	2026-02-13
Fecha de analisis o siembra	2026-01-10

Análisis	Resultado	Conformidad	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	Conforme	NTC 4458:2018	<10 UFC/g
*Rto de Mohos	<10 UFC/g	Conforme	ISO 21527/2/ 2008	200 UFC/g

OBSERVACIONES:
Los resultados obtenidos del análisis CUMPLEN con los parámetros establecidos por la normativa.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

Se analizaron cinco muestras del mismo lote conforme a lo establecido a la resolución 1407 del 2022, cumpliendo así con los requisitos de dicha normativa.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Aliscca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiologia
Pag. 1 de 1
Fin de informe

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 16 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-10850
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-01-10
Hora toma de muestras	09:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-10
Hora recepcion de muestras	12:18:00
Causa del analisis	Control de calidad
Responsable toma de muestras	Adriana Hincapie
Procedencia	Bodegas Belmonte Planta De Produccion
Codigo de muestra	MC-1044-26
Nombre	Galleta glaseada
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	25.3 °C
Temperatura de ingreso	27.8 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	02
Fecha de vencimiento	2026-02-13
Fecha de analisis o siembra	2026-01-10

Análisis	Resultado	Conformidad	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	Conforme	NTC 4458:2018	<10 UFC/g
*Rto de Mohos	<10 UFC/g	Conforme	ISO 21527/ 2/ 2008	200 UFC/g

OBSERVACIONES:
Los resultados obtenidos del análisis CUMPLEN con los parámetros establecidos por la normativa.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

Se analizaron cinco muestras del mismo lote conforme a lo establecido a la resolución 1407 del 2022, cumpliendo así con los requisitos de dicha normativa.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Aliscca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología
Pag. 1 de 1
Fin de informe

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 16 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-10850
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-01-10
Hora toma de muestras	09:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-10
Hora recepcion de muestras	12:18:00
Causa del analisis	Control de calidad
Responsable toma de muestras	Adriana Hincapie
Procedencia	Bodegas Belmonte Planta De Produccion
Codigo de muestra	MC-1041-26
Nombre	Galleta glaseada
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	25.3 °C
Temperatura de ingreso	27.8 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	02
Fecha de vencimiento	2026-02-13
Fecha de analisis o siembra	2026-01-10

Análisis	Resultado	Conformidad	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	Conforme	NTC 4458:2018	<10 UFC/g
*Rto de Mohos	<10 UFC/g	Conforme	ISO 21527/ 2/ 2008	200 UFC/g

OBSERVACIONES:
Los resultados obtenidos del análisis CUMPLEN con los parámetros establecidos por la normativa.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

Se analizaron cinco muestras del mismo lote conforme a lo establecido a la resolución 1407 del 2022, cumpliendo así con los requisitos de dicha normativa.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Aliscca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiologia
Pag. 1 de 1
Fin de informe

321

ALISCCA®

• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 16 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-10850
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-01-10
Hora toma de muestras	09:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-10
Hora recepcion de muestras	12:18:00
Causa del analisis	Control de calidad
Responsable toma de muestras	Adriana Hincapie
Procedencia	Bodegas Belmonte Planta De Produccion
Codigo de muestra	MC-1043-26
Nombre	Galleta glaseada
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	25.3 °C
Temperatura de ingreso	27.8 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	02
Fecha de vencimiento	2026-02-13
Fecha de analisis o siembra	2026-01-10

Análisis	Resultado	Conformidad	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	Conforme	NTC 4458:2018	<10 UFC/g
*Rto de Mohos	<10 UFC/g	Conforme	ISO 21527/2/ 2008	200 UFC/g

OBSERVACIONES:
Los resultados obtenidos del análisis CUMPLEN con los parámetros establecidos por la normativa.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

Se analizaron cinco muestras del mismo lote conforme a lo establecido a la resolución 1407 del 2022, cumpliendo así con los requisitos de dicha normativa.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Aliscca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta, U:I ncertidumbre Expandida N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera T

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiologia
Pag. 1 de 1
Fin de informe

322

ALISCCA®

• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 16 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-10850
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-01-10
Hora toma de muestras	09:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-10
Hora recepcion de muestras	12:18:00
Causa del analisis	Control de calidad
Responsable toma de muestras	Adriana Hincapie
Procedencia	Bodegas Belmonte Planta De Produccion
Codigo de muestra	MC-1046-26
Nombre	Galleta glaseada
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	25.3 °C
Temperatura de ingreso	27.8 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	02
Fecha de vencimiento	2026-02-13
Fecha de analisis o siembra	2026-01-10

Análisis	Resultado	Conformidad	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	Conforme	NTC 4458:2018	<10 UFC/g
*Rto de Mohos	<10 UFC/g	Conforme	ISO 21527/2/ 2008	200 UFC/g

OBSERVACIONES:
Los resultados obtenidos del análisis CUMPLEN con los parámetros establecidos por la normativa.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

Se analizaron cinco muestras del mismo lote conforme a lo establecido a la resolución 1407 del 2022, cumpliendo así con los requisitos de dicha normativa.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquímico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Aliscca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología
Pag. 1 de 1
Fin de informe

323

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2600262

Fecha de emisión: 2026-01-17

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR S.A.S
Nit	901422203-8
Direccion	CR 6 7 38 BG 4 BRR CASCO ANTIGUO FLORIDA
Ciudad	FLORIDABLANCA
Responsable	Nancy Chaparro
Cargo	Calidad
Tel/Fax	+573163586884
E-mail	calidadcoljuniorsas@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR S.A.S
Fecha y Hora	2026-01-10 - 09:33:00
Cadena Custodia	24038
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pan con queso		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-10	**No. de Muestra**	2600262
Fecha de análisis	2026-01-10	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	10/01/2026	**Fecha Vencimiento (+)**	30/01/2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	200	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2600262

Fecha de emisión: 2026-01-17

7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.1

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez S. Bohórquez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

SANDRA BOHÓRQUEZ / COORDINACIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2600263

Fecha de emisión: 2026-01-17

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR S.A.S
Nit	901422203-8
Direccion	CR 6 7 38 BG 4 BRR CASCO ANTIGUO FLORIDA
Ciudad	FLORIDABLANCA
Responsable	Nancy Chaparro
Cargo	Calidad
Tel/Fax	+573163586884
E-mail	calidadcoljuniorsas@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR S.A.S
Fecha y Hora	2026-01-10 - 09:33:00
Cadena Custodia	24038
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pan con queso #2		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-10	**No. de Muestra**	2600263
Fecha de análisis	2026-01-10	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	10/01/2026	**Fecha Vencimiento (+)**	30/01/2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	200	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2600263

Fecha de emisión: 2026-01-17

7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.1

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

S Bohórquez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

SANDRA BOHÓRQUEZ / COORDINACIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2600264

Fecha de emisión: 2026-01-17

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR S.A.S
Nit	901422203-8
Direccion	CR 6 7 38 BG 4 BRR CASCO ANTIGUO FLORIDA
Ciudad	FLORIDABLANCA
Responsable	Nancy Chaparro
Cargo	Calidad
Tel/Fax	+573163586884
E-mail	calidadcoljuniorsas@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR S.A.S
Fecha y Hora	2026-01-10 - 09:33:00
Cadena Custodia	24038
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pan con queso #3		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-10	**No. de Muestra**	2600264
Fecha de análisis	2026-01-10	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	10/01/2026	**Fecha Vencimiento (+)**	30/01/2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	200	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2600264

Fecha de emisión: 2026-01-17

7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.1

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez S. Bohórquez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

SANDRA BOHóRQUEZ / COORDINACIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2600265

Fecha de emisión: 2026-01-17

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR S.A.S
Nit	901422203-8
Direccion	CR 6 7 38 BG 4 BRR CASCO ANTIGUO FLORIDA
Ciudad	FLORIDABLANCA
Responsable	Nancy Chaparro
Cargo	Calidad
Tel/Fax	+573163586884
E-mail	calidadcoljuniorsas@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR S.A.S
Fecha y Hora	2026-01-10 - 09:33:00
Cadena Custodia	24038
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pan con queso #4		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-10	**No. de Muestra**	2600265
Fecha de análisis	2026-01-10	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	10/01/2026	**Fecha Vencimiento (+)**	30/01/2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	200	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).

330

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2600265

Fecha de emisión: 2026-01-17

7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.1

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez S. Bohórquez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

SANDRA BOHÓRQUEZ / COORDINACIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

371

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2600266

Fecha de emisión: 2026-01-17

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR S.A.S
Nit	901422203-8
Direccion	CR 6 7 38 BG 4 BRR CASCO ANTIGUO FLORIDA
Ciudad	FLORIDABLANCA
Responsable	Nancy Chaparro
Cargo	Calidad
Tel/Fax	+573163586884
E-mail	calidadcoljuniorsas@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR S.A.S
Fecha y Hora	2026-01-10 - 09:33:00
Cadena Custodia	24038
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pan con queso #5		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-10	**No. de Muestra**	2600266
Fecha de análisis	2026-01-10	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	10/01/2026	**Fecha Vencimiento (+)**	30/01/2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	200	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2600266

Fecha de emisión: 2026-01-17

7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.1

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

S Bohórquez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

SANDRA BOHóRQUEZ / COORDINACIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB	PROCESO DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: F-GCA-52
	INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD	VERSIÓN: 1
		Página 1 de 1
Revisó: Gerencia general	Aprobó: Gerencia general	Fecha de aprobación: 2025/02/01

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
RAZÓN SOCIAL	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR S.A.
NIT	901422203-8
CADENA DE CUSTODIA	24038
FECHA DE EMISIÓN DE INFORME	2026-01-17

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA									
ANÁLISIS	UNIDADES	m	M	C	RESULTADOS (CÓDIGO Y DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA)				
					n1	n2	n3	n4	n5
					2600262	2600263	2600264	2600265	2600266
					Pan con queso #1	Pan con queso #2	Pan con queso #3	Pan con queso #4	Pan con queso #5
Recuento de *Escherichia coli*	UFC/g	10	-	0	<10	<10	<10	<10	<10
Recuento de mohos	UFC/g	100	200	2	<10	<10	<10	<10	<10

La muestra analizada **CUMPLE** con los parámetros establecidos por la: Resolución 1407/2022 # 8.1

ANOTACIONES:

INOQUALAB SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S

CUMPLE:

- El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con los límites de aceptación (se encuentra por debajo del límite de tolerancia) En este caso INOQUALAB SAS declara **CONFORME** en la casilla de la declaración de conformidad, con un error del 2.5%
- El valor medido está por debajo del límite de aceptación, AL=TL

NO CUMPLE:

- El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con los límites de aceptación (se encuentra por arriba del límite de tolerancia) En este caso INOQUALAB SAS declara **NO CONFORME** en la casilla de la declaración de conformidad, con un error del 2.5%
- El valor medido está por encima del límite de aceptación, AL=TL

U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza

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.

