59418

GLORIA COLOMBIA	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO**
	BEBIDA CON LECHE CON AVENA UHT
CÓDIGO: ET-PD-078	**VERSIÓN: 03**
	Intolerancia de la población: *Lactosa*
	-Para residuos de plaguicidas se tendrá en cuenta lo informado en la resolución 2906 del 2007. *-Resolución 1382 del 2013 Por la cual se establece los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano* *- Para contaminantes se da cumplimiento a la resolución 004506 del 2013*
MÉTODO Y CONTROLES DE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN:	*La distribución se deberá realizar en vehículos aptos para el transporte de alimentos dando cumplimiento como mínimo a los requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013* *El producto deberá transportarse a temperatura ambiente, debera ser ubicado sobre estibas y no ser transportado directamente sobre el piso del vehículo* *Se deberá asegurar el mantenimiento de las condiciones sanitarias en las etapas de distribución y comercialización*
REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS DE CALIDAD E INOCUIDAD:	***NTC 5830:2021:*** *Por la cual se establecen los requisitos para el análisis de peligros y los puntos críticos de control que se deben aplicar en la producción para todas las organizaciones de la cadena alimentaria que se dedican a la fabricación o elaboración de alimentos inocuos y aptos para el consumo o que están directa o indirectamente involucradas.* ***Resolución 2674 de 2013:*** *Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en la salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.* ***Resolución 2906 de 2007:*** *Por la cual se establece los límites máximos de plaguicidas para alimentos de consumo humano y en piensos o forraje.* ***Resolución 4143 de 2012:*** *Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.* ***Resolución 683 de 2012:*** *Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.* ***Resolución 5109 de 2011:*** *Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.* ***Resolución 810 de 2021:*** *Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.* ***Resolución 2492 de 2022:*** *Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32,.37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.* ***Resolución 254 de 2023:*** *Por la cual se corrige un yerro en la resolución 2492 de 2022, modificatoria de la resolución 810 de 2021.* ***Resolución 32209 de 2020:*** *Por la cual se modifican los Capítulos Primero, Segundo y Cuarto del Título VI de la Circular única, y se reglamenta el etiquetado y control metrológico aplicable a productos preempacados.*

CARACTERISITICAS DE PRODUCTO TERMINADO

CARACTERISTICA	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN			MÉTODO DE ENSAYO	FRECUENCIA DE ANÁLISIS	REFERENCIA NORMATIVA
		REFERENCIA	MIN	MÁX			
pH	*Unidades de pH*	-	6,65	6,75	*IT-CC-152 Determinación de pH en Alimentos*	A	*Normativa interna Gloria Colombia*
Acidez titulable	*%m/v Ácido Lactico*	-	0,068	0,080	*IT-CC-127 Determinación de acidez en leche*	A	
Grasa	*%m/m*	-	2,10	-	*IT-CC-134 Determinación de grasa en leches por método Gerber*	A	
Proteina	*%m/m*	-	2,00	-	*IT-CC-165 Determinación de proteina por Metódo Kjandahl*	B	
Sólidos totales	*%m/m*	-	10,90	-	*IT-CC-123 Determinación de Sólidos totales en leche*	A	
Densidad	*g/mL*	-	1,034	1,036	*IT-CC-198 Determinación de Densidad por picnometría*	A	

MICROBIOLÓGICAS

CARACTERISTICA	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	FRECUENCIA DE ANÁLISIS
Prueba de esterilidad comercial	*No Aplica*	No presenta crecimiento microbiano después de 10 días a 35 y 55°C	*IT-CC-2440 Determinación rápida de perdida de esterilidad Bact/Alert 3D* *IT-CC-111 Determinación de Esterilidad Comercial*	A C

ORGANOLÉPTICAS

CARACTERISTICA	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	FRECUENCIA DE ANÁLISIS
Color	*No Aplica*	*Característico al producto*	*Evaluación sensorial*	A
Olor	*No Aplica*	*Característico al producto sin olores extraños*		A
Sabor	*No Aplica*	*Característico al producto sin sabores extraños*		A
Textura	*No Aplica*	*Fluida, levemente viscosa, ligeramente babosa y cremosa.*		A

Especificar en la columna frecuencia de análisis si se realiza:
A. Lote a lote
B. En forma alternativa (Puede diferenciarse a partir de frecuencia)
C. Frecuencia establecida de acuerdo a plan de muestreo

USO PREVISTO: *(Manipulación razonablemente esperada del producto, e instrucciones de preparación)*	**Grupo de consumidores:** *Niños mayores de 4 años y adultos* **Manipulación razonablemente esperada:** *Consumo directo* **Consumidores vulnerables:** *Consumidores alérgicos a la proteína láctea y/o al gluten de avena, personas intolerantes a la lactosa.* **Uso no previsto:** *Este producto no está diseñado para usos cosméticos, terapéuticos ni farmacéuticos* *No se recomienda mezclar con frutas cítricas y/o alimentos de alta acidez* **Manipulación no intencionada:** *Ingerir el producto cuando presenta algún defecto en el sellado o el material de empaque se encuentra húmedo o sucio* *Ingerir el producto con características de fermentación atípica - inflado* *Ingerir el producto cuando se encuentre abombado*

TABLA NUTRICIONAL

Bebida con leche con avena tradicional	*Bebida con leche con avena y canela*

5 de 19

GLORIA COLOMBIA	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO
	BEBIDA CON LECHE CON AVENA UHT
CÓDIGO: ET-PD-078	VERSIÓN: 03

Información Nutricional

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

	Por 100 mL	Por porción
Calorías (kcal)	55	107
Grasa total	2.2 g	4.3 g
Grasa saturada	1.3 g	2.7 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	4.7 g	13 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	4.1 g	9.2 g
Az. añadidos	1.3 g	2.7 g
Proteína	2.1 g	4.1 g
Sodio	37 mg	74 mg
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.23 mg	0.45 mg
Calcio	72 mg	144 mg
Zinc	0.31 mg	0.62 mg

Información Nutricional

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

	Por 100 mL	Por porción
Calorías (kcal)	55	107
Grasa total	2.2 g	4.3 g
Grasa saturada	1.3 g	2.7 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	4.7 g	13 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	4.1 g	9.2 g
Az. añadidos	1.3 g	2.7 g
Proteína	2.1 g	4.1 g
Sodio	37 mg	74 mg
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.23 mg	0.45 mg
Calcio	72 mg	144 mg
Zinc	0.31 mg	0.62 mg

ROTULADO FRONTAL DE ADVERTENCIA



CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN	¿QUE CAMBIÓ?	RAZÓN DE CAMBIO	RESPONSABLE
1	feb-24	Creacion ficha técnica bebida con leche con avena (Reformulación resolucion 2492 de 2022)	Creación ficha técnica Actualización formato ficha técnica	Karen Alonso Profesional Gestión de Procesos
2	nov-24	Número de registro sanitario	Renovación de registro sanitario	Juliana Vasquez Coordinador Asuntos Regulatorios
3	nov-25	Actualización de condiciones de almacenamiento y conservación de acuerdo a lo establecido en arle	Actualización FT	Karen Alonso Coordinador Asuntos Regulatorios (E)

ELABORADO POR	REVISADO POR		APROBADO POR		
jul-25	jul-25		jul-25		
Olga Ramirez Ingeniero de alimentos I+D	Juan Pablo Giraldo Coordinador Sistema de Gestión	Erika Guevara Coordinadora Control Calidad	Juliana Vasquez Coordinadora Asuntos Regulatorios	Patricia Ovalle Gerente Innovación y Desarrollo	Diana Rusinque Gerente Sistemas Integrados de Gestión

59420

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCION Nro. 2024009971 del 6 de Marzo de 2024

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o Registro Sanitario según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20241053798 de fecha 2024/03/06 el (la) Señor(a) MARIO ANDRES ARTURO GUERERO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolucion 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de Cinco (5) años al producto que se describe a continuacion:

REGISTRO SANITARIO No.: RSA-0030319-2024

VIGENTE HASTA: 2029/03/06

EXPEDIENTE: 20274500 **RADICACION:** 20241053798

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: BEBIDA CON LECHE Y AVENA VARIEDADES: BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA. BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA TRADICIONAL. BEBIDA CON LECHE PASTEURIZADA ENTERA CON AVENA TRADICIONAL.,

MARCA: CALIFORNIA., LATTI. DE LA CUESTA, AVENA ORIGINAL., LECHESAN, ALGARRA, GLORIA, DE LA FINCA, ALGARRA BRANDS, .

PRESENTACION COMERCIAL: Bolsa de 50 ml a 1200 ml , Tetrabrik: de 50 ml a 1000 ml , Vaso: de 100 a 500 ml , Pack de 2 a 60 unidades en todas las referencias,

TITULAR(ES): GLORIA COLOMBIA S.A.S con domicilio en BOGOTA - D.C.,

FABRICANTE(S): GLORIA COLOMBIA S.A.S Ubicado en la KM 1 VIA CHIQUINQUIRA , SIMIJACA - CUNDINAMARCA, con domicilio en SIMIJACA - CUNDINAMARCA, GLORIA COLOMBIA S.A.S Ubicado en la KM 4 VIA ZIPAQUIRA, COGUA - CUNDINAMARCA, con domicilio en COGUA - CUNDINAMARCA, CONSERVAS CALIFORNIA S.A.S Ubicado en la Calle 30 Autopista Aeropuerto -SOLEDAD -, con

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

domicilio en SOLEDAD - ATLANTICO,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 2300000 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAK02I5103, expediente Nro. 19942384. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 6 de Marzo de 2024

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Firma válida

Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2024.03.06 09:00:40 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA(E) TECNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

59422

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

Pan con Queso

Nit:	901348042-2
Versión:	8
Fecha:	Enero 2026
Autor:	Pilar Duarte
Aprobado por:	Claudia Quiñonez
Página:	1 de 2

A. VARIEDADES: Pan con Queso

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011112-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, queso (leche higienizada, sal y cuajo), propionato de calcio (conservante).

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (50 g)
Número de porciones por envase Aprox. 2

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**403**	**201**
Grasa Total	11 g	5,3 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,9 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	66 g	33 g
Fibra	0,7 g	0,4 g
Azucares Totales	43g	22 g
Azúcares añadidos	22 g	11 g
Proteína	10 g	5 g
Sodio	**618 mg**	**309 mg**
Vitamina A	612 ug ER	306 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,7 ug
Hierro	3,6 mg	1,8 mg
Calcio	29 mg	15 mg
Zinc	0 mg	0 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 10 g hasta 5000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021.

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 16% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos



S91423

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

Pan con Queso

Nit:	901348042-2
Versión:	8
Fecha:	Enero 2026
Autor:	Pilar Duarte
Aprobado por:	Claudia Quiñonez
Página:	1 de 2

H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

J. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

K. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo con la formulación, se mezclan, se enmolda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

L. VIDA ÚTIL ESTIMADA:

Veinte (20) días

M. PORCIÓN RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 335 de 2021 – PAE

Nivel preescolar: 12 -40 gramos
Nivel primaria (Grados: 1ro, 2do y 3ro): 12-60 gramos
Nivel primaria (Grados: 4to y 5to): 24-70 gramos
Nivel secundaria:32-95 gramos
Nivel media y ciclo complementario: 32-120 gramos

Según Resolución 810 de 2021 – Reglamento etiquetado nutricional

50 gramos para población mayor a 4 años

N. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

O. ALÉRGENOS

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

P. SELLOS DE ADVERTENCIA



P. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:

Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Panificadora Santa Catalina S.A.S. Carrera 14 Nro. 104 84 Bodega 2 Belmonte-Pereira
Industria Colombia Junior S.A.S Carrera 6 no 7-38 bodega 4 Floridablanca Panadería
Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara

Para:
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Carmen Pilar Duarte Cotés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matrícula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



SA424

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA
Ministerio de Salud
Republica de Colombia

RESOLUCION Nro. 2025054261

Por la cual se Modifica una Resolucion

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015

EXPEDIENTE: 20210257 **RADICACION:** 20251297930 **FECHA:** 2025/10/14

REGISTRO No.: NSA-0011112-2021 **VIGENCIA:** 2031/09/01

ANTECEDENTES

Mediante Resolución Nº 2022027058 del 08 de agosto de 2022, el INVIMA, Autorizó MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011112- 2021, a favor de TITULAR(ES): CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER, En el sentido de autorizar: 1, Cambio en la dirección del titular a: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S. CON DOMICILIO EN LA CALLE 36 # 27 - 71 OFICINA 719 EDIFICIO MILLENNIUM BUSINESS TOWER 2, Adición del fabricante: PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S. Con domicilio en la CARRERA 14 No. 104 - 84 BODEGA 2 BELMONTE - PEREIRA. Nit (900883055-8). 3, Cambio de nombre por adición de variedad: PAN VARIEDADES: PAN CON SABOR A COCO, PAN CON SABOR A CAFÉ, PAN CON UVAS PASAS, BOLILLO, PAN CROISSANT, CALADOS, CAÑA, CASCARITA, CUADRITO CON AREQUIPE, CUADRITO CON BOCADILLO, CUADRITO CON QUESO, CUADRITO DULCE, DANESSA, LENGUAS, MESTIZA, MIGA DE PAN, MINIPAN PERRO ESPECIAL, MOGOLLA, MOGOLLA FRUTOS SECOS, MOGOLLITA, MOJICÓN, MULTICEREAL, PALEDONIAS, PALITOS CON QUESO, PALITROQUES, PAN ALIÑADO, PAN ALIÑADO CON QUESO, PAN ÁRABE, PAN AREQUIPE CON BREVAS, PAN BAGUETTE, PAN BLANDITO, PAN BOCADILLO Y QUESO, PAN BOLA CON QUESO, PAN CALADO BLANCO, PAN CENTENO Y OLIVA, PAN CHOCOLATE, PAN CON CANELA, PAN CON CHIPS DE CHOCOLATE, PAN CON ESPINACA, PAN CON FRUTA CRISTALIZADA, PAN CON GIRASOL Y MIEL DE ABEJAS, PAN CON KUMIS, PAN CON MANTEQUILLA, PAN CON MERMELADA DE DURAZNO, PAN CON NUEZ Y/O FRUTA CRISTALIZADA Y/O CHIPS DE CHOCOLATE Y/O UVAS PASAS (PANETTONE), PAN CON QUESO, PAN CON QUINUA, PAN CON SALCHICHA, PAN CON SOYA, PAN DULCE CON AREQUIPE, PAN DULCE CON BOCADILLO, PAN DE MAIZ, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASÍA: PAN PIÑITA, PAN DULCE TRADICIONAL, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASIA "PAN CNG", PAN FRANCÉS CON AJO, PAN FRANCÉS FOCACCIA, PAN FRANCÉS MOGOLLA, PAN FRANCÉS TAJADO, PAN FRANCÉS TRADICIONAL, PAN FRUTA ESPECIAL, PAN HAMBURGUESA, PAN HAWAIANO, PAN INTEGRAL, PAN LECHE ESPECIAL, PAN MARCELINO, PAN MINIHAMBURGUESA ESPECIAL, PAN NEVADO, PAN NUECES, PAN NUECES Y UVAS PASAS, PAN OCAÑERO, PAN PERRO, PAN ROLLO, PAN ROYAL, PAN SIETE GRANOS, PAN SUPER ALIÑADO, PAN SUPER HAMBURGUESA, PAN SUPER PERRO, PAN SUREÑO, PAN TAJADO BLANCO (TIPO GOURMET), PAN TAJADO CON LECHE, PAN TAJADO CON MANTEQUILLA, PAN TAJADO CON UVAS PASAS, PAN TAJADO ECONÓMICO, PAN TAJADO TRADICIONAL, PAN MOLDE, PAN TRAVOLTA, PAN TRENZA ALIÑADA, PANECILLOS CON SABOR A MANTEQUILLA, PANECILLOS DE MAÍZ, PANOCHA, REPOLLA, ROSCÓN AZUCARADO, ROSCÓN CON AREQUIPE, ROSCÓN CON BOCADILLO, ROSCÓN CON BOCADILLO Y QUESO, ROSCÓN CON QUESO Y AREQUIPE, TOSTADAS BLANCAS, TOSTADAS CON AJO, TOSTADAS CON FINAS HIERBAS, TOSTADAS CON MANTEQUILLA, TOSTADAS DULCES, TOSTADAS INTEGRALES, PAN CASCARITA, PAN CROISSAINT CON QUESO, PAN CROISSAINT CON QUESO Y BOCADILLO, PAN CALENTANO, ROSCA CON MAÍZ, ROSCA DE TRIGO, PAN BLANCO, PAN CON FRUTOS SECOS, PAN CON SEMILLAS, PAN CON FRUTAS DESHIDRATADAS, PAN CON MANÍ.PAN CON SABOR A AREQUIPE. 4, Adición de composición para la variedad: PAN CON SABOR A AREQUIPE: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, sabor artificial a arequipe, propionato de calcio (conservante) DMU 0,02g/Kg.

Mediante Resolución 2021037909 del 7 de septiembre de 2021, el INVIMA concedió NOTIFICACION SANITARIA por el término de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuación: NOTIFICACION SANITARIA: NSA-0011112-2021 VIGENTE HASTA: 2031/09/01 MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER PRODUCTO: PAN VARIEDADES: PAN CON SABOR A COCO, PAN CON SABOR A CAFÉ, PAN CON UVAS PASAS, BOLILLO, PAN CROISSANT,CALADOS, CAÑA, CASCARITA, CUADRITO CON AREQUIPE, CUADRITO CON BOCADILLO, CUADRITO CON QUESO, CUADRITO DULCE, DANESSA, LENGUAS, MESTIZA, MIGA DE PAN, MINIPAN PERRO ESPECIAL, MOGOLLA, MOGOLLA FRUTOS SECOS, MOGOLLITA, MOJICÓN, MULTICEREAL, PALEDONIAS, PALITOS CON QUESO, PALITROQUES, PAN ALIÑADO, PAN ALIÑADO CON QUESO, PAN ÁRABE, PAN AREQUIPE CON BREVAS, PAN BAGUETTE, PAN BLANDITO, PAN BOCADILLO Y QUESO, PAN BOLA CON QUESO, PAN CALADO BLANCO, PAN CENTENO Y OLIVA, PAN CHOCOLATE, PAN CON CANELA, PAN CON CHIPS DE CHOCOLATE, PAN CON ESPINACA, PAN CON FRUTA CRISTALIZADA, PAN CON GIRASOL Y MIEL DE ABEJAS, PAN CON KUMIS, PAN CON MANTEQUILLA, PAN CON MERMELADA DE DURAZNO, PAN CON NUEZ Y/O FRUTA CRISTALIZADA Y/O CHIPS DE CHOCOLATE Y/O UVAS PASAS (PANETTONE), PAN CON QUESO, PAN CON QUINUA, PAN CON SALCHICHA, PAN CON SOYA, PAN DULCE CON AREQUIPE, PAN DULCE CON BOCADILLO, PAN DE MAIZ, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASÍA: PAN PIÑITA, PAN DULCE TRADICIONAL, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASIA "PAN CNG", PAN FRANCÉS CON AJO, PAN FRANCÉS FOCACCIA, PAN FRANCÉS MOGOLLA, PAN FRANCÉS TAJADO, PAN FRANCÉS TRADICIONAL, PAN FRUTA ESPECIAL, PAN HAMBURGUESA, PAN HAWAIANO, PAN INTEGRAL, PAN LECHE ESPECIAL, PAN MARCELINO, PAN MINIHAMBURGUESA ESPECIAL, PAN NEVADO, PAN NUECES, PAN NUECES Y UVAS PASAS, PAN OCAÑERO, PAN PERRO, PAN ROLLO, PAN ROYAL, PAN SIETE GRANOS, PAN SUPER ALIÑADO, PAN SUPER HAMBURGUESA, PAN SUPER PERRO, PAN SUREÑO, PAN TAJADO BLANCO (TIPO GOURMET), PAN TAJADO CON LECHE, PAN TAJADO CON

MANTEQUILLA, PAN TAJADO CON UVAS PASAS, PAN TAJADO ECONÓMICO, PAN TAJADO TRADICIONAL, PAN MOLDE, PAN TRAVOLTA, PAN TRENZA ALIÑADA, PANECILLOS CON SABOR A MANTEQUILLA, PANECILLOS DE MAÍZ, PANOCHA, REPOLLA, ROSCÓN AZUCARADO, ROSCÓN CON AREQUIPE, ROSCÓN CON BOCADILLO, ROSCÓN CON BOCADILLO Y QUESO, ROSCÓN CON QUESO Y AREQUIPE, TOSTADAS BLANCAS, TOSTADAS CON AJO, TOSTADAS CON FINAS HIERBAS, TOSTADAS CON MANTEQUILLA, TOSTADAS DULCES, TOSTADAS INTEGRALES. MARCA: GNG, RIQUEZZA, JOMASKING. PRESENTACION COMERCIAL: Desde 20 g hasta 2000 g. TITULAR(ES): CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER. FABRICANTE(S): CEREALES EL LIDER Y CIA. S EN C con domicilio en BOGOTA - D.C., COMPAÑÍA NACIONAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CONALPAN SAS con domicilio en BOGOTA - D.C., TRIGUS S.A.S con domicilio en BOGOTA - D.C.

Que mediante Resolución No. 2021048175 de fecha 27 de octubre de 2021 el Invima autorizó 1. Adicionar los siguientes Fabricantes: * PANIFICADORA LEBRIJA SAS - NIT.901339625-8-, con domicilio en la CALLE 12 # 10-46 Barrio Centro/Lebrija/Colombia. * INDUPRONAVID SAS-NIT.90059037-8-, con domicilio en la Calle 36 Sur No. 20 A -40/ Bogotá/Colombia. * INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAN NICOLAS SAS-NIT:900526797, con domicilio en la Calle 11 No. 68-50/Bogotá/Colombia. * PANIFICADORA ALBANIA SAS - NIT. 901387135, con domicilio en la Kra 39 No. 72-53 /Bogotá/Colombia.

Mediante Resolución Nº 2022003428 de 02 de febrero de 2022, el INVIMA, Autorizó MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011112- 2021, a favor de TITULAR(ES): CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER, En el sentido de autorizar: 1.Adición de los siguientes fabricantes - ARTISANO EXPERIENCIAS GASTRONOMICAS SAS - NIT. 900820568-4 TELEFONO:5208105 DIRECCIÓN: CALLE 6 No 50-18 /MEDELLIN/COLOMBIA - INAVIGOR SAS EN REORGANIZACIÓN - NIT. 800146323-3 TELEFONO: 3153503073 - DIRECCIÓN: CR 16 SUR VIA BOGOTA 81 126 GLORIETA MIROLINDO ZN INDUSTRIAL EL PAPAYO/IBAGUE/COLOMBIA - DEL CERRO SAS- NIT. 900.378.109-1 - DIRECCIÓN: CR 49 A No. 166- 59 /BOGOTA D.C/COLOMBIA - PANADERIA BARICHARA SAS. NIT.901002115-6 - TELEFONO: 3187162530 - DIRECCIÓN: CALLE 5 # 5 - 31 BARRIO SAN ANTONIO/BARICHARA/COLOMBIA. 2.Adición de la marca comercial: CNG. 3.Cambio de nombre por adición de variedad quedando autorizado: PAN VARIEDADES: PAN CON SABOR A COCO, PAN CON SABOR A CAFÉ, PAN CON UVAS PASAS, BOLILLO, PAN CROISSANT,CALADOS, CAÑA, CASCARITA, CUADRITO CON AREQUIPE, CUADRITO CON BOCADILLO, CUADRITO CON QUESO, CUADRITO DULCE, DANESSA, LENGUAS, MESTIZA, MIGA DE PAN, MINIPAN PERRO ESPECIAL, MOGOLLA, MOGOLLA FRUTOS SECOS, MOGOLLITA, MOJICÓN, MULTICEREAL, PALEDONIAS, PALITOS CON QUESO, PALITROQUES, PAN ALIÑADO, PAN ALIÑADO CON QUESO, PAN ÁRABE, PAN AREQUIPE CON BREVAS, PAN BAGUETTE, PAN BLANDITO, PAN BOCADILLO Y QUESO, PAN BOLA CON QUESO, PAN CALADO BLANCO, PAN CENTENO Y OLIVA, PAN CHOCOLATE, PAN CON CANELA, PAN CON CHIPS DE CHOCOLATE, PAN CON ESPINACA, PAN CON FRUTA CRISTALIZADA, PAN CON GIRASOL Y MIEL DE ABEJAS, PAN CON KUMIS, PAN CON MANTEQUILLA, PAN CON MERMELADA DE DURAZNO, PAN CON NUEZ Y/O FRUTA CRISTALIZADA Y/O CHIPS DE CHOCOLATE Y/O UVAS PASAS (PANETTONE), PAN CON QUESO, PAN CON QUINUA, PAN CON SALCHICHA, PAN CON SOYA, PAN DULCE CON AREQUIPE, PAN DULCE CON BOCADILLO, PAN DE MAIZ, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASÍA: PAN PIÑITA, PAN DULCE TRADICIONAL, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASIA "PAN CNG", PAN FRANCÉS CON AJO, PAN FRANCÉS FOCACCIA, PAN FRANCÉS MOGOLLA, PAN FRANCÉS TAJADO, PAN FRANCÉS TRADICIONAL, PAN FRUTA ESPECIAL, PAN HAMBURGUESA, PAN HAWAIANO, PAN INTEGRAL, PAN LECHE ESPECIAL, PAN MARCELINO, PAN MINIHAMBURGUESA ESPECIAL, PAN NEVADO, PAN NUECES, PAN NUECES Y UVAS PASAS, PAN OCAÑERO, PAN PERRO, PAN ROLLO, PAN ROYAL, PAN SIETE GRANOS, PAN SUPER ALIÑADO, PAN SUPER HAMBURGUESA, PAN SUPER PERRO, PAN SUREÑO, PAN TAJADO BLANCO (TIPO GOURMET), PAN TAJADO CON LECHE, PAN TAJADO CON MANTEQUILLA, PAN TAJADO CON UVAS PASAS, PAN TAJADO ECONÓMICO, PAN TAJADO TRADICIONAL, PAN MOLDE, PAN TRAVOLTA, PAN TRENZA ALIÑADA, PANECILLOS CON SABOR A MANTEQUILLA, PANECILLOS DE MAÍZ, PANOCHA, REPOLLA, ROSCÓN AZUCARADO, ROSCÓN CON AREQUIPE, ROSCÓN CON BOCADILLO, ROSCÓN CON BOCADILLO Y QUESO, ROSCÓN CON QUESO Y AREQUIPE, TOSTADAS BLANCAS, TOSTADAS CON AJO, TOSTADAS CON FINAS HIERBAS, TOSTADAS CON MANTEQUILLA, TOSTADAS DULCES, TOSTADAS INTEGRALES, PAN CASCARITA, PAN CROISSAINT CON QUESO, PAN CROISSAINT CON QUESO Y BOCADILLO, PAN CALENTANO, ROSCA CON MAÍZ, ROSCA DE TRIGO, PAN BLANCO. En consecuencia, se adiciona la composición de las nuevas variedades: PAN CASCARITA: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante). PAN CROISSAINT CON QUESO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante), relleno queso (leche higienizada, cuajo y sal). PAN CROISSAINT CON QUESO Y BOCADILLO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante), relleno queso (leche higienizada, cuajo y sal) y bocadillo (pulpa de guayaba, azúcar). PAN CALENTANO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante). ROSCA CON MAÍZ: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), harina de maíz, agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante). ROSCA DE TRIGO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante). PAN BLANCO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante).

