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 40g	**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	2.450	81	NC > 3 : 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	45		19	47		37	42		55	41		73	41		91	41	
2	43		20	43		38	41		56	45		74	42		92	40	
3	47		21	45		39	40		57	44		75	41		93	47	
4	45		22	45		40	45		58	44		76	40		94	42	
5	44		23	43		41	49		59	45		77	41		95	45	
6	41		24	41		42	46		60	41		78	42		96	43	
7	40		25	42		43	46		61	40		79	41		97	47	
8	43		26	42		44	45		62	47		80	42		98	45	
9	44		27	42		45	44		63	42		81	46		TOTAL	C	67
10	42		28	41		46	47		64	45		82	43				
11	41		29	45		47	43		65	43		83	42			NC	0
12	40		30	44		48	45		66	47		84	41				
13	45		31	44		49	45		67	45		85	42				
14	49		32	45		50	43		68	44		86	40				
15	46		33	41		51	41		69	41		87	40				
16	46		34	40		52	42		70	40		88	43		CONCEPTO : Cumple		
17	45		35	47		53	42		71	43		89	41				
18	44		36	42		54	42		72	44		90	42				

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 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	ROSQUITAS 50g	**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	992	81	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	51		19	55		37	53		55	57		73	51		91	50	
2	53		20	52		38	54		56	52		74	51		92	50	
3	52		21	54		39	53		57	50		75	51		93	53	
4	51		22	56		40	55		58	53		76	51		94	51	
5	51		23	52		41	52		59	51		77	50		95	51	
6	53		24	51		42	52		60	50		78	50		96	53	
7	50		25	50		43	51		61	50		79	50		97	52	
8	50		26	52		44	54		62	53		80	50		98	51	
9	50		27	53		45	51		63	51		81	50				
10	53		28	57		46	55		64	51		82	50				
11	54		29	52		47	52		65	53		83	50				
12	53		30	50		48	54		66	52		84	50				
13	55		31	53		49	56		67	51		85	50				
14	52		32	51		50	52		68	51		86	50				
15	52		33	50		51	51		69	53		87	50				
16	51		34	50		52	50		70	50		88	50				
17	54		35	53		53	52		71	50		89	50				
18	51		36	51		54	53		72	50		90	51				

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	LECHE ENTERA SABORIZADA UHT LARGA VIDA VARIEDAD FRESA 200ml.	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.	RSA-0021427-2022	15/01/2026	N.R.	11/MAR/26	01	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 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	LECHE ENTERA SABORIZADA UHT LARGA VIDA VARIEDAD FRESA 200ml.	**MARCA / FABRICANTE**	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.	**PROVEEDOR**	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.
FECHA VENCIMIENTO	11/MAR/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)**
01	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	208		**19**	209		**37**	210		**55**	207		**73**	214		**91**	206	
2	210		**20**	211		**38**	213		**56**	211		**74**	209		**92**	209	
3	206		**21**	221		**39**	206		**57**	204		**75**	232		**93**	207	
4	204		**22**	216		**40**	204		**58**	208		**76**	216		**94**	205	
5	209		**23**	215		**41**	202		**59**	210		**77**	223		**95**	204	
6	208		**24**	223		**42**	208		**60**	211		**78**	223		**96**	204	
7	206		**25**	213		**43**	207		**61**	215		**79**	216		**97**	209	
8	206		**26**	215		**44**	208		**62**	221		**80**	219		**98**	208	
9	209		**27**	210		**45**	211		**63**	210		**81**	216				
10	210		**28**	207		**46**	209		**64**	208		**82**	210				
11	213		**29**	211		**47**	211		**65**	210		**83**	215				
12	206		**30**	204		**48**	221		**66**	206		**84**	221				
13	204		**31**	208		**49**	216		**67**	204		**85**	208				
14	202		**32**	210		**50**	215		**68**	209		**86**	221				
15	208		**33**	211		**51**	223		**69**	208		**87**	216				
16	207		**34**	215		**52**	213		**70**	206		**88**	222				
17	208		**35**	221		**53**	215		**71**	206		**89**	225				
18	211		**36**	210		**54**	210		**72**	209		**90**	219				

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 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	PANELITA DE LECHE 20 G.	DISTRIBUCIONES AGROALIMENTARIAS KAI SAS	LACKY LUCK COMPAÑY S.A.S	RSA-0023215-2023	15/01/2026	N.R	15/07/2026	007-26	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**	0,25		
ALIMENTO	PANELITA DE LECHE 20 G.	**MARCA / FABRICANTE**	LACKY LUCK COMPAÑY S.A.S	**PROVEEDOR**	DISTRIBUCIONES AGROALIMENTARIAS KAI SAS	**FECHA VENCIMIENTO**	15/07/2026

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)**
007-26	4.810	98	NC > 5 : Rechazo del lote	20	N.R	N.A	18,20

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

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	5	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	BOCADILLO DE GUAYABA RELLENO DE MANJAR BLANCO (ROLLITOS) 20 G.	DISTRIBUCIONES AGROALIMENTARIAS KAI SAS	LACKY LUCK COMPAÑY S.A.S	RSA-0023215-2023	15/01/2026	N.R	15/07/2026	007-26	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**	0,25		
ALIMENTO	BOCADILLO DE GUAYABA RELLENO DE MANJAR BLANCO (ROLLITOS) 20 G.	**MARCA / FABRICANTE**	LACKY LUCK COMPAÑY S.A.S	**PROVEEDOR**	DISTRIBUCIONES AGROALIMENTARIAS KAI SAS	**FECHA VENCIMIENTO**	15/07/2026

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)**
007-26	4.810	98	NC > 5 : Rechazo del lote	20	N.R	N.A	18,20

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

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 - 5	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 19/01/2026

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.	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.	RSA-0008617-2019	19/01/2026	N.R	23/03/2026	15JT	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**	19/01/2026
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	LECHE UAT(UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA 200ml.	**MARCA / FABRICANTE**	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.	**PROVEEDOR**	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.	**FECHA VENCIMIENTO**	23/03/2026

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)**
15JT	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	221		19	213		37	210		55	213		73	228		91	211	
2	217		20	224		38	213		56	210		74	217		92	216	
3	216		21	221		39	216		57	214		75	215		93	219	
4	211		22	219		40	217		58	216		76	216		94	215	
5	214		23	215		41	211		59	214		77	232		95	214	
6	216		24	216		42	213		60	221		78	210		96	220	
7	213		25	210		43	216		61	223		79	222		97	215	
8	212		26	226		44	216		62	219		80	210		98	213	
9	212		27	215		45	218		63	219		81	222		TOTAL	C	98
10	210		28	213		46	213		64	221		82	224				
11	213		29	210		47	224		65	217		83	217				
12	216		30	214		48	221		66	216		84	211			NC	0
13	217		31	216		49	219		67	211		85	230				
14	211		32	214		50	215		68	214		86	222				
15	213		33	221		51	216		69	216		87	229		CONCEPTO : Cumple		
16	216		34	223		52	210		70	213		88	219				
17	216		35	219		53	226		71	212		89	217				
18	218		36	219		54	215		72	212		90	207				

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

NÚMERO DE MENÚ	5	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	GALLETA GLASEADA 40g	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	NSA-008117-2020	14/01/2026	N.R.	13/02/2026	002	408	C
2	GALLETA GLASEADA 50g	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	NSA-008117-2020	14/01/2026	N.R.	13/02/2026	002	942	C
3	GALLETA GLASEADA 70g	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	NSA-008117-2020	14/01/2026	N.R.	13/02/2026	002	2.450	C
4	GALLETA GLASEADA 100g	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	NSA-008117-2020	14/01/2026	N.R.	13/02/2026	002	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 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**	0,22		
ALIMENTO	GALLETA GLASEADA 40g	**MARCA / FABRICANTE**	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	**PROVEEDOR**	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	13/02/2026

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)
002	408	98	NC > 1 : 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	46		19	41		37	45		55	50		73	43		91	45	
2	42		20	47		38	43		56	46		74	45		92	47	
3	43		21	46		39	47		57	45		75	47		93	43	
4	47		22	45		40	48		58	47		76	46		94	41	
5	45		23	44		41	47		59	44		77	46		95	46	
6	48		24	41		42	45		60	45		78	45		96	42	
7	43		25	40		43	47		61	47		79	45		97	43	
8	49		26	48		44	46		62	43		80	44		98	47	
9	46		27	52		45	48		63	41		81	45		TOTAL	C	98
10	45		28	50		46	41		64	46		82	46				
11	43		29	46		47	47		65	42		83	45			NC	0
12	47		30	45		48	46		66	43		84	47				
13	48		31	47		49	45		67	47		85	47				
14	47		32	44		50	44		68	45		86	47				
15	45		33	45		51	41		69	48		87	47		CONCEPTO : Cumple		
16	47		34	47		52	40		70	43		88	45				
17	46		35	43		53	48		71	49		89	47				
18	48		36	41		54	52		72	46		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 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**	0,26
ALIMENTO	GALLETA GLASEADA 50g	**MARCA / FABRICANTE**	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	**PROVEEDOR**	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.
FECHA VENCIMIENTO	13/02/2026				

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)**
002	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	53		19	54		37	55		55	58		73	57		91	53	
2	50		20	57		38	55		56	55		74	56		92	54	
3	56		21	59		39	57		57	54		75	55		93	55	
4	57		22	53		40	58		58	51		76	54		94	58	
5	59		23	51		41	56		59	50		77	56		95	53	
6	54		24	53		42	51		60	53		78	55		96	50	
7	55		25	54		43	50		61	54		79	56		97	56	
8	55		26	57		44	57		62	55		80	55		98	57	
9	56		27	56		45	50		63	58		81	55				
10	55		28	58		46	54		64	53		82	56		TOTAL	C	98
11	55		29	55		47	57		65	50		83	56				
12	57		30	54		48	59		66	56		84	54			NC	0
13	58		31	51		49	53		67	57		85	54				
14	56		32	50		50	51		68	59		86	56				
15	51		33	53		51	53		69	54		87	54		CONCEPTO : Cumple		
16	50		34	54		52	54		70	55		88	57				
17	57		35	55		53	57		71	55		89	60				
18	50		36	58		54	56		72	56		90	56				

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	GALLETA GLASEADA 70g	**MARCA / FABRICANTE**	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	**PROVEEDOR**	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	13/02/2026

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)**
002	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	79		19	77		37	77		55	75		73	78		91	70	
2	71		20	79		38	78		56	74		74	71		92	77	
3	77		21	81		39	75		57	74		75	71		93	74	
4	73		22	85		40	73		58	72		76	70		94	70	
5	73		23	83		41	72		59	70		77	73		95	79	
6	75		24	74		42	70		60	70		78	74		96	71	
7	75		25	75		43	71		61	77		79	70		97	77	
8	74		26	77		44	77		62	74		80	71		98	73	
9	76		27	76		45	76		63	70		81	74		TOTAL	C	98
10	77		28	75		46	77		64	79		82	72				
11	78		29	74		47	79		65	71		83	73				
12	75		30	74		48	81		66	77		84	77			NC	0
13	73		31	72		49	85		67	73		85	76				
14	72		32	70		50	83		68	73		86	71				
15	70		33	70		51	74		69	75		87	70		CONCEPTO : Cumple		
16	71		34	77		52	75		70	75		88	73				
17	77		35	74		53	77		71	74		89	72				
18	76		36	70		54	76		72	76		90	71				