INOQUALAB	PROCESO DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: F-GCA-52
	INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD	VERSIÓN: 1
		Página 1 de 1
Revisó: Gerencia general	Aprobó: Gerencia general	Fecha de aprobación: 2025/02/01

ELABORA Y AUTORIZA:

E. Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

335

ALISCCA®

• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 16 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-10850
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-01-10
Hora toma de muestras	09:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-10
Hora recepcion de muestras	12:18:00
Causa del analisis	Control de calidad
Responsable toma de muestras	Adriana Hincapie
Procedencia	Bodegas Belmonte Planta De Produccion
Codigo de muestra	MC-1036-26
Nombre	Rosquitas
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	25.3 °C
Temperatura de ingreso	27.8 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	02
Fecha de vencimiento	2026-05-13
Fecha de analisis o siembra	2026-01-10

Análisis	Resultado	Conformidad	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	Conforme	NTC 4458:2018	<10 UFC/g
*Rto de Mohos	<10 UFC/g	Conforme	ISO 21527/2/ 2008	200 UFC/g

OBSERVACIONES:
Los resultados obtenidos del análisis CUMPLEN con los parámetros establecidos por la normativa.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

Se analizaron cinco muestras del mismo lote conforme a lo establecido a la resolución 1407 del 2022, cumpliendo así con los requisitos de dicha normativa.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Aliscca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera T

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología
Pag. 1 de 1
Fin de informe

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 16 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-10850
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-01-10
Hora toma de muestras	09:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-10
Hora recepcion de muestras	12:18:00
Causa del analisis	Control de calidad
Responsable toma de muestras	Adriana Hincapie
Procedencia	Bodegas Belmonte Planta De Produccion
Codigo de muestra	MC-1037-25
Nombre	Rosquitas
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	25.3 °C
Temperatura de ingreso	27.8 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	02
Fecha de vencimiento	2026-05-13
Fecha de analisis o siembra	2026-01-10

Análisis	Resultado	Conformidad	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	Conforme	NTC 4458:2018	<10 UFC/g
*Rto de Mohos	<10 UFC/g	Conforme	ISO 21527/2/ 2008	200 UFC/g

OBSERVACIONES.
Los resultados obtenidos del análisis CUMPLEN con los parámetros establecidos por la normativa.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

Se analizaron cinco muestras del mismo lote conforme a lo establecido a la resolución 1407 del 2022, cumpliendo así con los requisitos de dicha normativa.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Aliscca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera T

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología
Pag. 1 de 1
Fin de informe

337

ALISCCA®

•Laboratorio de calidad•

Informe emitido el: 16 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-10850
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-01-10
Hora toma de muestras	09:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-10
Hora recepcion de muestras	12:18:00
Causa del analisis	Control de calidad
Responsable toma de muestras	Adriana Hincapie
Procedencia	Bodegas Belmonte Planta De Produccion
Codigo de muestra	MC-1038-26
Nombre	Rosquitas
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	25.3 ^{o}C
Temperatura de ingreso	27.8 ^{o}C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	02
Fecha de vencimiento	2026-05-13
Fecha de analisis o siembra	2026-01-10

Análisis	Resultado	Conformidad	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	Conforme	NTC 4458:2018	<10 UFC/g
*Rto de Mohos	<10 UFC/g	Conforme	ISO 21527/2/ 2008	200 UFC/g

OBSERVACIONES:
Los resultados obtenidos del análisis CUMPLEN con los parámetros establecidos por la normativa.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

Se analizaron cinco muestras del mismo lote conforme a lo establecido a la resolución 1407 del 2022, cumpliendo así con los requisitos de dicha normativa.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Aliscca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología
Pag. 1 de 1
Fin de informe

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 16 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-10850
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-01-10
Hora toma de muestras	09:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-10
Hora recepcion de muestras	12:18:00
Causa del analisis	Control de calidad
Responsable toma de muestras	Adriana Hincapie
Procedencia	Bodegas Belmonte Planta De Produccion
Codigo de muestra	MC-1039-26
Nombre	Rosquitas
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	25.3 °C
Temperatura de ingreso	27.8 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	02
Fecha de vencimiento	2026-05-13
Fecha de analisis o siembra	2026-01-10

Análisis	Resultado	Conformidad	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	Conforme	NTC 4458:2018	<10 UFC/g
*Rto de Mohos	<10 UFC/g	Conforme	ISO 21527/2/ 2008	200 UFC/g

OBSERVACIONES:
Los resultados obtenidos del análisis CUMPLEN con los parámetros establecidos por la normativa.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

Se analizaron cinco muestras del mismo lote conforme a lo establecido a la resolución 1407 del 2022, cumpliendo así con los requisitos de dicha normativa.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Aliscca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología
Pag. 1 de 1
Fin de informe

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 16 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-10850
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-01-10
Hora toma de muestras	09:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-10
Hora recepcion de muestras	12:18:00
Causa del analisis	Control de calidad
Responsable toma de muestras	Adriana Hincapie
Procedencia	Bodegas Belmonte Planta De Produccion
Codigo de muestra	MC-1040-26
Nombre	Rosquitas
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	25.3 °C
Temperatura de ingreso	27.8 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	02
Fecha de vencimiento	2026-05-13
Fecha de analisis o siembra	2026-01-10

Análisis	Resultado	Conformidad	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	Conforme	NTC 4458:2018	<10 UFC/g
*Rto de Mohos	<10 UFC/g	Conforme	ISO 21527/2/ 2008	200 UFC/g

OBSERVACIONES:
Los resultados obtenidos del análisis CUMPLEN con los parâmetros establecidos por la normativa.
* Metodologia aplicada fiel a documento definido.

Se analizaron cinco muestras del mismo lote conforme a lo establecido a la resolución 1407 del 2022, cumpliendo así con los requisitos de dicha normativa.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Aliscca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiologia
Pag. 1 de 1
Fin de informe

340

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-260388

Fecha de emisión: 2026-01-20

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S. - INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S
Nit	901133289-0
Direccion	VIA GUATIGUARA BG LT EL PARAÍSO
Ciudad	PIEDECUESTA
Responsable	Luis Javier Orozco Tovar
Cargo	Gerente
Tel/Fax	+573012737646
E-mail	asistente@finatta.com,calidad@finatta.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.
Fecha y Hora	2026-01-14 - 15:12:22
Cadena Custodia	24078
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Ponque de ahuyama		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-15	**No. de Muestra**	260388
Fecha de análisis	2026-01-15	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	13-01-2026	**Fecha Vencimiento (+)**	2026-02-01
Fecha Elaboración (+)	2026-01-13	**Proveedor (+)**	No aplica
Cantidad	100 g	**Empaque**	Propio
Área	Empaque	**Observaciones**	Finatta

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-260388

Fecha de emisión: 2026-01-20

6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez S. Bohórquez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA — SANDRA BOHÓRQUEZ / COORDINACIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

342

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-260391

Fecha de emisión: 2026-01-20

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S. - INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S
Nit	901133289-0
Direccion	VIA GUATIGUARA BG LT EL PARAÍSO
Ciudad	PIEDECUESTA
Responsable	Luis Javier Orozco Tovar
Cargo	Gerente
Tel/Fax	+573012737646
E-mail	asistente@finatta.com,calidad@finatta.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.
Fecha y Hora	2026-01-14 - 15:12:22
Cadena Custodia	24079
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Ponque de ahuyama #2		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-15	**No. de Muestra**	260391
Fecha de análisis	2026-01-15	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	14-01-2026	**Fecha Vencimiento (+)**	2026-02-02
Fecha Elaboración (+)	2026-01-14	**Proveedor (+)**	No aplica
Cantidad	20 g	**Empaque**	Propio
Área	No aplica	**Observaciones**	Finatta

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-260391

Fecha de emisión: 2026-01-20

6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

S. Bohórquez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

SANDRA BOHÓRQUEZ / COORDINACIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-260392

Fecha de emisión: 2026-01-20

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S. - INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S
Nit	901133289-0
Direccion	VIA GUATIGUARA BG LT EL PARAÍSO
Ciudad	PIEDECUESTA
Responsable	Luis Javier Orozco Tovar
Cargo	Gerente
Tel/Fax	+573012737646
E-mail	asistente@finatta.com,calidad@finatta.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.
Fecha y Hora	2026-01-14 - 15:12:22
Cadena Custodia	24079
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Ponque de ahuyama #3		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-15	**No. de Muestra**	260392
Fecha de análisis	2026-01-15	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	14-01-2026	**Fecha Vencimiento (+)**	2026-02-02
Fecha Elaboración (+)	2026-01-14	**Proveedor (+)**	No aplica
Cantidad	20 g	**Empaque**	Propio
Área	No aplica	**Observaciones**	Finatta

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-260392

Fecha de emisión: 2026-01-20

6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez S. Bohórquez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

SANDRA BOHóRQUEZ / COORDINACIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-260393

Fecha de emisión: 2026-01-20

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S. - INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S
Nit	901133289-0
Direccion	VIA GUATIGUARA BG LT EL PARAÍSO
Ciudad	PIEDECUESTA
Responsable	Luis Javier Orozco Tovar
Cargo	Gerente
Tel/Fax	+573012737646
E-mail	asistente@finatta.com,calidad@finatta.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.
Fecha y Hora	2026-01-14 - 15:12:22
Cadena Custodia	24079
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Ponque de ahuyama #4		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-15	**No. de Muestra**	260393
Fecha de análisis	2026-01-15	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	14-01-2026	**Fecha Vencimiento (+)**	2026-02-02
Fecha Elaboración (+)	2026-01-14	**Proveedor (+)**	No aplica
Cantidad	20 g	**Empaque**	Propio
Área	No aplica	**Observaciones**	Finatta

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-260393

Fecha de emisión: 2026-01-20

6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA:	AUTORIZA:
E.E. Ramirez	S. Bohórquez
ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA	SANDRA BOHÓRQUEZ / COORDINACIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-260394

Fecha de emisión: 2026-01-20

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S. - INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S
Nit	901133289-0
Direccion	VIA GUATIGUARA BG LT EL PARAÍSO
Ciudad	PIEDECUESTA
Responsable	Luis Javier Orozco Tovar
Cargo	Gerente
Tel/Fax	+573012737646
E-mail	asistente@finatta.com,calidad@finatta.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.
Fecha y Hora	2026-01-14 - 15:12:22
Cadena Custodia	24079
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Ponque de ahuyama #5		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-15	**No. de Muestra**	260394
Fecha de análisis	2026-01-15	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	14-01-2026	**Fecha Vencimiento (+)**	2026-02-02
Fecha Elaboración (+)	2026-01-14	**Proveedor (+)**	No aplica
Cantidad	20 g	**Empaque**	Propio
Área	No aplica	**Observaciones**	Finatta