Mediante Resolución Nº 2022008854 del 26 de abrill de 2022, el INVIMA, Autorizó MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011112- 2021, a favor de TITULAR(ES): CNG

COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER, En el sentido de autorizar: 1. Adición de fabricantes: HENZ & ASOCIADOS CONSULTORES S.A.S-NIT. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C- Colombia CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA S.A.S."- NIT. 901099345-1 - Calle 44 No. 33 - 24- Girón - Colombia 2. Adición del nombre del producto: pan con frutos secos, pan con semillas, pan con frutas deshidratadas, pan con maní 3. Adición en la composición del producto: 1.Pan con frutos secos: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, frutos secos (mani y/o arandarnos y/o uvas pasas), levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante) DMU 0,02g/Kg 2. Pan con semillas: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, semillas (linaza y/o chia y/o semillas de girasol), levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante) DMU 0,02g/Kg 3. Pan con frutas deshidratadas: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, frutas deshidratadas (uvas pasas y/o piña y/o fresa y/o banano), levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante) DMU 0,02g/Kg 4. Pan con mani: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, mani, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante) DMU 0,02g/Kg.

Mediante resolución 2022027058 del 8 de agosto de 2022, el INVIMA modificó la notificación sanitaria en el sentido de autorizar: 1, Cambio en la dirección del titular a: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S. CON DOMICILIO EN LA CALLE 36 # 27 - 71 OFICINA 719 EDIFICIO MILLENNIUM BUSINESS TOWER 2, Adición del fabricante: PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S. Con domicilio en la CARRERA 14 No. 104 - 84 BODEGA 2 BELMONTE - PEREIRA. Nit (900883055-8). 3, Cambio de nombre por adición de variedad: PAN VARIEDADES: PAN CON SABOR A COCO, PAN CON SABOR A CAFÉ, PAN CON UVAS PASAS, BOLILLO, PAN CROISSANT,CALADOS, CAÑA, CASCARITA, CUADRITO CON AREQUIPE, CUADRITO CON BOCADILLO, CUADRITO CON QUESO, CUADRITO DULCE, DANESSA, LENGUAS, MESTIZA, MIGA DE PAN, MINIPAN PERRO ESPECIAL, MOGOLLA, MOGOLLA FRUTOS SECOS, MOGOLLITA, MOJICÓN, MULTICEREAL, PALEDONIAS, PALITOS CON QUESO, PALITROQUES, PAN ALIÑADO, PAN ALIÑADO CON QUESO, PAN ÁRABE, PAN AREQUIPE CON BREVAS, PAN BAGUETTE, PAN BLANDITO, PAN BOCADILLO Y QUESO, PAN BOLA CON QUESO, PAN CALADO BLANCO, PAN CENTENO Y OLIVA, PAN CHOCOLATE, PAN CON CANELA, PAN CON
CHIPS DE CHOCOLATE, PAN CON ESPINACA, PAN CON FRUTA CRISTALIZADA, PAN CON GIRASOL Y MIEL DE ABEJAS, PAN CON KUMIS, PAN CON MANTEQUILLA, PAN CON MERMELADA DE DURAZNO, PAN CON NUEZ Y/O FRUTA CRISTALIZADA Y/O CHIPS DE CHOCOLATE Y/O UVAS PASAS (PANETTONE), PAN CON QUESO, PAN CON QUINUA, PAN CON SALCHICHA, PAN CON SOYA, PAN DULCE CON AREQUIPE, PAN DULCE CON BOCADILLO, PAN DE MAIZ, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASÍA: PAN PIÑITA, PAN DULCE TRADICIONAL, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASIA "PAN CNG", PAN FRANCÉS CON AJO, PAN FRANCÉS FOCACCIA, PAN FRANCÉS MOGOLLA, PAN FRANCÉS TAJADO, PAN FRANCÉS TRADICIONAL, PAN FRUTA ESPECIAL, PAN HAMBURGUESA, PAN HAWAIANO, PAN INTEGRAL, PAN LECHE ESPECIAL, PAN MARCELINO, PAN MINIHAMBURGUESA ESPECIAL, PAN NEVADO, PAN NUECES, PAN NUECES Y UVAS PASAS, PAN OCAÑERO, PAN PERRO, PAN ROLLO, PAN ROYAL, PAN SIETE GRANOS, PAN SUPER ALIÑADO, PAN SUPER HAMBURGUESA, PAN SUPER PERRO, PAN SUREÑO, PAN TAJADO BLANCO (TIPO GOURMET), PAN TAJADO CON LECHE, PAN TAJADO CON MANTEQUILLA, PAN TAJADO CON UVAS PASAS, PAN TAJADO ECONÓMICO, PAN TAJADO TRADICIONAL, PAN MOLDE, PAN TRAVOLTA, PAN TRENZA ALIÑADA, PANECILLOS CON SABOR A MANTEQUILLA, PANECILLOS DE MAÍZ, PANOCHA, REPOLLA, ROSCÓN AZUCARADO, ROSCÓN CON AREQUIPE, ROSCÓN CON BOCADILLO, ROSCÓN CON BOCADILLO Y QUESO, ROSCÓN CON QUESO Y AREQUIPE, TOSTADAS BLANCAS, TOSTADAS CON AJO, TOSTADAS CON FINAS HIERBAS, TOSTADAS CON MANTEQUILLA, TOSTADAS DULCES, TOSTADAS INTEGRALES, PAN CASCARITA, PAN CROISSAINT CON QUESO, PAN CROISSAINT CON QUESO Y BOCADILLO, PAN CALENTANO, ROSCA CON MAÍZ, ROSCA DE TRIGO, PAN BLANCO, PAN CON FRUTOS SECOS, PAN CON SEMILLAS, PAN CON FRUTAS DESHIDRATADAS, PAN CON MANÍ.PAN CON SABOR A AREQUIPE. 4, Adición de composición para la variedad: PAN CON SABOR A AREQUIPE: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, sabor artificial a arequipe, propionato de calcio (conservante) DMU 0,02g/Kg

Mediante Resolución Nro. 2022028152 de 11 de agosto de 2022, el INVIMA autorizó: 1. Adicionar como fabricante a DOLCEPAN S.A.S., Sociedad Comercial identificada con NIT 900924660 - 1, con domicilio en CARRERA 40 No. 5N - 100 de Aguachica - Cesar.

Mediante Resolución No. 2023010569 de 16 de marzo de 2023 el INVIMA concedió modificación, en el sentido que se autorizó: 1. Adición del siguiente fabricante: INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S. con domicilio en CR 7 No. 8- 35 BRR SANTA ANA FLORIDABLANCA- SANTANDER

Mediante Resolución No. 2024010667 de 8 de marzo de 2024 el INVIMA concedió modificación, en el sentido que se autorizó: 1. Adición de Fabricante: Lo autorizado más: PANIFICADORA ARATOCA - LUIS CARLOS RINCON GUTIERREZ/NIT 91452524-8/KILOMETRO 8 VIA ARATOCA BUCARAMANGA VEREDA SAN ANTONIO/ARATOCA/COLOMBIA. 2.Adición en el Nombre del Producto, 3. Adición en la Composición del producto

Que mediante radicado No. 20251297930 de fecha 2025/10/14 el Señor(a) CLAUDIA QUIÑONEZ FORERO en calidad de Representante Legal. actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA
Ministerio de Salud
Republica de Colombia

En el sentido de autorizar:

1, Modificación de adición de Fabricante.

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011112-2021 , a favor de TITULAR(ES): CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,

En el sentido de autorizar:

1, Modificación de adición de Fabricante, lo autorizado más, INDUSTRIAS ALIMENTICIAS EMANUEL SAS NIT.901366175-1, Calle 11 No. 68-50 Bogotá D.C/Colombia
INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR SAS NIT. 901422203-8, Carrera 6 # 7 - 38 Bodega 4 Barrio Primavera, Floridablanca/Santander/Colombia
SUMINISTRO DE ALIMENTOS INSTITUCIONALES S.A.S. NIT.901708243-1- CL 48 C 83 79 Medellin/ Antioquia/Colombia

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

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos a la revisión posterior que debe realizar LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

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

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Firmado digitalmente por: ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 24-10-2025
Hora: 19:34:52

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

5928

LACKY LUCK COMPANY SAS	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	Código: FLK-CEI-CM-15-07
		Versión: 04
	BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE	Emisión: 20/09/2024
		Página 1 de 4

BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (ROLLITOS)

INFORMACION DE LA EMPRESA

Fabricante:	Lacky Luck Company SAS	Nit:	900.811.158-1
Dirección:	Kilómetro 12 vía Barbosa - Vélez	Teléfonos:	310 550 1462 - 321 343 7572

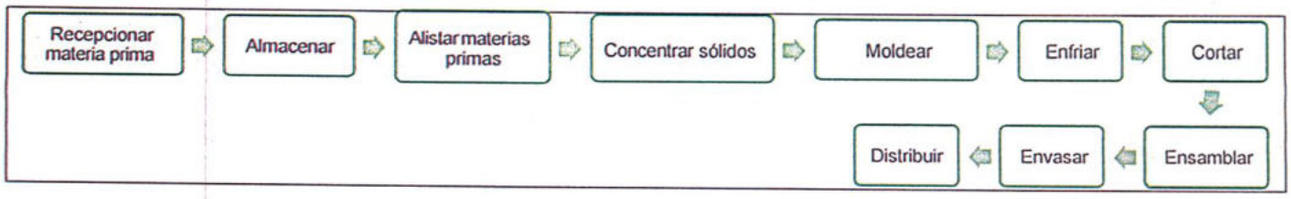
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El bocadillo resulta de la mezcla y cocción de la pulpa de fruta y el azúcar, con olor y sabor característico. El dulce de leche es una pasta sólida obtenida por la concentración de leche, azúcar y harinas. El bocadillo con dulce de leche debe de tener una consistencia que permita cortar después de frio sin perder su forma y textura.

Nombre legal del producto	Bocadillo De Guayaba Con Dulce Con Leche (bocadillo combinado)
Ingredientes	BOCADILLO DE GUAYABA: pulpa de guayaba y azúcar. DULCE DE LECHE: **leche** entera, azúcar, espesante (fécula de maíz), regulador de acidez (bicarbonato de sodio) conservante (sorbato de potasio y propionato de calcio). Contiene leche.
Peso neto	Entre 15 y 50 g
Margen de tolerancia	1.8 g
Vida útil	6 meses
Consumidores	Niños mayores de 4 años y adultos
Notificación sanitaria	NSA-000573-2016
Sello de advertencia	EXCESO EN AZÚCARES MINSALUD
Forma de uso	Producto listo para consumo



DESCRIPCIÓN DEL PROCESO



59429

INFORMACIÓN NUTRICIONAL 100 g

Energía	Grasa Total	Grasa Sat.	Grasa Trans	Carb. Total	Fibra D.	Az. Totales	Az. Añadidos	Proteína	Sodio	Vit. A	Vit. D	Hierro	Calcio	Zinc
Kcal	g	g	mg	g	g	g	g	g	mg	µg	µg	mg	mg	mg
315	2,99	1,95	27,50	72,33	4,43	50,21	36,59	2,22	84,15	22,51	0,00	2,30	89,48	0,24

PARÁMETROS SENSORIALES

Color	BOCADILLO DE GUAYABA: rojo uniforme, característico del producto. DULCE DE LECHE: amarillo claro, característico del producto.	Olor	Guayaba y lácteo.
Sabor	Dulce y característico de la guayaba y el dulce de leche.	Consistencia	Firme
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento.		

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS

BOCADILLO DE GUAYABA

Solidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C	° Brix mínimo de 75
pH	mínimo de 3.4

DULCE DE LECHE

Solidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C	° Brix mínimo de 70

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

BOCADILLO DE GUAYABA

Parámetro	Unidad	n	m	M	C	Referencia
Recuento de mohos y levaduras	Ufc/g	3	1000	2000	2	Res. 1407/2022

DULCE DE LECHE

Parámetro	Unidad	n	m	M	C	Referencia
Recuento de mohos y levaduras	UFC/g	3	1000	2000	2	Res. 1407/2022
Staphylococcus coagulasa positiva	UFC/g	3	<1000	-	0	Res. 1407/2022

Características del envase*

Tipo de envase	Material	Calibre
Primario	Polipropileno	20 micras
Secundario	Polietileno	-
Terciario	Cartón corrugado	Tipo crack C720

*El material y características del envase secundario y terciario dependerá de las necesidades del cliente y/o la negociación.

ESPECIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código numérico impreso, antecedido por la palabra lote, este código está conformado por 5 dígitos: los tres primeros indican un consecutivo del día envasado y los dos últimos indican el año de envasado.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO

El producto se mantiene en perfecto estado preservándolo en su envase original a una temperatura máxima de 25 °C, en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.

Elaborado por: Ing. Gabriel Leyton

Revisado y Aprobado por: Jhon Edisson González

59430

CONTROL DE ALERGENOS			
Componente	**¿Está presente en el producto?**	**¿Está presente en otros productos manufacturados en la misma línea?**	**¿Está presente en la misma planta de producción?**
Leche y sus derivados	SI	Si	Si
Trigo	NO	Si	Si
Coco	NO	Si	Si
Soya	NO	Si	Si

PORCION RECOMENDADA

La porción recomendada y el grupo poblacional es el establecido en la resolución 29452 de 2017, en las minutas y demás normas que apliquen y modifiquen.

NORMATIVIDAD APLICABLE AL PRODUCTO			
Resolución 2674 de 2013	Resolución 5109 de 2005	Resolución 3929 de 2013	Resolución 810 de 2021
Resolución 683 de 2012	Resolución 1407 DE 2022	Resolución 2492 de 2022	Resolución 254 de 2023

TABLAS NUTRICIONALES CALCULADAS BAJO LA RESOLUCIÓN 810 DE 2021

15 g	**Información Nutricional** Tamaño de porción: 1 unidad (15 g) Número de porciones por envase: 1 **Calorías (kcal)** — Por 100 g: **315** — Por porción: **47** Grasa total: 3.0 g — 0.4 g **Grasa saturada: 1.9 g — 0.3 g** **Grasa trans: 0.0 mg — 0.0 mg** Carbohidratos totales: 72 g — 11 g Fibra dietaria: 4.4 g — 0.7 g Azúcares totales: 50 g — 7.5 g **Azúcares añadidos: 37 g — 5.5 g** Proteína: 2.2 g — 0.3 g **Sodio: 84 mg — 13 mg** Vitamina A: 23 µg ER — 3.4 µg ER Vitamina D: 0.00 µg — 0.00 µg Hierro: 2.3 mg — 0.35 mg Calcio: 89 mg — 13 mg Zinc: 0.24 mg — 0.04 mg
20 g	**Información Nutricional** Tamaño de porción: 1 unidad (20 g) Número de porciones por envase: 1 **Calorías (kcal)** — Por 100 g: **315** — Por porción: **61** Grasa total: 3.0 g — 0.6 g **Grasa saturada: 1.9 g — 0.4 g** **Grasa trans: 0.0 mg — 0.0 mg** Carbohidratos totales: 72 g — 14 g Fibra dietaria: 4.4 g — 0.9 g Azúcares totales: 50 g — 10 g **Azúcares añadidos: 37 g — 7.3 g** Proteína: 2.2 g — 0.4 g **Sodio: 84 mg — 17 mg** Vitamina A: 23 µg ER — 4.5 µg ER Vitamina D: 0.00 µg — 0.00 µg Hierro: 2.3 mg — 0.46 mg Calcio: 89 mg — 18 mg Zinc: 0.24 mg — 0.05 mg
25 g	

Elaborado por: Ing. Gabriel Leyton

Revisado y Aprobado por: Jhon Edisson González

59431

	Información Nutricional Tamaño de porción: 1 unidad (25 g) Número de porciones por envase: 1 **Calorías (kcal)** — Por 100 g: **315** — Por porción: **79** Grasa total — 3.0 g — 0.7 g **Grasa saturada** — **1.9 g** — **0.5 g** **Grasa trans** — **0.0 mg** — **0.0 mg** Carbohidratos totales — 72 g — 18 g Fibra dietaria — 4.4 g — 1.1 g Azúcares totales — 50 g — 13 g **Azúcares añadidos** — **37 g** — **9.1 g** Proteína — 2.2 g — 0.6 g **Sodio** — **84 mg** — **21 mg** Vitamina A — 23 µg ER — 5.6 µg ER Vitamina D — 0.00 µg — 0.00 µg Hierro — 2.3 mg — 0.58 mg Calcio — 89 mg — 22 mg Zinc — 0.24 mg — 0.06 mg
30 g	**Información Nutricional** Tamaño de porción: 1 unidad (30 g) Número de porciones por envase: 1 **Calorías (kcal)** — Por 100 g: **315** — Por porción: **96** Grasa total — 3.0 g — 0.9 g **Grasa saturada** — **1.9 g** — **0.6 g** **Grasa trans** — **0.0 mg** — **0.0 mg** Carbohidratos totales — 72 g — 22 g Fibra dietaria — 4.4 g — 1.3 g Azúcares totales — 50 g — 15 g **Azúcares añadidos** — **37 g** — **11 g** Proteína — 2.2 g — 0.7 g **Sodio** — **84 mg** — **25 mg** Vitamina A — 23 µg ER — 6.8 µg ER Vitamina D — 0.00 µg — 0.00 µg Hierro — 2.3 mg — 0.69 mg Calcio — 89 mg — 27 mg Zinc — 0.24 mg — 0.07 mg

Elaborado por: Gabriel Leyton Ingeniero de Alimentos	Revisado y aprobado por: Jhon Edisson González Gerente

icontec
NTC 6001

<< Atras

59 432

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20105058	Nombre producto	BOCADILLO DE GUAYABA VARIEDADES: BOCADILLO DE GUAYABA (LONJA DE GUAYABA), BOCADILLO DE GUAYABA (CONSERVA), BOCADILLO DE GUAYABA (SÚPER REY), BOCADILLO DE GUAYABA (EXTRAFINO), BOCADILLO DE GUAYABA (TRADICIONAL), BOCADILLO DE GUAYABA (AZUCARADO), BOCADILLO DE GUAYABA (MANJARCITOS DE GUAYABA), BOCADILLO DE GUAYABA (BOCADILLO DE GUAYABA), BOCADILLO DE GUAYABA (CERNIDO DE GUAYABA), BOCADILLO DE GUAYABA (CUBITOS), BOCADILLO DE GUAYABA (ARRANCAMUELAS), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (SÚPER VELEÑON), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (VELEÑITAS), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (GOLOSINAS), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (DEDITOS), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (LONJA COMBINADA), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (BOMBONERA COMBINADA), BOCADILLO DE GUAYABA DULCE CON LECHE (MANJARCITOS COMBINADOS), BOCADILLO DE GUAYABA DULCE CON LECHE (BOCADILLO COMBINADO), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (TUMES), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (ROLLITOS DE GUAYABA), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (OJITOS), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (SÚPER MANJAR), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (LONJA DE LECHE), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (ROLLITOS DE GUAYABA), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (TUME), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (DEDITOS), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (OJITOS), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (LONJA COMBINADA), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE, BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO, BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (RECORTES), BOCADILLO DE GUAYABA CON AREQUIPE (ROLLITOS CON AREQUIPE), BOCADILLO DE GUAYABA CON OBLEA, BOCADILLO DE GUAYABA CON OBLEA (CHAPARRITAS), BOCADILLO DE GUAYABA CON OBLEA (CHAPARRONAS), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE Y OBLEA, BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE Y OBLEA (HERPO), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE COCO Y DULCE CON LECHE, BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE COCO Y DULCE CON LECHE (LONJA TRICOLOR), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE COCO Y DULCE CON LECHE (MANJARCITOS TRICOLOR), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE COCO Y DULCE CON LECHE (SÚPER VELEÑON COCO), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE COCO Y DULCE CON LECHE (BOCADILLO TRICOLOR), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE COCO Y DULCE CON LECHE (SUPER VELEÑON COCO), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE COCO, BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE COCO (BOCADILLO DE COCO GUAYABA), BOCADILLO DE GUAYABA Y FEIJOA, BOCADILLO DE GUAYABA Y PIÑA, BOCADILLO DE GUAYABA Y MORA, BOCADILLO DE GUAYABA Y DULCE CON LECHE CON SABOR ARTIFICIAL A CAFÉ (BOCADILLO GUAYABA CAFÉ), BOCADILLOS TIPICOS SURTIDOS, RECUERDOS VELEÑOS, DELICIAS VELEÑAS, BANDEJA MIXTA: (BOCADILLO DE GUAYABA (VELEÑO), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (TUMES), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (ROLLITOS), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (MANJAR), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (OJITOS), BOCADILLO DE GUAYABA CON OBLEA (CHAPARRAS), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE Y GALLETA (HERPOS), DULCE CON LECHE CON DULCE DE COCO, DULCE CON LECHE CON DULCE DE CAFÉ, DULCE CON LECHE CON DULCE DE FEIJOA, DULCE CON LECHE CON DULCE DE MORA)

Registro Sanitario	NSA-000573-2016	Vencimiento	2036/03/02	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,9008111581						
Marcas	EL GRAN VELEÑO, EL GRAN KACTUS VELEÑO, SU SABOR LATIN TASTE, COEXITO, TROPI SWEET, GUSTO LATINO, CHEEKY FOODS, CASTIPAN, GOURMET LATINO, BOCADILLOS GRAN KACTUS, BOCADILLOS EL GRAN KACTUS, GUAVA SNACKS BY NEOS, EL GUAYABERO, BOCANOS, BOCANOS, BOCADILLOS COLOMBIANOS, ALIMENTOS GRAN KACTUS, FRUTY GUAVA.						

Datos de Interés

Tratamiento	COCCION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
5 g - 50000 g 1 unidad - 50000 unidades

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	LACKY LUCK COMPANY S.A.S.	KILÓMETRO 12 VIA BARBOSA VELEZ VEREDA EL LIMON DE VELEZ / SANTANDER.	COLOMBIA	SANTANDER	VELEZ	
TITULAR	LACKY LUCK COMPANY S.A.S.	KILÓMETRO 12 VIA BARBOSA VELEZ VEREDA EL LIMON DE VELEZ / SANTANDER.	COLOMBIA	SANTANDER	VELEZ	

Imprimir << Atras

59 433

FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/0 PRODUCTOS

VERSIÓN: 3
CÓDIGO: FT-BL-001
VIGENTE DESDE: 19/01/2026

FABRICANTE	
RAZÓN SOCIAL	**NIT**
Alimentos Pippo S.A.S	900.031.833-6

PRODUCTO	
GRUPO	BEBIDA LÁCTEA
NOMBRE ALIMENTO Y/O PRODUCTO	BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A MARACUYÁ, MANGO, MORA, FRESA, MELOCOTÓN
NOMBRE COMERCIAL	BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A MARACUYÁ, MANGO, MORA, FRESA, MELOCOTÓN MARCA T-NUTRE

IMAGEN DE REFERENCIA



DESCRIPCIÓN	Es el producto fermentado a partir de Yogurt semidescremado mezclado con suero higienizado obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado un tratamiento térmico tal que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. No contiene cultivos viables.
PRESENTACIONES COMERCIALES	✓ Presentaciones comerciales desde 100 ml hasta 1.500 ml
CONSUMIDORES POTENCIALES Y FORMAS DE CONSUMO	✓ Dirigido a niños mayores de 4 años y población en general **Forma de consumo:** Para consumo directo, después de abierto consumase en el menor tiempo posible.

Ficha técnica destinada especificamente a: PAE Santander en el mes de Enero del año 2026, esta no puede ser utilizada por ninguna otra entidad o persona.

59434

FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/0 PRODUCTOS

VERSIÓN: 3
CÓDIGO: FT-BL-001
VIGENTE DESDE: 19/01/2026

INGREDIENTES

Leche de vaca semidescremada higienizada, Leche reconstituida, Azúcar, suero de leche en polvo, pectina (emulsificante), carboximetil celulosa (emulsificante), almidón modificado (gelificante), sabor artificial según variedades de bebida láctea ultra alta temperatura UAT (UHT) Larga Vida a base de yogurt semidescremado con dulce: (maracuyá , mango , mora, fresa, melocotón), colores según variedades de bebida láctea ultra alta temperatura UAT (UHT) Larga Vida a base de yogurt semidescremado con dulce: maracuyá, color natural amarillo annato, mango color natural amarillo annato, mora colores artificiales (rojo Carmosina y azul brillante), fresa: color artificial (rojo Ponceau) y melocotón: color natural (amarillo annato y color artificial rojo Ponceau), edulcorante natural (Stevia) cultivo termófilo (strepcocus thermopilus y lactobacillius bulgaricus).