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	GALLETA GLASEADA 100g	**MARCA / FABRICANTE**	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	**PROVEEDOR**	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.
FECHA VENCIMIENTO	13/02/2026				

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)**
002	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	104		19	110		37	107		55	115		73	115		91	115	
2	106		20	106		38	106		56	117		74	112		92	111	
3	100		21	121		39	108		57	118		75	115		93	113	
4	103		22	126		40	100		58	114		76	113		94	121	
5	106		23	117		41	100		59	115		77	114		95	104	
6	109		24	115		42	104		60	111		78	115		96	106	
7	107		25	118		43	108		61	113		79	111		97	100	
8	100		26	119		44	110		62	121		80	113		98	103	
9	110		27	113		45	106		63	104		81	113		TOTAL	C	98
10	107		28	115		46	110		64	106		82	115				
11	106		29	117		47	106		65	100		83	112			NC	0
12	108		30	118		48	121		66	103		84	115				
13	100		31	114		49	126		67	106		85	113				
14	100		32	115		50	117		68	109		86	114				
15	104		33	111		51	115		69	107		87	115		CONCEPTO : Cumple		
16	108		34	113		52	118		70	100		88	111				
17	110		35	121		53	119		71	110		89	113				
18	106		36	126		54	113		72	113		90	113				

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		

406

Piedecuesta, 22 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 26 AL 30 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 La Huerta 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 6,7,8,9 y 10 respectivamente con 8563 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 26 al 30 de enero de 2026.

Menú 6.

ROTULO		LOTES	
			

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
ROSCÓN CON BOCADILLO 40g, 50 g. 70g y 100 g.	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S.	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES C.N.G	17/01/2026	08/02/2026	40 g	997	ACEPTADO
					50 g	3.815	
					70 g	1.568	
					100 g	2.183	
CANTIDAD A ENTREGAR							8.563

ROTULO		LOTES	
			

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA	PASTEURIZADOR A LA MEJOR	PASTEURIZADORA LA MEJOR	02	20/MAR/26	200 ml	8.580	ACEPTADO
CANTIDAD A ENTREGAR							8.563

Menú 7.

ROTULO	LOTES
	

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
MUFFIN CHOCOBANANO 40g, 50g, 70g y 100g	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	21/01/26	09/02/2026	40 g	998	ACEPTADO
					50 g	3.818	
					70 g	1.571	
					100 g	2.191	
CANTIDAD A ENTREGAR							8.563

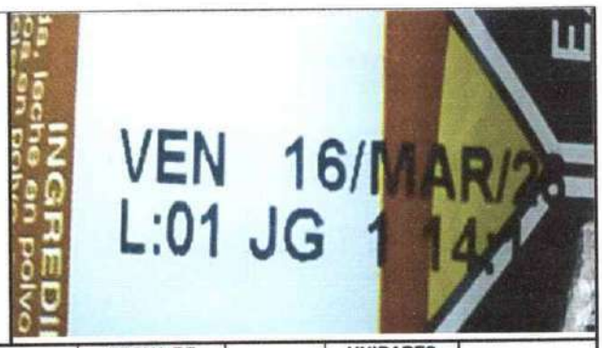
ROTULO	LOTES
	

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.	FRESKALECHE S.A.S.	9 12	10/MAR/2026 12/MAR/2026	200 ml	17.160	ACEPTADO
CANTIDAD A ENTREGAR							8.563

Menú 8

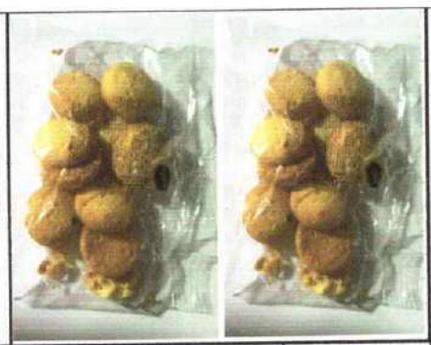
ROTULO	LOTES
	

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
MUFFIN SABOR ZANAHORIA 40g, 50g, 70g Y 100g	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	22/01/26	10/02/2026	40 g	998	ACEPTADO
					50 g	3.818	
					70 g	1.571	
					100 g	2.191	
CANTIDAD A ENTREGAR							8.563

ROTULO	LOTES
	

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD CHOCOLATE	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.	01	16/MAR/2026	200 ml	8.580	ACEPTADO
CANTIDAD A ENTREGAR							8.563

Menú 9.

ROTULO	LOTES
	

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
GALLETA ARCOIRIS 40g, 50g, 70g, 100g.	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES C.N.G	008	19/02/2026	40 g	997	ACEPTADO
					50 g	3.815	
					70 g	1.568	
					100 g	2.183	
CANTIDAD A ENTREGAR							8.563

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.	FRESKALECHE S.A.S.	9 12	10/MAR/2026 12/MAR/2026	200 ml	17.160	ACEPTADO
CANTIDAD A ENTREGAR							8.563

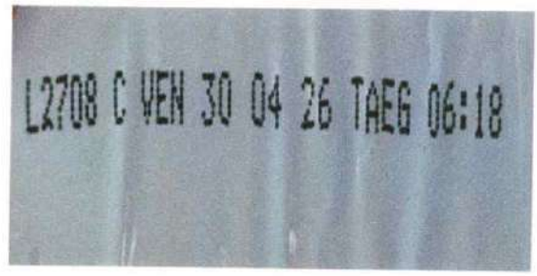
ROTULO	LOTES
	

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
BOCADILLO DE MORA	LACKY LUCK COMPANY SAS	DISTRIBUCCIONES AGROALIMENTARIAS KAI	007/26	15/07/26	20 g.	8590	ACEPTADO
CANTIDAD A ENTREGAR							8.563

Menú 10.

ROTULO		LOTES	
			

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
GALLETA SABOR A PIÑA 40g, 50g, 70g, 100g.	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S	COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	007	19/02/2026	40 g	997	ACEPTADO
					50 g	3.815	
					70 g	1.568	
					100 g	2.183	
CANTIDAD A ENTREGAR							8.563

ROTULO		LOTES	
			

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
BEBIDA CON LECHE UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA TRADICIONAL	ALGARRA	GLORIA COLOMBIA S.A.S.	2708	30/04/2026	200 ml	8.580	ACEPTADO
CANTIDAD A ENTREGAR							8.563

ROTULO		LOTES	
			

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
BARRA DE CERERAL 20g.	FRU BAR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	M070126	07/07/2026	20 g.	8.580	ACEPTADO
CANTIDAD A ENTREGAR							8.563

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
Ciruela	C	C	C	C	C	C

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó: Pedro Nel Arévalo Díaz
Interventor de campo

Revisó. Tania Carreño Monsalve
Directora interventoría

Bucaramanga, 22 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 3383 Raciones industrializadas del área urbana y 5180 rurales para el periodo de 5 días comprendido del 26 de enero de 2026 al 30 de enero de 2026 con los menús 6, 7, 8, 9, 10 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
22/01/2026	ROSCON CON BOCADILLO	40 g	997	08/02/2026	17/01/2026	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES
22/01/2026	ROSCON CON BOCADILLO	50 g	3815	08/02/2026	17/01/2026	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES
22/01/2026	ROSCON CON BOCADILLO	70 g	1568	08/02/2026	17/01/2026	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES
22/01/2026	ROSCON CON BOCADILLO	100 g	2183	08/02/2026	17/01/2026	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES
21/01/2026	GALLETA ARCOIRIS	40 g	997	19/02/2026	008	SANTA CATALINA	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES
21/01/2026	GALLETA ARCOIRIS	50 g	3815	19/02/2026	008	SANTA CATALINA	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES
21/01/2026	GALLETA ARCOIRIS	70 g	1568	19/02/2026	008	SANTA CATALINA	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES
21/01/2026	GALLETA ARCOIRIS	100 g	2183	19/02/2026	008	SANTA CATALINA	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES
21/01/2026	GALLETA SABOR PIÑA	40 g	997	19/02/2026	007	SANTA CATALINA	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES
21/01/2026	GALLETA SABOR PIÑA	50 g	3815	19/02/2026	007	SANTA CATALINA	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES
21/01/2026	GALLETA SABOR PIÑA	70 g	1568	19/02/2026	007	SANTA CATALINA	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES
21/01/2026	GALLETA SABOR PIÑA	100 g	2183	19/02/2026	007	SANTA CATALINA	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES
22/01/2026	MUFFIN CHOCOBANANO	40 g	998	09/02/2026	21/01/26	FINATTA	FINATTA
22/01/2026	MUFFIN CHOCOBANANO	50 g	3818	09/02/2026	21/01/26	FINATTA	FINATTA
22/01/2026	MUFFIN CHOCOBANANO	70 g	1571	09/02/2026	21/01/26	FINATTA	FINATTA
22/01/2026	MUFFIN CHOCOBANANO	100 g	2191	09/02/2026	21/01/26	FINATTA	FINATTA
22/01/2026	MUFFIN SABOR ZANAHORIA	40 g	998	10/02/2026	22/01/26	FINATTA	FINATTA
22/01/2026	MUFFIN SABOR ZANAHORIA	50 g	3818	10/02/2026	22/01/26	FINATTA	FINATTA

22/01/2026	MUFFIN SABOR ZANAHORIA	70 g	1571	10/02/2026	22/01/26	FINATTA	FINATTA
22/01/2026	MUFFIN SABOR ZANAHORIA	100 g	2191	10/02/2026	22/01/26	FINATTA	FINATTA
20/01/2026	BOCADILLO DE GUAYABA - MORA	20 g	8590	15/07/2026	007-26	LACKY LUCK COMPANY SAS	DISTRIBUCIONES AGROALIMANTERIAS KAI
21/01/2026	BARRA DE CEREAL	20 g	8580	07/07/2026	M070126	FRU BAR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES
21/01/2026	LECHE ENTERA	200 ml	17160	12/03/2026 10/03/2026	12 - 9	ALQUERIA	FRESKALECHE
21/01/2026	AVENA TRADICIONAL	200 ml	8580	30/04/2026	2708	ALGARRA	GLORIA
21/01/2026	LECHE CHOCOLATE	200 ml	8580	16/03/2026	01	LOLAK	LA MEJOR
21/01/2026	LECHE VAINILLA	200 ml	8580	20/03/2026	02	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	014
REMISION N°	260051
FECHA	19/01/2026
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: 19/01/2026 11:41
HORA Y FECHA ESTIMADA DE LLEGADA: 21/01/2026

A continuación se relaciona la mercancía a entregar:

CODIGO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	PRESENTACION (Gramos)	UNIDADES	N° DE OC	OBSERVACIONES
PRBOC40	PAN ROSCON CON BOCADILLO	40	997	RI 10	5 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PRBOC50	PAN ROSCON CON BOCADILLO	50	3.815	RI 10	19 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PRBOC70	PAN ROSCON CON BOCADILLO	70	1.568	RI 10	8 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PRBOC100	PAN ROSCON CON BOCADILLO	100	2.183	RI 10	11 MUESTRAS Y REPOSICIONES
-	CAJA DE MUESTRAS INTERVENTORIA	CAJA	20	-	-

RECIBÍ CONFORME:

FIRMA/NOMBRE: Luis Alberto Ramirez
CEDULA: CC 91350 899
FECHA DE RECIBIDO: 22-01-2026
HORA DE RECIBIDO:

OBSERVACIONES DEL CLIENTE

ESPECIFICACIONES DE ENTREGA DEL PRODUCTO

FECHA DE ENTREGA	DIRECCION DE ENTREGA	LUGAR	TOTAL UNIDADES	RESPONSABLE DE RECIBIR	
21/01/2026	CARRERA 24 # 11 - 45 BARRIO SAN FRANCISCO	BUCARAMANGA	8.626	Luis Ramirez - JEFE DE BODEGA	CEL: 3229326103
TOTAL A ENTREGAR			8.626		

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

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

CNG Compañia de Negocios Globales S.A.S

REMISION DE MERCANCIA

N° DE OC	012
REMISION N°	260053
FECHA	19/01/2026
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: 19/01/2026 11:54
HORA Y FECHA ESTIMADA DE LLEGADA: 21/01/2026

A continuación se relaciona la mercancía a entregar:

CODIGO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	PRESENTACION (Gramos)	UNIDADES	N° DE OC	OBSERVACIONES
PGARCMIN40	GALLETA ARCOIRIS (MINI)	40	997	RI 10	5 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PGARCMIN50	GALLETA ARCOIRIS (MINI)	50	3.815	RI 10	19 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PGARCMIN70	GALLETA ARCOIRIS (MINI)	70	1.568	RI 10	8 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PGARCMIN100	GALLETA ARCOIRIS (MINI)	100	2.183	RI 10	11 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PSABPIÑ40	GALLETA SABOR A PIÑA	40	997	RI 10	5 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PSABPIÑ50	GALLETA SABOR A PIÑA	50	3.815	RI 10	19 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PSABPIÑ70	GALLETA SABOR A PIÑA	70	1.568	RI 10	8 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PSABPIÑ100	GALLETA SABOR A PIÑA	100	2.183	RI 10	11 MUESTRAS Y REPOSICIONES
-	CAJA DE MUESTRAS INTERVENTORIA	CAJA	40	-	-

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	
21/01/2026	CARRERA 24 # 11 - 45 BARRIO SAN FRANCISCO	BUCARAMANGA	17.252	LUIS A. RAMIREZ- JEFE DE BODEGA	CEL: 3229326103
TOTAL A ENTREGAR			17.252		

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 6429730 Compañia de Negocios Globales
porencia@cngsas.com www.cngsas.com

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

REMISIÓN

Nº 1839

FECHA FACTURACIÓN		
DÍA	MES	AÑO
22	01	26

FECHA VENCIMIENTO		
DÍA	MES	AÑO
21	02	26

CONDICIONES: CREDITO

ORDEN DE COMPRA:

Cliente: U.T Piedecuesta Innova C.C. ó NIT. 902018525

Dirección: CRA 24 # 11-45 San Francisco. TEL: 3175383871

CANT.	PRODUCTO	CAJAS
196	Choco Bunano x40g	1 x 150 ; 1 x 45
685	Choco Bunano x50g	5 x 130 ; 1 x 32
560	Choco Bunano x70g	5 x 100 ; 1 x 57
1571	Choco Bunano x 100g	19 x 80 ; 1 x 43
	L: 21.01.26 Ven: 01.02.26	
196	M. Sabor Zanahoria x40g	1 x 150 ; 1 x 45
685	M. Sabor Zanahoria x 50g	5 x 130 ; 1 x 32
560	M. Sabor Zanahoria x 70g	5 x 100 ; 1 x 57
1571	M. Sabor Zanahoria x 100g	19 x 80 ; 1 x 43
	L: 22.01.26 Ven: 10.02.26.	

Recibí conforme,

Marcol Parra
LA HUERTA

Recibí conforme,

22-01-2026
Luis Alberto Ramirez
CC 91350899

Firma y sello CC o NIT

SUBTOTAL	
I.V.A.	
TOTAL $	

Powered by CamScanner

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

REMISIÓN

Nº 1842

FECHA FACTURACIÓN		
DÍA	MES	AÑO
23	01	26
FECHA VENCIMIENTO		
DÍA	MES	AÑO
22	02	26

CONDICIONES: Credito

ORDEN DE COMPRA: Semana 2

Cliente: Piedecuesta Innova C.C. ó NIT. 900201525

Dirección: Cll 24 #11-45 Sinfonola TEL: 3175333971

CANT.	PRODUCTO	CAJAS
742	ChocoBuncno x 40g	4 x 150 ; 1 x 142 +
4		4 Reposición
288	ChocoBuncno x 50g	22 x 130 ; 1 x 26 +
16		16 Reposición
940	ChocoBuncno 70g	9 x 100 ; 1 x 40 +
5		5 Reposición
620	ChocoBuncno 100g	7 x 80 ; 1 x 60 +
3		3 Reposición
20	Muestras	
	L: 21.01.26	
	Vie: 09.02.26.	

Recibí conforme

Marcel Parra.

LA HUERTA

Recibí conforme

23-01-2026

Luis Alberto Ramirez

C.C. 91550 899

SUBTOTAL	
I.V.A.	
TOTAL $	

Powered by CamScanner

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

REMISIÓN

Nº 1843

FECHA FACTURACIÓN		
DÍA	MES	AÑO
23	01	26

FECHA VENCIMIENTO		
DÍA	MES	AÑO
22	02	26

CONDICIONES: Credito

ORDEN DE COMPRA: Semana 2

Cliente: Piedecuesta Innova C.C. ó NIT. 900218525

Dirección: Cra 24 # 11-45, San Francisco TEL: 3175383871

CANT.	PRODUCTO	CAJAS
747	M. Sabor Zanahoria X 40g	4 x 150 ; 1 x 147 t
4		4 Reposicion
2886	M. Sabor Zanahoria X 50g	22 x 130 ; 1 x 26 t
16		16 Reposicion
840	M. Sabor Zanahoria X 70g	8 x 100 ; 1 x 40 t
5		5 Reposicion
620	M. Sabor Zanahoria X 100g	7 x 80 ; 1 x 60 t
3		3 Reposicion
20	Muestras	
	L: 22.01.26	
	Ven: 10.02.26	

Recibí conforme,

LA HUERTA

Recibí conforme,

Firma y sello C.C. o NIT.

23-01-2026
Luis Alberto Ramirez
cc 91350899

SUBTOTAL	
I.V.A.	
TOTAL $	

Impreso por Gráficas YG Bryan Andrés Aguilar Suárez NIT 1.098.759.952-2 Tel: 604 1111

Powered by CamScanner

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

REMISIÓN

Nº 1840

FECHA FACTURACIÓN		
DÍA	MES	AÑO
23	01	26

FECHA VENCIMIENTO		
DÍA	MES	AÑO
22	02	26

CONDICIONES: CREDITO

ORDEN DE COMPRA:

Cliente: V.T Piedecuesta Innova C.C. ó NIT. 900218525

Dirección: Cra 24 #11-49 San Francisco TEL: 3175393871

CANT.	PRODUCTO	CAJAS
55	M. Sabor Zanahoria X40g	1 X 55
247	M. Sabor Zanahoria X50g	1 X 130 ; 1 X 117
171	M. Sabor Zanahoria X70g	1 X 100 ; 1 X 71
	L: 22.01.26 Ven: 10.02.26	
55	M. Choco Banano X40g	1 X 55
247	Choco Banano X50g	1 X 130 ; 1 X 117
171	Choco Banano X70g	1 X 100 ; 1 X 71
	L: 21.01.26 Ven: 09.02.26	

Recibí conforme,

LA HUERTA

Recibí conforme,

Firma y sello C.C. ó NIT.

Luis Alberto R
cc 91350 899

SUBTOTAL	
I.V.A.	
TOTAL $	

Impreso por Graficas y/o Bryan Andrés Aguilar Suárez NIT 1.098.759.962-2 Tel. 604 1111

Powered by CamScanner

42

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	
Panelita leche	15	
Panelita leche	20	
Panelita leche	25	
Mora	15	
Mora	20	8590
Mora	25	
Lonja de bocadillo	300	
Bocadillo de guayaba	15	

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

Entrega:
Claudia Martinez

20-01-2026
Luis Alberto Ramirez
Recibe: cc 91350 899

PRECOL	REMISION	413
FECHA DE ORDEN:	17/01/2026	
FECHA DE ENTREGA:	19/01/2026	
EMPRESA	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S	
CONTACTO:	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S	
NIT / CEDULA:	901.348.042-2	
DIRECCION:	CALLE 36 # 27-71 OFC 719	
CIUDAD:	BUCARAMANDA	
TELEFONO:	607 6725504	
CORREO:	info@cngsas.com	
ORDEN DE COMPRA	PIEDECUESTA	
PRODUCTO	CANTIDAD	LOTE
Barras de Cereal Almendra Manzana * 20 gr	8.580UND (28 CAJAS * 300 UND Y 1 CAJA* 180 UND)	M070126

Se hace entrega a despachos.
Mateo Idarda Sanchez
19/01/26

Cédula
Fecha Recibido: 21-01-2026
Hora Recibido: Luis Alberto Ramirez
cc91350899

NIT 900.883.05

423

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: f85105f68a680b2ef09abdc2979c0873329f697a969e666355154a9164dcfd92f272f0b2057fbe3ec1186775df45d82e
Fecha Validacion DIAN: 21.01.2026 12:06:41
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	ZONA DE VENTA CO003 / CO Zona Oriente	FACTURA DE VENTA No. 93268
NIT: 902018525-6 Teléfono PBX: 3168659324 Dirección: carrera 24 # 11- 45	ZONA DE TRANSPORTE ZCO032	FECHA EXPEDICION 21.01.2026
Ciudad: SAN FRANCISCO Código Interno: 1267025 Persona de Contacto:	TRANSPORTE \ K87 \ 50	FECHA VENCIMIENTO 07.03.2026

Documento Referencia	Pedido	Orden de Compra	Acuse de Recibo	Condición de Pago
4106358203	101756702	20260120K87P		Credito a: 45 días

Código	Código EAN	Descripción	Cantidad	% Dto	% IVA	Valor Unitario	Valor Total
F47032		AVENA ALGARRA TRADICIONAL BS 200ML PAE	8.580	17,66	0,00	1.087	9.326.460,00

Total Unidades: 8580 N°.SAP: 7085381602 Incoterms:

OBSERVACIONES:
4106358203 .