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-260394

Fecha de emisión: 2026-01-20

6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis especifico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

S. Bohórquez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

SANDRA BOHÓRQUEZ / COORDINACIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS	PROCESO DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: F-GCA-52
	INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD	VERSIÓN: 1
		Página 1 de 1
Revisó: Gerencia general	Aprobó: Gerencia general	Fecha de aprobación: 2025/02/01

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
RAZÓN SOCIAL	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S
NIT	901133289-0
CADENA DE CUSTODIA	24079
FECHA DE EMISIÓN DE INFORME	2026-01-20

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA									
ANÁLISIS	UNIDADES	m	M	C	RESULTADOS (CÓDIGO Y DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA)				
					n1	n2	n3	n4	n5
					260390	260391	260392	260393	260394
					Ponque de ahuyama #1	Ponque de ahuyama #2	Ponque de ahuyama #3	Ponque de ahuyama #4	Ponque de ahuyama #5
Recuento de *Escherichia coli*	UFC/g	10	-	0	<10	<10	<10	<10	<10
Recuento de mohos	UFC/g	100	200	2	<10	<10	<10	<10	<10

La muestra analizada **CUMPLE** con los parámetros establecidos por la: Resolución 1407/2022 # 8.1

ANOTACIONES:

INOQUALAB SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S

CUMPLE:

- El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con los límites de aceptación (se encuentra por debajo del límite de tolerancia) En este caso INOQUALAB SAS declara **CONFORME** en la casilla de la declaración de conformidad, con un error del 2.5%
- El valor medido está por debajo del límite de aceptación, AL=TL

NO CUMPLE:

- El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con los límites de aceptación (se encuentra por arriba del límite de tolerancia) En este caso INOQUALAB SAS declara **NO CONFORME** en la casilla de la declaración de conformidad, con un error del 2.5%
- El valor medido está por encima del límite de aceptación, AL=TL

U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza

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.

INOQUALAB	PROCESO DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: F-GCA-52
	INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD	VERSIÓN: 1
		Página 1 de 1
Revisó: Gerencia general	Aprobó: Gerencia general	Fecha de aprobación: 2025/02/01

ELABORA Y AUTORIZA:

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

352

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-260395

Fecha de emisión: 2026-01-20

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S. - INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S
Nit	901133289-0
Direccion	VIA GUATIGUARA BG LT EL PARAÍSO
Ciudad	PIEDECUESTA
Responsable	Luis Javier Orozco Tovar
Cargo	Gerente
Tel/Fax	+573012737646
E-mail	asistente@finatta.com,calidad@finatta.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.
Fecha y Hora	2026-01-14 - 16:57:29
Cadena Custodia	24080
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Muffin con chips de chocolate		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-15	**No. de Muestra**	260395
Fecha de análisis	2026-01-15	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	14-01-2026	**Fecha Vencimiento (+)**	2026-02-02
Fecha Elaboración (+)	2026-01-14	**Proveedor (+)**	No aplica
Cantidad	100 g	**Empaque**	Propio
Área	No aplica	**Observaciones**	FINATTA

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-260395

Fecha de emisión: 2026-01-20

6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

S. Bohórquez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

SANDRA BOHóRQUEZ / COORDINACIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-260396

Fecha de emisión: 2026-01-20

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S. - INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S
Nit	901133289-0
Direccion	VIA GUATIGUARA BG LT EL PARAÍSO
Ciudad	PIEDECUESTA
Responsable	Luis Javier Orozco Tovar
Cargo	Gerente
Tel/Fax	+573012737646
E-mail	asistente@finatta.com,calidad@finatta.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.
Fecha y Hora	2026-01-14 - 16:57:29
Cadena Custodia	24080
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Muffin con chips de chocolate #2		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-15	**No. de Muestra**	260396
Fecha de análisis	2026-01-15	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	14-01-2026	**Fecha Vencimiento (+)**	2026-02-02
Fecha Elaboración (+)	2026-01-14	**Proveedor (+)**	No aplica
Cantidad	100 g	**Empaque**	Propio
Área	No aplica	**Observaciones**	FINATTA

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-260396

Fecha de emisión: 2026-01-20

6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

S. Bohórquez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA **SANDRA BOHÓRQUEZ / COORDINACIÓN TÉCNICA**

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-260396

Fecha de emisión: 2026-01-20

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S. - INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S
Nit	901133289-0
Direccion	VIA GUATIGUARA BG LT EL PARAÍSO
Ciudad	PIEDECUESTA
Responsable	Luis Javier Orozco Tovar
Cargo	Gerente
Tel/Fax	+573012737646
E-mail	asistente@finatta.com,calidad@finatta.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.
Fecha y Hora	2026-01-14 - 16:57:29
Cadena Custodia	24080
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Muffin con chips de chocolate #2		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-15	**No. de Muestra**	260396
Fecha de análisis	2026-01-15	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	14-01-2026	**Fecha Vencimiento (+)**	2026-02-02
Fecha Elaboración (+)	2026-01-14	**Proveedor (+)**	No aplica
Cantidad	100 g	**Empaque**	Propio
Área	No aplica	**Observaciones**	FINATTA

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-260396

Fecha de emisión: 2026-01-20

6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

S. Bohórquez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

SANDRA BOHÓRQUEZ / COORDINACIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

358

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-260397

Fecha de emisión: 2026-01-20

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S. - INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S
Nit	901133289-0
Direccion	VIA GUATIGUARA BG LT EL PARAÍSO
Ciudad	PIEDECUESTA
Responsable	Luis Javier Orozco Tovar
Cargo	Gerente
Tel/Fax	+573012737646
E-mail	asistente@finatta.com,calidad@finatta.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.
Fecha y Hora	2026-01-14 - 16:57:29
Cadena Custodia	24080
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Muffin con chips de chocolate #3		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-15	**No. de Muestra**	260397
Fecha de análisis	2026-01-15	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	14-01-2026	**Fecha Vencimiento (+)**	2026-02-02
Fecha Elaboración (+)	2026-01-14	**Proveedor (+)**	No aplica
Cantidad	100 g	**Empaque**	Propio
Área	No aplica	**Observaciones**	FINATTA

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-260397

Fecha de emisión: 2026-01-20

6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez S. Bohórquez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

SANDRA BOHÓRQUEZ / COORDINACIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

360

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-260398

Fecha de emisión: 2026-01-20

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S. - INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S
Nit	901133289-0
Direccion	VIA GUATIGUARA BG LT EL PARAÍSO
Ciudad	PIEDECUESTA
Responsable	Luis Javier Orozco Tovar
Cargo	Gerente
Tel/Fax	+573012737646
E-mail	asistente@finatta.com,calidad@finatta.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.
Fecha y Hora	2026-01-14 - 16:57:29
Cadena Custodia	24080
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Muffin con chips de chocolate #4		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-15	**No. de Muestra**	260398
Fecha de análisis	2026-01-15	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	14-01-2026	**Fecha Vencimiento (+)**	2026-02-02
Fecha Elaboración (+)	2026-01-14	**Proveedor (+)**	No aplica
Cantidad	100 g	**Empaque**	Propio
Área	No aplica	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-260398

Fecha de emisión: 2026-01-20

6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

S. Bohórquez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

SANDRA BOHÓRQUEZ / COORDINACIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

362

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-260399

Fecha de emisión: 2026-01-20

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S. - INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S
Nit	901133289-0
Direccion	VIA GUATIGUARA BG LT EL PARAÍSO
Ciudad	PIEDECUESTA
Responsable	Luis Javier Orozco Tovar
Cargo	Gerente
Tel/Fax	+573012737646
E-mail	asistente@finatta.com,calidad@finatta.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.
Fecha y Hora	2026-01-14 - 16:57:29
Cadena Custodia	24080
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Muffin con chips de chocolate #5		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-15	**No. de Muestra**	260399
Fecha de análisis	2026-01-15	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	14-01-2026	**Fecha Vencimiento (+)**	2026-02-02
Fecha Elaboración (+)	2026-01-14	**Proveedor (+)**	No aplica
Cantidad	100 g	**Empaque**	Propio
Área	No aplica	**Observaciones**	FINATTA

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-260399

Fecha de emisión: 2026-01-20

6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez S. Bohórquez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

SANDRA BOHÓRQUEZ / COORDINACIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS	PROCESO DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: F-GCA-52
	INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD	VERSIÓN: 1
		Página 1 de 1
Revisó: Gerencia general	Aprobó: Gerencia general	Fecha de aprobación: 2025/02/01

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
RAZÓN SOCIAL	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S
NIT	901133289-0
CADENA DE CUSTODIA	24080
FECHA DE EMISIÓN DE INFORME	2026-01-20

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA									
ANÁLISIS	UNIDADES	m	M	C	RESULTADOS (CÓDIGO Y DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA)				
					n1	n2	n3	n4	n5
					260395	260396	260397	260398	260399
					Muffin con chips de chocolate #1	Muffin con chips de chocolate #2	Muffin con chips de chocolate #3	Muffin con chips de chocolate #4	Muffin con chips de chocolate #5
Recuento de *Escherichia coli*	UFC/g	10	-	0	<10	<10	<10	<10	<10
Recuento de mohos	UFC/g	100	200	2	<10	<10	<10	<10	<10

La muestra analizada **CUMPLE** con los parámetros establecidos por la: Resolución 1407/2022 # 8.1

ANOTACIONES:

INOQUALAB SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S

CUMPLE:

- El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con los límites de aceptación (se encuentra por debajo del límite de tolerancia) En este caso INOQUALAB SAS declara **CONFORME** en la casilla de la declaración de conformidad, con un error del 2.5%
- El valor medido está por debajo del límite de aceptación, AL=TL

NO CUMPLE:

- El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con los límites de aceptación (se encuentra por arriba del límite de tolerancia) En este caso INOQUALAB SAS declara **NO CONFORME** en la casilla de la declaración de conformidad, con un error del 2.5%
- El valor medido está por encima del límite de aceptación, AL=TL

U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza

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.