PROCESO DE ELABORACIÓN

FLUJO DE PROCESO	PC/PCC	MEDIDA DE CONTROL	LÍMITES CRÍTICOS
RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	PC	ACIDEZ	0,13 - 0,16 Acidez Láctico
ADICIÓN DE INGREDIENTES → MEZCLA DE INGREDIENTES			
PASTEURIZACIÓN	PCC	TEMPERATURA TIEMPO	80°C - 90°C 5 minutos
MADURACIÓN		TEMPERATURA TIEMPO	42°C - 45°C 3,5 a 4,5 Horas
ENFRIAMIENTO	PC	TEMPERATURA	Máximo 25°C
ULTRAPASTEURIZACIÓN	PCC	TEMPERATURA TIEMPO	105°C - 115°C 8 a 10 segundos
ENFRIAMIENTO	PC	TEMPERATURA	Máximo 25°C
EMPAQUE	PC	TEMPERATURA	Máximo 25°C
ALMACENAMIENTO		TEMPERATURA	Ambiente
DISTRIBUCIÓN		TEMPERATURA	Ambiente

CARACTERÍSTICAS

ORGANOLÉPTICAS	✓ **Color:** Característico del producto y su formulación ✓ **Olor:** Característico del producto y su formulación ✓ **Sabor:** Característico del producto y su formulación ✓ **Textura:** Semi-líquida, viscosa y cremosa ✓ **Apariencia:** Homogénea
TOXICOLÓGICAS Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	Contiene proteína láctea y lactosa como componentes naturales de la leche, puede ser alérgeno y cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios para lo cual se tienen fichas técnicas soporte.
EMPAQUE Y ROTULADO	Empaque El material Coextrusión de polietilenos de baja densidad, aditivos y pigmentos, calibre 3.5 milésimas de pulgada +/- 7%, con una dimensión de 10 cm X 25 cm, resinas de alta barrera al

oxígeno y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos. El empaque primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifique o sustituya. El producto es empacado o envasado en empaque flexible, grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a la luz, gases y a la humedad, mantiene las características asépticas, microbiológicas sensoriales y fisicoquímicas del producto. Es resistente al sellado y fundido y a la impresión flexográfica. El sellado garantiza la integridad higiénica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 expedida por el Ministerio de la Protección Social, Resolución 333 de 2011 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 810 de 2021 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. y 2492 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. Las fechas de fabricación y vencimiento, número de lote están resaltadas y legibles. Fecha de fabricación, fecha de vencimiento, lote y sabor van ubicados en la parte frontal de la etiqueta, esta información se imprime al momento de empacar el producto. Las dimensiones de los sellos de advertencia Alto: 2.8 cm Ancho: 2.8 cm.

Forma de loteado

La identificación del producto terminado UHT con destino a programas sociales, se realiza de la siguiente manera:

- ✓ En una primera línea se inicia con la fecha de fabricación (FAB), día, mes (Tres primeras letras, en español), año (Dos últimos dígitos).
- ✓ En la segunda línea fecha de vencimiento (VEN), día, mes (Tres primeras letras, en español), año (Dos últimos dígitos).
- ✓ En la tercera línea va la letra B (Boquilla) un número (Número de boquilla: ESSI 2011: B1, B2, B3, ESSI 2016: B4, B5, B6, ESSI 2020, B7, B8, B9, B10, ESSI 2022: B11, B12, B13) Seguido del código del operario en (número) seguido de la palabra LOTE seguido de dos letras L (Leche) y x (Dependiendo el sabor del producto), seguido de un número consecutivo de tres dígitos.
- ✓ En la cuarta línea va la HORA seguido del sabor

PRODUCTO	CÓDIGO	LOTE
Yogurt UHT de fresa	YF	Un número consecutivo: 001 Nombre del sabor para cada producto ejemplo: FAB 12/MAY/25 VEN 09/AGO/25 B 2 4 LOTE YF004 00:19 FRESA
Yogurt UHT de mora	YM	
Yogurt UHT de melocotón	YM	
Yogurt UHT de mango	YM	
Yogurt UHT de maracuyá	YM	

59436

FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/0 PRODUCTOS

VERSIÓN: 3
CÓDIGO: FT-BL-001
VIGENTE DESDE: 19/01/2026

INFORMACIÓN

ETIQUETADO NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de la porción: 1 vaso (200 ml)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (Kcal)	**Por 100 g**	**Por porción**
	75	150
Grasa Total	2,1 g	4,2 g
Grasa Saturada	**1,0 g**	**2,1 g**
Grasa Trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos Totales	11 g	21 g
Fibra Dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	7,1 g	14 g
Azúcares añadidos	**4,4 g**	**8,8 g**
Proteína	3,1 g	6,1 g
Sodio	**35 mg**	**70 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0,21 mg
Calcio	91 mg	181 mg
Zinc	0,21 mg	0,42 mg

Cumple con las especificaciones de la Resolución 810/2021

SELLO FRONTAL



CONDICIONES

TRANSPORTE	De conformidad con la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, el vehículo de transporte debe ser aislado y cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la legislación sanitaria vigente. El producto debe estar estibado adecuadamente en canastillas plásticas, siempre y cuando se mantenga la integridad de los empaques, evitando golpes del mismo.
ALMACENAMIENTO	Este producto puede mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura ambiente, en buenas condiciones higiénico sanitarias, evitando humedad sobre el producto, así como golpes en el mismo, por lo cual se debe impedir el maltrato del producto. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
CONSERVACIÓN	El producto puede conservarse a temperatura ambiente. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.
VIDA ÚTIL	**90 días,** contados a partir de la fecha de empaque. Fecha de vencimiento impresa en el empaque, garantizando los microbiológicos de liberación completos.

REQUISITOS

MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN c	m	M
Crecimiento en aerobiosis a 35°C	NTC 4433: 2015 ^	1	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0	Ausente	-
		2	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		3	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		4	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		5	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		

Ficha técnica destinada específicamente a: PAE Santander en el mes de Enero del año 2026, esta no puede ser utilizada por ninguna otra entidad o persona.

59437

FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/0 PRODUCTOS

VERSIÓN: 3
CÓDIGO: FT-BL-001
VIGENTE DESDE: 19/01/2026

Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	NTC 4433: 2015 ^	1	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0	Ausente	-
		2	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		3	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		4	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		5	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
Crecimiento en aerobiosis a 55°C	NTC 4433: 2015 ^	1	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0	Ausente	-
		2	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		3	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		4	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		5	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	NTC 4433: 2015 ^	1	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0	Ausente	-
		2	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		3	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		4	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		5	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		

Cumple con las especificaciones de la Resolución 1407/2022

FISICOQUÍMICOS

PARAMETRO	MÉTODO UTILIZADO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO
Grasa	P-LF-101 V01. Fecha 2016-10-27 (Gerber)	2,0	NO APLICA	NO APLICA	%m/m o g/100g	1,5 - 2,5	SI
Sólidos Lácteos no Grasos	Cálculos por Diferencia	7,5	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	Mínimo 7,0	SI
Acidez titulable total expresada como ácido láctico	AOAC 947.05. Ed.21:2019	0,84	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	0,70 - 1,50	SI
Fosfatasa Alcalina	P-LF-028 MÉTODO DE ENSAYO: ANÁLISIS CUALITATIVOS. Revisión 03 (Cualitativo (P-Nitrofenilfosfato))	Negativa	NO APLICA	NO APLICA	Sin unidades	Negativa	SI

Cumple con las especificaciones de la Resolución 2310/1986

CALIDAD

El producto cumple la siguiente normatividad:

- ✓ Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- ✓ NTC 805:2005 Productos Lácteos. Leches Fermentadas.
- ✓ NTC 3856:2004 Productos Lácteos. Leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida y leche ultra pasteurizada.
- ✓ Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud.
- ✓ Resolución 1407 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud.
- ✓ Resolución 5109 de 2005 expedida por el Ministerio de la Protección Social.
- ✓ Resolución 810 de 2021 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- ✓ Resolución 2492 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social
- ✓ Resolución 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- ✓ Decreto 2106 de 1983 expedida por el Ministerio de Salud.

Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

NOTIFICACIÓN SANITARIA	RSA-0009821-2020
DIRECCIÓN DEL FABRICANTE	Finca las Flores Parque Agroindustrial Buenos aires, Municipio de Guasca – Cundinamarca
TELÉFONO DEL FABRICANTE	601 6498970, Opción 5

RESPONSABLES

DILIGENCIAMIENTO		APROBACIÓN	
NOMBRE	Yulieth Arévalo	**NOMBRE**	Mónica Guasca
CARGO	Analista	**CARGO**	Nutricionista / Dietista
FIRMA		**FIRMA**	

Ficha técnica destinada específicamente a: PAE Santander en el mes de Enero del año 2026, esta no puede ser utilizada por ninguna otra entidad o persona.

59430

La salud es de todos | Minsalud

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2020010551 del 17 de Marzo de 2020

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20201060565 de fecha 2020/03/16 el (la) Señor(a) STELLA ORTIZ RINCON actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de CINCO (5) años al producto que se describe a continuacion:

REGISTRO SANITARIO No.: RSA-0009821-2020

VIGENTE HASTA: 2025/03/17

EXPEDIENTE: 20178441 **RADICACION:** 20201060565

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR A MARACUYÁ, MANGO, MORA, FRESA, MELOCOTÓN. BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR A MARACUYÁ, MANGO, MORA, FRESA, MELOCOTÓN CON ADICIÓN DE HIERRO. BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A MARACUYÁ, MANGO, MORA, FRESA, MELOCOTÓN. BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A MARACUYÁ, MANGO, MORA, FRESA, MELOCOTÓN CON ADICIÓN DE HIERRO.

MARCA: AERODELICIAS, D`GUSTA, ALIMENTOS PIPPO, OSMOSIS, DON SABOR.,, MR. PIPPO, T NUTRE, TIO CAMPO, MR PIPPO, PIPPO MIX, PIPPO FRUTT., PIPPO, T-NUTRE, PRIMAVERA, LACTEOS PRIMAVERA, PERIJA, CAQUETA, EKONO, ÉXITO, CARULLA, AISI, SELECCIÓN, SURTIMAX, TAEQ, DISCOUNT, OLIMPICA, MEDALLA DE ORO, LA 14, MI FUTURO, MARCA "O", LATTY,

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

PRESENTACION COMERCIAL: DE 150 ml HASTA 2.000 ml,

TITULAR(ES): ALIMENTOS PIPPO S.A.S. con domicilio en BOGOTA - D.C.,

FABRICANTE(S): ALIMENTOS PIPPO S.A.S. con domicilio en GUASCA - CUNDINAMARCA,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTÍCULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 17 de Marzo de 2020

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2020/03/17 13:54:04 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

54440

finatta	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	**Código: FT-M-14** **Versión: 04** **Emisión: 29/09/2025**

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
Nombre comercial	**PONQUE SABOR AHUYAMA**	
Fabricante	Industria Alimenticia Finatta HC S.A.S.	
Datos del fabricante	Fabricado por: Industria Alimenticia FINATTA HC S.A.S Dirección: Vía Guatiguará, Bodega Lote el Paraíso Piedecuesta – Santander Teléfono: 301 2737646 – 318 4014629	
Notificación Sanitaria	NSA-005239-2018	
Ingredientes	Harina de trigo fortificada (con niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2, ácido fólico, enzimas, ácido ascórbico), azúcar, huevo, mantequilla [(mezcla de grasas y aceites vegetales refinados (aceite de palma y sus fracciones y aceite de palmiste) hidrogenados y no hidrogenados, interesterificados y no interesterificados, agua, emulsificantes (ésteres de poligricéridos de ácidos grasos, mono y diglicéridos de ácidos grasos y polisorbato), sal, conservante (sorbato de potasio), sinergísta (ácido cítrico), saborizantes artificiales e idénticos a los naturales (mantequilla), antioxidantes (TBHQ) y colorante idéntica al natural (betacaroteno)], agua, polvo de hornear (leudante), esencia (AHUYAMA), emulsificante, conservante (ácido sórbico).	
Presentación Comercial	Unidades de 10 g a 5000 g (De acuerdo con las necesidades del cliente y la negociación)	
Vida útil	Veinte (20) días siguiendo las especificaciones de almacenamiento.	
Grupo poblacional	Apto para consumo humano (niños, niñas y adolescentes beneficiarios del PAE), todo publico en general.	
Porción recomendada	De acuerdo con la resolución 335 de 2021 Programa de Alimentación Escolar PAE: PREESCOLAR PRIMARIA: primero, segundo y tercero PRIMARIA: cuarto y quinto SECUNDARIA MEDIA CICLO COMPLEMENTARIO	
Proceso de elaboración	Recepcionar, almacenar, pesar, formar, hornear, enfriar, envasar, embalar, almacenar, distribución y comercialización	

59441

finatta	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	**Código: FT-M-14** **Versión: 04** **Emisión: 29/09/2025**

Sellos de advertencia	SEGÚN 2492 de 2022 SODIO: **>= 1mg/kcal y/o >= 300 mg/100 g** AZUCARES: **>= 10%** del total de energía proveniente de azúcares libres GRASAS SATURADAS: **>= 10%** del total de energía proveniente de grasas saturadas GRASAS TRANS: **>=. 1%** del total de energía proveniente de grasas trans 
Tabla Nutricional	

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (50 g) **Número de porciones por envase: 1**		
Calorías (kcal)	**Por 100 g**	**Por porción**
	327	164
Grasa total	5.6 g	2.8 g
Grasa saturada	1.3 g	0.7 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	63 g	32 g
Fibra dietaria	3.4 g	1.7 g
Azúcares totales	10 g	5.0 g
Azúcares añadidos	10 g	5.0 g
Proteína	7.9 g	4.0 g
Sodio	156 mg	78 mg
Vitamina A	331 µg ER	166 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	3.9 mg	2.0 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	6.8 mg	3.4 mg

59442

finatta	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	**Código: FT-M-14** **Versión: 04** **Emisión: 29/09/2025**

2. REQUISITOS SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN
Color	MARRON CLARO	Visual	Control de calidad interno
Olor	Característico del producto	Olfativo	
Sabor	Dulce	Gustativo	
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas.	Visual	

3. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	LEGISLACIÓN
Humedad	%	-	23	Control de calidad interno

4. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	UND	n	c	m	M	LEGISLACIÓN
E. Coli	UFC/g	5	0	<10	---	1407 de 2022
Mohos	UFC/g	5	2	102	2x102	

Especificaciones: El producto es seco y no contine relleno.

5. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra Lote, este código está conformado por seis números, los primeros dos corresponden al día de producción del producto, los siguientes dos al mes de producción y los siguientes dos al año de producción Ejemplo: Lote: 16 07 23 (16 de julio de 2023)

6. FORMA DE CONSUMO

Producto listo para consumo. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro.
Deberá transportarse en vehículos adecuados y autorizados para el transporte de alimentos. Sobre estibas plásticas a 15 cm del piso y dejando una distancia promedio entre la pared y el producto para una correcta manipulación, aireación y control de plagas.

S9443

finatta	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	**Código: FT-M-14** **Versión: 04** **Emisión: 29/09/2025**

8. EMPAQUE			
TIPO DE ENVASE	**MATERIAL**	**CALIBRE**	**NÚMERO DE TINTAS**
Envase primario	Polipropileno bio-orientado	25 µm	2 tintas
Envase secundario	Cartón corrugado	Tipo crack C790	2 tintas
9. LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO			
Resolución 810/21,2492 del 2022 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.			

ALERGENOS

Nuestro Productos son elaboradas con los siguientes productos y sus derivados: Gluten, soya, huevos, leche

Zulamita del S. Monroy R.
C.C. 63431358

Ingeniera de Alimentos
Industria Alimenticia Finatta HC S.A.S.

59444

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2025018593

Por la cual se Modifica una Resolucion

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015

EXPEDIENTE:	20148147	**RADICACION:**	20251118910	**FECHA:**	2025/05/06
REGISTRO No.:	NSA-005239-2018			**VIGENCIA:**	2028/08/09

ANTECEDENTES

Que mediante Resolución No. 2018030878 de 19 de julio de 2018 el Invima concedió la Notificación Sanitaria NSA-005239-2018 para Fabricar y Vender el producto MANTECADA, PONQUE MUFFI, PONQUE TRADICIONAL, PONQUE COMUN, CHOCOTORTICA, PONQUE TAJADO, marca: PONQUE SAN CARLOS, presentaciones comerciales: 20 gramos hasta 1500 gramos, Titular: PONQUE SAN CARLOS S.A.S. con domicilio en PIEDECUESTA - SANTANDER, Fabricante: PONQUE SAN CARLOS S.A.S. con domicilio en PIEDECUESTA - SANTANDER.

Mediante Resolución No. 2022002546 del 26 de enero de 2022, el Invima Modificó La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-005239-2018, En el sentido de autorizar: 1. Cambio de titular.2. Cambio de fabricante 3. Adición marca comercial.4. Cambio de nombre del producto por adición de variedad 5. Cambio de presentación comercial.

Mediante resolución 2022035429 del 21 de septiembre de 2022, el INVIMA modificó la notificación sanitaria en el sentido de autorizar: * Modificación de ubicación del Titular. Quedando en adelante: Calle 7an N 7-22 Junin 1/Piedecuesta/ Santander. * Modificación del nombre del producto. Quedando en adelante: MANTECADA; PONQUE MUFFI SABORES VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, ZANAHORIA, FRESA; PONQUE TRADICIONAL; PONQUE SABORES VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, ZANAHORIA, FRESA; CHOCOTORTICA; PONQUE TAJADO. TORTA SABORES VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, ZANAHORIA, FRESA * Modificación en la composición del producto. Quedando en adelante las siguientes formulaciones: PONQUE SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, FRESA, ZANAHORIA...

Mediante Resolución No. 2023005430 del 14 de febrero de 2023, el Invima Modificó La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-005239- 2018 , En el sentido de autorizar:1. Modificación en la composición del producto

Mediante RESOLUCION Nro. 2023008546 del El 6 de Marzo de 2023 el Invima concedió MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-005239- 2018, a favor de TITULAR(ES): INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC S.A.S. con domicilio en PIEDECUESTA - SANTANDER, En el sentido de autorizar: Modificación en la Razón Social del Titular. Quedando en adelante: INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC S.A.S. Modificación del nombre del producto. Quedando en adelante: PONQUE SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, FRESA, ZANAHORIA, MUFFIN SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, ZANAHORIA, FRESA, TORTA SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, ZANAHORIA, FRESA, BROWNIE. Modificación en la composición del producto. Quedando en adelante: MUFFIN SABORES VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, FRESA, ZANAHORIA: Harina de trigo fortificada (con niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2, ácido fólico, enzimas, ácido ascórbico), azúcar, huevo, mantequilla [(mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones aceite de palmiste), agua, sal, emulsificantes (mono - diglicéridos de acidos grasos, lecitina de soya), conservante (sorbato de potasio y benzoato de sodio), sinergista (ácido cítrico), saborizante idénticos a los naturales (sabor mantequilla), antioxidantes (TBHQ) y colorante natural (betacaroteno)], agua, polvo de hornear (leudante), esencia (Vainilla o chocolate o arequipe o coco o banano o naranja o leche o ahuyama o fresa o zanahoria), emulsificante, conservante (ácido sórbico 0.3%).

Mediante Resolución N° 2023013592 de 3 de Abril de 2023 autoriza 1. Cambio de ubicación de Fabricante, quedando en adelante lo autorizado: VEREDA GUATIGUARA BODEGA EL PARAISO
2. Cambio del nombre del producto, quedando en adelante lo autorizado: MANTECADA, MUFFIN SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, FRESA, ZANAHORIA, PONQUE TRADICIONAL, PONQUE SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, ZANAHORIA, FRESA, CHOCOTORTICA, PONQUE TAJADO, TORTA SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, ZANAHORIA, FRESA, BROWNIE

Mediante Resolucion 2023026206 del 14 de Junio de 2023 , El Invima MODIFICO La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-005239-2018 , a favor de TITULAR(ES): INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC S.A.S. con domicilio en PIEDECUESTA - SANTANDER,
En el sentido de autorizar:
La modificacion del nombre del producto por cambio, quedando autorizado: MANTECADA, MUFFIN SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, FRESA, ZANAHORIA, PONQUE TRADICIONAL,PONQUE SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, ZANAHORIA, FRESA, CHOCOTORTICA, PONQUE TAJADO, TORTA SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO,

NARANJA, LECHE, AHUYAMA, ZANAHORIA, FRESA, BROWNIE, PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE, PONQUE BLANCO

Mediante Resolución No. 2025015779 de fecha de 25 de abril de 2025, el INVIMA autorizó Cambio de composición.

Que mediante radicado No. 20251118910 de fecha 2025/05/06 el Señor(a) LUIS JAVIER OROZCO TOVAR actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

En el sentido de autorizar:

1.Cambio de Razón Social de Titular.
2.Cambio de Razón Social de Fabricante.
3.Adición de Marca Comercial.

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-005239-2018 , a favor de TITULAR(ES): INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS con domicilio en PIEDECUESTA - SANTANDER,

En el sentido de autorizar:

1.Cambio de Razón Social de Titular, quedando en adelante: INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS.

2.Cambio de Razón Social de Fabricante, quedando en adelante: INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS.

3.Adición de Marca Comercial, quedando lo autorizado más: PONQUE FINATTA.

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

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos a la revisión posterior que debe realizar LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. El 12 de Mayo de 2025

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

INVIMA

Signature Not Verified

Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2025/03/12 09:18:00 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

59447

PRECOL DUVA FRUIT	FICHA TÉCNICA	CODIGO: GQ-ES-40 PAG 1 DE 2 VERSION: 01 FECHA:05-01-2026
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Barra de Cereal con Banano y Chocolate**	
MARCA DEL PRODUCTO	Duva Fruit	
PRESENTACIÓN	Barras de cereal de 15 g, 20 g, 25 g	
NOTIFICACION SANITARIA	NSA-0014499-2023	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	**Barra de cereal.** es un producto alimenticio a base de cereales y fruta deshidratada, sabor característicos a Banano y chocolate. Se elabora con materias primas seleccionadas de la más alta calidad.	
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Maní, arroz soplado (harina de arroz, azúcar, sal (cloruro de sodio)), avena en hojuelas, polidextrosa, glucosa, grasa vegetal (mezcla de aceites y grasas vegetales, agua, sal, emulsificantes (lecitina de Soya)), banano deshidratado,azúcar, glicerina, cobertura de chocolate (azúcar, grasa vegetal hidrogenada, sólidos de cacao, lecitina de Soya E-322 (emulsificante), vainilla (sabor artificial)), maltodextrina, sal (cloruro de sodio), ácido ascórbico,Sabor banano chocolate identico al Natural.	
INGREDIENTES ALÉRGENOS	Contiene mani.	
ALÉRGENOS POR CONTACTO CRUZADO	Elaborado en una planta que procesa, productos con gluten, soya y almendras.	
MÉTODOS DE PRODUCCIÓN	a)Recepción materia prima b)Alistamiento c)Preparación de jarabe d)Mezcla de ingredientes e)Moldeado f)Corte g)Empaque h)Distribución	

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO

SENSORIALES	**COLOR**	**OLOR**	**SABOR**		**TEXTURA**
	Beige con color característico a las frutas que lo componen	característico a las frutas que lo componen, dulce .	característico a las frutas que lo componen, dulce.		barra compacta
FISICOQUIMICAS	**HUMEDAD**	**CENIZAS**	**CUALITATIVAS**		
	8% ± 2	<0.50	Barras rectangulares de 9-10 cm de largo y 3-4 cm de ancho.		
CARACTERISITICAS MICROBIOLOGICAS SEGÚN RES/1407/2023 (7.9)	**Microorganismos**		**Max. Limite Permitido**		
	Recuento de Mohos y levaduras/g		<1000 ufc/g		
	Recuento de Escherichia coli		<10 ufc/g		
	Búsqueda de Salmonella spp. (25g o ml)		Ausencia		
CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Y NUTRICIONALES		**100 g**	**25 g**	**20 g**	**15 g**
	Energía (Kcal)	**378**	**95**	**76**	**57**
	Grasa total	15 g	3,6 g	3,0 g	2,3 g
	Grasa Saturada	**3,4 g**	**0,8 g**	**0,7 g**	**0,5 g**
	Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**	**0 mg**	**0 mg**
	Carbohidratos totales	56 g	14 g	11 g	8 g
	Fibra dietaria	11 g	2,6 g	2,2 g	1,7 g
	Azúcares totales	11 g	2,7 g	2,2 g	1,7 g
	Az. Añadidos	**9,1 g**	**2,3 g**	**1,8 g**	**1,4 g**
	Proteína	9,6 g	2,4 g	1,9 g	1,4 g
	Sodio	**54 mg**	**13 mg**	**11 mg**	**8 mg**
	Potasio	232 mg	58 mg	46 mg	35 mg
	Hierro	1,2 mg	0,30 mg	0,24 mg	0,18 mg
	Calcio	25 mg	6,3 mg	5,0 mg	3,8 mg
CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE Y ROTULADO	*Bolsa polipropileno biorentado *Embalaje caja por 340 unidades				
NORMATIVIDAD APLICABLE	* Se da cumplimiento a la resolución 2674 de 2013 de requisitos sanitarios para actividades de fabricación de alimentos. *Se da cumplimiento a la resolución a la resolución 810 de 2021 de rotulado y etiquetado nutricional. *Se da cumplimiento a la resolución 5109 de 2005 de los parámetros para el rotulado y etiquetado de materias primas. *Según la Resolución 1407/2023 * se da Cumplimento con Resolucion 2906 de 2007, INVIMA y Codex Alimentarius.				
VIDA ÚTIL Y/O FECHA DE VENCIMIENTO	Doce (6) meses a partir de la fecha de empaque, siempre y cuando se someta a los requisitos y controles especiales de almacenamiento y transporte.				
CONSUMIDORES POTENCIALES	Público en general, adultos, adolescentes, y niños mayores de 4 años.				
CONSERVACIÓN	Consérve el producto bien cerrado en un lugar limpio, fresco y seco, protéjase de la humedad alejado de sustancias que puedan interferir con las características propias del producto.				