AUTORIZACION NUMERACIÓN DE FACTURACIÓN 18764104832811 NUMERACIÓN AUTORIZADA DEL 000000001 al 009999999 DEL 21/01/2026 AL 21/01/2028 VIGENCIA 24 MESES CON PREFIJO 932 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:
SIETE MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS SIETE Pesos moneda corriente

SUB TOTAL	9326460
DESCUENTOS	1647053
RETEFUENTE	0
RETEIVA	0
IBUA	0
BASE IVA	0
IVA	0
TOTAL A PAGAR	7679407

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

☐ BANCO AV Villas Cuenta Ahorros No. 059040436 Convenio 1762

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

AvalPay Center PSE

(415)7702477111939(8020) 90201852593200000000068

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

21-01-2026
Luis Alberto Ramirez
cc91350 899

~~BANCO~~

424

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 EU10173851
CR 24 11 45 BRR SAN FRANCISCO	
9020185256 BUCARAMANGA	FECHA GENERACIÓN:
18058393 6076960407	20 ENE 2026. 04:09:47

VENDEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO	ORDEN DE COMPRA
28218953 RODRIGUEZ ANGIE	01.03.2026	5-40 - INSTITUCIONAL CVMTINNI003260119031

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	286	UN	50.400	0	0	0	0	0	0	14.414.400

BASE GRAVABLE IVA 19%		SUBTOTAL 286	14.414.400
BASE GRAVABLE IVA 5%		DESCUENTO	0
BASE NO GRAVADA, EXENTA Y EXCLUIDA	14.414.400	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	14.414.400
		RETENCIONES:	
		RETEIVA	0
		RETEICA	0
TOTAL DE LINEAS 1		RETEFUENTE	0
		VALOR A PAGAR POR LA FACTURA:	14.414.400

VALOR FACTURA: SON CATORCE MILLONES CUATROCIENTOSCATORCE 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: Consiganción 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.

CUFE:pcd53ad8867ea8e82ae9c3128f89b4ff3a2df7d7714727e9305bff9ba9e3fecec74374a85253635d2916e73426f6bdf4

Proveedor Software Contable COMPUNET SA NIT 800150249 - Proveedor Tecnológico de Facturación F Y M TECHNOLOGY S.A.S NIT 900306582

27-01-2026
Luis Alberto Ramirez
FIRMA Y SELLO DEL CLIENTE
cc 91350899

425

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

FEC-111072
FORMA PAGO: CREDITO
FECHA: 21/01/2026 15:31:45
FEC. VENCE: 20/02/2026
VAL. DIAN: 21/01/2026 15:41:00

7ad70b7ef9eb95333398ef5db49615b4cd0082232831168759b20820f87a1f2c9d706be4bad1fbed439c44717d155125

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. Total
1	11208	8580.00	UND	LECHE SABORIZADA LOLAK CHOCOLATE X 200 CC	865.00	0	0	0.00	7,421,700.00
2	11241	8580.00	UND	LECHE SABORIZADA LOLAK VAINILLA X 200 CC	865.00	0	0	0.00	7,421,700.00

Total items: 2

% IMP	Valor Base	ICO
0.0	0.00	0.00

Totales

Total:	14,843,400.00
Total Base Imponible:	14,843,400.00
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
Imp. Carbón:	0.00
VALOR NETO:	14,843,400.00

Total Cantidades: 17160
Monto en letras: CATORCE MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA Y TRES 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

CONTROL y GESTIÓN AMBIENTAL S.A.S

SC-CER 102733

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:	5.4. Bocadillo De guayaba y Mora
Tipo de muestreo:	Simple		
Plan o Acta de Muestreo:			Dulce Mora
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:	20/01/2026 - 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	1000 ufc/g	2000 ufc/g	2	<10	<10	<10	<10	<10

(+) = < LC Menor al límite de cuantificación

La muestra analizada se encuentra dentro de los límites de calidad establecidos por las entidades sanitarias, según Resolución 1407 de 2022, numeral 5.4.

APLE

**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 proporcionado por el cliente o un tercero de conformidad con las directrices del cliente; así mismo, tampoco es responsable del origen o la fuente de dónde ha sido extraída la muestra. En consecuencia, las 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
controlygestionambiental@hotmail.com
657 77 10 - 671 17 79
314 22 21 517
controlygestionambiental

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:	**2708**
FECHA DE ANALISIS:	28 de diciembre de 2025
FECHA DE PRODUCCIÓN:	31 de diciembre de 2025
FECHA DE VENCIMIENTO:	30 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 específico
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	L2708ID:01:40	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
2	L2708IA:01:41	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
3	L2708MD:06:05	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
4	L2708MC:06:04	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
5	L2708FC:11:42	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.

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE SABORIZADA ENTERA SABOR CHOCOLATE
LOTE: 01
PRESENTACIÓN: 200 ml
FECHA DE PRODUCCIÓN: 13/01/26
FECHA DE VENCIMIENTO: 16/03/26

El presente informe para dar a conocer resultados LECHE SABORIZADA ENTERA (UHT) LARGA VIDA SABOR CHOCOLATE presentación 200 ml Lote 01 con fecha de vencimiento 16-03-26 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 CHOCOLATE 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	1,037	3.0	0.16	11	6.60	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.

Línea gratuita nacional
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co
Km. 3 Vía Chimitá Parque Industrial Bucaramanga
PBX 6761761
Km. 7 Vía Bucaramanga

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	**02/01/2026**
Fecha de vencimiento	**12/03/2026**
Lote	**L VEN 12 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
3,1	0,13	6,75	1,0314	11,71	8,61	-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	11,76	8,66	Negativa	Negativa	1,0316	0,14	6,64	-0,522	Característico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	03/01/2026	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 muestreo interno.

Carolina Madolet Pinto.

Carolina Madolet Pinto
Esp. Aseguramiento Calidad
Laboratorios FQ

A PABA R

Aryli Paba Rincón
Coordinador Aseguramiento
De Calidad e Inocuidad.

Línea gratuita nacional
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co
Km. 3 Vía Chimita Parque Industrial Bucaramanga.
PBX 6761761
Km. 7 Vía Bucaramanga.

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	**31/12/2025**
Fecha de vencimiento	**10/03/2026**
Lote	**L VEN 10 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	-0,512	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)
3,2	11,72	8,53	Negativa	Negativa	1,0310	0,14	6,68	-0,515	Característico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	31/12/2025	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

ARBAR

Aryli Paba Rincón
Coordinador Aseguramiento
De Calidad e Inocuidad.

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

ONAC ACREDITADO

ilac-MRA

ISO/IEC 17025:2017
14-LAB-016

432..

Informe emitido el: 21 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-10865
Empresa	ALIMENTOS PRECOCIDOS DE COLOMBIA PRECOL S.A. 816005706-4
Direccion	BODEGA 57 ANTIGUA PLAZA DE FERIAS DOSQUEBRADAS
Solicitante	Diego Castillo
Telefono	3146172273
Email	produccionprecolsa@gmail.com y produccion@precolsa.com
Fecha toma de muestras	2026-01-16
Hora toma de muestras	09:22:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-16
Hora recepcion de muestras	11:43:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Juan Colorado
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-1060-26
Nombre	Barra de cereal almendra manzana
Proveedor o encargado	Precol
Temperatura de toma de muestra	25.8 °C
Temperatura de ingreso	25.1 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	M070126
Fecha de vencimiento	2026-07-07
Fecha de analisis o siembra	2026-01-16

Análisis	Resultado	Incertidumbre	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022	Conformidad
*Rto de mohos y levaduras	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	ISO 21527/ 2/ 2008	1000 UFC/g	Conforme
Salmonella en 25g	Ausencia UFC/g	+/- N.R UFC/g	Metodo para aislamiento e identificacion de Salmonella spp M PR MA 1005	Ausencia UFC/g	Conforme
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	NTC 4458:2018	<10 UFC/g	Conforme

La incertidumbre aqui reportada corresponde a una incertidumbre expandida, la cual se obtuvo al multiplicar la incertidumbre estandar combinada por un factor de cobertura de 2, suministrando un nivel de confianza mayor al 95%. Regla de decision binaria con zona de seguridad igual a U. El criterio de evaluacion cuando se aplica esta basado en resultados de ensayo tanto dentro como fuera del alcance de la acreditacion. En el laboratorio Aliscca S.A.S, contamos con acreditacion ONAC, vigente a la fecha, con codigo de acreditacion 14-LAB-016 bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Las actividades de evaluacion de la conformidad marcadas con * no estan incluidas en el certificado de acreditacion. La conclusion se basa en actividades de evaluacion de la conformidad tanto incluidas como no incluidas en el alcance de acreditacion.

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
*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. Estos 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:Incertidumbre 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

Cra. 11 Nº 40-105 Barrio Mayorca Tel.(6)345 3567 - 326 2006 - 3262003 Cels. 315 503 5634
313 652 2669 E-mail: aliscca@gmail.com - www.aliscca.com.co Pereira - Colombia

ALISCCA® • Laboratorio de calidad •

ONAC ACREDITADO

ilac-MRA

ISO/IEC 17025:2017
14-LAB-016

Informe emitido el: 21 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-10865
Empresa	ALIMENTOS PRECOCIDOS DE COLOMBIA PRECOL S.A. 816005706-4
Direccion	BODEGA 57 ANTIGUA PLAZA DE FERIAS DOSQUEBRADAS
Solicitante	Diego Castillo
Telefono	3146172273
Email	produccionprecolsa@gmail.com y produccion@precolsa.com
Fecha toma de muestras	2026-01-16
Hora toma de muestras	09:22:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-16
Hora recepcion de muestras	11:43:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Juan Colorado
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-1059-26
Nombre	Barra de cereal almendra manzana
Proveedor o encargado	Precol
Temperatura de toma de muestra	25.8 °C
Temperatura de ingreso	25.1 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	M070126
Fecha de vencimiento	2026-07-07
Fecha de analisis o siembra	2026-01-16

Análisis	Resultado	Incertidumbre	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022	Conformidad
*Rto de mohos y levaduras	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	ISO 21527/ 2/ 2008	1000 UFC/g	Conforme
Salmonella en 25g	Ausencia UFC/g	+/- N.R UFC/g	Metodo para aislamiento e identificacion de Salmonella spp M PR MA 1005	Ausencia UFC/g	Conforme
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	NTC 4458:2018	<10 UFC/g	Conforme

La incertidumbre aqui reportada corresponde a una incertidumbre expandida, la cual se obtuvo al multiplicar la incertidumbre estandar combinada por un factor de cobertura de 2, suministrando un nivel de confianza mayor al 95%. Regla de decision binaria con zona de seguridad igual a U. El criterio de evaluacion cuando se aplica esta basado en resultados de ensayo tanto dentro como fuera del alcance de la acreditacion. En el laboratorio Aliscca S.A.S, contamos con acreditacion ONAC, vigente a la fecha, con codigo de acreditacion 14-LAB-016 bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Las actividades de evaluacion de la conformidad marcadas con * no estan incluidas en el certificado de acreditacion. La conclusion se basa en actividades de evaluacion de la conformidad tanto incluidas como no incluidas en el alcance de acreditacion.