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS	PROCESO DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: F-GCA-52
	INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD	VERSIÓN: 1
		Página 1 de 1
Revisó: Gerencia general	Aprobó: Gerencia general	Fecha de aprobación: 2025/02/01

ELABORA Y AUTORIZA:

E Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

CONTROL Y GESCIÓN AMBIENTAL S.A.S

SC-CER142733

INFORME DE RESULTADOS

Código: LB-P07-R01 Versión: 3 Fecha: 01/01/2026 Página: 1 de 1

INFORMACION DEL CLIENTE

Solicitante:	Lacky Lucky Company SAS	Contacto:	Jhon González
Dirección:	Km 12 vía Barbosa Vélez, Vereda El Limón	Teléfono:	3123518166
Ciudad:	Vélez	Email:	calidad@alimentosgrankactus.com; resultadosmuestreoproyectal123@gmail.com
Nit:	900811158-1	N° Contrato:	N.A.

INFORMACION DE LA MUESTRA

Informe No.	AL-1745	No de Muestra:	5
Lugar y/o punto de muestreo:	No suministra	Matriz de la muestra:	Alimentos
Procedimiento de muestreo:	Cliente	Identificación de la muestra:	1.1 Panelita de Leche
Tipo de muestreo:	Simple		Panelita de leche
Plan o Acta de Muestreo:			
Fecha y hora de Muestreo:	07/01/2026 -		
Fecha y hora Recepción :	15/01/2026 - 8:51		
Recepcionado por:	Paola Latorre	Lote:007-26	F. producción:07/01/2026 F. vencimiento:15/07/2026
Fecha Ejecución de Ensayos:	17/01/2026 - 20/01/2026	Muestras tomadas por:	Cliente
Fecha de Emisión:	20/01/2026	Condición de muestra:	Ambiente

RESULTADOS DE ENSAYOS

Fecha de análisis	Ensayo	Método	Unidades	m	M	c	Resultado n1	n2	n3	n4	n5
20/01/2026	Mohos y Levaduras	NTC 4132	UFC/g	10 ufc/g	100 ufc/g	2	<10	<10	<10	<10	<10
17/01/2026	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	NTC 4779 - ISO 6888-1	UFC/g	<100 ufc/g	—	0	<100	<100	<100	<100	<100

(-) = < LC Menor al límite de cuantificación

stra analizada se encuentra dentro de los límites de calidad establecidos por las entidades sanitarias, según Resolución 1407 de 2022, numeral 1.1.

**CUMPLE*

**Método de Rerencia:*
NTC - Norma Técnica Colombiana

"Este informe de laboratorio es válido únicamente para las muestras analizadas y relacionadas en él. Cualquier reproducción parcial requiere de la autorización de CONTROL Y GESTION AMBIENTAL S.A.S
Cualquier modificacion no autorizada, fraude o falsificacion del contenido o de la apariencia de este documento es ilegal y los culpables pueden ser procesados con el maximo rigor de la ley"

Cuando la actividad de muestreo no ha sido realizada por CONTROL Y GESTIÓN AMBIENTAL S.A.S, el laboratorio no es responsable de la información proporcionada por el cliente o un tercero de conformidad con las directrices del cliente; así mismo, tampoco es responsable del origen o la fuente de donde ha sido extraída la muestra. En consecuencia, los resultados no constituyen una garantía de la representatividad de la muestra y por tanto se refieren única y exclusivamente a la muestra tal como fue recibida.

Observaciones:

Revisado y Aprobado por:

SANDRA MILENA JAIMES BUSTAMANTE
DIRECTOR TECNICO MICROBIOLOGÍA
TARJETA PROFESIONAL N°527

FIN DEL INFORME

Calle 12 N 16 - 40 barrio Comuneros, Bucaramanga - Santander
controlygestionambiental1@hotmail.com
657 77 10 - 671 17 79
314 22 21 517
controlygestionambiental

CONTROL Y GESTIÓN AMBIENTAL S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

Código: LB-P07-R01 Versión: 3 Fecha: 01/01/2026 Página: 1 de 1

INFORMACION DEL CLIENTE

Solicitante:	Lacky Lucky Company SAS	Contacto:	Jhon González
Dirección:	Km 12 vía Barbosa Vélez, Vereda El Limón	Teléfono:	3123518166
Ciudad:	Vélez	Email:	calidad@alimentosgrankactus.com; resultadosmuestreoproyectal123@gmail.com
Nit:	900811158-1	N° Contrato:	N.A.

INFORMACION DE LA MUESTRA

Informe No.	AL-1745	No de Muestra:	1
Lugar y/o punto de muestreo:	No suministra	Matriz de la muestra:	Alimentos
Procedimiento de muestreo:	Cliente	Identificación de la muestra:	1.1 Bocadillo De Guayaba Con Dulce Con Leche
Tipo de muestreo:	Simple		
Plan o Acta de Muestreo:			Rollitos
Fecha y hora de Muestreo:	07/01/2026 -		
Fecha y hora Recepción :	15/01/2026 - 8:51		
Recepcionado por:	Paola Latorre		Lote:007-26 F. producción:07/01/2026 F. vencimiento:15/07/2026
Fecha Ejecución de Ensayos:	17/01/2026 - 20/01/2026	Muestras tomadas por:	Cliente
Fecha de Emisión:	20/01/2026	Condición de muestra:	Ambiente

RESULTADOS DE ENSAYOS

Fecha de análisis	Ensayo	Método	Unidades	m	M	c	Resultado n1	n2	n3	n4	n5
20/01/2026	Mohos y Levaduras	NTC 4132	UFC/g	10 ufc/g	100 ufc/g	2	<10	<10	<10	<10	<10
17/01/2026	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	NTC 4779 - ISO 6888-1	UFC/g	<100 ufc/g	—	0	<100	<100	<100	<100	<100

< LC Menor al límite de cuantificación

stra analizada se encuentra dentro de los límites de calidad establecidos por las entidades sanitarias, según Resolución 1407 de 2022, numeral 1.1.

**CUMPLE*

**Método de Rerencia:*
NTC - Norma Técnica Colombiana

"Este Informe de laboratorio es válido únicamente para las muestras analizadas y relacionadas en él. Cualquier reproducción parcial requiere de la autorización de CONTROL Y GESTION AMBIENTAL S.A.S Cualquier modificacion no autorizada, fraude o falsificacion del contenido o de la apariencia de este documento es ilegal y los culpables pueden ser procesados con el maximo rigor de la ley"

Cuando la actividad de muestreo no ha sido realizada por CONTROL Y GESTIÓN AMBIENTAL S.A.S, el laboratorio no es responsable de la información proporcionada por el cliente o un tercero de conformidad con las directrices del cliente; así mismo, tampoco es responsable del origen o la fuente de donde ha sido extraída la muestra. En consecuencia, los resultados no constituyen una garantía de la representatividad de la muestra y por tanto se refieren única y exclusivamente a la muestra tal como fue recibida.

Observaciones:

Revisado y Aprobado por:

SANDRA MILENA JAIMES BUSTAMANTE
DIRECTOR TECNICO MICROBIOLOGÍA
TARJETA PROFESIONAL N°527

FIN DEL INFORME

Calle 12 N 16-40 barrio Comuneros, Bucaramanga-Santander
657 77 10 - 671 17 79 314 22 21 517
controlygestionambiental1@hotmail.com
controlygestionambiental

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS COMPONENTES DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA ALMACENADOS EN BODEGA PARA DISTRIBUCIÓN A ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

NÚMERO DE MENÚ	1	HORA DE INICIO	8:00 a.m	HORA DE FINALIZACIÓN	2:00 p.m	OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA	CONTRATO No.	CO1.PCCNTR.8739533	FECHA DE LA VISITA	DD MM AAA 16/01/2026

IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

No.	ALIMENTO	PROVEEDOR	MARCA / FABRICANTE	REGISTRO / PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE INGRESO	FECHA DE FAB. O EMPACADO	FECHA DE VENCIMIENTO	IDENTIFICACION DEL LOTE	TAMAÑO DEL LOTE	MICROBIOLÓGICO (C / NC / NA)
1	PONQUE SABOR A AHUYAMA 40g	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	NSA-005239-2018	16/01/2026	13/01/2026	01/02/2026	13/01/26	408	C
2	PONQUE SABOR A AHUYAMA 50g	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	NSA-005239-2018	16/01/2026	13/01/2026	01/02/2026	13/01/26	942	C
3	PONQUE SABOR A AHUYAMA 70g	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	NSA-005239-2018	16/01/2026	13/01/2026	01/02/2026	13/01/26	2.450	C
4	PONQUE SABOR A AHUYAMA 100g	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	NSA-005239-2018	16/01/2026	13/01/2026	01/02/2026	13/01/26	992	C
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										

OBSERVACIONES: Cumple

RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	NOMBRE	RENSO REYES GÓMEZ	CÉDULA	91513973	RESPONSABLE DEL OPERADOR	NOMBRE	SANDRA MILENA PABON	CÉDULA	63542376
	FIRMA		CARGO	INTERVENTOR DE CAMPO		FIRMA		CARGO	COORDINADORA GENERAL

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS GRAMAJES DE COMPONENTES ALIMENTARIOS
MODALIDAD INDUSTRIALIZADA - BODEGA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							16/01/2026		
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,25
ALIMENTO	PONQUE SABOR A AHUYAMA 40g	**MARCA / FABRICANTE**	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	**PROVEEDOR**	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.
FECHA VENCIMIENTO	01/02/2026				

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
13/01/26	408	98	NC > 5 : Rechazo del lote	40g	N.R	N.A	36,4

No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC
1	45		19	49		37	44		55	46		73	44		91	44	
2	47		20	47		38	47		56	47		74	43		92	46	
3	46		21	44		39	45		57	44		75	46		93	49	
4	48		22	41		40	49		58	41		76	44		94	47	
5	45		23	40		41	46		59	43		77	42		95	45	
6	41		24	44		42	47		60	44		78	43		96	47	
7	43		25	46		43	47		61	46		79	50		97	46	
8	45		26	49		44	45		62	49		80	43		98	48	
9	43		27	45		45	46		63	47		81	47		TOTAL	C	98
10	44		28	46		46	49		64	45		82	45				
11	47		29	47		47	47		65	47		83	46			NC	0
12	45		30	44		48	44		66	46		84	47				
13	49		31	41		49	41		67	48		85	45				
14	46		32	43		50	40		68	45		86	44				
15	47		33	44		51	44		69	41		87	44		CONCEPTO : CUMPLE		
16	47		34	46		52	46		70	43		88	48				
17	45		35	49		53	49		71	45		89	45				
18	46		36	47		54	45		72	43		90	46				

No.: Número de la muestra mNC: Muestra No Conforme C: Conforme NC: No Conforme
** (A las muestras No Conformes se les aplica el tratamiento de salida no conforme y el operador debe reemplazar por producto conforme) - Si en la inspección se supera la referencia; el lote completo se rechaza y debe generarse devolución al proveedor por parte del operador y su inmediata reposición.