59449

PRECOL DUVA FRUIT	**FICHA TÉCNICA**	CODIGO: GQ-ES-40 PAG 2 DE 2 VERSION: 01 FECHA:05-01-2026
CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	El producto se transporta en vehículos limpios. Solo se transporta el material referenciado, nunca mezclado con sustancias tóxicas, químicos o animales.	
USO PREVISTO	.Las barras de cereal se pueden consumir como snack	
DATOS DEL FABRICANTE	Alimentos Precocidos De Colombia S.A.S Variante Turín - La popa Zona Industrial Antigua Plaza De Ferias, Bodega 57 La Badea Dosquebradas **Teléfonos: 3308158 – 3308159** **Email: precol@precolsa.com.co** **https://precolsa.com.co/**	
Erika Camila Castaño V.	**Diego Castillo**	**Andrés Castillo R.**
ELABORÓ	REVISÒ	APROBÒ
Tecnóloga de alimentos especilizada en inocuidad Alimentaria	Ingeniero de Alimentos	Economista
Coordinadora de Calidad	Jefe de Producciòn	Gerente General

59449

PRECOL DUVA FRUIT	FICHA TÉCNICA	CODIGO: GQ-ES-41 PAG 1 DE 2 VERSION: 01 FECHA:05-01-2026

NOMBRE DEL PRODUCTO	**Barra de Cereal con Banano Y Fresas** 
MARCA DEL PRODUCTO	Duva Fruit
PRESENTACIÓN	Barras de cereal de 15 g, 20 g, 25 g
NOTIFICACION SANITARIA	NSA-0014499-2023
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	**Barra de cereal**, es un producto alimenticio a base de cereales y fruta deshidratada, sabor característicos a Banano y Fresa. Se elabora con materias primas seleccionadas de la más alta calidad.
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Arroz soplado (harina de arroz, azúcar, sal (cloruro de sodio)), mani, polidextrosa, glucosa, avena en hojuelas, banano deshidratado, fresa deshidratada, grasa vegetal (mezcla de aceites y grasas vegetales, agua, sal, emulsificantes (lecitina de Soya)), glicerina, azúcar, maltodextrina, sal (cloruro de sodio), ácido ascórbico, sabor banano fresa identico al natural.
INGREDIENTES ALÉRGENOS	Contiene mani.
ALÉRGENOS POR CONTACTO CRUZADO	Elaborado en una planta que procesa, productos con gluten, soya y almendras.
MÉTODOS DE PRODUCCIÓN	a)Recepción materia prima b)Alistamiento c)Preparación de jarabe d)Mezcla de ingredientes e)Moldeado f)Corte g)Empaque h)Distribución

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO

SENSORIALES	**COLOR**	**OLOR**	**SABOR**	**TEXTURA**
	Beige con color característico a las frutas que lo componen	característico a las frutas que lo componen, dulce .	característico a las frutas que lo componen, dulce.	barra compacta
FISICOQUIMICAS	**HUMEDAD**	**CENIZAS**	**CUALITATIVAS**	
	8% ± 2	<0.50	Barras rectangulares de 9-10 cm de largo y 3-4 cm de ancho.	
CARACTERISITICAS MICROBIOLOGICAS SEGÚN RES/1407/2023 (7.9)	**Microorganismos**		**Max. Limite Permitido**	
	Recuento de Mohos y levaduras/g		<1000 ufc/g	
	Recuento de Escherichia coli		<10 ufc/g	
	Búsqueda de Salmonella spp. (25g o ml)		Ausencia	

CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Y NUTRICIONALES	**100 g**	**25 g**	**20 g**	**15 g**
Energía (Kcal)	**370**	**92**	**74**	**56**
Grasa total	14 g	3,5 g	2,8 g	2,1 g
Grasa Saturada	**2,7 g**	**0,7 g**	**0,5 g**	**0,4 g**
Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	57 g	14 g	11 g	8 g
Fibra dietaria	10 g	2,5 g	2,0 g	1,5 g
Azúcares totales	13 g	3,3 g	2,6 g	1,9 g
Az. Añadidos	**7,4 g**	**1,9 g**	**1,5 g**	**1,1 g**
Proteína	8,9 g	2,2 g	1,8 g	1,3 g
Sodio	**53 mg**	**13 mg**	**10 mg**	**8 mg**
Potasio	246 mg	61 mg	49 mg	37 mg
Hierro	1,3 mg	0,31 mg	0,26 mg	0,19 mg
Calcio	27 mg	6,6 mg	5,4 mg	4,1 mg

CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE Y ROTULADO	*Bolsa polipropileno biorentado *Embalaje caja por 340 unidades
NORMATIVIDAD APLICABLE	* Se da cumplimiento a la resolución 2674 de 2013 de requisitos sanitarios para actividades de fabricación de alimentos. *Se da cumplimiento a la resolución a la resolución 810 de 2021 de rotulado y etiquetado nutricional. *Se da cumplimiento a la resolución 5109 de 2005 de los parámetros para el rotulado y etiquetado de materias primas. *Según la Resolución 1407/2023 * se da Cumplimento con Resolucion 2906 de 2007, INVIMA y Codex Alimentarius.
VIDA ÚTIL Y/O FECHA DE VENCIMIENTO	Doce (6) meses a partir de la fecha de empaque, siempre y cuando se someta a los requisitos y controles especiales de almacenamiento y transporte.
CONSUMIDORES POTENCIALES	Público en general, adultos, adolescentes, y niños mayores de 4 años.
CONSERVACIÓN	Consérve el producto bien cerrado en un lugar limpio, fresco y seco, protéjase de la humedad alejado de sustancias que puedan interferir con las características propias del producto.
CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	El producto se transporta en vehículos limpios. Solo se transporta el material referenciado, nunca mezclado con sustancias tóxicas, químicos o animales.

59450

PRE COL / DUVA FRUIT	**FICHA TÉCNICA**	CODIGO: GQ-ES-41 PAG 2 DE 2 VERSION: 01 FECHA:05-01-2026
USO PREVISTO	.Las barras de cereal se pueden consumir como snack	
DATOS DEL FABRICANTE	Alimentos Precocidos De Colombia S.A.S Variante Turín - La popa Zona Industrial Antigua Plaza De Ferias, Bodega 57 La Badea Dosquebradas Teléfonos: 3308158 – 3308159 Email: precol@precolsa.com.co https://precolsa.com.co/	
Erika Camila Castaño V.	**Diego Castillo**	**Andrés Castillo R.**
ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Tecnóloga de alimentos especilizada en inocuidad Alimentaria	Ingeniero de Alimentos	Economista
Coordinadora de Calidad	Jefe de Producción	Gerente General

5945J

PRECOL DUVA FRUIT	FICHA TÉCNICA	CODIGO: GQ-ES-42 PAG 1 DE 2 VERSION: 01 FECHA:05-01-2026
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Barra de Cereal con Frutos Rojos**	
MARCA DEL PRODUCTO	Duva Fruit	
PRESENTACIÓN	Barra de Cereal por 15 g, 20 g, 25 g	
NOTIFICACION SANITARIA	NSA-0014499-2023	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	**Barra de cereal.** es un producto alimenticio a base de cereales y fruta deshidratada, sabor característicos a frutos Rojos. Se elabora con materias primas seleccionadas de la más alta calidad.	
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Mani, arroz soplado (harina de arroz, azúcar, sal (cloruro de sodio)), avena en hojuelas, polidextrosa, glucosa, hojuelas de maíz (maíz, azúcar, sal, extracto de malta, lecitina de soya), grasa vegetal (mezcla de aceites y grasas vegetales, agua, sal, emulsificantes (lecitina de Soya)), fresa deshidratada, arándano deshidratado (arándano, azúcar, aceite vegetal), uvas pasas (pasas, aceite vegetal), glicerina, azúcar, maltodextrina, sal (cloruro de sodio), acido ascórbico,Sabor frutos rojos identico al natural	
INGREDIENTES ALÉRGENOS	Contiene mani.	
ALÉRGENOS POR CONTACTO CRUZADO	Elaborado en una planta que procesa, productos con gluten, soya y almendras.	
MÉTODOS DE PRODUCCIÓN	a)Recepción materia prima b)Alistamiento c)Preparación de jarabe d)Mezcla de ingredientes e)Moldeado f)Corte g)Empaque h)Distribución	

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO

SENSORIALES	**COLOR**	**OLOR**	**SABOR**		**TEXTURA**
	Beige con color característico a las frutas que lo componen	característico a las frutas que lo componen, dulce	característico a las frutas que lo componen, dulce.		barra compacta
FISICOQUIMICAS	**HUMEDAD**	**CENIZAS**	**CUALITATIVAS**		
	8% ± 2	<0.50	Barras rectangulares de 9-10 cm de largo y 3-4 cm de ancho.		
CARACTERISITICAS MICROBIOLOGICAS SEGÚN RES/1407/2023 (7.9)	**Microorganismos**		**Max. Limite Permitido**		
	Recuento de Mohos y levaduras/g		<1000 ufc/g		
	Recuento de Escherichia coli		<10 ufc/g		
	Búsqueda de Salmonella spp. (25 g o ml)		Ausencia		
CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Y NUTRICIONALES		**100 g**	**25 g**	**20 g**	**15 g**
	Energía (Kcal)	**368**	**92**	**74**	**55**
	Grasa total	14 g	3,6 g	2,8 g	2,1 g
	Grasa Saturada	**2,7 g**	**0,7 g**	**0,5 g**	**0,4 g**
	Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**	**0 mg**	**0 mg**
	Carbohidratos totales	57 g	14 g	11 g	9 g
	Fibra dietaria	10 g	2,5 g	2,0 g	1,5 g
	Azúcares totales	13 g	3,3 g	2,6 g	1,9 g
	Az. Añadidos	**8,3 g**	**2,1 g**	**1,7 g**	**1,2 g**
	Proteína	9,4 g	2,3 g	1,8 g	1,4 g
	Sodio	60 mg	15 mg	12 mg	9,0 mg
	Potasio	218 mg	55 mg	44 mg	33 mg
	Hierro	1,7 mg	0,43 mg	0,34 mg	0,25 mg
	Calcio	24 mg	6,1 mg	4,8 mg	3,6 mg
CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE Y ROTULADO	*Bolsa polipropileno biorentado *Embalaje caja por 340 unidades				

59452

PRECOL DUVA FRUIT	**FICHA TÉCNICA**	CODIGO: GQ-ES-42 PAG 2 DE 2 VERSION: 01 FECHA:05-01-2026

NORMATIVIDAD APLICABLE	* Se da cumplimiento a la resolución 2674 de 2013 de requisitos sanitarios para actividades de fabricación de alimentos. *Se da cumplimiento a la resolución a la resolución 810 de 2021 de rotulado y etiquetado nutricional. *Se da cumplimiento a la resolución 5109 de 2005 de los parámetros para el rotulado y etiquetado de materias primas. *Según la Resolución 1407/2023 * se da Cumplimento con Resolucion 2906 de 2007, INVIMA y Codex Alimentarius.
VIDA ÚTIL Y/O FECHA DE VENCIMIENTO	Doce (6) meses a partir de la fecha de empaque, siempre y cuando se someta a los requisitos y controles especiales de almacenamiento y transporte.
CONSUMIDORES POTENCIALES	Público en general, adultos, adolescentes, y niños mayores de 4 años.
CONSERVACIÓN	Consérve el producto bien cerrado en un lugar limpio, fresco y seco, protéjase de la humedad alejado de sustancias que puedan interferir con las características propias del producto.
CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	El producto se transporta en vehículos limpios. Solo se transporta el material referenciado, nunca mezclado con sustancias tóxicas, químicos o animales.
USO PREVISTO	.Las barras de cereal se pueden consumir como snack
DATOS DEL FABRICANTE	Alimentos Precocidos De Colombia S.A.S Variante Turín - La popa Zona Industrial Antigua Plaza De Ferias, Bodega 57 La Badea Dosquebradas Teléfonos: 3308158 – 3308159 Email: precol@precolsa.com.co https://precolsa.com.co/

Erika Camila Castaño V.	**Diego Castillo**	**Andrés Castillo R.**
ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Tecnóloga de alimentos especilizada en	Ingeniero de Alimentos	Economista
Coordinadora de Calidad	Jefe de Producciòn	Gerente General

59453

PRECOL DUVA FRUIT	**FICHA TÉCNICA**	CODIGO: GQ-ES-39 PAG 1 DE 2 VERSION: 01 FECHA:05-01-2026

NOMBRE DEL PRODUCTO	**Barra de Cereal con Manzana y almendras**	
MARCA DEL PRODUCTO	Duva Fruit	
PRESENTACIÓN	Barras de cereal de 15 g, 20 g, 25 g	
NOTIFICACION SANITARIA	**NSA-0014499-2023**	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	**Barra de cereal.** es un producto alimenticio a base de cereales y fruta deshidratada, sabor característicos a almendra y banano. Se elabora con materias primas seleccionadas de la más alta calidad.	
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Mani, arroz soplado (harina de arroz, azúcar, sal (cloruro de sodio)), avena en hojuelas, polidextrosa, glucosa, almendra, grasa vegetal (mezcla de aceites y grasas vegetales, agua, sal, emulsificantes (lecitina de Soya)), manzana deshidratada, glicerina, azúcar, maltodextrina, sal (cloruro de sodio), ácido ascórbico.	
INGREDIENTES ALÉRGENOS	Contiene mani y almendras.	
ALÉRGENOS POR CONTACTO CRUZADO	Elaborado en una planta que procesa, productos con gluten y soya.	
MÉTODOS DE PRODUCCIÓN	a)Recepción materia prima b)Alistamiento c)Preparación de jarabe d)Mezcla de ingredientes e)Moldeado f)Corte g)Empaque h)Distribución	

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO

SENSORIALES	**COLOR**	**OLOR**	**SABOR**	**TEXTURA**
	Crema con color característico a las frutas que lo componen	característico a las frutas que lo componen, dulce con notas acidas.	característico a las frutas que lo componen, dulce.	barra compacta
FISICOQUIMICAS	**HUMEDAD**	**CENIZAS**	**CUALITATIVAS**	
	8% ± 2	<0.50	Barras rectangulares de 9-10 cm de largo y 3-4 cm de ancho.	
CARACTERISITICAS MICROBIOLOGICAS SEGÚN RES/1407/2023 (7.9)	**Microorganismos**		**Max. Limite Permitido**	
	Recuento de Mohos y levaduras/g		<1000 ufc/g	
	Recuento de Escherichia coli		<10 ufc/g	
	Búsqueda de Salmonella spp. (25g o ml)		Ausencia	

CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Y NUTRICIONALES	**100 g**	**25 g**	**20 g**	**15 g**
Energía (Kcal)	**376**	**94**	**75**	57
Grasa total	16 g	4,1 g	3,2 g	2,4 g
Grasa Saturada	**2,9 g**	**0,7 g**	**0,6 g**	**0,4 g**
Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	45 g	11 g	9 g	7 g
Fibra dietaria	11 g	2,7 g	2,2 g	1,7 g
Azúcares totales	9,4 g	2,3 g	1,9 g	1,4 g
Az. Añadidos	**7,0 g**	**1,7 g**	**1,4 g**	**1,1 g**
Proteína	10 g	2,5 g	2,0 g	1,5 g
Sodio	**52 mg**	**13 mg**	**10 mg**	**8 mg**
Potasio	222 mg	56 mg	44 mg	33 mg
Calcio	22 mg	5,5 mg	4,4 mg	3,3 mg
Hierro	1,2 mg	0,29 mg	0,24 mg	0,18 mg

CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE Y ROTULADO	*Bolsa polipropileno biorentado *Embalaje caja de carton corrugado por 340 unidades
NORMATIVIDAD APLICABLE	* Se da cumplimiento a la resolución 2674 de 2013 de requisitos sanitarios para actividades de fabricación de alimentos. *Se da cumplimiento a la resolución a la resolución 810 de 2021 de rotulado y etiquetado nutricional. *Se da cumplimiento a la resolución 5109 de 2005 de los parámetros para el rotulado y etiquetado de materias primas. *Según la Resolución 1407/2023 * se da Cumplimento con Resolucion 2906 de 2007, INVIMA y Codex Alimentarius.

59454

PRECOL DUVA FRUIT	**FICHA TÉCNICA**	CODIGO: GQ-ES-39 PAG 2 DE 2 VERSION: 01 FECHA:05-01-2026
VIDA ÚTIL Y/O FECHA DE VENCIMIENTO	Doce (6) meses a partir de la fecha de empaque, siempre y cuando se someta a los requisitos y controles especiales de almacenamiento y transporte.	
CONSUMIDORES POTENCIALES	Público en general, adultos, adolescentes, y niños mayores de 4 años.	
CONSERVACIÓN	Consérve el producto bien cerrado en un lugar limpio, fresco y seco, protéjase de la humedad alejado de sustancias que puedan interferir con las características propias del producto.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	El producto se transporta en vehículos limpios. Solo se transporta el material referenciado, nunca mezclado con sustancias tóxicas, químicos o animales.	
USO PREVISTO	.Las barras de cereal se pueden consumir como snack	
DATOS DEL FABRICANTE	Alimentos Precocidos De Colombia S.A.S Variante Turín - La popa Zona Industrial Antigua Plaza De Ferias, Bodega 57 La Badea Dosquebradas Teléfonos: 3308158 – 3308159 Email: precol@precolsa.com.co https://precolsa.com.co/	
Erika Camila Castaño V.	**Diego Castillo**	**Andrés Castillo R.**
ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Tecnóloga de alimentos especilizada en inocuidad Alimentaria	Ingeniero de Alimentos	Economista
Coordinadora de Calidad	Jefe de Producciòn	Gerente General

59455

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2025023701

Por la cual se Modifica una Resolucion

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015

EXPEDIENTE:	20260256	**RADICACION:**	20251145595	**FECHA:**	2025/05/30
REGISTRO No.:	NSA-0014499-2023			**VIGENCIA:**	2033/08/02

ANTECEDENTES

Mediante Resolución No. 2023035666 del 2 de Agosto de 2023, el Invima otorgó la Notificación Sanitaria NSA-0014499-2023, para FABRICAR Y VENDER el producto MEZCLA DE CEREALES Y FRUTAS DESHIDRATADAS Y/O FRUTOS SECOS VARIEDADES: 1. BARRAS DE CEREAL VARIEDADES: ARROZ, MANÍ CON O SIN SAL, MANÍ CONFITADO, AVENA EN HOJUELAS, MAIZ, QUINUA, MAIZ TOSTADO, CEBADA, CENTENO, TRIGO (PRESENTACIONES EXTRUIDO POLVO, HOJUELAS) Y SUS MEZCLAS; BARRAS DE CEREAL CON FRUTA DESHIDRATADA VARIEDADES: BANANO, FRESA, MANZANA VERDE, MANZANA ROJA, ARANDANO, UVA PASA, MANGO, PIÑA, UCHUVA, MORA, PAPAYA, COCO, GUAYABA, MARACUYÁ, PITAYA, CIRUELA, KIWI, CEREZA, BREVAS, GUANABANA, MELON, PERA, DURAZNO, MANDARINA, LIMÓN, NARANJA (PRESENTACIONES TROZO, POLVO) Y SUS MEZCLAS; BARRA DE CEREAL CON FRUTOS SECOS VARIEDADES: ALMENDRA, NUECES, SEMILLA DE CALABAZA, SEMILLA DE GIRASOL, SEMILLAS DE CHIA, SEMILLAS DE LINAZA, MACADAMIA Y SUS MEZCLAS; BARRA DE CEREAL CON FRUTA DESHIDRATADA Y FRUTOS SECOS; BARRA DE CEREAL CON FRUTA DESHIDRATADA Y/O FRUTOS SECOS CON CHOCOLATE VARIEDADES: CHOCOLATE BLANCO, CHOCOLATE NEGRO, NIBS DE CACAO; BARRA DE CEREAL CON FRUTA DESHIDRATADA Y/O FRUTOS SECOS CON GLASEADO DE FRUTA, NIBS DE YOGURT, MIEL MARCA: ALIMENTOS NARANJA VERDE, ALIFRUIT, DUVAFRUIT, FRUTAO, FRUTAR, FRUBAR, PRECOL, FRUDESCOL, TAYICO TITULAR(ES): ALIFRUIT S.A.S con domicilio en DOSQUEBRADAS - RISARALDA.

Mediante Resolución No. 2024047757 de 21 de Octubre de 2024 el INVIMA concedió modificación, en el sentido que se autorizó: 1. Adición de los siguientes fabricantes: ALIMENTOS PRECOCIDOS DE COLOMBIA S.A.S SIGLA: PRECOL S.A.S Nit No 816005706-4, con domicilio en ZN.IND. ANTIGUA PLAZA DE FERIAS BG 57, DOSQUEBRADAS - RISARALDA, ALIFRUIT S.A.S Nit No 900932269-8 con domicilio Cra 2 A No 9A -156 BG1 La ROMELIA- EL POLLO LA BADEA DOSQUEBRADAS RISARALDA.

Que mediante radicado No. 20251145595 de fecha 2025/05/30 el Señor(a) MARTIN EDUARDO MEJIA actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

En el sentido de autorizar:

1.Cambio de Titular

2.Cambio de Titular y Fabricante

3.Cambio de Fabricante

4.Cambio de Ubicación de Titular

5.Cambio en el Nombre del Producto

6.Cambio en la Composición del Producto

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0014499-2023 , a favor de TITULAR(ES): ALIFRUIT S.A.S con domicilio en DOSQUEBRADAS - RISARALDA,

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

En el sentido de autorizar:

1.Cambio de Titular: Alimentos Precocidos de Colombia S.A.S, Nit: 816005706-4

2.Cambio de Razón Social de Titular y Fabricante: Alimentos Precocidos de Colombia S.A.S. Nit: 816005706-4

3.Cambio de Fabricante: Alimentos Precocidos de Colombia S.A.S.

4.Cambio de Ubicación de Titular: ZONA INDUSTRIAL ANTIGUA PLAZA DE FERIAS BG 57, DOSQUEBRADAS, RISARALDA

5.Cambio en el Nombre del Producto: BARRA DE CEREAL VARIEDADES: BARRA DE CEREAL CON BANANO Y CHOCOLATE, BARRA DE CEREAL CON MANZANA Y ALMENDRAS, BARRA DE CEREAL CON BANANO Y FRESAS, BARRA DE CEREAL CON FRUTOS ROJOS.

6.Cambio en la Composición del Producto: BARRA DE CEREAL CON ALMENDRA Y MANZANA: Maní, arroz soplado (harina de arroz, azúcar, sal (cloruro de sodio)), avena en hojuelas, polidextrosa, glucosa, almendra, grasa vegetal (mezcla de aceites y grasas vegetales, agua, sal, emulsificantes (lecitina de Soya)), manzana deshidratada, glicerina, azúcar, maltodextrina, sal (cloruro de sodio), ácido ascórbico, sabor almendra-manzana identico al natural.

BARRA DE CEREAL CON BANANO Y CHOCOLATE: Maní, arroz soplado (harina de arroz, azúcar, sal (cloruro de sodio)), avena en hojuelas, polidextrosa, glucosa, grasa vegetal (mezcla de aceites y grasas vegetales, agua, sal, emulsificantes (lecitina de Soya)), banano deshidratado,azúcar, glicerina, cobertura de chocolate (azúcar, grasa vegetal hidrogenada, sólidos de cacao, lecitina de Soya E-322 (emulsificante), vainilla (sabor artificial)), maltodextrina, sal (cloruro de sodio), ácido ascórbico, sabor banano-chocolate identico al natural.

BARRA DE CEREAL CON FRUTOS ROJOS: Maní, arroz soplado (harina de arroz, azúcar, sal (cloruro de sodio)), avena en hojuelas, polidextrosa, glucosa, hojuelas de maíz (maíz, azúcar, sal, extracto de malta, lecitina de soya), grasa vegetal (mezcla de aceites y grasas vegetales, agua, sal, emulsificantes (lecitina de Soya)), fresa deshidratada, arándano deshidratado (arándano, azúcar, aceite vegetal), uvas pasas (pasas, aceite vegetal), glicerina, azúcar, maltodextrina, sal (cloruro de sodio), acido ascórbico,sabor frutos rojos identico al natural.

BARRA DE CEREAL CON BANANO Y FRESAS: Arroz soplado (harina de arroz, azúcar, sal (cloruro de sodio), maní, polidextroza, glucosa, avena en hojuelas, banano deshidratado, fresa deshidratada, grasa vegetal (mezcla de aceites y grasas vegetales, agua, sal, emulsificantes(lecitina de soya)),glicerina, azúcar, maltodextrina, sal(cloruro de sodio),acido ascórbico, sabor fresa-banano idéntico al natural.

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

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos a la revisión posterior que debe realizar LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. El 6 de Junio de 2025

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

Signature Not Verified

NOTA: La información contenida en esta impresión digitalizada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

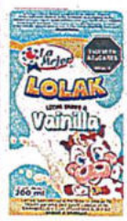
Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2025/06/06 16:42:59 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

Este espacio hasta aquí firma se considera en blanco.

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

59457

La Mejor	**SISTEMA DE INOCUIDAD**	Código: PHC-06-01
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Versión: 2
	LECHE SABORIZADA ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABORES FRESA Y VAINILLA	Fecha: 11/12/2024

NOMBRE	LECHE SABORIZADA ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABORES FRESA Y VAINILLA
MARCA	LA MEJOR, LOLAK
MODALIDAD	Fabricar y Vender
REGISTRO SANITARIO	RSA-0022230-2022
DESCRIPCION FISICA  	Leche seleccionada termizada y saborizada sometida a proceso térmico en flujo continuo a una temperatura de 141°C +/-2, tiempo entre 2-4 segundos de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambientey envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su almacenamiento, con el fin de asegurar la esterilidad comercial sin alterar su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas.
INGREDIENTES PRINCIPALES	SABOR FRESA: Leche entera higienizada, leche en polvo descremada y/o leche en polvo entera reconstituida, azúcar, sabor artificial a fresa (fresa HLD), goma guar, carragenina (estabilizantes), colorante natural (Rojo #CN 222 CARMÍN), tripolifosfato de sodio (estabilizante), premezcla de vitaminas y minerales (A, D, B1, B2 Y Niacina). **Contiene leche (lactosa), puede contener trazas de avena (gluten).** SABOR VAINILLA: Leche entera higienizada, leche en polvo descremada y/o leche en polvo entera reconstituida, azúcar, sabor artificial a vainilla, goma guar, carragenina (estabilizantes) tripolifosfato de sodio (estabilizante), premezcla de vitaminas y minerales (A, D, B1, B2 Y Niacina), colorante natural (Amarillo #CN 377 ANNATO). **Contiene leche (lactosa), puede contener trazas de avena (gluten).**

59458

	SISTEMA DE INOCUIDAD	Código: PHC-06-01
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Versión: 2
	LECHE SABORIZADA ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABORES FRESA Y VAINILLA	Fecha: 11/12/2024

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	Materia grasa % m/m: Min. 3.0 Densidad: Min 1.0260 Sólidos Totales % m/m min 10.0% Sólidos lácteos no grasos % m/m Min. 7.0Acidez como ácido láctico 0.12-0.16 Prueba fosfatasa: Negativa. Prueba de peroxidasa: Negativa
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	***Recuento*** Aerobios mesófilos<1ufc /ml ***Recuento*** Coliformes Totales<1 ufc/ml. ***Recuento*** Coliformes fecales <1 ufc/ml. ***Recuento*** Esporas anaerobias. <1 ufc/ml. ***Recuento*** Esporas aerobias. <1 ufc/ml. Esterilidad comercial: satisfactoria.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**Información Nutricional** Tamaño de porción: 1 vaso (200 ml) Número de porciones por envase: 1

Calorías (kcal)	Por 100 ml	Por porción
	64	**128**
Grasa total	3.1 g	6.2 g
Grasa saturada	**2.0 g**	**4.0 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	6.2 g	12 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	5.7 g	11 g
Azúcares añadidos	**1.0 g**	**2.0 g**
Proteína	2.9 g	5.8 g
Sodio	**63 mg**	**126 mg**
Vitamina A	122 µg ER	244 µg ER
Calcio	97 mg	194 mg
Hierro	0.39 mg	0.78 mg
Vitamina D	2.3 µg	4.6 µg
Vitamina B1	0.27 mg	0.54 mg
Vitamina B2	0.41 mg	0.82 mg
Niacina	2.4 mg	4.8 mg
Zinc	0.57 mg	1.1 mg

59459

	SISTEMA DE INOCUIDAD	Código: PHC-06-01
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Versión: 2
	LECHE SABORIZADA ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABORES FRESA Y VAINILLA	Fecha: 11/12/2024

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Alimento líquido y viscoso de alto valor nutricional con sabor a fresa y vainilla.
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN	**Tipo y material de empaque:** Bolsa de Polietileno con Película co-extruida de 7 capas, en las que se utilizan materiales especiales para brindar una alta barrera al oxígeno, gases y vapor de agua, permitiendo sellado hermético. **Presentaciones comerciales:** contenido neto desde 150ml hasta 1000ml (en intervalos de 1ml) Multiempaque desde 2 unidades hasta 20 unidades (en intervalos de 1 unidad).
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Recepción de la leche cruda, análisis fisicoquímico, adición de ingredientes, mezcla de ingredientes, recepción en tanque de balance en pasteurizador, clarificación, bactofugación, homogenización, termizado , Preparación de la mezcla en tanque de almacenamiento y adición de ingredientes, adición de leche termizada a la mezcla, análisis fisicoquímico, homogenización , esterilización, enriamiento, envasado aséptico, recibo de producto, armado de paquetes, cargue, distribución y venta.