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
*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. 9 de 10

Informe emitido el: 21 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-10865
Empresa	ALIMENTOS PRECOCIDOS DE COLOMBIA PRECOL S.A. 816005706-4
Direccion	BODEGA 57 ANTIGUA PLAZA DE FERIAS DOSQUEBRADAS
Solicitante	Diego Castillo
Telefono	3146172273
Email	produccionprecolsa@gmail.com y produccion@precolsa.com
Fecha toma de muestras	2026-01-16
Hora toma de muestras	09:22:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-16
Hora recepcion de muestras	11:43:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Juan Colorado
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-1058-26
Nombre	Barra de cereal almendra manzana
Proveedor o encargado	Precol
Temperatura de toma de muestra	25.8 °C
Temperatura de ingreso	25.1 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	M070126
Fecha de vencimiento	2026-07-07
Fecha de analisis o siembra	2026-01-16

Análisis	Resultado	Incertidumbre	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022	Conformidad
*Rto de mohos y levaduras	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	ISO 21527/ 2/ 2008	1000 UFC/g	Conforme
Salmonella en 25g	Ausencia UFC/g	+/- N.R UFC/g	Metodo para aislamiento e identificacion de Salmonella spp M PR MA 1005	Ausencia UFC/g	Conforme
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	NTC 4458:2018	<10 UFC/g	Conforme

La incertidumbre aqui reportada corresponde a una incertidumbre expandida, la cual se obtuvo al multiplicar la incertidumbre estandar combinada por un factor de cobertura de 2, suministrando un nivel de confianza mayor al 95%. Regla de decision binaria con zona de seguridad igual a U. El criterio de evaluacion cuando se aplica esta basado en resultados de ensayo tanto dentro como fuera del alcance de la acreditacion. En el laboratorio Aliscca S.A.S, contamos con acreditacion ONAC, vigente a la fecha, con codigo de acreditacion 14-LAB-016 bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Las actividades de evaluacion de la conformidad marcadas con * no estan incluidas en el certificado de acreditacion. La conclusion se basa en actividades de evaluacion de la conformidad tanto incluidas como no incluidas en el alcance de acreditacion.

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
*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. 9 de 10

ALISCCA® • Laboratorio de calidad •

ONAC ACREDITADO

ilac-MRA

ISO/IEC 17025:2017
14-LAB-016

Informe emitido el: 21 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-10865
Empresa	ALIMENTOS PRECOCIDOS DE COLOMBIA PRECOL S.A. 816005706-4
Direccion	BODEGA 57 ANTIGUA PLAZA DE FERIAS DOSQUEBRADAS
Solicitante	Diego Castillo
Telefono	3146172273
Email	produccionprecolsa@gmail.com y produccion@precolsa.com
Fecha toma de muestras	2026-01-16
Hora toma de muestras	09:22:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-16
Hora recepcion de muestras	11:43:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Juan Colorado
Procedencia	Plantade producción
Codigo de muestra	MC-1057-26
Nombre	Barra de cereal almendra manzana
Proveedor o encargado	Precol
Temperatura de toma de muestra	25.8 °C
Temperatura de ingreso	25.1 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	M070126
Fecha de vencimiento	2026-07-07
Fecha de analisis o siembra	2026-01-16

Análisis	Resultado	Incertidumbre	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022	Conformidad
*Rto de mohos y levaduras	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	ISO 21527/ 2/ 2008	1000 UFC/g	Conforme
Salmonella en 25g	Ausencia UFC/g	+/- N.R UFC/g	Metodo para aislamiento e identificacion de Salmonella spp M PR MA 1005	Ausencia UFC/g	Conforme
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	NTC 4458:2018	<10 UFC/g	Conforme

La incertidumbre aqui reportada corresponde a una incertidumbre expandida, la cual se obtuvo al multiplicar la incertidumbre estandar combinada por un factor de cobertura de 2, suministrando un nivel de confianza mayor al 95%. Regla de decision binaria con zona de seguridad igual a U. El criterio de evaluacion cuando se aplica esta basado en resultados de ensayo tanto dentro como fuera del alcance de la acreditacion. En el laboratorio Aliscca S.A.S, contamos con acreditacion ONAC, vigente a la fecha, con codigo de acreditacion 14-LAB-016 bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Las actividades de evaluacion de la conformidad marcadas con * no estan incluidas en el certificado de acreditacion. La conclusion se basa en actividades de evaluacion de la conformidad tanto incluidas como no incluidas en el alcance de acreditacion.

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
*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

Cra. 11 Nº 40-105 Barrio Mayorca Tel.(6)345 3567 - 326 2006 - 3262003 Cels.:315 503 5634
313 652 2669 E-mail: aliscca@gmail.com - www.aliscca.com.co Pereira - Colombia

ALISCCA® • Laboratorio de calidad •

ONAC ACREDITADO

ilac-MRA

ISO/IEC 17025:2017
14-LAB-016

Informe emitido el: 21 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-10865
Empresa	ALIMENTOS PRECOCIDOS DE COLOMBIA PRECOL S.A. 816005706-4
Direccion	BODEGA 57 ANTIGUA PLAZA DE FERIAS DOSQUEBRADAS
Solicitante	Diego Castillo
Telefono	3146172273
Email	produccionprecolsa@gmail.com y produccion@precolsa.com
Fecha toma de muestras	2026-01-16
Hora toma de muestras	09:22:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-16
Hora recepcion de muestras	11:43:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Juan Colorado
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-1056-26
Nombre	Barra de cereal almendra manzana
Proveedor o encargado	Precol
Temperatura de toma de muestra	25.8 °C
Temperatura de ingreso	25.1 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	M070126
Fecha de vencimiento	2026-07-07
Fecha de analisis o siembra	2026-01-16

Análisis	Resultado	Incertidumbre	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022	Conformidad
*Rto de mohos y levaduras	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	ISO 21527/ 2/ 2008	1000 UFC/g	Conforme
Salmonella en 25g	Ausencia UFC/g	+/- N.R UFC/g	Metodo para aislamiento e identificacion de Salmonella spp M PR MA 1005	Ausencia UFC/g	Conforme
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	NTC 4458:2018	<10 UFC/g	Conforme

La incertidumbre aqui reportada corresponde a una incertidumbre expandida, la cual se obtuvo al multiplicar la incertidumbre estandar combinada por un factor de cobertura de 2, suministrando un nivel de confianza mayor al 95%. Regla de decision binaria con zona de seguridad igual a U. El criterio de evaluacion cuando se aplica esta basado en resultados de ensayo tanto dentro como fuera del alcance de la acreditacion. En el laboratorio Aliscca S.A.S, contamos con acreditacion ONAC, vigente a la fecha, con codigo de acreditacion 14-LAB-016 bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Las actividades de evaluacion de la conformidad marcadas con * no estan incluidas en el certificado de acreditacion. La conclusion se basa en actividades de evaluacion de la conformidad tanto incluidas como no incluidas en el alcance de acreditacion.

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* 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 Microbiología
Pag. 9 de 10

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 24 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-10912
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	2026-01-19
Hora toma de muestras	09:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-19
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-1069-26
Nombre	Galleta sabor a piña
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	07
Fecha de vencimiento	2026-02-19
Fecha de analisis o siembra	2026-01-19

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. Estos 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:Incertidumbre 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 •

43B

Informe emitido el: 24 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-10912
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	2026-01-19
Hora toma de muestras	09:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-19
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-1068-26
Nombre	Galleta sabor a piña
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	07
Fecha de vencimiento	2026-02-19
Fecha de analisis o siembra	2026-01-19

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.
*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 Microbiología
Pag. 1 de 1
Fin de informe

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

439

Informe emitido el: 24 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-10912
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	2026-01-19
Hora toma de muestras	09:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-19
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-1067-26
Nombre	Galleta sabor a piña
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	07
Fecha de vencimiento	2026-02-19
Fecha de analisis o siembra	2026-01-19

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. Estos 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.Incertidumbre 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 •

44°

Informe emitido el: 24 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-10912
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	2026-01-19
Hora toma de muestras	09:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-19
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-1065-26
Nombre	Galleta sabor a piña
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	07
Fecha de vencimiento	2026-02-19
Fecha de analisis o siembra	2026-01-19

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: 24 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-10912
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	2026-01-19
Hora toma de muestras	09:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-19
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-1066-26
Nombre	Galleta sabor a piña
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	07
Fecha de vencimiento	2026-02-19
Fecha de analisis o siembra	2026-01-19

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

INOQUALAB	PROCESO DE GESTION DE CALIDAD	C(
	INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD	
Revisó: Gerencia general	Aprobó: Gerencia general	Fec

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
RAZÓN SOCIAL	NDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.
NIT	901133289-0
CADENA DE CUSTODIA	24393
FECHA DE EMISIÓN DE INFORME	2026-01-29

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

ANÁLISIS	UNIDADES	m	M	C	RESULTADOS (CÓDIGO Y DESCRIPCIÓN DE LA			
					n1	n2	n3	
					2600972	2601798	2601799	26
					Muffin sabor zanahoria	Muffin sabor zanahoria #2	Muffin sabor zanahoria #3	Muff zana
Recuento de Escherichia coli	UFC/g	<10	-	0	<10	<10	<10	
Recuento de Mohos	UFC/g	100	200	2	<10	<10	<10	

La muestra analizada **CUMPLE** con los parámetros establecidos por la: Resolución 1407 / 2022 #8.2

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 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 encuent 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

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	C(
	INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD	
Revisó: Gerencia general	**Aprobó:** Gerencia general	Fec

ELABORA Y AUTORIZA:

E. Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2601801

Fecha de emisión: 2026-01-29

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	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	+57301273764
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	2026-01-22 - 14:38:00
Cadena Custodia	24393
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 sabor zanahoria #5		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-22	**No. de Muestra**	2601801
Fecha de análisis	2026-01-29	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	22-01-26	**Fecha Vencimiento (+)**	26-02-10
Fecha Elaboración (+)	2026-01-22	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
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	100 - 200	CUMPLE

notaciones:

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).

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

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2601801

Fecha de emisión: 2026-01-29

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

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2601800

Fecha de emisión: 2026-01-29

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	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	+57301273764
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	2026-01-22 - 14:38:00
Cadena Custodia	24393
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 sabor zanahoria #4		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-22	**No. de Muestra**	2601800
Fecha de análisis	2026-01-29	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	22-01-26	**Fecha Vencimiento (+)**	26-02-10
Fecha Elaboración (+)	2026-01-22	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
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	100 - 200	CUMPLE

notaciones:

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).

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

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2601800

Fecha de emisión: 2026-01-29

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

Edgar Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2601799

Fecha de emisión: 2026-01-29

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	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	+57301273764
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	2026-01-22 - 14:38:00
Cadena Custodia	24393
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 sabor zanahoria #3		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-22	**No. de Muestra**	2601799
Fecha de análisis	2026-01-29	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	22-01-26	**Fecha Vencimiento (+)**	26-02-10
Fecha Elaboración (+)	2026-01-22	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
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	100 - 200	CUMPLE

notaciones:

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).