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

DATOS	RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	RESPONSABLE DEL OPERADOR
Nombre	RENSO REYES GÓMEZ	SANDRA MILENA PABON
Cargo	INTERVENTOR DE CAMPO	COORDINADORA GENERAL
Firma		

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS GRAMAJES DE COMPONENTES ALIMENTARIOS
MODALIDAD INDUSTRIALIZADA - BODEGA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							16/01/2026		
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,26
ALIMENTO	PONQUE SABOR A AHUYAMA 50g	**MARCA / FABRICANTE**	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	**PROVEEDOR**	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.
FECHA VENCIMIENTO	01/02/2026				

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
13/01/26	942	98	NC > 5 : Rechazo del lote	50g	N.R	N.A	45,5

No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC
1	55		19	56		37	53		55	57		73	57		91	51	
2	51		20	51		38	51		56	63		74	60		92	57	
3	56		21	50		39	54		57	54		75	52		93	56	
4	57		22	53		40	58		58	50		76	60		94	55	
5	59		23	55		41	60		59	52		77	56		95	55	
6	53		24	54		42	56		60	51		78	55		96	51	
7	56		25	56		43	59		61	57		79	51		97	56	
8	55		26	58		44	55		62	56		80	53		98	57	
9	58		27	61		45	58		63	55		81	56		TOTAL	C	98
10	53		28	57		46	56		64	55		82	58				
11	51		29	63		47	51		65	51		83	53			NC	0
12	54		30	54		48	50		66	56		84	58				
13	58		31	50		49	53		67	57		85	58				
14	60		32	52		50	55		68	59		86	58				
15	56		33	51		51	54		69	53		87	52		CONCEPTO : CUMPLE		
16	59		34	57		52	56		70	56		88	57				
17	55		35	56		53	58		71	55		89	55				
18	58		36	55		54	61		72	58		90	54				

No.: Número de la muestra mNC: Muestra No Conforme C: Conforme NC: No Conforme

** (A las muestras No Conformes se les aplica el tratamiento de salida no conforme y el operador debe reemplazar por producto conforme) - Si en la inspección se supera la referencia; el lote completo se rechaza y debe generarse devolución al proveedor por parte del operador y su inmediata reposición.

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

DATOS	RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	RESPONSABLE DEL OPERADOR
Nombre	RENSO REYES GÓMEZ	SANDRA MILENA PABON
Cargo	INTERVENTOR DE CAMPO	COORDINADORA GENERAL
Firma		

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS GRAMAJES DE COMPONENTES ALIMENTARIOS
MODALIDAD INDUSTRIALIZADA - BODEGA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							16/01/2026		
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,25		
ALIMENTO	PONQUE SABOR A AHUYAMA 70g	**MARCA / FABRICANTE**	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	**PROVEEDOR**	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	16/02/25

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
13/01/26	2.450	98	NC > 5 : Rechazo del lote	70g	N.R	N.A	65,5

No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC
1	78		19	76		37	72		55	73		73	82		91	75	
2	79		20	71		38	72		56	70		74	72		92	77	
3	73		21	75		39	70		57	70		75	70		93	76	
4	74		22	78		40	70		58	74		76	74		94	70	
5	76		23	82		41	77		59	76		77	76		95	78	
6	77		24	77		42	76		60	75		78	70		96	79	
7	74		25	71		43	78		61	77		79	74		97	73	
8	73		26	75		44	71		62	76		80	83		98	74	
9	72		27	70		45	70		63	70		81	79				
10	72		28	73		46	76		64	78		82	75		TOTAL	C	98
11	72		29	70		47	71		65	79		83	73				
12	70		30	70		48	75		66	73		84	73			NC	0
13	70		31	74		49	78		67	74		85	72				
14	77		32	76		50	82		68	76		86	78				
15	76		33	75		51	77		69	77		87	74				
16	78		34	77		52	71		70	74		88	70		CONCEPTO : CUMPLE		
17	71		35	76		53	75		71	73		89	74				
18	70		36	70		54	70		72	72		90	80				

No.: Número de la muestra mNC: Muestra No Conforme C: Conforme NC: No Conforme

** (A las muestras No Conformes se les aplica el tratamiento de salida no conforme y el operador debe reemplazar por producto conforme) - Si en la inspección se supera la referencia; el lote completo se rechaza y debe generarse devolución al proveedor por parte del operador y su inmediata reposición.

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

DATOS	RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	RESPONSABLE DEL OPERADOR
Nombre	RENSO REYES GÓMEZ	SANDRA MILENA PABON
Cargo	INTERVENTOR DE CAMPO	COORDINADORA GENERAL
Firma		

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS GRAMAJES DE COMPONENTES ALIMENTARIOS
MODALIDAD INDUSTRIALIZADA - BODEGA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							16/01/2026		
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,25
ALIMENTO	PONQUE SABOR A AHUYAMA 100g	**MARCA / FABRICANTE**	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	**PROVEEDOR**	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.
FECHA VENCIMIENTO	01/02/2026				

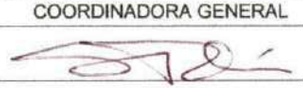
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
13/01/26	992	98	NC > 5 : Rechazo del lote	100g	N.R	N.A	95,5

No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC
1	106		19	103		37	105		55	112		73	112		91	109	
2	109		20	106		38	110		56	104		74	103		92	106	
3	110		21	109		39	113		57	108		75	108		93	102	
4	105		22	100		40	110		58	113		76	106		94	106	
5	113		23	100		41	113		59	111		77	107		95	109	
6	111		24	100		42	112		60	110		78	106		96	110	
7	106		25	100		43	113		61	109		79	108		97	105	
8	103		26	100		44	108		62	106		80	111		98	113	
9	109		27	109		45	104		63	102		81	108		TOTAL	C	98
10	105		28	112		46	103		64	106		82	113				
11	110		29	104		47	106		65	109		83	108			NC	0
12	113		30	108		48	109		66	110		84	118				
13	110		31	113		49	100		67	105		85	111				
14	113		32	111		50	100		68	113		86	111				
15	112		33	110		51	100		69	111		87	109		CONCEPTO : CUMPLE		
16	113		34	109		52	100		70	106		88	107				
17	108		35	106		53	100		71	103		89	111				
18	104		36	102		54	109		72	109		90	105				

No.: Número de la muestra mNC: Muestra No Conforme C: Conforme NC: No Conforme

** (A las muestras No Conformes se les aplica el tratamiento de salida no conforme y el operador debe reemplazar por producto conforme) - Si en la inspección se supera la referencia; el lote completo se rechaza y debe generarse devolución al proveedor por parte del operador y su inmediata reposición.

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

DATOS	RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	RESPONSABLE DEL OPERADOR
Nombre	RENSO REYES GÓMEZ	SANDRA MILENA PABON
Cargo	INTERVENTOR DE CAMPO	COORDINADORA GENERAL
Firma		

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS COMPONENTES DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA ALMACENADOS EN BODEGA PARA DISTRIBUCIÓN A ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

NÚMERO DE MENÚ	1	HORA DE INICIO	8:00 a.m	HORA DE FINALIZACIÓN	2:00 p.m	OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA	CONTRATO No.	CO1.PCCNTR.8739533	FECHA DE LA VISITA	DD MM AAA 16/01/2026

IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

No.	ALIMENTO	PROVEEDOR	MARCA / FABRICANTE	REGISTRO / PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE INGRESO	FECHA DE FAB. O EMPACADO	FECHA DE VENCIMIENTO	IDENTIFICACION DEL LOTE	TAMAÑO DEL LOTE	MICROBIOLÓGICO (C / NC / NA)
1	BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA UHT LARGA VIDA SABOR NATURAL 200ml.	ALGARRA	GLORIA COLOMBIA S.A.S.	RSA-0030319-2024	15/01/2026	N.R.	27/04/2026	2685	4.810	C
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										

OBSERVACIONES: Cumple

RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	NOMBRE	RENSO REYES GÓMEZ	CÉDULA	91513973	RESPONSABLE DEL OPERADOR	NOMBRE	SANDRA MILENA PABON	CÉDULA	63542376
	FIRMA		CARGO	INTERVENTOR DE CAMPO		FIRMA		CARGO	COORDINADORA GENERAL

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS GRAMAJES DE COMPONENTES ALIMENTARIOS
MODALIDAD INDUSTRIALIZADA - BODEGA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD MM AAAA**	16/01/2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI	

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,27
ALIMENTO	BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA UHT LARGA VIDA SABOR NATURAL 200ml.	**MARCA / FABRICANTE**	GLORIA COLOMBIA S.A.S.	**PROVEEDOR**	ALGARRA
FECHA VENCIMIENTO	27/04/2026				

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
2685	4.810	98	NC > 5 : Rechazo del lote	200	2	1,03	199,1

No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC
1	215		19	215		37	215		55	208		73	228		91	215	
2	213		20	213		38	213		56	223		74	213		92	217	
3	217		21	217		39	217		57	236		75	225		93	211	
4	215		22	219		40	219		58	223		76	213		94	216	
5	219		23	223		41	223		59	207		77	225		95	211	
6	222		24	221		42	221		60	207		78	214		96	216	
7	216		25	216		43	216		61	226		79	210		97	215	
8	211		26	217		44	217		62	209		80	214		98	218	
9	214		27	213		45	213		63	213		81	207		TOTAL	C	98
10	215		28	208		46	215		64	215		82	208				
11	213		29	223		47	213		65	213		83	223			NC	0
12	217		30	236		48	217		66	217		84	236				
13	219		31	223		49	219		67	219		85	223				
14	223		32	207		50	223		68	223		86	207				
15	221		33	207		51	221		69	221		87	207		CONCEPTO : Cumple		
16	216		34	226		52	216		70	216		88	226				
17	217		35	209		53	217		71	217		89	209				
18	213		36	213		54	213		72	213		90	213				

No.: Número de la muestra mNC: Muestra No Conforme C: Conforme NC: No Conforme

** (A las muestras No Conformes se les aplica el tratamiento de salida no conforme y el operador debe reemplazar por producto conforme) - Si en la inspección se supera la referencia; el lote completo se rechaza y debe generarse devolución al proveedor por parte del operador y su inmediata reposición.