59460

	SISTEMA DE INOCUIDAD	Código: PHC-06-01
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Versión: 2
	LECHE SABORIZADA ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABORES FRESA Y VAINILLA	Fecha: 11/12/2024

VIDA UTIL ESTIMADA Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	60 días mientras el empaque permanezca cerrado Condiciones de conservación: Temperatura ambiente DECLARACION FECHA DE VENCIMIENTO VEN 29/NOV /2024 L:53 JV 3 22:38 **VEN:** corresponde al vencimiento **29:** primer carácter corresponde al día de vencimiento. **NOV:** segundo carácter corresponde al mes de vencimiento. **2024:** tercer carácter corresponde a los dos últimos dígitos del año de vencimiento. **L:** corresponde al número del lote del sucesivo de orden de producción mensual. **JV:** Iniciales del maquinista. **3:** Corresponde al número de la envasadora. **22:38:** Hora de producción de la unidad.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Fecha de Vencimiento. Ingredientes El envase cerrado no requiere refrigeración Registro sanitario Después de abierto manténgase refrigerado y consumase en el menor tiempo posible. Información nutricional Servicio al cliente
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para el consumo, niños mayores de cuatro años y adultos, excluyendo personas con prescripción médica para este tipo de productos.

59461

CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Mantener condiciones de higiene y limpieza durante su almacenamiento. No exponer al sol.
REQUISITOS LEGALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	• Decreto 616 de 2006 (Requisitos que debe cumplir la Leche para el consumo humano). • Resolución 2310 de 1986 (Procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos). • Resolución 0810 de 2021 (Requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para el consumo humano) • Resolución 2492 del 2022 (Requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para el consumo humano) • Resolución 683/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamiento destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano). • Resolución 4143/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamientos plásticos y elastómericos y sus aditivos, destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional). • Resolución 4506/2013 (Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano). • Resolución 719 del 2015 (Clasificación de alimentos para el consumo humano de acuerdo al riesgo en salud pública). • Resolución 5109 de 2005 (Requisitos de rotulado o

59462

	etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano) • Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para plantas de elaboración de alimentos para consumo humano) • NTC 4433 (Esterilidad comercial en alimentos) • NTC 3856 (Productos lácteos. leche UAT -UHT- ultra alta temperatura larga vida y leche ultrapasteurizada).
DATOS DEL FABRICANTE	Pasteurizadora La Mejor S.A. Calle. 7N No. 4-33 Zona Industrial – Cúcuta, Colombia. PBX. (607) 5782500 Ext. 117 www.lamejor.com.co
FIRMAS DIGITALES	*REVISÓ:* Marcela Rodríguez Ingeniera de alimentos Líder de Producción

59463

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2024027812

Por la cual se Modifica una Resolucion

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015

EXPEDIENTE: 20239415 **RADICACION:** 20241145541 **FECHA:** 2024/06/13

REGISTRO No.: RSA-0022230-2022 **VIGENCIA:** 2027/11/04

ANTECEDENTES

Mediante RESOLUCION Nro. 2022037500 del 4 de Noviembre de 2022 el Invima concedió REGIS TRO SANITARIO No.: RSA-0022230-2022, MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER PRODUCTO: LECHE SABORIZADA ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABORES FRESA Y VAINILLA; LECHE SABORIZADA SEMIDESCREMADA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABORES FRESA Y VAINILLA, MARCA: LA MEJOR, MI REGIÓN, MALTICH, TITULAR(ES): PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A. con domicilio en CUCUTA - NORTE DE SANTANDER,

Que mediante radicado No. 20241145541 de fecha 2024/06/13 el Señor(a) MARTIN ALFONSO MARTINEZ VALERO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

En el sentido de autorizar:

1.Cambio de marca comercial
2.Adición de nombre de producto

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió Registro Sanitario No. RSA-0022230-2022 , a favor de TITULAR(ES): PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A. con domicilio en CUCUTA - NORTE DE SANTANDER,

En el sentido de autorizar:

1.Cambio de marca comercial eliminando MALTICH, quedando en adelante autorizado:LA MEJOR, MI REGIÓN, LOLAK

2.Adición de nombre de producto, quedando en adelante autorizado:LECHE SABORIZADA ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABORES FRESA Y VAINILLA; LECHE SABORIZADA SEMIDESCREMADA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABORES FRESA Y VAINILLA, LECHE SEMIDESCREMADA SABORIZADA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABOR A CHOCOLATE, LECHE ENTERA SABORIZADA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABOR A CHOCOLATE.
En consecuencia, la composicion de las nuevas variedades quedara autorizado: LECHE SEMIDESCREMADA SABORIZADA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABOR A CHOCOLATE: Leche semidescremada higienizada, leche en polvo descremada y/o leche en polvo entera reconstituida, azúcar, cocoa en polvo, goma guar (0.4g/litro), carragenina (0.3g/litro) (estabilizantes) sabor idéntico al natural chocolate)(0.5g/litro), tripolifosfato de sodio (estabilizante)(0.25g/litro), premezcla de vitaminas y minerales (A, D, B1, B2 Y Niacina) (0.03g/litro). Contiene leche (lactosa), puede contener trazas de avena (gluten).
LECHE ENTERA SABORIZADA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABOR A CHOCOLATE: Leche entera higienizada, leche en polvo descremada y/o leche en polvo entera reconstituida, azúcar, cocoa en polvo, goma guar (0.4g/litro), carragenina (0.3g/litro) (estabilizantes) sabor idéntico al natural chocolate)(0.5g/litro), tripolifosfato de sodio (estabilizante)(0.25g/litro), premezcla devitaminas y minerales (A, D, B1, B2 Y Niacina) (0.03g/litro). Contiene leche (lactosa), puede contener trazas de avena (gluten).

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

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

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos a la revisión posterior que debe realizar LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. El 18 de Junio de 2024

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

INVIMA

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2024/06/18 13:21:29 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA(E) TECNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

59465

FICHA TECNICA

FTG-21
NOVIEMBRE 2024
VERSION 06

Nombre del Fabricante	**LA MOLIENDA DEL PAN SAS**
Número de NIT	901.389.908
Dirección	Carrera 16 # 59-79 Bodega 1, La Esmeralda, Girón, Santander
Email	molpansas@gmail.com
Teléfono	3204028547
Notificación Sanitaria	NSA-0011351-2021

NOMBRE DEL PRODUCTO	**GALLETA COMBINADA**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto alimenticio elaborado fundamentalmente por una mezcla de harina, grasa, azucar con otros ingredientes aptos para consumo humano, sometido a proceso de cremado, amasado y posteriormente a través del proceso de horneo, dando lugar a un producto con textura suave, homogénea y con su sabor característico.
INGREDIENTES	Harina de trigo fortificada (Niacina, Hierro, Vitaminas B1, Vitamina B2, Ácido Fólico), Margarina Industrial (Vegetal), Azúcar Refinada, Agua, Polvo de Hornear (Agente Leudante), Sal Yodada, Esencia de Vainilla (Saborizante artificial). Tintura Caramelo (Colorante) y Ácido Sórbico (Conservante).

CARACTERISTICAS SENSORIALES

PARAMETRO	REQUISITO
Olor	Característico a su formulación, acordes a su clasificación.
Color	Uniforme.
Sabor	Característico del producto.
Apariencia	La forma es alargada, cumpliendo con los gramajes establecidos.
Textura	Suave y crujiente, no debe ser pegajosa ni desmenuzable.

REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

Criterios microbiológicos según resolución 1407 de 5 de agosto de 2022.

Parámetro	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positivo	5	0	< 10^2 ufc/g	---
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25 g	---
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25 g	---

5946

REQUISITOS FISICOQUIMICOS

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
Humedad	g/100g	5,55	AOAC 925.10
Cenizas	g/100g	0,98	AOAC 930.22
Proteína total	g/100g	10,08	AOAC 2001.11
Grasa total	g/100g	15.00	AOAC 920.85
Grasa Saturada	g/100g	2.1	ISO 5508/09
Grasa Trans	mg/100g	No Detectable	ISO 5508/09
Fibra Dietaria	g/100g	0,1	AOAC 985.29
Carbohidratos	g/100g	63.00	Cálculo por diferencia
Aporte Calórico	Kcal/100g	431,03	Factor Atwater
Azúcares totales	g/100g	6.90	AOAC 923.09

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIA	RESULTADOS	METODO
Hierro	mg/100g	2,41	AOAC 985.35
Calcio	mg/100g	168	
Sodio	mg/100g	102	
Zinc	mg/100g	0.62	
Vitamina D	µg/100g	No detectable	Cromatografía liquida de alta eficiencia
Vitamina A	µg ER/100g	202	

59467

INFORMACION NUTRICIONAL	**INFORMACIÓN NUTRICIONAL** Tamaño de la porción: 1 unidad (30g) Número de porciones por envase: Aprox 1

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	433	133
Grasa total	17 g	5.0 g
Grasa saturada	**7.9 g**	**2.4 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos Totales	66 g	20 g
Fibra dietaría	0,2 g	0,1 g
Azúcares totales	15 g	4.5 g
Azúcares añadidos	**15 g**	**4.5 g**
Proteína	6.7 g	2.0 g
Sodio	**102 mg**	**31 mg**

Vitamina A	202	µg ER	61 µg ER
Vitamina D	0	µg	0 µg
Hierro	2,4	mg	0,72 mg
Calcio	168	mg	50 mg
Zinc	0,62	mg	0,19 mg

EMPAQUE Y ROTULADO

El empaque cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifique o sustituya. El producto es empacado en bolsa individual de polipropileno biorientado, calibre 20 a 25 micras unidad y cierre termo sellado, el empaque es flexible, grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, resistente, permeable a los gases y a la humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, debe ser resistente al sellado y fundido, deberá ser resistente a la impresión flexográfica. El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El empaque contiene la información referente a: Fecha de fabricación, fecha de vencimiento, número de lote, notificación sanitaria, ingredientes, peso, nombre del producto, datos del fabricante y método e instrucciones de conservación.

El rotulado debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 en la Resolución 810 de 2021 y la Resolución 2492 del 2022 del Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

SELLOS NUTRICIONALES



59469

LOTE	La codificación del lote de la empresa Molpan S.A.S se realiza con la fecha de producción Ejemplo: Galleta Combinada (Dia, mes, año) Lote 10112024
VIDA UTIL	30 días a partir de la fecha de fabricación.
FORMAS DE CONSUMO	Producto listo para el consumo, una vez abierto el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente.
PORCIÓN RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL	La porción recomendada está dada de acuerdo a los grupos escolares según Minuta patrón establecida por la UAPA para la operación del PA para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, Modalidad de atención Ración Industrializada. • 15 gramos a 40 gramos: Nivel prescolar • 15 gramos a 60 gramos: Nivel primaria (1ro, 2do,3ro " • 30 gramos a 70 gramos: Nivel primaria (grados 4to y 5to) • 40 gramos a 95 gramos: Nivel Secundaria • 40 gramos a 120 gramos: Nivel medio y ciclo complementario
CONTROL DE ALÉRGENOS	**Características Toxicológicas:** - Contiene trigo (Gluten), el cual puede ser alérgeno para personas con predisposición. Cumple con el Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional (No contiene Aflatoxinas).
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz directa y alejado de olores fuertes. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN	El producto debe distribuirse cumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 del 2013.
PRESENTACIÓN	Presentaciones comerciales desde 10 g. a 1000 g.
INGENIERA DE ALIMENTOS	Marcela Patricia Bautista Vera Correo: calidadmolpan1@gmail.com Teléfono: 3204081018 Marcela Bautista

59469

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2025000660

Por la cual se Modifica una Resolucion

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015

EXPEDIENTE: 20213475 **RADICACION:** 20241329251 **FECHA:** 2024/12/18

REGISTRO No.: NSA-0011351-2021 **VIGENCIA:** 2031/10/14

ANTECEDENTES

Mediante Resolución No. 2021046282 del 14 de octubre de 2021, el Invima Concedió NOTIFICACION SANITARIA NSA-0011351-2021 por el termino de DIEZ (10) años, en la modalidad de Fabricar y Vender al producto: GALLETAS (VARIEDADES): 1) GALLETA DE AVENA, 2) GALLETA DE CHIPS DE CHOCOLATE, 3) GALLETA DE COCO, 4) GALLETA CUCA, 5) GALLETA DE LIMON, 6) GALLETA DE MANTEQUILLA, 7) GALLETA DE QUESO, 8) GALLETA POLVOROSA, 9) GALLETA PUNTO ROJO, 10) GALLETA RIZADA, 11) GALLETA SABOR A LECHE, 12) GALLETA DULCE, 13) GALLETA DE MAIZ, 14) GALLETA ALFAJOR, 15) GALLETA AJEDREZ O BASE, 16) GALLETA CASERA, 17) GALLETA DE SAL, 18) GALLETA DE VAINILLA, 19) GALLETA INTEGRAL, 20) GALLETA MAICENA.MARCA: LA MOLIENDA DEL PAN, MOLPAN.PRESENTACION COMERCIAL: Empaque Plástico individual o paquete por 10g a 1000g. Empaque Flexible individual o paquete por 10g a 1000g. Empaque Plástico Termo Sellado individual o paquete por 10g a 1000g. Caja Plegadiza, Caja Corrugada, Paquete Plástico o Termoformado por 10 a ,10000 unidades. Paquetes de dos (2) a cincuenta (50) unidades por empaque. A favor de TITULAR Y FABRICANTE: LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S con domicilio en LOS PATIOS - NORTE DE SANTANDER.

Mediante Resolución Nro. 2023014757 del 12 de Abril de 2023, el INVIMA, MODIFICÓ La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011351- 2021 , a favor de TITULAR(ES): LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S con domicilio en LOS PATIOS - NORTE DE SANTANDER, En el sentido de autorizar: Modificación del nombre del producto por adición de variedad. Quedando en adelante lo aprobado más: 21) GALLETA COMBINADA, 22) GALLETA SABOR A NARANJA, 23) GALLETA ARCOIRIS, 24) GALLETA SABOR A FRESA. Modificación en la composición del producto. En consecuencia, de la adición de variedad se incluye: 21) GALLETA COMBINADA: harina de trigo fortificada, margarina (aceite de palma vegetal), azúcar, agua, color caramelo, polvo de hornear, sabor a vainilla idéntico al natural, sal, ácido sórbico 3m/kg. 22) GALLETA SABOR A NARANJA: harina de trigo fortificada, margarina (aceite de palma vegetal), azúcar, agua polvo de hornear, sabor artificial a naranja idéntico al natural, sal, ácido sórbico 3m/kg. 23) GALLETA ARCOIRIS: harina de trigo fortificada, margarina (aceite de palma vegetal), azucar, agua, polvo de hornear, grajeas de colores (azúcar), Sabor artificial a arequipe déntico al natural, sal, acido sorbico 3m/kg 24) GALLETA SABOR A FRESA: harina de trigo, margarina (aceite de palma vegetal), azucar, agua, polvo de hornear, sabor artificial a fresa idéntico al natural, sal, acido sorbico acido sorbico 3m/kg.

Mediante Resolución No. 2024007601 del 23 de Febrero de 2024, el INVIMA, NEGÓ la solicitud de Modificación de Registro, Permiso o Notificación Sanitaria radicada bajo el número: 20241032557, de fecha: 2024/02/13, por las razones expuestas en la parte considerativa de este proveído.

Que mediante radicado No. 20241329251 de fecha 2024/12/18 el Señor(a) HUGO RODRIGUEZ actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

En el sentido de autorizar:

1. Adición de nombre del producto

2. Adición en la composición del producto

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011351-2021 , a favor de TITULAR(ES): LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S con domicilio en GIRON - SANTANDER,

En el sentido de autorizar:

1. Adición de nombre del producto, lo autorizado más: 25) GALLETA SABOR A CHOCOLATE, 26) MINI GALLETA ARCOIRIS, 27) GALLETA DULCE Y SAL, 28) GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE, 29) GALLETA RIZADA BLANCA, 30) GALLETA PANDERITO, 31) GALLETA COMBINADA DE CHOCOLATE, 32) GALLETA MEZCLADA DE CHOCOLATE, 33) MINI GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE, 34) GALLETA SABOR A LIMÓN, 35) GALLETA SABOR A QUESO, 36) GALLETA SABOR A COCO, 37) GALLETA DE LECHE, 38) GALLETA CON SALVADO DE TRIGO, 39) GALLETA CON NUEZ, 40) GALLETA CON MAIZ, 41) GALLETA BASE, 42) GALLETA TIPO PERA

2. Adición en la composición del producto, lo autorizado más: 25) GALLETA SABOR A CHOCOLATE: Harina de trigo fortificada (Niacina, Hierro, Vitaminas B1, Vitamina B2, Ácido Fólico), Margarina (Mezcla de aceites vegetales), Azúcar, Agua, Agente leudante (Polvo de hornear), Sabor artificial (Chocolate), Colorante (Caramelo), Sal, Conservante (Ácido sórbico)
26) MINI GALLETA ARCOIRIS: Harina de trigo fortificada (Niacina, Hierro, Vitaminas B1, Vitamina B2, Ácido Fólico), Margarina (Mezcla de aceites vegetales), Azúcar, Agua, Agente leudante (Polvo de hornear), Sabor artificial (Arequipe), Grageas de colores, Sal, Conservante (Ácido sórbico)
27) GALLETA DULCE Y SAL: Harina de trigo fortificada (Niacina, Hierro, Vitaminas B1, Vitamina B2, Ácido Fólico), Margarina (Mezcla de aceites vegetales), Azúcar, Agua, Agente leudante (Polvo de hornear), Sabor artificial (Mantequilla), Sal, Conservante (Ácido sórbico)
28) GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE: Harina de trigo fortificada (Niacina, Hierro, Vitaminas B1, Vitamina B2, Ácido Fólico), Margarina (Mezcla de aceites vegetales), Azúcar, Agua, Agente leudante (Polvo de hornear), Sabor artificial (Chocolate), Chips de chocolate, Sal, Conservante (Ácido sórbico)
29) GALLETA RIZADA BLANCA: Harina de trigo fortificada (Niacina, Hierro, Vitaminas B1, Vitamina B2, Ácido Fólico), Margarina (Mezcla de aceites vegetales), Azúcar, Agua, Agente leudante (Polvo de hornear), Sabor artificial (Vainilla), Sal, Conservante (Ácido sórbico)
30) GALLETA PANDERITO: Harina de trigo fortificada (Niacina, Hierro, Vitaminas B1, Vitamina B2, Ácido Fólico), Margarina (Mezcla de aceites vegetales), Azúcar, Agua, Agente leudante (Polvo de hornear), Sabor artificial (Hinojo), Sal, Conservante (Ácido sórbico)
31) GALLETA COMBINADA DE CHOCOLATE: Harina de trigo fortificada (Niacina, Hierro, Vitaminas B1, Vitamina B2, Ácido Fólico), Margarina (Mezcla de aceites vegetales), Azúcar, Agua, Agente leudante (Polvo de hornear), Sabor artificial (Chocolate), Sal, Conservante (Ácido sórbico)
32) GALLETA MEZCLADA DE CHOCOLATE: Harina de trigo fortificada (Niacina, Hierro, Vitaminas B1, Vitamina B2, Ácido Fólico), Margarina (Mezcla de aceites vegetales), Azúcar, Agua, Agente leudante (Polvo de hornear), Sabor artificial (Chocolate), Sal, Conservante (Ácido sórbico)
33) MINI GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE: Harina de trigo fortificada (Niacina, Hierro, Vitaminas B1, Vitamina B2, Ácido Fólico), Margarina (Mezcla de aceites vegetales), Azúcar, Agua, Agente leudante (Polvo de hornear), Sabor artificial (Chocolate), Chips de chocolate, Sal, Conservante (Ácido sórbico)
34) GALLETA SABOR A LIMÓN: Harina de trigo fortificada (Niacina, Hierro, Vitaminas B1, Vitamina B2, Ácido Fólico), Margarina (Mezcla de aceites vegetales), Azúcar, Agua, Agente leudante (Polvo de hornear), Sabor artificial (Limón), Sal, Conservante (Ácido sórbico)
35) GALLETA SABOR A QUESO: Harina de trigo fortificada (Niacina, Hierro, Vitaminas B1, Vitamina B2, Ácido Fólico), Margarina (Mezcla de aceites vegetales), Azúcar, Agua, Agente leudante (Polvo de hornear), Sabor artificial (Queso), Sal, Conservante (Ácido sórbico)
36) GALLETA SABOR A COCO: Harina de trigo fortificada (Niacina, Hierro, Vitaminas B1, Vitamina B2, Ácido Fólico), Margarina (Mezcla de aceites vegetales), Azúcar, Agua, Agente leudante (Polvo de hornear), Sabor artificial (Coco), Sal, Conservante (Ácido sórbico)
37) GALLETA DE LECHE: Harina de trigo fortificada (Niacina, Hierro, Vitaminas B1, Vitamina B2, Ácido Fólico), Margarina (Mezcla de aceites vegetales), Azúcar, Agua, Leche en polvo, Agente leudante (Polvo de hornear), Sabor artificial (Leche condensada), Sal, Conservante (Ácido sórbico)
38) GALLETA CON SALVADO DE TRIGO: Harina de trigo fortificada (Niacina, Hierro, Vitaminas B1, Vitamina B2, Ácido Fólico), Margarina (Mezcla de aceites vegetales), Azúcar, Agua, Salvado de trigo, Agente leudante (Polvo de hornear), Sabor artificial (Mantequilla), Sal, Conservante (Ácido sórbico)
39) GALLETA CON NUEZ: Harina de trigo fortificada (Niacina, Hierro, Vitaminas B1, Vitamina B2, Ácido Fólico), Margarina (Mezcla de aceites vegetales), Azúcar, Agua, Nuez, Agente leudante (Polvo de hornear), Sabor artificial (Vainilla), Sal, Conservante (Ácido sórbico)
40) GALLETA CON MAIZ: Harina de trigo fortificada (Niacina, Hierro, Vitaminas B1, Vitamina B2, Ácido Fólico), Margarina (Mezcla de aceites vegetales), Azúcar, Agua, Harina de maíz, Agente leudante (Polvo de hornear), Sabor artificial (Mantequilla), Sal, Conservante (Ácido sórbico)
41) GALLETA BASE: Harina de trigo fortificada (Niacina, Hierro, Vitaminas B1, Vitamina B2, Ácido Fólico), Margarina (Mezcla de aceites vegetales), Azúcar, Agua, Agente leudante (Polvo de hornear), Sabor artificial (Arequipe), Sal, Conservante (Ácido sórbico)
42) GALLETA TIPO PERA: Harina de trigo fortificada (Niacina, Hierro, Vitaminas B1, Vitamina B2, Ácido Fólico), Margarina (Mezcla de aceites vegetales), Azúcar, Agua, Levaruda, Agente leudante (Polvo de hornear), Sabor artificial (Coco), Sal, Colorante (Amarillo), Conservante (Ácido sórbico)

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

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos a la revisión posterior que debe realizar LA DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. El 13 de Enero de 2025

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

INVIMA

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2025/01/13 16:52:35 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

59472

LECHE ENTERA	
DENOMINACIÓN	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA
MARCA	ALQUERÍA
DESCRIPCIÓN	La leche entera Alquería es una leche proveniente de hatos que cumplen con estrictos controles de calidad y sanidad. La leche es sometida a un proceso térmico de flujo continuo, que consiste en llevar el producto a una temperatura entre 135 y 150 °C en tiempos entre 2 y 10 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Finalmente, la leche es envasada asépticamente en un envase multicapa, con barreras a la luz y al oxígeno, que la mantiene en óptimas condiciones durante su vida útil. No necesita hervirse y puede consumirse directamente del empaque.
GRUPO POBLACIONAL *(población a la que va dirigido el alimento)*	Niños mayores a 4 años y adultos, excepto aquellos intolerantes a la lactosa.
INGREDIENTES	**Leche** entera y estabilizantes (polifosfatos de sodio y/o potasio). Puede contener gluten, soya y nueces de árboles.
VIDA ÚTIL	**Bolsa:** 90 días en plantas de producción de Productos Naturales de la sabana: Cajicá, Medellín y Palmira; y 70 días en plantas de producción de Freskaleche: Bucaramanga y Aguachica; a partir de la fecha de fabricación.
REGISTRO SANITARIO	RSA-0037104-2025
FABRICANTE	**Fabricado por:** Productos Naturales de la Sabana S.A.S. BIC. Km 5 vía Cajicá – Tabio, Cajicá, Cundinamarca. Freskaleche S.A.S. Km 3 vía Chimitá, Parque Industrial de Bucaramanga,

59473

CODIFICACIÓN LOTE/VENCE	L VEN 10 JUL 2025 (Fecha de vencimiento) A (cabezal) 17:32 (Hora de Envasado) 3 (Código de planta)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Volumen (mL)	Porciones por envase
200	1 Porción

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 unidad (200 mL)
Número de porciones por envase: Ver tabla

Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción
	62	**124**
Grasa total	3.3 g	6.6 g
Grasa saturada	**1.9 g**	**3.7 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	4.8 g	9.7 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	4.8 g	9.7 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	3.2 g	6.4 g
Sodio	**60 mg**	**120 mg**
Vitamina A	51 µg ER	102 µg ER
Vitamina D	0.71 µg	1.4 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	98 mg	195 mg
Zinc	0.41 mg	0.82 mg

PRESENTACIONES COMERCIALES	**PRESENTACIÓN**		**CÓDIGO DE BARRAS**
	Bolsa	200 mL	7702177000731
USO PREVISTO	Consumo en niños mayores de 4 años, adultos y/o niños menores bajo recomendación de un profesional en salud, excepto aquellos intolerantes a la lactosa. Este producto puede ser utilizado para consumo directo, como materia prima para alimentos, también puede ser usado en la preparación de distintas recetas, sopas, dulces, ensaladas, postres, etc		
USO NO PREVISTO	Consumo personas intolerantes a la lactosa		

59474

	Santander. **Para:** Productos Naturales de la Sabana S.A.S. BIC. Km 5 vía Cajicá – Tabio, Cajicá, Cundinamarca.		
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**PARÁMETRO**		**REFERENCIA**
	Acidez	%m/v A. Láctico	0,13 – 0,15
	Densidad	g/mL 15/15 °C	1,0295 – 1,0330
	Grasa	%m/v	3,1 – 3,3
	Crioscopía	°C	-0,5400 – -0,5100
	Extracto seco total	%m/m	Min. 11,2
	Extracto seco no graso	%m/m	Min. 8,2
	pH	a 20°C	6,45 – 6,7
	Alcohol	%v/v	(-80) – (-82)
	Proteína	%m/m	Min. 2,9
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**PARÁMETRO**		**REFERENCIA**
	Prueba de esterilidad comercial		Ausencia de microorganismos Aerobios y Anaerobios
	Aerobios Mesófilos		<1/UFC/ml
	HHRS		Ausencia
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**ATRIBUTO**		**DESCRIPCIÓN**
	Apariencia		Líquida
	Textura/Consistencia		Fluida
	Color/ Olor		Característico Leche
	Sabor		Lácteo, característica leche entera
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	**Bolsa:** Coextrusión multicapa laminada de polietileno, resinas de alta barrera al oxígeno (EVOH) y pigmentos aprobados.		