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2601799

Fecha de emisión: 2026-01-29

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

Edgar Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

450

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2601798

Fecha de emisión: 2026-01-29

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	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	+57301273764
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	2026-01-22 - 14:38:00
Cadena Custodia	24393
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 sabor zanahoria #2		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-22	**No. de Muestra**	2601798
Fecha de análisis	2026-01-29	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	22-01-26	**Fecha Vencimiento (+)**	26-02-10
Fecha Elaboración (+)	2026-01-22	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
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	100 - 200	CUMPLE

notaciones:

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).

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2601798

Fecha de emisión: 2026-01-29

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:

E E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2600972

Fecha de emisión: 2026-01-27

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	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	+57301273764
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	2026-01-22 - 12:57:42
Cadena Custodia	24223
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Muffin sabor zanohoria		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-22	**No. de Muestra**	2600972
Fecha de análisis	2026-01-22	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	22-01-26	**Fecha Vencimiento (+)**	26-02-10
Fecha Elaboración (+)	2026-01-22	**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

notaciones:

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).

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

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2600972

Fecha de emisión: 2026-01-27

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

Edgar Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE SABORIZADA ENTERA SABOR VAINILLA
LOTE: 02
PRESENTACIÓN: 200 ml
FECHA DE PRODUCCIÓN: 19 /01/26
FECHA DE VENCIMIENTO: 20/03/26

El presente informe para dar a conocer resultados LECHE SABORIZADA ENTERA (UHT) LARGA VIDA SABOR VAINILLA presentación 200 ml Lote **02** con fecha de vencimiento **20/03/26** 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
MITAD	<3	<3	<10
FINAL	<3	<3	<10

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE SABORIZADA ENTERA (UHT) LARGA VIDA SABOR VAINILLA 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 Resolución 1407 del 2022

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS
ESTERILIDAD COMERCIAL satisfactoria
satisfactoria

ANALISIS FISICOQUIMICOS					
ORGANOLEPTICO	**SOLIDOS NO GRASOS 7.0**	**GRASA MIN. 3.0**	**ACIDEZ 0.13-0.16**	**PH 6,50-6,85**	**PEROXIDO**
Característico	7.0	3.1	0.13	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.

456

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2600611

Fecha de emisión: 2026-01-26

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	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2026-01-19 - 09:52:41
Cadena Custodia	24137
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 (+)	Roscon con bocadillo #5		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-19	**No. de Muestra**	2600611
Fecha de análisis	2026-01-19	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	23 °C
Lote (+)	17012026	**Fecha Vencimiento (+)**	06/02/2026
Fecha Elaboración (+)	17/01/2026	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**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

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2600611

Fecha de emisión: 2026-01-26

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

Edgar Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

458

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2600610

Fecha de emisión: 2026-01-26

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	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2026-01-19 - 09:52:41
Cadena Custodia	24137
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 (+)	Roscon con bocadillo #4		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-19	**No. de Muestra**	2600610
Fecha de análisis	2026-01-19	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	23 °C
Lote (+)	17012026	**Fecha Vencimiento (+)**	06/02/2026
Fecha Elaboración (+)	17/01/2026	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**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

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2600610

Fecha de emisión: 2026-01-26

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

Edgar Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2600609

Fecha de emisión: 2026-01-26

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	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2026-01-19 - 09:52:41
Cadena Custodia	24137
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 (+)	Roscon con bocadillo #3		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-19	**No. de Muestra**	2600609
Fecha de análisis	2026-01-19	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	23 °C
Lote (+)	17012026	**Fecha Vencimiento (+)**	06/02/2026
Fecha Elaboración (+)	17/01/2026	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**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 simbolo (+), 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 N° 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2600609

Fecha de emisión: 2026-01-26

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:

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2600608

Fecha de emisión: 2026-01-26

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	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2026-01-19 - 09:52:41
Cadena Custodia	24137
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 (+)	Roscon con bocadillo #2		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-19	**No. de Muestra**	2600608
Fecha de análisis	2026-01-19	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	23 °C
Lote (+)	17012026	**Fecha Vencimiento (+)**	06/02/2026
Fecha Elaboración (+)	17/01/2026	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**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).

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2600608

Fecha de emisión: 2026-01-26

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	Edgar Ramirez
ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA	EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2600607

Fecha de emisión: 2026-01-26

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	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2026-01-19 - 09:52:41
Cadena Custodia	24137
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 (+)	Roscon con bocadillo #1		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-19	**No. de Muestra**	2600607
Fecha de análisis	2026-01-19	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	23 °C
Lote (+)	17012026	**Fecha Vencimiento (+)**	06/02/2026
Fecha Elaboración (+)	17/01/2026	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**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

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2600607

Fecha de emisión: 2026-01-26

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

Edgar Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS	PROCESO DE GESTION DE CALIDAD	C(
	INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD	
Revisó: Gerencia general	Aprobó: Gerencia general	Fec

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
RAZÓN SOCIAL	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR S.A.S
NIT	901422203-8
CADENA DE CUSTODIA	24137
FECHA DE EMISIÓN DE INFORME	2026-01-26

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

ANÁLISIS	UNIDADES	m	M	C	RESULTADOS (CÓDIGO Y DESCRIPCIÓN DE LA			
					n1	n2	n3	
					Roscón con bocadillo #1	Roscón con bocadillo #2	Roscón con bocadillo #3	Rosc boca
					2600607	2600608	2600609	26
Recuento de Escherichia coli	UFC/g	<10	-	0	<10	<10	<10	
Recuento de Mohos	UFC/g	100	200	2	<10	<10	<10	

La muestra analizada **CUMPLE** con los parámetros establecidos por la: Resolución 1407 / 2022 #8.2

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 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 encuent 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

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.

	PROCESO DE GESTION DE CALIDAD	C(
INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS	INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD	
Revisó: Gerencia general	**Aprobó:** Gerencia general	Fec

C: Número máximo de unidades permisibles con resultado entre m y M.

ELABORA Y AUTORIZA:

E. Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

ALISCCA®
• Laboratorio de Calidad •

468

Informe emitido el: 24 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-10912
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	2026-01-19
Hora toma de muestras	09:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-19
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-1074-26
Nombre	Galleta arcoiris
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	08
Fecha de vencimiento	2026-02-19
Fecha de analisis o siembra	2026-01-19

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: 24 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-10912
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	2026-01-19
Hora toma de muestras	09:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-19
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-1073-26
Nombre	Galleta arcoiris
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	08
Fecha de vencimiento	2026-02-19
Fecha de analisis o siembra	2026-01-19

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. Estos 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:Incertidumbre 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: 24 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-10912
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	2026-01-19
Hora toma de muestras	09:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-19
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-1072-26
Nombre	Galleta arcoiris
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	08
Fecha de vencimiento	2026-02-19
Fecha de analisis o siembra	2026-01-19

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

Fin de informe

Cra. 11 Nº 40-105 Barrio Mayorca Tel.(6)345 3567 - 326 2006 - 3262003 Cels.:315 503 5634
313 652 2669 E-mail: aliscca@gmail.com - www.aliscca.com.co Pereira - Colombia

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 24 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-10912
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	2026-01-19
Hora toma de muestras	09:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-19
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-1071-26
Nombre	Galleta arcoiris
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	08
Fecha de vencimiento	2026-02-19
Fecha de analisis o siembra	2026-01-19

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: 24 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-10912
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	2026-01-19
Hora toma de muestras	09:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-19
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-1070-26
Nombre	Galleta arcoiris
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	08
Fecha de vencimiento	2026-02-19
Fecha de analisis o siembra	2026-01-19

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.
*Metodoiogía 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

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS	PROCESO DE GESTION DE CALIDAD	C(
	INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD	
Revisó: Gerencia general	Aprobó: Gerencia general	Fec

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
RAZÓN SOCIAL	NDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.
NIT	901133289-0
CADENA DE CUSTODIA	24392
FECHA DE EMISIÓN DE INFORME	2026-01-29

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA								
ANÁLISIS	UNIDADES	m	M	C	RESULTADOS (CÓDIGO Y DESCRIPCIÓN DE LA			
					n1	n2	n3	
					2600971	2601794	2601795	26
					Chocobanano	Chocobanano #2	Chocobanano #3	Choc
Recuento de Escherichia coli	UFC/g	<10	-	0	<10	<10	<10	
Recuento de Mohos	UFC/g	100	200	2	<10	<10	<10	

La muestra analizada **CUMPLE** con los parámetros establecidos por la: Resolución 1407 / 2022 #8.2

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 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 encuent 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

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	C
	INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD	
Revisó: Gerencia general	**Aprobó:** Gerencia general	Fec

ELABORA Y AUTORIZA:

E. Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2601797

Fecha de emisión: 2026-01-29

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	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	+57301273764
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	2026-01-22 - 14:36:00
Cadena Custodia	24392
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 (+)	Chocobanano #5		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-22	**No. de Muestra**	2601797
Fecha de análisis	2026-01-22	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	21-01-26	**Fecha Vencimiento (+)**	26-02-09
Fecha Elaboración (+)	2026-01-21	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
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

notaciones:

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).

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

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2601797

Fecha de emisión: 2026-01-29

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:

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2601796

Fecha de emisión: 2026-01-29

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	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	+57301273764
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	2026-01-22 - 14:36:00
Cadena Custodia	24392
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 (+)	Chocobanano #4		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-22	**No. de Muestra**	2601796
Fecha de análisis	2026-01-22	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	21-01-26	**Fecha Vencimiento (+)**	26-02-09
Fecha Elaboración (+)	2026-01-21	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
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

notaciones:

. 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).

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

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2601796

Fecha de emisión: 2026-01-29

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:

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2601795

Fecha de emisión: 2026-01-29

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	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	+57301273764
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	2026-01-22 - 14:36:00
Cadena Custodia	24392
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 (+)	Chocobanano #3		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-22	**No. de Muestra**	2601795
Fecha de análisis	2026-01-22	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	21-01-26	**Fecha Vencimiento (+)**	26-02-09
Fecha Elaboración (+)	2026-01-21	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
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:

. 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).

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

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2601795

Fecha de emisión: 2026-01-29

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:

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2601794

Fecha de emisión: 2026-01-29

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	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	+57301273764
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	2026-01-22 - 14:36:00
Cadena Custodia	24392
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 (+)	Chocobanano #2		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-22	**No. de Muestra**	2601794
Fecha de análisis	2026-01-22	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	21-01-26	**Fecha Vencimiento (+)**	26-02-09
Fecha Elaboración (+)	2026-01-21	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
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

Notaciones:

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).

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

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2601794

Fecha de emisión: 2026-01-29

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

Edgar Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2600971

Fecha de emisión: 2026-01-27

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	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	+57301273764
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	2026-01-22 - 12:57:42
Cadena Custodia	24223
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 (+)	Chocobanano		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-22	**No. de Muestra**	2600971
Fecha de análisis	2026-01-22	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	21-01-26	**Fecha Vencimiento (+)**	26-02-09
Fecha Elaboración (+)	2026-01-21	**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

notaciones:

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).