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

DATOS	RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	RESPONSABLE DEL OPERADOR
Nombre	RENSO REYES GÓMEZ	SANDRA MILENA PABON
Cargo	INTERVENTOR DE CAMPO	COORDINADORA GENERAL
Firma		

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS COMPONENTES DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA ALMACENADOS EN BODEGA PARA DISTRIBUCIÓN A ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

NÚMERO DE MENÚ	2	HORA DE INICIO	8:00 a.m	HORA DE FINALIZACIÓN	2:00 p.m	OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA	CONTRATO No.	CO1.PCCNTR.8739533	FECHA DE LA VISITA	DD MM AAA 16/01/2026

IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

No.	ALIMENTO	PROVEEDOR	MARCA / FABRICANTE	REGISTRO / PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE INGRESO	FECHA DE FAB. O EMPACADO	FECHA DE VENCIMIENTO	IDENTIFICACION DEL LOTE	TAMAÑO DEL LOTE	MICROBIOLÓGICO (C / NC / NA)
1	PAN DE QUESO 40g	COMPAÑÍA DE NEGOCIO GLOBALES CNG S.A.S.	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	NSA-0011112-2021	14/01/2026	10/01/2026	30/01/2026	10/01/2026	408	C
2	PAN DE QUESO 50g	COMPAÑÍA DE NEGOCIO GLOBALES CNG S.A.S.	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	NSA-0011112-2021	14/01/2026	10/01/2026	30/01/2026	10/01/2026	942	C
3	PAN DE QUESO 70g	COMPAÑÍA DE NEGOCIO GLOBALES CNG S.A.S.	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	NSA-0011112-2021	14/01/2026	10/01/2026	30/01/2026	10/01/2026	2.450	C
4	PAN DE QUESO 100g	COMPAÑÍA DE NEGOCIO GLOBALES CNG S.A.S.	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	NSA-0011112-2021	14/01/2026	10/01/2026	30/01/2026	10/01/2026	992	C
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										

OBSERVACIONES: Cumple

RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	NOMBRE	RENSO REYES GÓMEZ	CÉDULA	91513973	RESPONSABLE DEL OPERADOR	NOMBRE	SANDRA MILENA PABON	CÉDULA	63542376
	FIRMA		CARGO	INTERVENTOR DE CAMPO		FIRMA		CARGO	COORDINADORA GENERAL

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS GRAMAJES DE COMPONENTES ALIMENTARIOS
MODALIDAD INDUSTRIALIZADA - BODEGA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD MM AAAA**	16/01/2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI	

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,25		
ALIMENTO	PAN DE QUESO 40g	**MARCA / FABRICANTE**	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	**PROVEEDOR**	COMPAÑÍA DE NEGOCIO GLOBALES CNG S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	30/01/2026

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
10/01/2026	408	98	NC > 5 : Rechazo del lote	40g	N.R	N.A	36,4

No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC
1	47		19	44		37	49		55	52		73	42		91	47	
2	51		20	47		38	47		56	41		74	47		92	46	
3	49		21	47		39	49		57	47		75	49		93	48	
4	48		22	45		40	53		58	44		76	53		94	48	
5	46		23	47		41	52		59	46		77	48		95	47	
6	49		24	48		42	51		60	47		78	49		96	51	
7	53		25	46		43	50		61	46		79	60		97	49	
8	51		26	45		44	47		62	48		80	57		98	48	
9	50		27	49		45	49		63	48		81	54		TOTAL	C	98
10	49		28	52		46	44		64	47		82	49				
11	47		29	41		47	47		65	51		83	46				
12	49		30	47		48	47		66	49		84	44			NC	0
13	53		31	44		49	45		67	48		85	47				
14	52		32	46		50	47		68	46		86	44				
15	51		33	47		51	48		69	49		87	41		CONCEPTO : Cumple		
16	50		34	46		52	46		70	53		88	40				
17	47		35	48		53	45		71	51		89	45				
18	49		36	48		54	49		72	50		90	48				

No.: Número de la muestra mNC: Muestra No Conforme C: Conforme NC: No Conforme

** (A las muestras No Conformes se les aplica el tratamiento de salida no conforme y el operador debe reemplazar por producto conforme) - Si en la inspección se supera la referencia; el lote completo se rechaza y debe generarse devolución al proveedor por parte del operador y su inmediata reposición.

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

DATOS	RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	RESPONSABLE DEL OPERADOR
Nombre	RENSO REYES GÓMEZ	SANDRA MILENA PABON
Cargo	INTERVENTOR DE CAMPO	COORDINADORA GENERAL
Firma		

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS GRAMAJES DE COMPONENTES ALIMENTARIOS
MODALIDAD INDUSTRIALIZADA - BODEGA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD MM AAAA**	16/01/2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI	

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,26
ALIMENTO	PAN DE QUESO 50g	**MARCA / FABRICANTE**	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	**PROVEEDOR**	COMPAÑÍA DE NEGOCIO GLOBALES CNG S.A.S.
FECHA VENCIMIENTO	30/01/2026				

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
10/01/2026	942	98	NC > 5 : Rechazo del lote	50g	N.R	N.A	45,5

No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC
1	56		19	60		37	59		55	60		73	57		91	58	
2	57		20	62		38	60		56	57		74	59		92	57	
3	64		21	61		39	63		57	61		75	58		93	59	
4	61		22	60		40	61		58	61		76	54		94	59	
5	60		23	60		41	60		59	56		77	56		95	56	
6	63		24	60		42	58		60	58		78	54		96	57	
7	54		25	59		43	57		61	57		79	55		97	64	
8	57		26	56		44	61		62	59		80	58		98	61	
9	58		27	58		45	56		63	59		81	59		TOTAL	C	98
10	59		28	60		46	60		64	56		82	61				
11	60		29	57		47	62		65	57		83	60			NC	0
12	63		30	61		48	61		66	64		84	59				
13	61		31	61		49	60		67	61		85	57				
14	60		32	56		50	60		68	60		86	56				
15	58		33	58		51	60		69	63		87	54		CONCEPTO : Cumple		
16	57		34	57		52	59		70	54		88	52				
17	61		35	59		53	56		71	57		89	51				
18	56		36	59		54	58		72	58		90	58				

No.: Número de la muestra mNC: Muestra No Conforme C: Conforme NC: No Conforme

** (A las muestras No Conformes se les aplica el tratamiento de salida no conforme y el operador debe reemplazar por producto conforme) - Si en la inspección se supera la referencia; el lote completo se rechaza y debe generarse devolución al proveedor por parte del operador y su inmediata reposición.

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

DATOS	RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	RESPONSABLE DEL OPERADOR
Nombre	RENSO REYES GÓMEZ	SANDRA MILENA PABON
Cargo	INTERVENTOR DE CAMPO	COORDINADORA GENERAL
Firma		

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS GRAMAJES DE COMPONENTES ALIMENTARIOS
MODALIDAD INDUSTRIALIZADA - BODEGA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

						DD	MM	AAAA
DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	16/01/2026	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI	

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,25
ALIMENTO	PAN DE QUESO 70g	**MARCA / FABRICANTE**	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	**PROVEEDOR**	COMPAÑÍA DE NEGOCIO GLOBALES CNG S.A.S.
FECHA VENCIMIENTO	30/01/2026				

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)	TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)	REFERENCIA SEGÚN SIC	CONTENIDO NOMINAL (g o ml)	PESO DEL EMPAQUE (g)	DENSIDAD (g/ml)	MARGEN NOMINAL (g)
10/01/2026	2.450	98	NC > 5 : Rechazo del lote	70g	N.R	N.A	65,5

No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC
1	77		19	79		37	79		55	78		73	77		91	79	
2	79		20	83		38	75		56	74		74	80		92	81	
3	79		21	81		39	77		57	79		75	81		93	81	
4	77		22	83		40	76		58	78		76	97		94	80	
5	77		23	83		41	79		59	79		77	91		95	77	
6	78		24	80		42	80		60	79		78	75		96	79	
7	79		25	77		43	74		61	81		79	74		97	79	
8	83		26	79		44	76		62	81		80	76		98	77	
9	81		27	75		45	74		63	80		81	74				
10	79		28	78		46	79		64	77		82	80		TOTAL	C	98
11	75		29	74		47	83		65	79		83	76				
12	77		30	79		48	81		66	79		84	74			NC	0
13	76		31	78		49	83		67	77		85	77				
14	79		32	79		50	83		68	77		86	79				
15	80		33	79		51	80		69	78		87	82		CONCEPTO : Cumple		
16	74		34	81		52	77		70	79		88	77				
17	76		35	81		53	79		71	83		89	76				
18	74		36	80		54	75		72	81		90	79				

No.: Número de la muestra mNC: Muestra No Conforme C: Conforme NC: No Conforme

** (A las muestras No Conformes se les aplica el tratamiento de salida no conforme y el operador debe reemplazar por producto conforme) - Si en la inspección se supera la referencia; el lote completo se rechaza y debe generarse devolución al proveedor por parte del operador y su inmediata reposición.

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

DATOS	RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	RESPONSABLE DEL OPERADOR
Nombre	RENSO REYES GÓMEZ	SANDRA MILENA PABON
Cargo	INTERVENTOR DE CAMPO	COORDINADORA GENERAL
Firma		

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS GRAMAJES DE COMPONENTES ALIMENTARIOS
MODALIDAD INDUSTRIALIZADA - BODEGA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD MM AAAA**	16/01/2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI	

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,25		
ALIMENTO	PAN DE QUESO 100g	**MARCA / FABRICANTE**	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	**PROVEEDOR**	COMPAÑÍA DE NEGOCIO GLOBALES CNG S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	30/01/2026

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
10/01/2026	992	98	NC > 5 : Rechazo del lote	100g	N.R	N.A	95,5

No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC
1	111		19	121		37	105		55	121		73	126		91	123	
2	114		20	117		38	108		56	126		74	124		92	121	
3	109		21	127		39	104		57	125		75	116		93	128	
4	106		22	125		40	102		58	115		76	118		94	130	
5	109		23	122		41	109		59	111		77	121		95	111	
6	113		24	114		42	108		60	123		78	117		96	114	
7	110		25	119		43	113		61	121		79	111		97	109	
8	110		26	117		44	110		62	128		80	123		98	106	
9	106		27	117		45	111		63	130		81	124		TOTAL	C	98
10	105		28	121		46	121		64	111		82	119				
11	108		29	126		47	117		65	114		83	115				
12	104		30	125		48	127		66	109		84	117			NC	0
13	102		31	115		49	125		67	106		85	126				
14	109		32	111		50	122		68	109		86	128				
15	108		33	123		51	114		69	113		87	121		CONCEPTO : Cumple		
16	113		34	121		52	119		70	110		88	116				
17	110		35	128		53	117		71	110		89	119				
18	111		36	130		54	117		72	106		90	121				

No.: Número de la muestra mNC: Muestra No Conforme C: Conforme NC: No Conforme
** (A las muestras No Conformes se les aplica el tratamiento de salida no conforme y el operador debe reemplazar por producto conforme) - Si en la inspección se supera la referencia; el lote completo se rechaza y debe generarse devolución al proveedor por parte del operador y su inmediata reposición.