59475

	Consumo posterior a la apertura sin refrigeración Calentamiento en el envase directamente (microondas, etc)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, CONSERVACIÓN Y USO	El transporte debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para alimentos, que cumplan con las condiciones sanitarias aplicables, a temperatura ambiente. Cumplir con las especificaciones de apilamiento de canastas, cajas o paquetes contenedores. No exponer el producto a los rayos solares. No colocar el producto directamente sobre el piso. Evitar hacer rayones en el empaque con uñas, joyas u otros artefactos. Evitar almacenamiento cerca de productos con olores fuertes y/o penetrantes como jabones, detergentes, desinfectantes, entre otros. El envase cerrado no requiere refrigeración. Después de abierto manténgase refrigerado y consúmase en el menor tiempo posible. No se necesita hervir y puede consumirse directamente del empaque.
NORMATIVIDAD APLICABLE	**Decreto 616 de 2006:** Reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el país. **Decreto 60 de 2002:** Por la cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico – HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación. **Resolución 5109 de 2005:** Reglamento técnico requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. **Resolución 810 de 2021:** Reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. **Resolución 2492 de 2022:** Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

59476

	Resolución 254 de 2013: Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022, modificatoria de la Resolución 810 de 2021. **Resolución 2674 de 2013:** Requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. **Resolución 2906 de 2007:** Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes **Resolución 683 de 2012:** Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo. **Resolución 4506 de 2013:** Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones. **Resolución 4143 de 2012:** Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. **Resolución 32209 de 2020:** Por la cual se reglamenta el etiquetado y el control metrológico aplicable a productos preempacados.

Elaborado por:

Lady Yohana Zambrano A.
Lady Yohana Zambrano Amézquita
Ing. de Alimentos
Coordinadora I+d+i
CC 1.072.655.635
Fecha: 19/01/2026

Revisado por:

María Alejandra Cabrera Trujillo
Ing. de producción Agroindustrial
Coordinadora de categoría I+d+i
CC 1.020.766.483
Fecha: 19/01/2026

Aprobado por:

Laura Camila Torres Guerrero
Ing. Industrial
Gerente Maquilas
CC 1.019.040.499
Fecha: 19/01/2026

SQ 477

Bogotá D.C., 4 de julio de 2025

COMUNICADO A CLIENTES

Respetados señores,

En GRUPO ALQUERIA manifestamos nuestro compromiso de asegurar la calidad, inocuidad y cumplimiento dentro del marco regulatorio vigente para todos los productos de nuestro portafolio, asociados a nuestras razones sociales Productos Naturales de la Sabana S.A.S., Dasa de Colombia S.A.S., CPNS S.A.S. y Freskaleche S.A.S.

Con el propósito de entregar a nuestros clientes con transparencia la información y claridad correspondiente para que puedan atender con tranquilidad cualquier visita, consulta o inquietud de las entidades territoriales de salud que realizan vigilancia en mercado, se informa que, de cara al cumplimiento de los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, se realizó la renovación del Registro Sanitario RSIAE02M54795 correspondiente al producto "LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA".

El registro en mención fue otorgado bajo el Decreto 3075 de 1997, por lo tanto, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, INVIMA, realizó la reclasificación y ajuste bajo los requisitos establecidos por la Resolución 2674 de 2013, otorgando así el siguiente número de Registro Sanitario para el producto, RSA-0037104-2025.

Con lo anterior, por medio de la Resolución 2025027202 del 3 de julio de 2025 se informa al titular del Registro Sanitario, que actualmente se cuenta con la autorización del agotamiento de 1966026060 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas para el producto "LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA", amparadas bajo el Registro Sanitario RSIAE02M54795 y expediente 6433.

Teniendo en cuenta la cantidad de unidades cobijadas para el agotamiento, se notifica a nuestros clientes que el tiempo de agotamiento del material de empaque, puede variar al estar sujeto a factores como la programación de la producción y el consumo mensual. Sin embargo, en nuestra responsabilidad de fabricantes informamos que realizaremos el proceso de actualización de empaques correspondientes en línea con la autorización otorgada.

Agradecemos su atención

Cordialmente

Angie Valentina Barbosa Narváez

Angie Valentina Barbosa Narváez
Especialista en Asuntos Regulatorios y Nutrición

© Alquería S.A. Todos los derechos rese

<< Atras

59478

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20310303	Nombre producto	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA				
Registro Sanitario	RSA-0037104-2025	Vencimiento	2030/07/03	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	LA ALQUERIA, LA 14, COLSUBSIDIO, CARULLA, OLÍMPICA, ARO, ALKOSTO, CAFAM, , PROLINCO, ALQUERIA, FORTIKIDS., SUPER CREMOSA						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Bolsa polietileno: Con contenido entre 1 y 2000 ml con incrementos de 1 ml entre ellos
Caja Tetrapack: Con contenido entre 1 y 2000 ml con incrementos de 1 ml entre ellos
Multiempaques de 2 a 15 unidades en intervalos de 1 unidad de todas las presentaciones individuales

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S.	CR 65 NUMERO 72 150	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
FABRICANTE	FRESKALECHE S.A.S.	Kilometro 3 Via Chimita - Parque Industrial	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	
FABRICANTE	FRESKALECHE S.A.S	KM 7 VIA BUCARAMANGA / AGUACHICA	COLOMBIA	CESAR	AGUACHICA	nelson.salamanca@freskaleche.com.co
FABRICANTE	PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S. BIC.	CL 42 CARRERA 49 VIA CIRCUNVALAR	COLOMBIA	VALLE	PALMIRA	
FABRICANTE	PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S. BIC.	Km 5 VÍA CAJICÁ- TABIO	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	CAJICA	angel.saavedra@prc_laws.com
TITULAR	PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S. BIC.	Km 5 VÍA CAJICÁ- TABIO	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	CAJICA	angel.saavedra@prc_laws.com

Imprimir << Atras

59479

finatta	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	**Código: FT-M-22** **Versión: 04** **Emisión: 29/09/2025**

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
Nombre comercial	**BROWNIE**	
Fabricante	Industria Alimenticia Finatta HC S.A.S.	
Datos del fabricante	Fabricado por: Industria Alimenticia FINATTA HC S.A.S Dirección: Vía Guatiguará, Bodega Lote el Paraíso Piedecuesta – Santander Teléfono: 301 2737646 – 318 4014629	
Notificación Sanitaria	NSA-005239-2018	
Ingredientes	Harina de trigo fortificada (con niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2, ácido fólico, enzimas, ácido ascórbico), azúcar, huevo, margarina [(mezcla de grasas y aceites vegetales refinados (aceite de palma y sus fracciones y aceite de palmiste) hidrogenados y no hidrogenados, interesterificados y no interesterificados, agua, emulsificantes (ésteres de poligricéridos de ácidos grasos, mono y diglicéridos de ácidos grasos y polisorbato), sal, conservante (sorbato de potasio), sinergísta (ácido cítrico), saborizantes artificiales e idénticos a los naturales (mantequilla), antioxidantes (TBHQ) y colorante idéntica al natural (betacaroteno)], agua, polvo de hornear (leudante), esencia (chocolate y caramelo), emulsificante, conservante (ácido sórbico 0.3%).	
Presentación Comercial	Unidades de 10 g a 5000 g (De acuerdo con las necesidades del cliente y la negociación)	
Vida útil	Veinte (20) días siguiendo las especificaciones de almacenamiento.	
Grupo poblacional	Apto para consumo humano (niños, niñas y adolescentes beneficiarios del PAE), todo publico en general.	
Porción recomendada	De acuerdo con la resolución 335 de 2021 Programa de Alimentación Escolar PAE: PREESCOLAR PRIMARIA: primero, segundo y tercero PRIMARIA: cuarto y quinto SECUNDARIA MEDIA CICLO COMPLEMENTARIO	
Proceso de elaboración	Recepcionar, almacenar, pesar, formar, hornear, enfriar, envasar, embalar, almacenar, distribución y comercialización	

59480

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-M-22 Versión: 04 Emisión: 29/09/2025

Sellos de advertencia	SEGÚN 2492 de 2022 SODIO: **>= 1mg/kcal y/o >= 300 mg/100 g** AZUCARES: **>= 10%** del total de energía proveniente de azúcares libres GRASAS SATURADAS: **>= 10%** del total de energía proveniente de grasas saturadas GRASAS TRANS: **>=. 1%** del total de energía proveniente de grasas trans 
Tabla Nutricional	

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (50 g) **Número de porciones por envase: 1**		
Calorías (kcal)	**Por 100 g**	**Por porción**
	358	180
Grasa total	12 g	6.1 g
Grasa saturada	5.8 g	2.9 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	56 g	28 g
Fibra dietaria	2.7 g	1.3 g
Azúcares totales	22 g	11 g
Azúcares añadidos	22 g	11 g
Proteína	7.8 g	3.9 g
Sodio	255 mg	128 mg
Vitamina A	25 µg ER	13 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	3.4 mg	1.7 mg
Calcio	28 mg	14 mg
Zinc	0.43 mg	0.22 mg

54481

finatta	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	**Código: FT-M-22** **Versión: 04** **Emisión: 29/09/2025**

2. REQUISITOS SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN
Color	MARRON OSCURO	Visual	Control de calidad interno
Olor	Característico del producto	Olfativo	
Sabor	Dulce	Gustativo	
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas.	Visual	

3. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	LEGISLACIÓN
Humedad	%	-	23	Control de calidad interno

4. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	UND	n	c	m	M	LEGISLACIÓN
E. Coli	UFC/g	5	0	<10	---	1407 de 2022
Mohos	UFC/g	5	2	102	2x102	

Especificaciones: El producto es seco y no contine relleno.

5. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra Lote, este código está conformado por seis números, los primeros dos corresponden al día de producción del producto, los siguientes dos al mes de producción y los siguientes dos al año de producción Ejemplo: Lote: 16 07 23 (16 de julio de 2023)

6. FORMA DE CONSUMO

Producto listo para consumo. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro.
Deberá transportarse en vehículos adecuados y autorizados para el transporte de alimentos. Sobre estibas plásticas a 15 cm del piso y dejando una distancia promedio entre la pared y el producto para una correcta manipulación, aireación y control de plagas.

59482

finatta	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	**Código: FT-M-22** **Versión: 04** **Emisión: 29/09/2025**

8. EMPAQUE			
TIPO DE ENVASE	**MATERIAL**	**CALIBRE**	**NÚMERO DE TINTAS**
Envase primario	Polipropileno bio-orientado	25 µm	2 tintas
Envase secundario	Cartón corrugado	Tipo crack C790	2 tintas
9. LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO			
Resolución 810/21,2492 del 2022 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.			

ALERGENOS

Nuestro Productos son elaboradas con los siguientes productos y sus derivados: Gluten, soya, huevos, leche

Zulamita del S. Monroy R.
C.C. 63431358

Ingeniera de Alimentos
Industria Alimenticia Finatta HC S.A.S.

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2025018593

Por la cual se Modifica una Resolucion

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015

EXPEDIENTE:	20148147	**RADICACION:**	20251118910	**FECHA:**	2025/05/06
REGISTRO No.:	NSA-005239-2018			**VIGENCIA:**	2028/08/09

ANTECEDENTES

Que mediante Resolución No. 2018030878 de 19 de julio de 2018 el Invima concedió la Notificación Sanitaria NSA-005239-2018 para Fabricar y Vender el producto MANTECADA, PONQUE MUFFI, PONQUE TRADICIONAL, PONQUE COMUN, CHOCOTORTICA, PONQUE TAJADO, marca: PONQUE SAN CARLOS, presentaciones comerciales: 20 gramos hasta 1500 gramos, Titular: PONQUE SAN CARLOS S.A.S. con domicilio en PIEDECUESTA - SANTANDER, Fabricante: PONQUE SAN CARLOS S.A.S. con domicilio en PIEDECUESTA - SANTANDER.

Mediante Resolución No. 2022002546 del 26 de enero de 2022, el Invima Modificó La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-005239-2018, En el sentido de autorizar: 1. Cambio de titular.2. Cambio de fabricante 3. Adición marca comercial.4. Cambio de nombre del producto por adición de variedad 5. Cambio de presentación comercial.

Mediante resolución 2022035429 del 21 de septiembre de 2022, el INVIMA modificó la notificación sanitaria en el sentido de autorizar: * Modificación de ubicación del Titular. Quedando en adelante: Calle 7an N 7-22 Junin 1/Piedecuesta/ Santander. * Modificación del nombre del producto. Quedando en adelante: MANTECADA; PONQUE MUFFI SABORES VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, ZANAHORIA, FRESA; PONQUE TRADICIONAL; PONQUE SABORES VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, ZANAHORIA, FRESA; CHOCOTORTICA; PONQUE TAJADO. TORTA SABORES VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, ZANAHORIA, FRESA * Modificación en la composición del producto. Quedando en adelante las siguientes formulaciones: PONQUE SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, FRESA, ZANAHORIA...

Mediante Resolución No. 2023005430 del 14 de febrero de 2023, el Invima Modificó La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-005239- 2018 , En el sentido de autorizar:1. Modificación en la composición del producto

Mediante RESOLUCION Nro. 2023008546 del El 6 de Marzo de 2023 el Invima concedió MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-005239- 2018, a favor de TITULAR(ES): INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC S.A.S. con domicilio en PIEDECUESTA - SANTANDER, En el sentido de autorizar: Modificación en la Razón Social del Titular. Quedando en adelante: INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC S.A.S. Modificación del nombre del producto. Quedando en adelante: PONQUE SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, FRESA, ZANAHORIA, MUFFIN SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, ZANAHORIA, FRESA, TORTA SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, ZANAHORIA, FRESA, BROWNIE. Modificación en la composición del producto. Quedando en adelante: MUFFIN SABORES VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, FRESA, ZANAHORIA: Harina de trigo fortificada (con niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2, ácido fólico, enzimas, ácido ascórbico), azúcar, huevo, mantequilla [(mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones aceite de palmiste), agua, sal, emulsificantes (mono - diglicéridos de acidos grasos, lecitina de soya), conservante (sorbato de potasio y benzoato de sodio), sinergista (ácido cítrico), saborizante idénticos a los naturales (sabor mantequilla), antioxidantes (TBHQ) y colorante natural (betacaroteno)], agua, polvo de hornear (leudante), esencia (Vainilla o chocolate o arequipe o coco o banano o naranja o leche o ahuyama o fresa o zanahoria), emulsificante, conservante (ácido sórbico 0.3%).

Mediante Resolución N° 2023013592 de 3 de Abril de 2023 autoriza 1. Cambio de ubicación de Fabricante, quedando en adelante lo autorizado: VEREDA GUATIGUARA BODEGA EL PARAISO
2. Cambio del nombre del producto, quedando en adelante lo autorizado: MANTECADA, MUFFIN SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, FRESA, ZANAHORIA, PONQUE TRADICIONAL, PONQUE SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, ZANAHORIA, FRESA, CHOCOTORTICA, PONQUE TAJADO, TORTA SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, ZANAHORIA, FRESA, BROWNIE

Mediante Resolucion 2023026206 del 14 de Junio de 2023 , El Invima MODIFICO La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-005239-2018 , a favor de TITULAR(ES): INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC S.A.S. con domicilio en PIEDECUESTA - SANTANDER,
En el sentido de autorizar:
La modificacion del nombre del producto por cambio, quedando autorizado: MANTECADA, MUFFIN SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, FRESA, ZANAHORIA, PONQUE TRADICIONAL,PONQUE SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, ZANAHORIA, FRESA, CHOCOTORTICA, PONQUE TAJADO, TORTA SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO,

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

NARANJA, LECHE, AHUYAMA, ZANAHORIA, FRESA, BROWNIE, PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE, PONQUE BLANCO

Mediante Resolución No. 2025015779 de fecha de 25 de abril de 2025, el INVIMA autorizó Cambio de composición.

Que mediante radicado No. 20251118910 de fecha 2025/05/06 el Señor(a) LUIS JAVIER OROZCO TOVAR actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

En el sentido de autorizar:

1.Cambio de Razón Social de Titular.
2.Cambio de Razón Social de Fabricante.
3.Adición de Marca Comercial.

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-005239-2018 , a favor de TITULAR(ES): INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS con domicilio en PIEDECUESTA - SANTANDER,

En el sentido de autorizar:

1.Cambio de Razón Social de Titular, quedando en adelante: INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS.

2.Cambio de Razón Social de Fabricante, quedando en adelante: INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS.

3.Adición de Marca Comercial, quedando lo autorizado más: PONQUE FINATTA.

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

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos a la revisión posterior que debe realizar LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. El 12 de Mayo de 2025

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

INVIMA

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2025/09/12 09:18:00 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

59486

ES-PLP-142	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RÁPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSIÓN 11	Leche Entera Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida con sabor a Chocolate (Flexible)	
26-01-2026		

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO / GRUPO DE PRODUCTO

Leche Entera Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida con sabor a Chocolate - Línea UHT

2. COMPOSICION

Leche entera, azúcar, cocoa alcalina, sabor natural chocolate, estabilizantes permitidos (tripolifosfato de sodio, citrato de sodio), emulsificante permitido (carragenina).

3. MARCA

MR QUICK

4. MÉTODO DE TRATAMIENTO

Es el producto obtenido mediante un proceso térmico en flujo continuo, aplicado a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos con el fin de que llegue a la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, además garantice la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento y envasado aséptico en envases estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento y comercialización a temperatura ambiente.

5. ORIGEN

El origen de la leche cruda que se procesa en la planta, según la resolución 017 de 2012 del ministerio de agricultura y desarrollo rural, es la región lechera 1: Que comprende los departamentos de Cundinamarca, Boyacá, Antioquia, Quindío, Risaralda, Caldas, Nariño, Cauca y Valle del Cauca. Esto de acuerdo a sus características y punto de vista productivo.

6. INFORMACION ALERGENICA

Leche (Lactosa como componente natural)

7. OGM

No contiene

COPIA NO CONTROLADA

ELABORÓ:	REVISÓ:	APROBÓ:
Daniel Murcia Ramirez Ingeniero de Alimento	Diego Polania Ingeniero Agroindustrial	Yerlis Pineda Castillo Microbióloga Agroindustrial
ING DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO	JEFE GESTION DE CALIDAD	DIRECTORA GESTION INTEGRAL

59487

8. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 Vaso (200 ml) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (Kcal)	Por 100 ml	Por porción
	83	**170**
Grasa total	3,1 g	6,2 g
Grasa saturada	**2,0 g**	**3,9 g**
Grasa trans	**0 mg**	**26 mg**
Carbohidratos totales	11 g	23 g
Fibra dietaría	0 g	0 g
Azúcares totales	9,7 g	19 g
Azúcares añadidos	**4,1 g**	**8,2 g**
Proteína	2,8 g	5,6 g
Sodio	**74 mg**	**147 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	1,2 UI	2,3 UI
Hierro	0,10 mg	0,21 mg
Calcio	115 mg	229 mg
Zinc	0,31 mg	0,62 mg

***Resultado bromatológico del INFORME DE ANALISIS No. F-22-58202-0**

Referencia (ml)	No de Porciones por envase
200	1

9. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: café característico.
- Olor: Lácteo con nota de leche achocolatada característico del producto.
- Sabor: lácteo a chocolate, característico del producto.
- Textura: Líquido de consistencia poco dense.
- Apariencia: liquido fluido homogéneo

10. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FISICOQUIMICAS

Prueba de esterilidad comercial (Método NTC 4433): Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano en aerobiosis, anaerobiosis a temperaturas de 55° C y 35° C. Parámetros establecidos según decreto 616 del 28/02/2006.

COPIA NO CONTROLADA

ANALISIS	PARAMETRO
Acidez (% Ácido Láctico)	0,12 - 0,16
*Brix	13 - 19
pH	6,3 - 6,8
*Viscosidad	5,3 - 25 Cp
% m/m Grasa mínimo	3.0
% m/m Sólidos Lácteos No Grasos mínimo	7.0
Prueba de fosfatasa	Negativa
Prueba de peroxidasa	Negativa
Densidad 20°C g/ml	1.030 - 1.055

***Parámetros internos**

11. USO PREVISTO

Producto listo para consumir de forma directa o para diversas preparaciones. Consérvese en un lugar fresco y seco. Después de abierto conservar en refrigeración en su empaque original y consumir en el menor tiempo posible.

Producto para el público en general. Se recomienda consumir a partir del primer año de vida.Personas que no toleren la lactosa (componente natural de la leche) y/o personas alérgicas a la leche se considera como grupo de consumidores vulnerables.

12. EMPAQUE Y ROTULADO

Este producto es empacado en lamina coextruida de alta barrera apta para contacto con alimentos (impresión sobre empaque). El lote y la fecha de vencimiento son impresos según Resolución 5109/2005,resolución 810/2021, resolución 2492/2022 y resolución 254/2023 del ministerio de salud de la República de Colombia.

13. PRESENTACIÓN Y EMBALAJE

Presentación de 200 ml. Embalado en canastillas plásticas o en caja corrugada según número de unidades individuales o en paquetes.

14. VIDA ÚTIL

90 días a temperatura ambiente.

15. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Almacenar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar directa. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible o de lo contrario, ser refrigerado. Transportarse en vehículos no refrigerados cumpliendo lo dispuesto

COPIA CONTROLADA

en la resolución 2674/ 2013 (Evite el transporte mezclado con sustancias que sean toxicas, corrosivas o que impartan olores).

16. REQUISITOS LEGALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Decreto 616 de 2006 (Requisitos que debe cumplir la Leche para el consumo humano).
- Resolución 2310 de 1986 (Procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos).
- NTC 1419 Leche líquida saborizada.
- Resolución 683/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamiento destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano).
- Resolución 4143/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamientos plásticos y elastómericos y sus aditivos, destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional).
- Resolución 4506/2013 (Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano).
- Resolución 719 del 2015 (Clasificación de alimentos para el consumo humado de acuerdo al riesgo en salud pública)

17. REGISTRO SANITARIO

RSA-0021427-2022

18. SELLOS FRONTALES



19. ROTULACION DE LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

El número del lote está compuesto por 7 dígitos, de tal forma que el primer dígito (letra L) identifica el lote, los dos siguientes dígitos (números) indican el año, los dos siguientes dígitos (números) indican la semana en curso teniendo en cuenta el calendario empresarial de 52 semanas, el siguiente dígito (número) indica el día de producción, donde:

1 Corresponde a LUNES
2 Corresponde a MARTES
3 Corresponde a MIERCOLES
4 Corresponde a JUEVES
5 Corresponde a VIERNES
6 Corresponde a SABADO

COPIA NO CONTROLADA

7 Corresponde a DOMINGO
El siguiente digito (letra) indica la máquina de envasado:
Envasadora 1: A
Envasadora 2: B

Ejemplo Ilustrativo envasadora B:
LOTE AÑO SEMANA DIA E2
L 25 04 2 B

El segundo renglón de la codificación, hace referencia a la fecha de vencimiento donde las letras VEN indican el vencimiento, los dos siguientes dígitos (números) indican el día, los dos siguientes dígitos (numero) indican el mes, los dos siguientes dígitos (números) indican el año.

En tercer renglón de la codificación, hace referencia a 4 dígitos (números) indicando la hora de envasado aséptico según hora militar, seguido de dos caracteres (letra y numero) que indican el cabezal (C).
VEN 110425
07:00 C2

De esta manera, la codificación completa para productos UHT será la siguiente:

L 250402B
VEN 110425
07:00 C2

NOTA: Los dígitos como dos puntos (:) o Slash (/), se podrán usar si se requiere como separadores.