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC
ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2600971

Fecha de emisión: 2026-01-27

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:

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

485

Línea gratuita nacional
01 8000 110 000
Km. 3 Vía Chimita Parque Industrial Bucaramanga.
PBX 6761761
Km. 7 Vía Bucaramanga.
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	**02/01/2026**
Fecha de vencimiento	**12/03/2026**
Lote	**L VEN 12 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
3,1	0,13	6,75	1,0314	11,71	8,61	-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	11,76	8,66	Negativa	Negativa	1,0316	0,14	6,64	-0,522	Característico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	03/01/2026	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 800.114.766-5
Línea gratuita nacional
01 8000 110 000
Bucaramanga
Km. 3 Vía Chimita
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	**31/12/2025**
Fecha de vencimiento	**10/03/2026**
Lote	**L VEN 10 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	-0,512	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)
3,2	11,72	8,53	Negativa	Negativa	1,0310	0,14	6,68	-0,515	Característico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	31/12/2025	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.

Informe emitido el: 21 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-10865
Empresa	ALIMENTOS PRECOCIDOS DE COLOMBIA PRECOL S.A. 816005706-4
Direccion	BODEGA 57 ANTIGUA PLAZA DE FERIAS DOSQUEBRADAS
Solicitante	Diego Castillo
Telefono	3146172273
Email	produccionprecolsa@gmail.com y produccion@precolsa.com
Fecha toma de muestras	2026-01-16
Hora toma de muestras	09:22:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-16
Hora recepcion de muestras	11:43:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Juan Colorado
Procedencia	Plantade producción
Codigo de muestra	MC-1060-26
Nombre	Barra de cereal almendra manzana
Proveedor o encargado	Precol
Temperatura de toma de muestra	25.8 °C
Temperatura de ingreso	25.1 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	M070126
Fecha de vencimiento	2026-07-07
Fecha de analisis o siembra	2026-01-16

Análisis	Resultado	Incertidumbre	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022	Conformidad
*Rto de mohos y levaduras	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	ISO 21527/ 2/ 2008	1000 UFC/g	Conforme
Salmonella en 25g	Ausencia UFC/g	+/- N.R UFC/g	Metodo para aislamiento e identificacion de Salmonella spp M PR MA 1005	Ausencia UFC/g	Conforme
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	NTC 4458:2018	<10 UFC/g	Conforme

La incertidumbre aqui reportada corresponde a una incertidumbre expandida, la cual se obtuvo al multiplicar la incertidumbre estandar combinada por un factor de cobertura de 2, suministrando un nivel de confianza mayor al 95%. Regla de decision binaria con zona de seguridad igual a U. El criterio de evaluacion cuando se aplica esta basado en resultados de ensayo tanto dentro como fuera del alcance de la acreditacion. En el laboratorio Aliscca S.A.S, contamos con acreditacion ONAC, vigente a la fecha, con codigo de acreditacion 14-LAB-016 bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Las actividades de evaluacion de la conformidad marcadas con * no estan incluidas en el certificado de acreditacion. La conclusion se base en actividades de evaluacion de la conformidad tanto incluidas como no incluidas en el alcance de acreditacion.

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* 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. 9 de 10

Informe emitido el: 21 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-10865
Empresa	ALIMENTOS PRECOCIDOS DE COLOMBIA PRECOL S.A. 816005706-4
Direccion	BODEGA 57 ANTIGUA PLAZA DE FERIAS DOSQUEBRADAS
Solicitante	Diego Castillo
Telefono	3146172273
Email	produccionprecolsa@gmail.com y produccion@precolsa.com
Fecha toma de muestras	2026-01-16
Hora toma de muestras	09:22:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-16
Hora recepcion de muestras	11:43:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Juan Colorado
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-1059-26
Nombre	Barra de cereal almendra manzana
Proveedor o encargado	Precol
Temperatura de toma de muestra	25.8 °C
Temperatura de ingreso	25.1 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	M070126
Fecha de vencimiento	2026-07-07
Fecha de analisis o siembra	2026-01-16

Análisis	Resultado	Incertidumbre	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022	Conformidad
*Rto de mohos y levaduras	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	ISO 21527/ 2/ 2008	1000 UFC/g	Conforme
Salmonella en 25g	Ausencia UFC/g	+/- N.R UFC/g	Metodo para aislamiento e identificacion de Salmonella spp M PR MA 1005	Ausencia UFC/g	Conforme
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	NTC 4458:2018	<10 UFC/g	Conforme

La incertidumbre aqui reportada corresponde a una incertidumbre expandida, la cual se obtuvo al multiplicar la incertidumbre estandar combinada por un factor de cobertura de 2, suministrando un nivel de confianza mayor al 95%. Regla de decision binaria con zona de seguridad igual a U. El criterio de evaluacion cuando se aplica esta basado en resultados de ensayo tanto dentro como fuera del alcance de la acreditacion. En el laboratorio Aliscca S.A.S, contamos con acreditacion ONAC, vigante a la fecha, con codigo de acreditacion 14-LAB-016 bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Las actividades de evaluacion de la conformidad marcadas con * no estan incluidas en el certificado de acreditacion. La conclusion se basa en actividades de evaluacion de la conformidad tanto incluidas como no incluidas en el alcance de acreditacion.

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
*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

Cra. 11 Nº 40-105 Barrio Mayorca Tel.(6)345 3567 - 326 2006 - 3262003 Cels.:315 503 5634
313 652 2669 E-mail: aliscca@gmail.com - www.aliscca.com.co Pereira - Colombia

Informe emitido el: 21 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-10865
Empresa	ALIMENTOS PRECOCIDOS DE COLOMBIA PRECOL S.A. 816005706-4
Direccion	BODEGA 57 ANTIGUA PLAZA DE FERIAS DOSQUEBRADAS
Solicitante	Diego Castillo
Telefono	3146172273
Email	produccionprecolsa@gmail.com y produccion@precolsa.com
Fecha toma de muestras	2026-01-16
Hora toma de muestras	09:22:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-16
Hora recepcion de muestras	11:43:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Juan Colorado
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-1058-26
Nombre	Barra de cereal almendra manzana
Proveedor o encargado	Precol
Temperatura de toma de muestra	25.8 °C
Temperatura de ingreso	25.1 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	M070126
Fecha de vencimiento	2026-07-07
Fecha de analisis o siembra	2026-01-16

Análisis	Resultado	Incertidumbre	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022	Conformidad
*Rto de mohos y levaduras	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	ISO 21527/ 2/ 2008	1000 UFC/g	Conforme
Salmonella en 25g	Ausencia UFC/g	+/- N.R UFC/g	Metodo para aislamiento e identificacion de Salmonella spp M PR MA 1005	Ausencia UFC/g	Conforme
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	NTC 4458:2018	<10 UFC/g	Conforme

La incertidumbre aqui reportada corresponde a una incertidumbre expandida, la cual se obtuvo al multiplicar la incertidumbre estandar combinada por un factor de cobertura de 2, suministrando un nivel de confianza mayor al 95%. Regla de decision binaria con zona de seguridad igual a U. El criterio de evaluacion cuando se aplica esta basado en resultados de ensayo tanto dentro como fuera del alcance de la acreditacion. En el laboratorio Aliscca S.A.S, contamos con acreditacion ONAC, vigente a la fecha, con codigo de acreditacion 14-LAB-016 bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Las actividades de evaluacion de la conformidad marcadas con * no estan incluidas en el certificado de acreditacion. La conclusion se basa en actividades de evaluacion de la conformidad tanto incluidas como no incluidas en el alcance de acreditacion.

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* 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. 9 de 10

ALISCCA® • Laboratorio de calidad •

ONAC ACREDITADO

ilac-MRA

ISO/IEC 17025:2017
14-LAB-016

Informe emitido el: 21 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-10865
Empresa	ALIMENTOS PRECOCIDOS DE COLOMBIA PRECOL S.A. 816005706-4
Direccion	BODEGA 57 ANTIGUA PLAZA DE FERIAS DOSQUEBRADAS
Solicitante	Diego Castillo
Telefono	3146172273
Email	produccionprecolsa@gmail.com y produccion@precolsa.com
Fecha toma de muestras	2026-01-16
Hora toma de muestras	09:22:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-16
Hora recepcion de muestras	11:43:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Juan Colorado
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-1057-26
Nombre	Barra de cereal almendra manzana
Proveedor o encargado	Precol
Temperatura de toma de muestra	25.8 °C
Temperatura de ingreso	25.1 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	M070126
Fecha de vencimiento	2026-07-07
Fecha de analisis o siembra	2026-01-16

Análisis	Resultado	Incertidumbre	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022	Conformidad
*Rto de mohos y levaduras	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	ISO 21527/ 2/ 2008	1000 UFC/g	Conforme
Salmonella en 25g	Ausencia UFC/g	+/- N.R UFC/g	Metodo para aislamiento e identificacion de Salmonella spp M PR MA 1005	Ausencia UFC/g	Conforme
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	NTC 4458:2018	<10 UFC/g	Conforme

La incertidumbre aqui reportada corresponde a una incertidumbre expandida, la cual se obtuvo al multiplicar la incertidumbre estandar combinada por un factor de cobertura de 2, suministrando un nivel de confianza mayor al 95%. Regla de decision binaria con zona de seguridad igual a U. El criterio de evaluacion cuando se aplica esta basado en resultados de ensayo tanto dentro como fuera del alcance de la acreditacion. En el laboratorio Aliscca S.A.S. contamos con acreditacion ONAC, vigente a la fecha, con codigo de acreditacion 14-LAB-016 bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Las actividades de evaluacion de la conformidad marcadas con * no estan incluidas en el certificado de acreditacion. La conclusion se basa en actividades de evaluacion de la conformidad tanto incluidas como no incluidas en el alcance de acreditacion.

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
*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. 9 de 10

Informe emitido el: 21 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-10865
Empresa	ALIMENTOS PRECOCIDOS DE COLOMBIA PRECOL S.A. 816005706-4
Direccion	BODEGA 57 ANTIGUA PLAZA DE FERIAS DOSQUEBRADAS
Solicitante	Diego Castillo
Telefono	3146172273
Email	produccionprecolsa@gmail.com y produccion@precolsa.com
Fecha toma de muestras	2026-01-16
Hora toma de muestras	09:22:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-16
Hora recepcion de muestras	11:43:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Juan Colorado
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-1056-26
Nombre	Barra de cereal almendra manzana
Proveedor o encargado	Precol
Temperatura de toma de muestra	25.8 °C
Temperatura de ingreso	25.1 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	M070126
Fecha de vencimiento	2026-07-07
Fecha de analisis o siembra	2026-01-16

Análisis	Resultado	Incertidumbre	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022	Conformidad
*Rto de mohos y levaduras	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	ISO 21527/ 2/ 2008	1000 UFC/g	Conforme
Salmonella en 25g	Ausencia UFC/g	+/- N.R UFC/g	Metodo para aislamiento e identificacion de Salmonella spp M PR MA 1005	Ausencia UFC/g	Conforme
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	NTC 4458:2018	<10 UFC/g	Conforme

La incertidumbre aqui reportada corresponde a una incertidumbre expandida, la cual se obtuvo al multiplicar la incertidumbre estandar combinada por un factor de cobertura de 2, suministrando un nivel de confianza mayor al 95%. Regla de decision binaria con zona de seguridad igual a U. El criterio de evaluacion cuando se aplica esta basado en resultados de ensayo tanto dentro como fuera del alcance de la acreditacion. En el laboratorio Aliscca S.A.S, contamos con acreditacion ONAC, vigente a la fecha, con codigo de acreditacion 14-LAB-016 bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Las actividades de evaluacion de la conformidad marcadas con * no estan incluidas en el certificado de acreditacion. La conclusion se basa en actividades de evaluacion de la conformidad tanto incluidas como no incluidas en el alcance de acreditacion.