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

DATOS	RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	RESPONSABLE DEL OPERADOR
Nombre	RENSO REYES GÓMEZ	SANDRA MILENA PABON
Cargo	INTERVENTOR DE CAMPO	COORDINADORA GENERAL
Firma		

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS COMPONENTES DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA ALMACENADOS EN BODEGA PARA DISTRIBUCIÓN A ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

NÚMERO DE MENÚ	2	HORA DE INICIO	8:00 a.m	HORA DE FINALIZACIÓN	2:00 p.m	OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA	CONTRATO No.	CO1.PCCNTR.8739533	FECHA DE LA VISITA	DD MM AAA 16/01/2026

IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

No.	ALIMENTO	PROVEEDOR	MARCA / FABRICANTE	REGISTRO / PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE INGRESO	FECHA DE FAB. O EMPACADO	FECHA DE VENCIMIENTO	IDENTIFICACION DEL LOTE	TAMAÑO DEL LOTE	MICROBIOLÓGICO (C / NC / NA)
1	BEBIDA LACTEA UHT LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SABOR MELOCOTON 200ml.	ALIMENTOS PIPPOS S.A.S.	ALIMENTOS PIPPOS S.A.S.	RSA-0009821-2020	15/01/2026	N.R.	02/ABR/26	YM006	10.020	C
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										

OBSERVACIONES: Cumple

RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	NOMBRE	RENSO REYES GÓMEZ	CÉDULA	91513973	RESPONSABLE DEL OPERADOR	NOMBRE	SANDRA MILENA PABON	CÉDULA	63542376
	FIRMA		CARGO	INTERVENTOR DE CAMPO		FIRMA		CARGO	COORDINADORA GENERAL

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS GRAMAJES DE COMPONENTES ALIMENTARIOS
MODALIDAD INDUSTRIALIZADA - BODEGA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							16/01/2026		
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,25
ALIMENTO	BEBIDA LACTEA UHT LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SABOR MELOCOTON 200ml.	**MARCA / FABRICANTE**	ALIMENTOS PIPPOS S.A.S.	**PROVEEDOR**	ALIMENTOS PIPPOS S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	02/ABR/26

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
YM006	10.020	98	NC > 5 : Rechazo del lote	200	2	1,03	199,1

No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC
1	209		19	208		37	213		55	200		73	212		91	212	
2	215		20	210		38	208		56	202		74	215		92	210	
3	217		21	215		39	206		57	207		75	218		93	213	
4	211		22	211		40	205		58	210		76	222		94	209	
5	213		23	213		41	208		59	215		77	213		95	209	
6	210		24	215		42	212		60	212		78	216		96	215	
7	208		25	209		43	213		61	210		79	219		97	217	
8	209		26	204		44	215		62	213		80	223		98	211	
9	210		27	206		45	217		63	209		81	224				
10	213		28	200		46	208		64	209		82	218				
11	208		29	202		47	210		65	215		83	218				
12	206		30	207		48	215		66	217		84	216				
13	205		31	210		49	211		67	211		85	213				
14	208		32	215		50	213		68	213		86	211				
15	212		33	212		51	215		69	210		87	210				
16	213		34	210		52	209		70	208		88	215				
17	215		35	213		53	204		71	209		89	219				
18	217		36	209		54	206		72	210		90	221				

TOTAL		
	C	98
	NC	0

CONCEPTO : Cumple

No.: Número de la muestra mNC: Muestra No Conforme C: Conforme NC: No Conforme
** (A las muestras No Conformes se les aplica el tratamiento de salida no conforme y el operador debe reemplazar por producto conforme) - Si en la inspección se supera la referencia; el lote completo se rechaza y debe generarse devolución al proveedor por parte del operador y su inmediata reposición.

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

DATOS	**RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA**	**RESPONSABLE DEL OPERADOR**
Nombre	RENSO REYES GÓMEZ	SANDRA MILENA PABON
Cargo	INTERVENTOR DE CAMPO	COORDINADORA GENERAL
Firma		

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS COMPONENTES DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA ALMACENADOS EN BODEGA PARA DISTRIBUCIÓN A ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

NÚMERO DE MENÚ	3	HORA DE INICIO	8:00 a.m	HORA DE FINALIZACIÓN	2:00 p.m	OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA	CONTRATO No.	CO1.PCCNTR.8739533	FECHA DE LA VISITA	DD MM AAA 16/01/2026

IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

No.	ALIMENTO	PROVEEDOR	MARCA / FABRICANTE	REGISTRO / PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE INGRESO	FECHA DE FAB. O EMPACADO	FECHA DE VENCIMIENTO	IDENTIFICACION DEL LOTE	TAMAÑO DEL LOTE	MICROBIOLÓGICO (C / NC / NA)
1	MUFFIN CON CHIPS DE CHOCOLATE 40g	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	NSA-005239-2018	16/01/2026	14/01/2026	02/02/2026	14/01/26	408	C
2	MUFFIN CON CHIPS DE CHOCOLATE 50g	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	NSA-005239-2018	16/01/2026	14/01/2026	02/02/2026	14/01/26	942	C
3	MUFFIN CON CHIPS DE CHOCOLATE 70g	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	NSA-005239-2018	16/01/2026	14/01/2026	02/02/2026	14/01/26	2.450	C
4	MUFFIN CON CHIPS DE CHOCOLATE 100g	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	NSA-005239-2018	16/01/2026	14/01/2026	02/02/2026	14/01/26	992	C
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										

OBSERVACIONES: Cumple

RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	NOMBRE	RENSO REYES GÓMEZ	CÉDULA	91513973	RESPONSABLE DEL OPERADOR	NOMBRE	SANDRA MILENA PABON	CÉDULA	63542376
	FIRMA		CARGO	INTERVENTOR DE CAMPO		FIRMA		CARGO	COORDINADORA GENERAL

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS GRAMAJES DE COMPONENTES ALIMENTARIOS
MODALIDAD INDUSTRIALIZADA - BODEGA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							16/01/2026		
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,25
ALIMENTO	MUFFIN CON CHIPS DE CHOCOLATE 40g	**MARCA / FABRICANTE**	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	**PROVEEDOR**	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.
FECHA VENCIMIENTO	02/02/2026				

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
14/01/26	408	98	NC > 5 : Rechazo del lote	40	N.R	N.A	36,4

No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC
1	48		19	46		37	51		55	45		73	46		91	41	
2	45		20	47		38	49		56	47		74	49		92	40	
3	47		21	49		39	47		57	49		75	45		93	43	
4	45		22	43		40	44		58	44		76	44		94	46	
5	46		23	40		41	45		59	43		77	41		95	48	
6	47		24	46		42	47		60	41		78	40		96	45	
7	48		25	44		43	46		61	40		79	49		97	47	
8	52		26	44		44	46		62	43		80	47		98	45	
9	50		27	46		45	44		63	46		81	48				
10	51		28	45		46	46		64	48		82	41		TOTAL	C	98
11	49		29	47		47	47		65	45		83	40				
12	47		30	49		48	49		66	47		84	40			NC	0
13	44		31	44		49	43		67	45		85	43				
14	45		32	43		50	40		68	46		86	41				
15	47		33	41		51	46		69	47		87	47		**CONCEPTO :** Cumple		
16	46		34	40		52	44		70	48		88	49				
17	46		35	43		53	44		71	52		89	46				
18	44		36	46		54	46		72	50		90	44				

No.: Número de la muestra mNC: Muestra No Conforme C: Conforme NC: No Conforme
** (A las muestras No Conformes se les aplica el tratamiento de salida no conforme y el operador debe reemplazar por producto conforme) - Si en la inspección se supera la referencia; el lote completo se rechaza y debe generarse devolución al proveedor por parte del operador y su inmediata reposición.

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

DATOS	**RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA**	**RESPONSABLE DEL OPERADOR**
Nombre	RENSO REYES GÓMEZ	SANDRA MILENA PABON
Cargo	INTERVENTOR DE CAMPO	COORDINADORA GENERAL
Firma		

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS GRAMAJES DE COMPONENTES ALIMENTARIOS
MODALIDAD INDUSTRIALIZADA - BODEGA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

							DD	MM	AAAA
DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	16/01/2026		
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,26
ALIMENTO	MUFFIN CON CHIPS DE CHOCOLATE 50g	**MARCA / FABRICANTE**	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	**PROVEEDOR**	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.
FECHA VENCIMIENTO	02/02/2026				

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
14/01/26	942	98	NC > 5 : Rechazo del lote	50	N.R	N.A	45,5

No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC
1	58		19	59		37	54		55	51		73	53		91	54	
2	59		20	50		38	52		56	53		74	57		92	58	
3	56		21	53		39	52		57	54		75	56		93	56	
4	59		22	55		40	56		58	50		76	53		94	59	
5	62		23	59		41	54		59	50		77	50		95	50	
6	61		24	62		42	53		60	51		78	52		96	53	
7	60		25	57		43	58		61	54		79	51		97	55	
8	60		26	54		44	56		62	58		80	56		98	59	
9	60		27	54		45	53		63	56		81	57				
10	63		28	52		46	57		64	59		82	51				
11	58		29	52		47	56		65	50		83	53				
12	57		30	56		48	53		66	53		84	54				
13	56		31	54		49	50		67	55		85	50				
14	58		32	53		50	52		68	59		86	50				
15	57		33	58		51	51		69	62		87	51				
16	56		34	56		52	56		70	57		88	54				
17	56		35	55		53	54		71	54		89	58				
18	58		36	60		54	55		72	54		90	56				

TOTAL	**C**	98
	NC	0

CONCEPTO : Cumple

No.: Número de la muestra mNC: Muestra No Conforme C: Conforme NC: No Conforme
** (A las muestras No Conformes se les aplica el tratamiento de salida no conforme y el operador debe reemplazar por producto conforme) - Si en la inspección se supera la referencia; el lote completo se rechaza y debe generarse devolución al proveedor por parte del operador y su inmediata reposición.