20. FABRICADO POR
QUICK AND TASTY (Rápidos y Sabrosos) de Colombia S.A.
Kilómetro 12, Vía Cali – Candelaria, CAVASA, Bodega 5.
Candelaria - Valle del Cauca - Colombia.
Tel +57 (2) 6410908
Email: servicioalcliente@qyt.com.co
www.qyt.com.co

COPIA NO CONTROLADA

59491

La salud es de todos | Minsalud

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2022029976 del 23 de Agosto de 2022

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20221187732 de fecha 2022/08/23 el (la) Señor(a) ELIANA ANDREA RODRIGUEZ EUSSE actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de Cinco (5) años al producto que se describe a continuacion:

REGISTRO SANITARIO No.:	RSA-0021427-2022
VIGENTE HASTA:	2027/08/23
EXPEDIENTE:	20236059 **RADICACION:** 20221187732
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA, SABORES: VAINILLA, CHOCOLATE, GALLETA, FRESA, AREQUIPE Y YOGURTH. LECHE SEMIDESCREMADA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA, SABORES:VAINILLA Y FRESA. LECHE DESCREMADA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA, SABORES:VAINILLA, FRESA.,
MARCA:	GOLDEN HILL, POMONA, CARREFOUR, MARCA 1, MR QUICK, GURMETCINDO, LA 14,, OLIMPICA, CARULLA, SURTIMAX, EKONO, TAEQ, ÉXITO, QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA), MEDALLA DE ORO.,
PRESENTACION COMERCIAL:	100 ml, 150 ml, 200 ml, 250 ml, 300 ml, 350 ml, 400 ml, 450 ml, 500 ml, 550 ml, 600 ml, 650 ml, 700 ml, 750 ml, 780 ml, 800 ml, 850 ml, 900 ml, 950 ml, 980 ml, 1000 ml, 1050 ml, 1100 ml, 1150 ml, 1200 ml, 1250 ml, 1300 ml, 1350 ml, 1400 ml, 1450 ml, 1500,ml, 1750 ml, 2000 Ml, 2500 ml, 3000 ml.,
TITULAR(ES):	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S A con domicilio en CANDELARIA - VALLE,

La salud es de todos | Minsalud

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

FABRICANTE(S): QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S A con domicilio en CANDELARIA - VALLE,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 5153881 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAV02I35512, expediente Nro. 20053971. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 23 de Agosto de 2022

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Firma válida

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2022/08/23 12:10:02 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

59493

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS
PRODUCTO TERMINADO

BESITOS

Nit:	901348042-2
Versión:	6
Fecha:	Enero 2026.
Autor:	Pilar Duarte
Aprobado por:	Claudia Quiñonez
Página:	1 de 2

A. VARIEDADES: BESITOS	**NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0008117-2020 Titular: Panificadora Santa Catalina SAS**

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Almidón de Yuca, queso (Leche entera, sal, cuajo), grasa vegetal, levadura y huevo.

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (16 g)
Número de porciones por envase Aprox. 1

	Por 100 g	Por porcion
Calorías Kcal	**460**	**74**
Grasa Total	11g	1,8 g
Grasas saturadas	**4.8 g**	**0.8 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	80 g	13 g
Fibra	4.4 g	0.7 g
Azucares Totales	0.6 g	0.1 g
Azúcares añadidos	0.0 g	0.0 g
Proteína	8.0 g	0.5 g
Sodio	**914 mg**	**146 mg**
Vitamina A	0.00 ug ER	0.00 ug ER
Vitamina D	0.00 ug	0,00 ug
Hierro	2,1 mg	0.33 mg
Calcio	104 mg	17 mg
Zinc	0.00 mg	0,00 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 5g hasta 50.000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 18% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos



SQ494

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

BESITOS

Nit:	901348042-2
Versión:	6
Fecha:	Enero 2026.
Autor:	Pilar Duarte
Aprobado por:	Claudia Quiñonez
Página:	1 de 2

H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

I. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

I. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo a la formulación, se mezclan, se en molda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

J. VIDA ÚTIL ESTIMADA: treinta (30) días

K. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 810 de 2021

16 gramos para población mayor a 4 años.

L. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

M. ALERGENOS:

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche, tartrazina y sulfitos

N. SELLOS DE ADVERTENCIA



O. DATOS DE FABRICANTE:

Fabricado por:

Panificadora Santa Catalina SAS.
Carrera 14 No 104 - 84 Bodega 2 Belmonte - PEREIRA RISARALDA

Para:
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matrícula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



<< Atras

Datos Generales del Producto

59495

Expediente Sanitario	20175750	Nombre producto	PRODUCTOS DE PANADERÍA LISTOS PARA HORNEAR: PANDEBONO, PANDEQUESO, ALMOJABANA, BUÑUELO (MASA). PRODUCTOS LISTOS PARA CONSUMIR: PANDEBONO, PANDEQUESO, ALMOJABANA, PLANITAS DE QUESO, REDONDITAS DE QUESO, ROSQUITAS, BESITOS.				
Registro Sanitario	NSA-0008117-2020	Vencimiento	2030/01/24	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,9008830558						
Marcas	SANTA CATALINA, PANIFICADORA SANTA CATALINA						

Datos de Interés

Tratamiento	HORNEACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Desde 5 gramos hasta 50.000 g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S	Carrera 14 Nº 104 - 84 Bodega 2 Belmonte	COLOMBIA	RISARALDA	PEREIRA	panisatacatalina@hotmail.com
TITULAR	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S	Carrera 14 Nº 104 - 84 Bodega 2 Belmonte	COLOMBIA	RISARALDA	PEREIRA	panisatacatalina@hotmail.com

Imprimir << Atras

59496

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución de la PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA 2

Consorcio Somos Florida

59497

GLORIA COLOMBIA	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO**
	BEBIDA CON LECHE CON AVENA UHT
CÓDIGO: ET-PD-078	**VERSIÓN: 03**

NOMBRE DE LA FAMILIA DE PRODUCTOS: (Indicar tipo de familia a la que pertenece el producto, ej: Leches UHT, deshidratados fermentados, etc)	*BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA*
PRODUCTOS:	*BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA TRADICIONAL* *BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA*
MARCA COMERCIAL:	*Algarra*
REGISTRO SANITARIO:	*RSA-0030319-2024*
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: (Realizar una breve descripción del producto y del proceso de fabricación)	*Bebida con leche y avena, UAT (UHT), envasada asépticamente, lista para consumir.*
COMPOSICIÓN: (Indicar ingredientes en orden descendente de acuerdo a formulación)	***Tradicional:*** *Leche entera fluida y/o reconstituida (Agua, leche en polvo), agua, harina de avena, azúcar, espesante (Almidón modificado), leche en polvo descremada, sabor artificial (Crema de vainilla), estabilizante (Carragenina, goma xanthan), edulcorante artificial (Sucralosa), color natural (Caramelo), sal.* ***Canela:*** *Leche entera fluida y/o reconstituida (Agua, leche en polvo), agua, harina de avena, azúcar, espesante (Almidón modificado), leche en polvo descremada, sabor artificial (Crema de vainilla), estabilizante (Carragenina, goma xanthan), edulcorante artificial (Sucralosa), color natural (Caramelo), sal, especia (Canela en polvo).*
CODIFICACIÓN:	***Bolsa:*** ***L#C VEN DD MM AA MQBOP HH:MM*** ***Ejemplo:*** ***L1C VEN 01 04 18 TAJP 01:30*** ***Tetra Pack:*** ***VEN DD MM AA OP*** ***L# C MQ HH:MM*** ***Ejemplo: VEN 01 04 18 JP*** ***L001 C TB 01:23*** *Donde;* ***L:*** *Lote* ***#:*** *Número consecutivo del lote establecido* ***C:*** *Planta Cogua* ***VEN:*** *Indica fecha de vencimiento* ***DD MM AA:*** *Día, Mes y Año* ***MQ:*** *Máquina* ***B:*** *Boquilla o cabezal de la máquina de envasado* ***HH:MM:*** *Hora y minutos de envasado* **De acuerdo al documento Identificación y Trazabilidad de producto.*
PRESENTACIÓN:	*Bolsa x 200mL* *Tetra x 200mL*
ENVASE: (Realizar una breve descripción del envase)	***Bolsa:*** *Lámina de polietileno multicapa que garantiza impermeabilidad a gases, luz y con cierre hermético.* ***Tetra pack:*** *Material conformado por una estructura multicapas (PE Externo: Cartulina, PE Laminación: Aluminio, PE Interno: Low Adh, PE + mLDPE)*
PESO: (Indicar peso de material de empaque sanitario, peso neto, peso bruto y dotación)	***Bolsa x 200mL*** ***Peso lámina:*** *2,51 +/- 0,251g* ***Peso neto:*** *207 +/- 0,2g* ***Peso bruto:*** *209,51 +/- 0,451g* ***Tetra x 200mL*** ***Peso lámina:*** *8,29 +/- 0,61g* ***Peso neto:*** *207 +/- 0,2g* ***Peso bruto:*** *215,29 +/- 0,81g*
VIDA ÚTIL:	***Bolsa:*** *120 días contados a partir del día de fabricación y almacenado a temperatura ambiente no superior a 35°C.* ***Tetra Slim:*** *180 días contados a partir del día de fabricación y almacenado a temperatura ambiente no superior a 35°C.*
EMBALAJE Y APILE: (Indicar presentación, tipo de embalaje y condiciones de apile ej: Cesta, Canastilla, variables modificadas por maquinista, no aplica por sellado)	***Embalaje:***

Presentación	Unidades en caja corrugada	Unidades en cestillo
Bolsa X 200mL	*60*	*-*
Bolsa 6 X 200mL	*10*	*-*
Bolsa 7X8 200mL	*10*	*-*
Tetra X 200mL	*60*	*30*
Tetra 6 X 200mL	*10*	*5*

Apile:

Presentación	Cestillos por nivel	Niveles por estiba
Bolsa x 200mL	*10*	*8*
Presentación	**Cajas por nivel**	**Niveles por estiba**
Tetra x 200mL	*15*	*9*

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN:	*Evitar la exposición prolongada y directa de los rayos solares* *Almacenar en un lugar limpio, fresco, seco y libre de olores fuertes a temperatura ambiente* *Antes de abrir no necesita refrigeración. Una vez abierta debe refrigerarse y consumirse en el menor tiempo posible*

ETIQUETADO RELATIVO A LA INOCUIDAD: (Indicar alérgenos, ingredientes restrictivos, etc. Ubicación sugerida del etiquetado)

Alérgenos presentes en el producto:	*Leche* *Gluten de avena*
Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea	*Leche* *Gluten de avena*
Alérgenos presentes en la planta:	*Leche* *Gluten de avena*

59 498

GLORIA COLOMBIA	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO
	BEBIDA CON LECHE CON AVENA UHT
CÓDIGO: ET-PD-078	VERSIÓN: 03
	Intolerancia de la población: Lactosa

-Para residuos de plaguicidas se tendrá en cuenta lo informado en la resolución 2906 del 2007.
-Resolución 1382 del 2013 Por la cual se establece los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano
- Para contaminantes se da cumplimiento a la resolución 004506 del 2013.

MÉTODO Y CONTROLES DE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN: (Incluir tipo de transporte y condiciones)	*La distribución se deberá realizar en vehículos aptos para el transporte de alimentos dando cumplimiento como mínimo a los requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013* *El producto deberá transportarse a temperatura ambiente, debera ser ubicado sobre estibas y no ser transportado directamente sobre el piso del vehiculo* *Se deberá asegurar el mantenimiento de las condiciones sanitarias en las etapas de distribución y comercialización*
REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS DE CALIDAD E INOCUIDAD: (Incluir normatividad aplicable relacionada con la calidad e inocuidad del producto)	***NTC 5830:2021:*** *Por la cual se establecen los requisitos para el análisis de peligros y los puntos críticos de control que se deben aplicar en la producción para todas las organizaciones de la cadena alimentaria que se dedican a la fabricación o elaboración de alimentos inocuos y aptos para el consumo o que están directa o indirectamente involucradas.* ***Resolución 2674 de 2013:*** *Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en la salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.* ***Resolución 2906 de 2007:*** *Por la cual se establece los límites máximos de plaguicidas para alimentos de consumo humano y en piensos o forraje.* ***Resolución 4143 de 2012:*** *Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus activos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.* ***Resolución 683 de 2012:*** *Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.* ***Resolución 5109 de 2011:*** *Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.* ***Resolución 810 de 2021:*** *Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.* ***Resolución 2492 de 2022:*** *Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32,.37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.* ***Resolución 254 de 2023:*** *Por la cual se corrige un yerro en la resolución 2492 de 2022, modificatoria de la resolución 810 de 2021.* ***Resolución 32209 de 2020:*** *Por la cual se modifican los Capítulos Primero, Segundo y Cuarto del Título VI de la Circular única, y se reglamenta el etiquetado y control metrológico aplicable a productos preempacados.*

CARACTERISITICAS DE PRODUCTO TERMINADO

CARACTERISTICA	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN			MÉTODO DE ENSAYO	FRECUENCIA DE ANÁLISIS	REFERENCIA NORMATIVA
		REFERENCIA	MIN	MÁX			
pH	*Unidades de pH*	-	6,65	6,75	*IT-CC-152 Determinación de pH en Alimentos*	A	*Normativa Interna Gloria Colombia*
Acidez titulable	*%m/v Ácido Lactico*	-	0,068	0,080	*IT-CC-127 Determinación de acidez en leche*	A	
Grasa	*%m/m*	-	2,10	-	*IT-CC-134 Determinación de grasa en leches por método Gerber*	A	
Proteina	*%m/m*	-	2,00	-	*IT-CC-165 Determinación de proteina por Metódo Kjendahl*	B	
Sólidos totales	*%m/m*	-	10,90	-	*IT-CC-123 Determinación de Sólidos totales en leche*	A	
Densidad	*g/mL*	-	1,034	1,036	*IT-CC-198 Determinación de Densidad por picnometría*	A	

MICROBIOLÓGICAS

CARACTERISTICA	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	FRECUENCIA DE ANÁLISIS
Prueba de esterilidad comercial	*No Aplica*	No presenta crecimiento microbiano después de 10 días a 35 y 55°C	*IT-CC-2440 Determinación rápida de perdida de esterilidad Bact/Alert 3D* *IT-CC-111 Determinación de Esterilidad Comercial*	A C

ORGANOLÉPTICAS

CARACTERISTICA	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	FRECUENCIA DE ANÁLISIS
Color	*No Aplica*	*Característico al producto*	*Evaluación sensorial*	A
Olor	*No Aplica*	*Característico al producto sin olores extraños*		A
Sabor	*No Aplica*	*Característico al producto sin sabores extraños*		A
Textura	*No Aplica*	*Fluida, levemente viscosa, ligeramente babosa y cremosa.*		A

Especificar en la columna frecuencia de análisis si se realiza:
A. Lote a lote
B. En forma aleatoria (Puede dinamizarse a partir de históricos)
C. Frecuencia establecida de acuerdo a plan de muestreo

USO PREVISTO: (Manipulación razonablemente esperada del producto, e inapropiada no intencionada)	**Grupo de consumidores:** Niños mayores de 4 años y adultos. **Manipulación razonablemente esperada:** Consumo directo **Consumidores vulnerables:** Consumidores alérgicos a la proteína láctea y/o al gluten de avena, personas intolerantes a la lactosa. **Uso no previsto:** Este producto no está diseñado para usos cosméticos, terapéuticos ni farmacéuticos **No se recomienda mezclar con frutas cítricas y/o alimentos de alta acidez** **Manipulación no intencionada: Ingerir el producto cuando presenta algún defecto en el sellado o el material de empaque se encuentra húmedo o sucio** **Ingerir el producto con características de fermentación atípica - inflado** **Ingerir el producto cuando se encuentre abombado**

TABLA NUTRICIONAL

Bebida con leche con avena tradicional	*Bebida con leche con avena y canela*

54499

GLORIA COLOMBIA	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO
	BEBIDA CON LECHE CON AVENA UHT
CÓDIGO: ET-PD-078	VERSIÓN: 03

Información Nutricional

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

	Por 100 mL	Por porción
Calorías (kcal)	55	107
Grasa total	2.2 g	4.3 g
Grasa saturada	1.3 g	2.7 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	8.7 g	17 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	4.1 g	8.2 g
Az. añadidos	1.3 g	2.7 g
Proteína	2.1 g	4.1 g
Sodio	37 mg	74 mg
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.23 mg	0.45 mg
Calcio	72 mg	141 mg
Zinc	0.31 mg	0.62 mg

Información Nutricional

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

Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción
	55	107
Grasa total	2.2 g	4.3 g
Grasa saturada	1.3 g	2.7 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	8.7 g	17 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	4.1 g	8.2 g
Az. añadidos	1.3 g	2.7 g
Proteína	2.1 g	4.1 g
Sodio	37 mg	74 mg
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.23 mg	0.45 mg
Calcio	72 mg	141 mg
Zinc	0.31 mg	0.62 mg

ROTULADO FRONTAL DE ADVERTENCIA



CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN	¿QUE CAMBIÓ?	RAZÓN DE CAMBIO	RESPONSABLE
1	feb-24	Creación ficha técnica bebida con leche con avena (Reformulación resolución 2492 de 2022)	Creación ficha técnica Actualización formato ficha técnica	Karen Alonso Profesional Gestión de Procesos
2	nov-24	Número de registro sanitario	Renovación de registro sanitario	Juliana Vasquez Coordinador Asuntos Regulatorios
3	nov-25	Actualización de condiciones de almacenamiento y conservación de acuerdo a lo establecido en arte	Actualización FT	Karen Alonso Coordinador Asuntos Regulatorios (E)

ELABORADO POR	REVISADO POR		APROBADO POR		
jul-25	jul-25		jul-25		
Olga Ramirez Ingeniero de alimentos I+D	Juan Pablo Giraldo Coordinador Sistema de Gestión	Erika Guerrero Coordinadora Control Calidad	Juliana Vasquez Coordinadora Asuntos Regulatorios	Patricia Ovalle Gerente Innovación y Desarrollo	Diana Restrepo Gerente Sistemas Integrados de Gestión

54500

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCION Nro. 2024009971 del 6 de Marzo de 2024

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o Registro Sanitario según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido artículo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20241053798 de fecha 2024/03/06 el (la) Señor(a) MARIO ANDRES ARTURO GUERERO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de Cinco (5) años al producto que se describe a continuacion:

REGISTRO SANITARIO No.: RSA-0030319-2024

VIGENTE HASTA: 2029/03/06

EXPEDIENTE: 20274500 **RADICACION:** 20241053798

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: BEBIDA CON LECHE Y AVENA VARIEDADES: BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA. BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA TRADICIONAL. BEBIDA CON LECHE PASTEURIZADA ENTERA CON AVENA TRADICIONAL.,

MARCA: CALIFORNIA., LATTI. DE LA CUESTA, AVENA ORIGINAL., LECHESAN, ALGARRA, GLORIA, DE LA FINCA, ALGARRA BRANDS, .

PRESENTACION COMERCIAL: Bolsa de 50 ml a 1200 ml , Tetrabrik: de 50 ml a 1000 ml , Vaso: de 100 a 500 ml , Pack de 2 a 60 unidades en todas las referencias,

TITULAR(ES): GLORIA COLOMBIA S.A.S con domicilio en BOGOTA - D.C.,

FABRICANTE(S): GLORIA COLOMBIA S.A.S Ubicado en la KM 1 VIA CHIQUINQUIRA , SIMIJACA - CUNDINAMARCA, con domicilio en SIMIJACA - CUNDINAMARCA, GLORIA COLOMBIA S.A.S Ubicado en la KM 4 VIA ZIPAQUIRA, COGUA - CUNDINAMARCA, con domicilio en COGUA - CUNDINAMARCA, CONSERVAS CALIFORNIA S.A.S Ubicado en la Calle 30 Autopista Aeropuerto -SOLEDAD -, con

59501

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

domicilio en SOLEDAD - ATLANTICO,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 2300000 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAK02I5103, expediente Nro. 19942384. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el artículo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 6 de Marzo de 2024

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Firma válida

Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2024.03.06 09:00:40 COT
Razón: INVIMA
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA(E) TECNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

59502

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

Pan almojábana

Nit:	901348042-2
Versión:	8
Fecha:	Enero 2026.
Autor:	Pilar Duarte
Aprobado por:	Claudia Quiñonez
Página:	1 de 2

A. VARIEDADES: Pan almojábana

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011112-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua harina de maíz, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, , queso semi -salado (leche higienizada, sal y cuajo), levadura (leudante),levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante), esencia a mantequilla.

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (50 g)
Número de porciones por envase Aprox. 2

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**415**	**208**
Grasa Total	11 g	5,5 g
Grasas saturadas	**1,8 g**	**0,9 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	68 g	34 g
Fibra	2,0 g	1,0 g
Azucares Totales	16 g	8,0 g
Azúcares añadidos	16 g	8,0 g
Proteína	10 g	5,0 g
Sodio	**618 mg**	**309 mg**
Vitamina A	60 ug ER	30 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,75 ug
Hierro	3,6 mg	1,8 mg
Calcio	40 mg	20 mg
Zinc	1,3 mg	0,65 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021.

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 16% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos



59503

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

Pan almojábana

Nit:	901348042-2
Versión:	8
Fecha:	Enero 2026.
Autor:	Pilar Duarte
Aprobado por:	Claudia Quiñonez
Página:	2 de 2

H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

J. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

K. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo con la formulación, se mezclan, se enmolda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

L. VIDA ÚTIL ESTIMADA:

Veinte (20) días

M. PORCIÓN RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 335 de 2021 – PAE

Nivel preescolar: 12 -40 gramos
Nivel primaria (Grados: 1ro, 2do y 3ro): 12-60 gramos
Nivel primaria (Grados: 4to y 5to): 24-70 gramos
Nivel secundaria:32-95 gramos
Nivel media y ciclo complementario: 32-120 gramos

Según Resolución 810 de 2021 – Reglamento etiquetado nutricional

50 gramos para población mayor a 4 años

N. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

O. ALÉRGENOS

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

P.SELLOS DE ADVERTENCIA



P. DATOS DE FABRICANTE

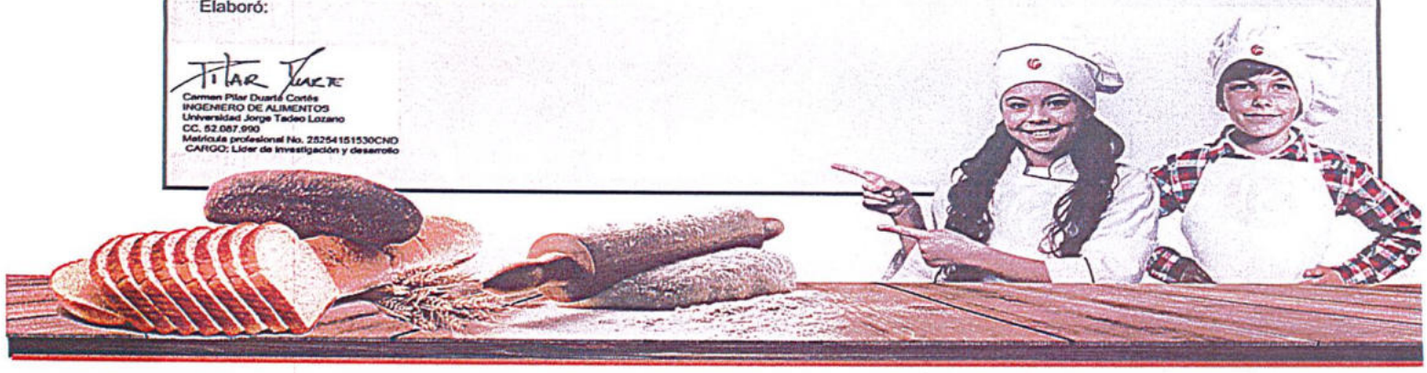
Fabricado por:

Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Panificadora Santa Catalina S.A.S. Carrera 14 Nro. 104 84 Bodega 2 Belmonte-Pereira
Industria Colombia Junior S.A.S Carrera 6 no 7-38 bodega 4 Floridablanca Panadería

Para:
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matrícula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2024010667

Por la cual se Modifica una Resolucion

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015

EXPEDIENTE: 20210257 **RADICACION:** 20241048591 **FECHA:** 2024/02/29

REGISTRO No.: NSA-0011112-2021 **VIGENCIA:** 2031/09/01

ANTECEDENTES

Mediante Resolución Nº 2022027058 del 08 de agosto de 2022, el INVIMA, Autorizó MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011112- 2021, a favor de TITULAR(ES): CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER, En el sentido de autorizar: 1, Cambio en la dirección del titular a: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S. CON DOMICILIO EN LA CALLE 36 # 27 - 71 OFICINA 719 EDIFICIO MILLENNIUM BUSINESS TOWER 2, Adición del fabricante: PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S. Con domicilio en la CARRERA 14 No. 104 - 84 BODEGA 2 BELMONTE - PEREIRA. Nit (900883055-8). 3, Cambio de nombre por adición de variedad: PAN VARIEDADES: PAN CON SABOR A COCO, PAN CON SABOR A CAFÉ, PAN CON UVAS PASAS, BOLILLO, PAN CROISSANT, CALADOS, CAÑA, CASCARITA, CUADRITO CON AREQUIPE, CUADRITO CON BOCADILLO, CUADRITO CON QUESO, CUADRITO DULCE, DANESSA, LENGUAS, MESTIZA, MIGA DE PAN, MINIPAN PERRO ESPECIAL, MOGOLLA, MOGOLLA FRUTOS SECOS, MOGOLLITA, MOJICÓN, MULTICEREAL, PALEDONIAS, PALITOS CON QUESO, PALITROQUES, PAN ALIÑADO, PAN ALIÑADO CON QUESO, PAN ÁRABE, PAN AREQUIPE CON BREVAS, PAN BAGUETTE, PAN BLANDITO, PAN BOCADILLO Y QUESO, PAN BOLA CON QUESO, PAN CALADO BLANCO, PAN CENTENO Y OLIVA, PAN CHOCOLATE, PAN CON CANELA, PAN CON CHIPS DE CHOCOLATE, PAN CON ESPINACA, PAN CON FRUTA CRISTALIZADA, PAN CON GIRASOL Y MIEL DE ABEJAS, PAN CON KUMIS, PAN CON MANTEQUILLA, PAN CON MERMELADA DE DURAZNO, PAN CON NUEZ Y/O FRUTA CRISTALIZADA Y/O CHIPS DE CHOCOLATE Y/O UVAS PASAS (PANETTONE), PAN CON QUESO, PAN CON QUINUA, PAN CON SALCHICHA, PAN CON SOYA, PAN DULCE CON AREQUIPE, PAN DULCE CON BOCADILLO, PAN DE MAIZ, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASÍA: PAN PIÑITA, PAN DULCE TRADICIONAL, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASIA "PAN CNG", PAN FRANCÉS CON AJO, PAN FRANCÉS FOCACCIA, PAN FRANCÉS MOGOLLA, PAN FRANCÉS TAJADO, PAN FRANCÉS TRADICIONAL, PAN FRUTA ESPECIAL, PAN HAMBURGUESA, PAN HAWAIANO, PAN INTEGRAL, PAN LECHE ESPECIAL, PAN MARCELINO, PAN MINIHAMBURGUESA ESPECIAL, PAN NEVADO, PAN NUECES, PAN NUECES Y UVAS PASAS, PAN OCAÑERO, PAN PERRO, PAN ROLLO, PAN ROYAL, PAN SIETE GRANOS, PAN SUPER ALIÑADO, PAN SUPER HAMBURGUESA, PAN SUPER PERRO, PAN SUREÑO, PAN TAJADO BLANCO (TIPO GOURMET), PAN TAJADO CON LECHE, PAN TAJADO CON MANTEQUILLA, PAN TAJADO CON UVAS PASAS, PAN TAJADO ECONÓMICO, PAN TAJADO TRADICIONAL, PAN MOLDE, PAN TRAVOLTA, PAN TRENZA ALIÑADA, PANECILLOS CON SABOR A MANTEQUILLA, PANECILLOS DE MAÍZ, PANOCHA, REPOLLA, ROSCÓN AZUCARADO, ROSCÓN CON AREQUIPE, ROSCÓN CON BOCADILLO, ROSCÓN CON BOCADILLO Y QUESO, ROSCÓN CON QUESO Y AREQUIPE, TOSTADAS BLANCAS, TOSTADAS CON AJO, TOSTADAS CON FINAS HIERBAS, TOSTADAS CON MANTEQUILLA, TOSTADAS DULCES, TOSTADAS INTEGRALES, PAN CASCARITA, PAN CROISSAINT CON QUESO, PAN CROISSAINT CON QUESO Y BOCADILLO, PAN CALENTANO, ROSCA CON MAÍZ, ROSCA DE TRIGO, PAN BLANCO, PAN CON FRUTOS SECOS, PAN CON SEMILLAS, PAN CON FRUTAS DESHIDRATADAS, PAN CON MANÍ.PAN CON SABOR A AREQUIPE. 4, Adición de composición para la variedad: PAN CON SABOR A AREQUIPE: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, sabor artificial a arequipe, propionato de calcio (conservante) DMU 0,02g/Kg.