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
*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 realize 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

Cra. 11 Nº 40-105 Barrio Mayorca Tel.(6)345 3567 - 326 2006 - 3262003 Cels.:315 503 5634
313 652 2669 E-mail: aliscca@gmail.com - www.aliscca.com.co Pereira - Colombia

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	6	HORA DE INICIO	11:00 a.m	HORA DE FINALIZACIÓN	5:00 p.m	OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA	CONTRATO No.	CO1.PCCNTR.8739533	FECHA DE LA VISITA	DD MM AAA 22/01/2026

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	ROSCON CON BOCADILLO 40g	COMPAÑÍA DE NEGOCIO GLOBALES CNG S.A.S.	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	NSA-0011112-2021	22/01/2026	17/01/2026	08/02/2026	17/01/2026	997	C
2	ROSCON CON BOCADILLO 50g	COMPAÑÍA DE NEGOCIO GLOBALES CNG S.A.S.	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	NSA-0011112-2021	22/01/2026	17/01/2026	08/02/2026	17/01/2026	3.815	C
3	ROSCON CON BOCADILLO 70g	COMPAÑÍA DE NEGOCIO GLOBALES CNG S.A.S.	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	NSA-0011112-2021	22/01/2026	17/01/2026	08/02/2026	17/01/2026	1.568	C
4	ROSCON CON BOCADILLO 100g	COMPAÑÍA DE NEGOCIO GLOBALES CNG S.A.S.	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	NSA-0011112-2021	22/01/2026	17/01/2026	08/02/2026	17/01/2026	2.183	C
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										

OBSERVACIONES: Cumple

RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	NOMBRE	PEDRO NEL AREVALO DIAZ	CÉDULA	1098676574	RESPONSABLE DEL OPERADOR	NOMBRE	SANDRA MILENA PABON	CÉDULA	63542376
	FIRMA		CARGO	INTERVENTOR DE CAMPO		FIRMA		CARGO	COORDINADORA GENERAL

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**	11:00 a.m	**HORA FINAL**	5:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							22	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	ROSCON CON BOCADILLO 40g	**MARCA / FABRICANTE**	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	**PROVEEDOR**	COMPAÑÍA DE NEGOCIO GLOBALES CNG S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	08/02/2026

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)**
17/01/2026	997	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	44		19	47		37	47		55	47		73	45		91	45	
2	42		20	49		38	41		56	42		74	41		92	46	
3	47		21	42		39	42		57	46		75	45		93	49	
4	45		22	41		40	45		58	46		76	46		94	48	
5	44		23	46		41	44		59	48		77	46		95	47	
6	49		24	45		42	41		60	47		78	46		96	44	
7	44		25	45		43	41		61	46		79	43		97	41	
8	42		26	45		44	41		62	48		80	42		98	47	
9	46		27	48		45	47		63	48		81	41		TOTAL	C	98
10	49		28	43		46	41		64	47		82	49				
11	47		29	41		47	45		65	51		83	46			NC	0
12	49		30	47		48	46		66	49		84	44				
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	PEDRO NEL AREVALO DIAZ	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**	11:00 a.m	**HORA FINAL**	5:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							22/01/2026		
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

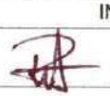
INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,26		
ALIMENTO	ROSCON CON BOCADILLO 50g	**MARCA / FABRICANTE**	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	**PROVEEDOR**	COMPAÑÍA DE NEGOCIO GLOBALES CNG S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	08/02/2026

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)**
17/01/2026	3.815	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	53		19	57		37	59		55	51		73	58		91	54	
2	57		20	53		38	57		56	57		74	51		92	57	
3	64		21	61		39	63		57	61		75	58		93	55	
4	61		22	60		40	61		58	61		76	54		94	52	
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				
12	63		30	61		48	61		66	64		84	59			NC	0
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	PEDRO NEL AREVALO DIAZ	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**	11:00 a.m	**HORA FINAL**	5:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							22/01/2026		
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	ROSCON CON BOCADILLO 70g	**MARCA / FABRICANTE**	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	**PROVEEDOR**	COMPAÑÍA DE NEGOCIO GLOBALES CNG S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	08/02/2026

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)**
17/01/2026	1.568	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	74		19	75		37	73		55	75		73	77		91	74	
2	75		20	72		38	74		56	74		74	80		92	78	
3	71		21	78		39	78		57	75		75	81		93	71	
4	78		22	73		40	79		58	78		76	97		94	75	
5	72		23	75		41	74		59	78		77	91		95	74	
6	74		24	73		42	80		60	75		78	75		96	75	
7	79		25	77		43	74		61	71		79	74		97	78	
8	83		26	79		44	76		62	71		80	76		98	73	
9	81		27	75		45	74		63	72		81	74		TOTAL	C	98
10	79		28	78		46	79		64	77		82	80				
11	75		29	74		47	83		65	79		83	76			NC	0
12	77		30	79		48	81		66	79		84	74				
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	75		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	PEDRO NEL AREVALO DIAZ	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**	11:00 a.m	**HORA FINAL**	5:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							22	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	ROSCON CON BOCADILLO 100g	**MARCA / FABRICANTE**	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	**PROVEEDOR**	COMPAÑÍA DE NEGOCIO GLOBALES CNG S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	08/02/2026

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)**
17/01/2026	2.183	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	PEDRO NEL AREVALO DIAZ	SANDRA MILENA PABON
Cargo	INTERVENTOR DE CAMPO	COORDINADORA GENERAL
Firma		

HAVERHILL Educación Alimentos 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	6	HORA DE INICIO	11:00 a.m	HORA DE FINALIZACIÓN	5:00 p.m	OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA	CONTRATO No.	CO1.PCCNTR.8739533	FECHA DE LA VISITA	DD MM AAA 22/01/2026

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 ENTERA SABORIZADA UHT LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA 200ml.	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.	RSA-0021427-2022	22/01/2026	NO REGISTRA	20/MAR/26	02	8.580	C
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										

OBSERVACIONES: Cumple

RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	NOMBRE	PEDRO NEL AREVALO DIAZ	CÉDULA	1098676574	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**	11:00 a.m	**HORA FINAL**	5:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							22/01/2026		
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	LECHE ENTERA SABORIZADA UHT LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA 200ml.	**MARCA / FABRICANTE**	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.	**PROVEEDOR**	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.	**FECHA VENCIMIENTO**	20/MAR/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)**
02	8.580	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		TOTAL	C	98
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			NC	0
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		CONCEPTO : Cumple		
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				

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	PEDRO NEL AREVALO DIAZ	SANDRA MILENA PABON
Cargo	INTERVENTOR DE CAMPO	COORDINADORA GENERAL
Firma		

HAVERHILL Educación Alimentos 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	7	HORA DE INICIO	11:00 a.m	HORA DE FINALIZACIÓN	5:00 p.m	OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA	CONTRATO No.	CO1.PCCNTR.8739533	FECHA DE LA VISITA	DD MM AAA 22/01/2026

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 CHOCOBANANO 40g	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	NSA-005239-2018	22/01/2026	21/01/2026	09/02/2026	21/01/26	998	C
2	MUFFIN CHOCOBANANO 50g	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	NSA-005239-2018	22/01/2026	21/01/2026	09/02/2026	21/01/26	3.818	C
3	MUFFIN CHOCOBANANO 70g	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	NSA-005239-2018	22/01/2026	21/01/2026	09/02/2026	21/01/26	1.571	C
4	MUFFIN CHOCOBANANO 100g	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	NSA-005239-2018	22/01/2026	21/01/2026	09/02/2026	21/01/26	2.191	C
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										

OBSERVACIONES: Cumple

RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	NOMBRE	PEDRO NEL AREVALO DIAZ	CÉDULA	1098676574	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**	11:00 a.m	**HORA FINAL**	5:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							22/01/2026		
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 CHOCOBANANO 40g	**MARCA / FABRICANTE**	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	**PROVEEDOR**	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	09/02/2026

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)**
21/01/26	998	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	45		19	47		37	42		55	46		73	42		91	45	
2	42		20	41		38	46		56	41		74	44		92	42	
3	47		21	41		39	47		57	44		75	47		93	41	
4	44		22	42		40	41		58	42		76	45		94	46	
5	44		23	45		41	44		59	48		77	44		95	48	
6	49		24	43		42	44		60	48		78	41		96	45	
7	46		25	43		43	49		61	47		79	48		97	48	
8	42		26	43		44	43		62	45		80	45		98	47	
9	42		27	46		45	42		63	42		81	46		TOTAL	C	98
10	51		28	45		46	43		64	46		82	41				
11	49		29	47		47	43		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	42				
14	45		32	43		50	40		68	46		86	45				
15	47		33	45		51	46		69	47		87	45		CONCEPTO : Cumple		
16	46		34	49		52	44		70	48		88	41				
17	46		35	41		53	48		71	52		89	45				
18	44		36	48		54	45		72	50		90	41				

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	PEDRO NEL AREVALO DIAZ	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**	11:00 a.m	**HORA FINAL**	5:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							22	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 CHOCOBANANO 50g	**MARCA / FABRICANTE**	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	**PROVEEDOR**	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	09/02/2026

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)**
21/01/26	3.818	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	54		19	58		37	54		55	51		73	53		91	54	
2	55		20	58		38	59		56	53		74	57		92	58	
3	52		21	59		39	57		57	54		75	56		93	56	
4	58		22	60		40	58		58	50		76	53		94	59	
5	54		23	62		41	52		59	50		77	50		95	50	
6	55		24	54		42	54		60	51		78	52		96	53	
7	55		25	62		43	56		61	54		79	51		97	55	
8	55		26	60		44	61		62	58		80	56		98	59	
9	56		27	52		45	60		63	56		81	57		TOTAL	C	98
10	52		28	58		46	68		64	59		82	51				
11	54		29	52		47	60		65	50		83	53				
12	57		30	56		48	54		66	53		84	54			NC	0
13	57		31	54		49	57		67	55		85	50				
14	51		32	53		50	59		68	59		86	50				
15	56		33	58		51	51		69	62		87	51		CONCEPTO : Cumple		
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				

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	PEDRO NEL AREVALO DIAZ	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**	11:00 a.m	**HORA FINAL**	5:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	22/01/2026		
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 CHOCOBANANO 70g	**MARCA / FABRICANTE**	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	**PROVEEDOR**	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	09/02/2026

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)**
21/01/26	1.571	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				
10	74		28	78		46	73		64	74		82	76				
11	76		29	79		47	71		65	77		83	77				
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				
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				

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	PEDRO NEL AREVALO DIAZ	SANDRA MILENA PABON
Cargo	INTERVENTOR DE CAMPO	COORDINADORA GENERAL
Firma		