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

DATOS	**RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA**	**RESPONSABLE DEL OPERADOR**
Nombre	RENSO REYES GÓMEZ	SANDRA MILENA PABON
Cargo	INTERVENTOR DE CAMPO	COORDINADORA GENERAL
Firma		

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS GRAMAJES DE COMPONENTES ALIMENTARIOS
MODALIDAD INDUSTRIALIZADA - BODEGA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							16	01	2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,25		
ALIMENTO	MUFFIN CON CHIPS DE CHOCOLATE 70g	**MARCA / FABRICANTE**	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	**PROVEEDOR**	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	02/02/2026

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
14/01/26	2.450	98	NC > 5 : Rechazo del lote	70	N.R	N.A	65,5

No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC
1	74		19	73		37	74		55	78		73	74		91	77	
2	77		20	71		38	76		56	79		74	77		92	75	
3	75		21	74		39	75		57	73		75	75		93	78	
4	79		22	78		40	78		58	72		76	78		94	72	
5	78		23	77		41	79		59	76		77	76		95	74	
6	69		24	73		42	77		60	77		78	79		96	77	
7	72		25	73		43	78		61	75		79	70		97	75	
8	71		26	75		44	79		62	78		80	70		98	79	
9	77		27	74		45	74		63	72		81	72		TOTAL	C	98
10	74		28	78		46	73		64	74		82	76				
11	76		29	79		47	71		65	77		83	77			NC	0
12	75		30	73		48	74		66	75		84	73				
13	78		31	72		49	78		67	79		85	70				
14	79		32	76		50	77		68	78		86	74				
15	77		33	77		51	73		69	69		87	77		CONCEPTO : Cumple		
16	78		34	75		52	73		70	72		88	79				
17	79		35	78		53	75		71	71		89	71				
18	74		36	72		54	74		72	77		90	70				

No.: Número de la muestra mNC: Muestra No Conforme C: Conforme NC: No Conforme

** (A las muestras No Conformes se les aplica el tratamiento de salida no conforme y el operador debe reemplazar por producto conforme) - Si en la inspección se supera la referencia; el lote completo se rechaza y debe generarse devolución al proveedor por parte del operador y su inmediata reposición.

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

DATOS	RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	RESPONSABLE DEL OPERADOR
Nombre	RENSO REYES GÓMEZ	SANDRA MILENA PABON
Cargo	INTERVENTOR DE CAMPO	COORDINADORA GENERAL
Firma		

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS GRAMAJES DE COMPONENTES ALIMENTARIOS
MODALIDAD INDUSTRIALIZADA - BODEGA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							16/01/2026		
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,25		
ALIMENTO	MUFFIN CON CHIPS DE CHOCOLATE 100g	**MARCA / FABRICANTE**	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	**PROVEEDOR**	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	02/02/2026

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
14/01/26	992	98	NC > 5 : Rechazo del lote	100	N.R	N.A	95,5

No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC
1	106		19	109		37	104		55	109		73	106		91	102	
2	109		20	115		38	109		56	111		74	104		92	107	
3	104		21	112		39	111		57	115		75	100		93	113	
4	109		22	107		40	113		58	109		76	103		94	118	
5	107		23	105		41	104		59	106		77	109		95	106	
6	107		24	108		42	108		60	102		78	110		96	109	
7	105		25	113		43	106		61	107		79	107		97	104	
8	107		26	117		44	102		62	113		80	103		98	109	
9	106		27	103		45	108		63	118		81	112				
10	104		28	109		46	109		64	106		82	110				
11	109		29	111		47	115		65	109		83	106				
12	111		30	115		48	112		66	104		84	100				
13	113		31	109		49	107		67	109		85	100				
14	104		32	106		50	105		68	107		86	105				
15	108		33	102		51	108		69	107		87	107				
16	106		34	107		52	113		70	105		88	112				
17	102		35	113		53	117		71	107		89	110				
18	108		36	118		54	103		72	106		90	106				

TOTAL		
	C	98
	NC	0

CONCEPTO : Cumple

No.: Número de la muestra mNC: Muestra No Conforme C: Conforme NC: No Conforme
** (A las muestras No Conformes se les aplica el tratamiento de salida no conforme y el operador debe reemplazar por producto conforme) - Si en la inspección se supera la referencia; el lote completo se rechaza y debe generarse devolución al proveedor por parte del operador y su inmediata reposición.

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

DATOS	**RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA**	**RESPONSABLE DEL OPERADOR**
Nombre	RENSO REYES GÓMEZ	SANDRA MILENA PABON
Cargo	INTERVENTOR DE CAMPO	COORDINADORA GENERAL
Firma		

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS COMPONENTES DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA ALMACENADOS EN BODEGA PARA DISTRIBUCIÓN A ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

NÚMERO DE MENÚ	3	HORA DE INICIO	8:00 a.m	HORA DE FINALIZACIÓN	2:00 p.m	OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA	CONTRATO No.	CO1.PCCNTR.7147024	FECHA DE LA VISITA	DD MM AAA 16/01/2026

IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

No.	ALIMENTO	PROVEEDOR	MARCA / FABRICANTE	REGISTRO / PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE INGRESO	FECHA DE FAB. O EMPACADO	FECHA DE VENCIMIENTO	IDENTIFICACION DEL LOTE	TAMAÑO DEL LOTE	MICROBIOLÓGICO (C / NC / NA)
1	LECHE UAT(UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA 200ml.	PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S	PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S	RSIAE02M54795	16/01/2026	N.R	08 MAR 2026	14	4.860	C
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										

OBSERVACIONES: Cumple

RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	NOMBRE	RENSO REYES GÓMEZ	CÉDULA	91513973	RESPONSABLE DEL OPERADOR	NOMBRE	SANDRA MILENA PABON	CÉDULA	63542376
	FIRMA		CARGO	INTERVENTOR DE CAMPO		FIRMA		CARGO	COORDINADORA GENERAL

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS GRAMAJES DE COMPONENTES ALIMENTARIOS
MODALIDAD INDUSTRIALIZADA - BODEGA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							16/01/2026		
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.7147024	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,25
ALIMENTO	LECHE UAT(UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA 200ml.	**MARCA / FABRICANTE**	PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S	**PROVEEDOR**	PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S
FECHA VENCIMIENTO	08 MAR 2026				

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
14	4.860	98	NC > 5 : Rechazo del lote	200	2	1,03	199,1

No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC
1	220		19	223		37	217		55	220		73	210		91	220	
2	221		20	223		38	215		56	223		74	224		92	221	
3	230		21	224		39	218		57	219		75	225		93	219	
4	226		22	221		40	219		58	230		76	213		94	220	
5	219		23	223		41	225		59	214		77	230		95	217	
6	218		24	224		42	223		60	222		78	224		96	214	
7	222		25	221		43	230		61	221		79	222		97	222	
8	220		26	214		44	223		62	221		80	225		98	215	
9	216		27	220		45	221		63	214		81	225				
10	217		28	220		46	223		64	220		82	232				
11	215		29	223		47	223		65	221		83	217				
12	218		30	219		48	224		66	230		84	233				
13	219		31	230		49	221		67	226		85	217				
14	225		32	214		50	223		68	219		86	221				
15	223		33	222		51	224		69	218		87	225				
16	230		34	221		52	221		70	222		88	207				
17	223		35	221		53	214		71	220		89	225				
18	221		36	214		54	220		72	216		90	214				

TOTAL		
	C	98
	NC	0

CONCEPTO : Cumple

No.: Número de la muestra mNC: Muestra No Conforme C: Conforme NC: No Conforme
** (A las muestras No Conformes se les aplica el tratamiento de salida no conforme y el operador debe reemplazar por producto conforme) - Si en la inspección se supera la referencia; el lote completo se rechaza y debe generarse devolución al proveedor por parte del operador y su inmediata reposición.

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

DATOS	**RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA**	**RESPONSABLE DEL OPERADOR**
Nombre	RENSO REYES GÓMEZ	SANDRA MILENA PABON
Cargo	INTERVENTOR DE CAMPO	COORDINADORA GENERAL
Firma		

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS COMPONENTES DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA ALMACENADOS EN BODEGA PARA DISTRIBUCIÓN A ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

NÚMERO DE MENÚ	4	HORA DE INICIO	8:00 a.m	HORA DE FINALIZACIÓN	2:00 p.m	OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL INNOVA	CONTRATO No.	CO1.PCCNTR.8739533	FECHA DE LA VISITA	DD MM AAA 16/01/2026

IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

No.	ALIMENTO	PROVEEDOR	MARCA / FABRICANTE	REGISTRO / PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE INGRESO	FECHA DE FAB. O EMPACADO	FECHA DE VENCIMIENTO	IDENTIFICACION DEL LOTE	TAMAÑO DEL LOTE	MICROBIOLÓGICO (C / NC / NA)
1	ROSQUITAS 30g	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	NSA-008117-2020	14/01/2026	NO REGISTRA	13/05/2026	002	1.350	C
2	ROSQUITAS 40g	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	NSA-008117-2020	14/01/2026	NO REGISTRA	13/05/2026	002	2.450	C
3	ROSQUITAS 50g	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	NSA-008117-2020	14/01/2026	NO REGISTRA	13/05/2026	002	992	C
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										

OBSERVACIONES: Cumple

RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	NOMBRE	RENSO REYES GÓMEZ	CÉDULA	91513973	RESPONSABLE DEL OPERADOR	NOMBRE	SANDRA MILENA PABON	CÉDULA	63542376
	FIRMA		CARGO	INTERVENTOR DE CAMPO		FIRMA		CARGO	COORDINADORA GENERAL

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS GRAMAJES DE COMPONENTES ALIMENTARIOS
MODALIDAD INDUSTRIALIZADA - BODEGA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD MM AAAA**	16/01/2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI	

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,26		
ALIMENTO	ROSQUITAS 30g	**MARCA / FABRICANTE**	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	**PROVEEDOR**	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	13/05/2026

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
002	1.350	98	NC > 5 : Rechazo del lote	30	N.R	N.A	27,6

No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC
1	33		19	33		37	34		55	V		73	32		91	32	
2	35		20	31		38	35		56	31		74	33		92	33	
3	31		21	30		39	33		57	30		75	32		93	35	
4	35		22	30		40	34		58	33		76	32		94	31	
5	32		23	34		41	35		59	31		77	32		95	33	
6	34		24	36		42	37		60	32		78	30		96	35	
7	30		25	37		43	32		61	33		79	32		97	31	
8	32		26	33		44	31		62	35		80	32		98	35	
9	31		27	32		45	30		63	31		81	31		TOTAL	C	98
10	34		28	35		46	33		64	33		82	33				
11	35		29	31		47	31		65	35		83	33			NC	0
12	33		30	30		48	30		66	31		84	32				
13	34		31	33		49	30		67	35		85	31				
14	35		32	31		50	34		68	32		86	32				
15	37		33	32		51	36		69	34		87	31		CONCEPTO : Cumple		
16	32		34	33		52	37		70	30		88	32				
17	31		35	35		53	33		71	32		89	32				
18	30		36	31		54	32		72	31		90	32				

No.: Número de la muestra mNC: Muestra No Conforme C: Conforme NC: No Conforme
** (A las muestras No Conformes se les aplica el tratamiento de salida no conforme y el operador debe reemplazar por producto conforme) - Si en la inspección se supera la referencia; el lote completo se rechaza y debe generarse devolución al proveedor por parte del operador y su inmediata reposición.

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

DATOS	RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	RESPONSABLE DEL OPERADOR
Nombre	RENSO REYES GÓMEZ	SANDRA MILENA PABON
Cargo	INTERVENTOR DE CAMPO	COORDINADORA GENERAL
Firma		