Mediante Resolución 2021037909 del 7 de septiembre de 2021, el INVIMA concedió NOTIFICACION SANITARIA por el término de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuación: NOTIFICACION SANITARIA: NSA-0011112-2021 VIGENTE HASTA: 2031/09/01 MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER PRODUCTO: PAN VARIEDADES: PAN CON SABOR A COCO, PAN CON SABOR A CAFÉ, PAN CON UVAS PASAS, BOLILLO, PAN CROISSANT,CALADOS, CAÑA, CASCARITA, CUADRITO CON AREQUIPE, CUADRITO CON BOCADILLO, CUADRITO CON QUESO, CUADRITO DULCE, DANESSA, LENGUAS, MESTIZA, MIGA DE PAN, MINIPAN PERRO ESPECIAL, MOGOLLA, MOGOLLA FRUTOS SECOS, MOGOLLITA, MOJICÓN, MULTICEREAL, PALEDONIAS, PALITOS CON QUESO, PALITROQUES, PAN ALIÑADO, PAN ALIÑADO CON QUESO, PAN ÁRABE, PAN AREQUIPE CON BREVAS, PAN BAGUETTE, PAN BLANDITO, PAN BOCADILLO Y QUESO, PAN BOLA CON QUESO, PAN CALADO BLANCO, PAN CENTENO Y OLIVA, PAN CHOCOLATE, PAN CON CANELA, PAN CON CHIPS DE CHOCOLATE, PAN CON ESPINACA, PAN CON FRUTA CRISTALIZADA, PAN CON GIRASOL Y MIEL DE ABEJAS, PAN CON KUMIS, PAN CON MANTEQUILLA, PAN CON MERMELADA DE DURAZNO, PAN CON NUEZ Y/O FRUTA CRISTALIZADA Y/O CHIPS DE CHOCOLATE Y/O UVAS PASAS (PANETTONE), PAN CON QUESO, PAN CON QUINUA, PAN CON SALCHICHA, PAN CON SOYA, PAN DULCE CON AREQUIPE, PAN DULCE CON BOCADILLO, PAN DE MAIZ, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASÍA: PAN PIÑITA, PAN DULCE TRADICIONAL, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASIA "PAN CNG", PAN FRANCÉS CON AJO, PAN FRANCÉS FOCACCIA, PAN FRANCÉS MOGOLLA, PAN FRANCÉS TAJADO, PAN FRANCÉS TRADICIONAL, PAN FRUTA ESPECIAL, PAN HAMBURGUESA, PAN HAWAIANO, PAN INTEGRAL, PAN LECHE ESPECIAL, PAN MARCELINO, PAN MINIHAMBURGUESA ESPECIAL, PAN NEVADO, PAN NUECES, PAN NUECES Y UVAS PASAS, PAN OCAÑERO, PAN PERRO, PAN ROLLO, PAN ROYAL, PAN SIETE GRANOS, PAN SUPER ALIÑADO, PAN SUPER HAMBURGUESA, PAN SUPER PERRO, PAN SUREÑO, PAN TAJADO BLANCO (TIPO GOURMET), PAN TAJADO CON LECHE, PAN TAJADO CON

MANTEQUILLA, PAN TAJADO CON UVAS PASAS, PAN TAJADO ECONÓMICO, PAN TAJADO TRADICIONAL, PAN MOLDE, PAN TRAVOLTA, PAN TRENZA ALIÑADA, PANECILLOS CON SABOR A MANTEQUILLA, PANECILLOS DE MAÍZ, PANOCHA, REPOLLA, ROSCÓN AZUCARADO, ROSCÓN CON AREQUIPE, ROSCÓN CON BOCADILLO, ROSCÓN CON BOCADILLO Y QUESO, ROSCÓN CON QUESO Y AREQUIPE, TOSTADAS BLANCAS, TOSTADAS CON AJO, TOSTADAS CON FINAS HIERBAS, TOSTADAS CON MANTEQUILLA, TOSTADAS DULCES, TOSTADAS INTEGRALES. MARCA: GNG, RIQUEZZA, JOMASKING. PRESENTACION COMERCIAL: Desde 20 g hasta 2000 g. TITULAR(ES): CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER. FABRICANTE(S): CEREALES EL LIDER Y CIA. S EN C con domicilio en BOGOTA - D.C., COMPAÑÍA NACIONAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CONALPAN SAS con domicilio en BOGOTA - D.C., TRIGUS S.A.S con domicilio en BOGOTA - D.C.

Que mediante Resolución No. 2021048175 de fecha 27 de octubre de 2021 el Invima autorizó 1. Adicionar los siguientes Fabricantes: * PANIFICADORA LEBRIJA SAS - NIT.901339625-8-, con domicilio en la CALLE 12 # 10-46 Barrio Centro/Lebrija/Colombia. * INDUPRONAVID SAS-NIT.90059037-8-, con domicilio en la Calle 36 Sur No. 20 A -40/ Bogotá/Colombia. * INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAN NICOLAS SAS-NIT:900526797, con domicilio en la Calle 11 No. 68-50/Bogotá/Colombia. * PANIFICADORA ALBANIA SAS - NIT. 901387135, con domicilio en la Kra 39 No. 72-53 /Bogotá/Colombia.

Mediante Resolución Nº 2022003428 de 02 de febrero de 2022, el INVIMA, Autorizó MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011112- 2021, a favor de TITULAR(ES): CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER, En el sentido de autorizar: 1.Adición de los siguientes fabricantes - ARTISANO EXPERIENCIAS GASTRONOMICAS SAS - NIT. 900820568-4 TELEFONO:5208105 DIRECCIÓN: CALLE 6 No 50-18 /MEDELLIN/COLOMBIA - INAVIGOR SAS EN REORGANIZACIÓN - NIT. 800146323-3 TELEFONO: 3153503073 - DIRECCIÓN: CR 16 SUR VIA BOGOTA 81 126 GLORIETA MIROLINDO ZN INDUSTRIAL EL PAPAYO/IBAGUE/COLOMBIA - DEL CERRO SAS- NIT. 900.378.109-1 - DIRECCIÓN: CR 49 A No. 166- 59 /BOGOTA D.C/COLOMBIA - PANADERIA BARICHARA SAS. NIT.901002115-6 - TELEFONO: 3187162530 - DIRECCIÓN: CALLE 5 # 5 - 31 BARRIO SAN ANTONIO/BARICHARA/COLOMBIA. 2.Adición de la marca comercial: CNG. 3.Cambio de nombre por adición de variedad quedando autorizado: PAN VARIEDADES: PAN CON SABOR A COCO, PAN CON SABOR A CAFÉ, PAN CON UVAS PASAS, BOLILLO, PAN CROISSANT,CALADOS, CAÑA, CASCARITA, CUADRITO CON AREQUIPE, CUADRITO CON BOCADILLO, CUADRITO CON QUESO, CUADRITO DULCE, DANESSA, LENGUAS, MESTIZA, MIGA DE PAN, MINIPAN PERRO ESPECIAL, MOGOLLA, MOGOLLA FRUTOS SECOS, MOGOLLITA, MOJICÓN, MULTICEREAL, PALEDONIAS, PALITOS CON QUESO, PALITROQUES, PAN ALIÑADO, PAN ALIÑADO CON QUESO, PAN ÁRABE, PAN AREQUIPE CON BREVAS, PAN BAGUETTE, PAN BLANDITO, PAN BOCADILLO Y QUESO, PAN BOLA CON QUESO, PAN CALADO BLANCO, PAN CENTENO Y OLIVA, PAN CHOCOLATE, PAN CON CANELA, PAN CON CHIPS DE CHOCOLATE, PAN CON ESPINACA, PAN CON FRUTA CRISTALIZADA, PAN CON GIRASOL Y MIEL DE ABEJAS, PAN CON KUMIS, PAN CON MANTEQUILLA, PAN CON MERMELADA DE DURAZNO, PAN CON NUEZ Y/O FRUTA CRISTALIZADA Y/O CHIPS DE CHOCOLATE Y/O UVAS PASAS (PANETTONE), PAN CON QUESO, PAN CON QUINUA, PAN CON SALCHICHA, PAN CON SOYA, PAN DULCE CON AREQUIPE, PAN DULCE CON BOCADILLO, PAN DE MAIZ, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASÍA: PAN PIÑITA, PAN DULCE TRADICIONAL, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASIA "PAN CNG", PAN FRANCÉS CON AJO, PAN FRANCÉS FOCACCIA, PAN FRANCÉS MOGOLLA, PAN FRANCÉS TAJADO, PAN FRANCÉS TRADICIONAL, PAN FRUTA ESPECIAL, PAN HAMBURGUESA, PAN HAWAIANO, PAN INTEGRAL, PAN LECHE ESPECIAL, PAN MARCELINO, PAN MINIHAMBURGUESA ESPECIAL, PAN NEVADO, PAN NUECES, PAN NUECES Y UVAS PASAS, PAN OCAÑERO, PAN PERRO, PAN ROLLO, PAN ROYAL, PAN SIETE GRANOS, PAN SUPER ALIÑADO, PAN SUPER HAMBURGUESA, PAN SUPER PERRO, PAN SUREÑO, PAN TAJADO BLANCO (TIPO GOURMET), PAN TAJADO CON LECHE, PAN TAJADO CON MANTEQUILLA, PAN TAJADO CON UVAS PASAS, PAN TAJADO ECONÓMICO, PAN TAJADO TRADICIONAL, PAN MOLDE, PAN TRAVOLTA, PAN TRENZA ALIÑADA, PANECILLOS CON SABOR A MANTEQUILLA, PANECILLOS DE MAÍZ, PANOCHA, REPOLLA, ROSCÓN AZUCARADO, ROSCÓN CON AREQUIPE, ROSCÓN CON BOCADILLO, ROSCÓN CON BOCADILLO Y QUESO, ROSCÓN CON QUESO Y AREQUIPE, TOSTADAS BLANCAS, TOSTADAS CON AJO, TOSTADAS CON FINAS HIERBAS, TOSTADAS CON MANTEQUILLA, TOSTADAS DULCES, TOSTADAS INTEGRALES, PAN CASCARITA, PAN CROISSAINT CON QUESO, PAN CROISSAINT CON QUESO Y BOCADILLO, PAN CALENTANO, ROSCA CON MAÍZ, ROSCA DE TRIGO, PAN BLANCO. En consecuencia, se adiciona la composición de las nuevas variedades: PAN CASCARITA: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante). PAN CROISSAINT CON QUESO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante), relleno queso (leche higienizada, cuajo y sal). PAN CROISSAINT CON QUESO Y BOCADILLO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante), relleno queso (leche higienizada, cuajo y sal) y bocadillo (pulpa de guayaba, azúcar). PAN CALENTANO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante). ROSCA CON MAÍZ: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), harina de maíz, agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante). ROSCA DE TRIGO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante). PAN BLANCO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante).

Mediante Resolución Nº 2022008854 del 26 de abrill de 2022, el INVIMA, Autorizó MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011112- 2021, a favor de TITULAR(ES): CNG

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER, En el sentido de autorizar: 1. Adición de fabricantes: HENZ & ASOCIADOS CONSULTORES S.A.S-NIT. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C- Colombia CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA S.A.S."- NIT. 901099345-1 - Calle 44 No. 33 - 24- Girón - Colombia 2. Adición del nombre del producto: pan con frutos secos, pan con semillas, pan con frutas deshidratadas, pan con maní 3. Adición en la composición del producto: 1.Pan con frutos secos: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, frutos secos (mani y/o arandarnos y/o uvas pasas), levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante) DMU 0,02g/Kg 2. Pan con semillas: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, semillas (linaza y/o chia y/o semillas de girasol), levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante) DMU 0,02g/Kg 3. Pan con frutas deshidratadas: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, frutas deshidratadas (uvas pasas y/o piña y/o fresa y/o banano), levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante) DMU 0,02g/Kg 4. Pan con mani: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, mani, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante) DMU 0,02g/Kg.

Mediante resolución 2022027058 del 8 de agosto de 2022, el INVIMA modificó la notificación sanitaria en el sentido de autorizar: 1, Cambio en la dirección del titular a: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S. CON DOMICILIO EN LA CALLE 36 # 27 - 71 OFICINA 719 EDIFICIO MILLENNIUM BUSINESS TOWER 2, Adición del fabricante: PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S. Con domicilio en la CARRERA 14 No. 104 - 84 BODEGA 2 BELMONTE - PEREIRA. Nit (900883055-8). 3, Cambio de nombre por adición de variedad: PAN VARIEDADES: PAN CON SABOR A COCO, PAN CON SABOR A CAFÉ, PAN CON UVAS PASAS, BOLILLO, PAN CROISSANT,CALADOS, CAÑA, CASCARITA, CUADRITO CON AREQUIPE, CUADRITO CON BOCADILLO, CUADRITO CON QUESO, CUADRITO DULCE, DANESSA, LENGUAS, MESTIZA, MIGA DE PAN, MINIPAN PERRO ESPECIAL, MOGOLLA, MOGOLLA FRUTOS SECOS, MOGOLLITA, MOJICÓN, MULTICEREAL, PALEDONIAS, PALITOS CON QUESO, PALITROQUES, PAN ALIÑADO, PAN ALIÑADO CON QUESO, PAN ÁRABE, PAN AREQUIPE CON BREVAS, PAN BAGUETTE, PAN BLANDITO, PAN BOCADILLO Y QUESO, PAN BOLA CON QUESO, PAN CALADO BLANCO, PAN CENTENO Y OLIVA, PAN CHOCOLATE, PAN CON CANELA, PAN CON CHIPS DE CHOCOLATE, PAN CON ESPINACA, PAN CON FRUTA CRISTALIZADA, PAN CON GIRASOL Y MIEL DE ABEJAS, PAN CON KUMIS, PAN CON MANTEQUILLA, PAN CON MERMELADA DE DURAZNO, PAN CON NUEZ Y/O FRUTA CRISTALIZADA Y/O CHIPS DE CHOCOLATE Y/O UVAS PASAS (PANETTONE), PAN CON QUESO, PAN CON QUINUA, PAN CON SALCHICHA, PAN CON SOYA, PAN DULCE CON AREQUIPE, PAN DULCE CON BOCADILLO, PAN DE MAIZ, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASÍA: PAN PIÑITA, PAN DULCE TRADICIONAL, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASIA "PAN CNG", PAN FRANCÉS CON AJO, PAN FRANCÉS FOCACCIA, PAN FRANCÉS MOGOLLA, PAN FRANCÉS TAJADO, PAN FRANCÉS TRADICIONAL, PAN FRUTA ESPECIAL, PAN HAMBURGUESA, PAN HAWAIANO, PAN INTEGRAL, PAN LECHE ESPECIAL, PAN MARCELINO, PAN MINIHAMBURGUESA ESPECIAL, PAN NEVADO, PAN NUECES, PAN NUECES Y UVAS PASAS, PAN OCAÑERO, PAN PERRO, PAN ROLLO, PAN ROYAL, PAN SIETE GRANOS, PAN SUPER ALIÑADO, PAN SUPER HAMBURGUESA, PAN SUPER PERRO, PAN SUREÑO, PAN TAJADO BLANCO (TIPO GOURMET), PAN TAJADO CON LECHE, PAN TAJADO CON MANTEQUILLA, PAN TAJADO CON UVAS PASAS, PAN TAJADO ECONÓMICO, PAN TAJADO TRADICIONAL, PAN MOLDE, PAN TRAVOLTA, PAN TRENZA ALIÑADA, PANECILLOS CON SABOR A MANTEQUILLA, PANECILLOS DE MAÍZ, PANOCHA, REPOLLA, ROSCÓN AZUCARADO, ROSCÓN CON AREQUIPE, ROSCÓN CON BOCADILLO, ROSCÓN CON BOCADILLO Y QUESO, ROSCÓN CON QUESO Y AREQUIPE, TOSTADAS BLANCAS, TOSTADAS CON AJO, TOSTADAS CON FINAS HIERBAS, TOSTADAS CON MANTEQUILLA, TOSTADAS DULCES, TOSTADAS INTEGRALES, PAN CASCARITA, PAN CROISSAINT CON QUESO, PAN CROISSAINT CON QUESO Y BOCADILLO, PAN CALENTANO, ROSCA CON MAÍZ, ROSCA DE TRIGO, PAN BLANCO, PAN CON FRUTOS SECOS, PAN CON SEMILLAS, PAN CON FRUTAS DESHIDRATADAS, PAN CON MANÍ.PAN CON SABOR A AREQUIPE. 4, Adición de composición para la variedad: PAN CON SABOR A AREQUIPE: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, sabor artificial a arequipe, propionato de calcio (conservante) DMU 0,02g/Kg

Mediante Resolución Nro. 2022028152 de 11 de agosto de 2022, el INVIMA autorizó: 1. Adicionar como fabricante a DOLCEPAN S.A.S., Sociedad Comercial identificada con NIT 900924660 - 1, con domicilio en CARRERA 40 No. 5N - 100 de Aguachica - Cesar.

Que mediante radicado No. 20241048591 de fecha 2024/02/29 el Señor(a) CLAUDIA QUIÑONEZ FORERO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

En el sentido de autorizar:

1.Adición de Fabricante

2.Adición en el Nombre del Producto

3.Adición en la Composición del producto

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

CONSIDERACIONES

Una vez revisada la documentación aportada por el interesado, el despacho observa que cumple con los requisitos establecidos en el Decreto - Ley 019 de 2012, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, la Resolución 3168 de 2015, y la Resolución No. 2016008980 del 15 de marzo de 2016, expedida por el Invima para la concesión de dicho trámite. Con fundamento en lo anterior, la Dirección de Alimentos y Bebidas.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011112-2021 , a favor de TITULAR(ES): CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,

En el sentido de autorizar:

1.Adición de Fabricante: Lo autorizado más: PANIFICADORA ARATOCA - LUIS CARLOS RINCON GUTIERREZ/NIT 91452524-8/KILOMETRO 8 VIA ARATOCA BUCARAMANGA VEREDA SAN ANTONIO/ARATOCA/COLOMBIA.

2.Adición en el Nombre del Producto por inclusión de variedades: Lo autorizado más: Pan con queso, Pan almojabana, Pan croissant con queso, Pan croissant con bocadillo, Pan sabor a queso, Pan de avena, Pan bola, Mojicon de arequipe, Mojicón con bocadillo, Pan con bocadillo, Pan de bono, pan de yuca, pastel de arequipe, Dona.

3.Adición en la Composición del producto: Lo autorizado más: PAN CON QUESO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante), queso en polvo (leche higienizada, cuajo y sal), esencia de queso.

PAN ALMOJABANA: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, harina de maíz, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante), esencia a mantequilla.

PAN CROISSANT CON QUESO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, mantequilla, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante), queso en polvo (leche higienizada, cuajo y sal).

PAN CROISSANT CON BOCADILLO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, mantequilla, bocadillo (pulpa de guayaba y azúcar), levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante), esencia mantequilla.

PAN SABOR A QUESO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante), esencia de queso.

PAN DE AVENA: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, levadura (leudante), avena en hojuelas, sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante), esencia de mantequilla.

PAN BOLA: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante).

MOJICON DE AREQUIPE: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, levadura (leudante), arequipe (leche, azucar, bicarbonato de sodio), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante), esencia
de arequipe.

MOJICON CON BOCADILLO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, bocadillo (pulpa de guayaba, azucar), levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante).

PAN CON BOCADILLO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, bocadillo (pulpa de guayaba, azucar), levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante).

PAN DE BONO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, harina de maiz, grasa vegetal comestible, , levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante), esencia de queso.

PAN DE YUCA: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, almidón de

yuca, grasa vegetal comestible, , levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante), esencia de queso.

PASTEL DE AREQUIPE: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, mantequilla , arequipe (leche, azucar y bicarbonato de sodio), levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante).

DONA: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante).

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

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos a la revisión posterior que debe realizar LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. El 8 de Marzo de 2024

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

INVIMA

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2024/03/11 16:15:01 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA(E) TECNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

59509

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ETP-20-02 **FICHA TECNICA: Cocada** FECHA DE MODIF: 19-01-2026

Nombre comercial	Dulce con leche variedades: Cocada. Marca Ricolac.
Fabricante y NIT	Alimentos Ricolac S.A.S Nit. 800.064.536-2
No Registro sanitario	RSA-0022073-2022
Calidad	El producto cumple con la siguiente normatividad: * Resolución 2674 de 2013 * Resolución 2310 de 1986. * Resolución 5109 de 2005 * Resolución 0810 de 2021 * Resolución 2492 de 2022 * Resolución 0254 de 2023 * Resolución 335 de 2021 * Resolución 1407 de 2022 Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.
Descripción del producto	**Generalidades** Postre a base de leche, coco rallado, panela o azúcar, y demás ingredientes y aditivos permitidos para su posterior proceso de cocción. De textura sólida blanda , con color, sabor y olor característico del producto **Requisitos generales** Su textura es sólida con trozos de coco, con un sabor dulce lácteo y a coco, de color ámbar y aroma lácteo y característico del producto.
Nombre específico de los ingredientes	leche reconstituida (agua y leche entera en polvo), endulzante: azúcar, coco molido, endulzante: glucosa, suero de leche en polvo, espesantes: y/o harina de maíz, y/o almidón de maíz y/o almidón modificado (dextrina), antiespumante: Polidimetilsiloxano, conservante: sorbato de potasio **Aditivos**: Se adicionan aditivos autorizados en la resolución 2310 de 1986
Características Toxicológicas	La leche como materia prima del producto, puede ser un alérgeno. El producto está exento de sustancias tóxicas o residuos de drogas o medicamentos. Cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 o reglamentación nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios

Características fisicoquímicas.

El producto cumple con las siguientes características:

ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS FISICOQUIMICO	ESPECIFICACIÓN Resolución 02310 de 1986, CAP. IX,art. 56,Arequipe)	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR
Almidón (Sin unidades)	AOAC 920.40 H/Cualitativo (KI)	negativo	negativo	CUMPLE	TD300
Cenizas (g/100g)	AOAC 920.115 E/Calcinación	1,5	máx. 2.0	CUMPLE	AJFQ001
Humedad (g/100g)	AOAC 920.115 D/Secado en estufa	7.2	máx. 30	CUMPLE	AJFQ001
Sólidos Lácteos no Grasos (g/100g)	Cálculos por diferencia	23,1	mín. 17	CUMPLE	TD300

Características Microbiológicas

El producto cumple con las siguientes características:

ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS MICROBIOLOGICO	ESPECIFICACIÓN Resolución 1407/22	CUMPLIMIENTO
Rcto. *Bacillus cereus*	ISO 7932:2004	< 100	100-500	CUMPLE
Recuento de *Escherichia coli* UFC/g	ISO 16649-2:2001	<10	100-500	CUMPLE
Rcto. de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva UFC/g	NTC 4779:2007	< 100	100-200	CUMPLE
Búsqueda de *Listeria Monocytogenes A/25g o ml*	PCR en tiempo real / AOAC-RI 010802	Ausente	Ausente	CUMPLE

59510

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ETP-20-02 **FICHA TECNICA: Cocada** FECHA DE MODIF: 19-01-2026

	Búsqueda de *Salmonella spp A/25g o ml*	PCR en tiempo real / AOAC 2017.06 22st Ed. 2023	Ausente	Ausente	CUMPLE
	Rcto. de Hongos y Levaduras UFC/g	NTC 5698-1:2009	M:<10 L:<10	10 - 100	CUMPLE

Composición química e Información nutricional

El producto cumple con las siguientes características:

ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS BROMATOLOGICO	ESPECIFICACIÓN Resolución 02310 de 1986, CAP. IX,art. 56,Arequipe)	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR
Proteína (g/100g)	AOAC 920.152 G/ Kjeldahl	6.3	*	*	AJFQ001
Sólidos Totales (g/100g)	Cálculos por diferencia	92.8	*	*	AJFQ001
Grasa (g/100g)	Extracción etérea por Soxlet AOAC 920.39	9.3	*	*	AJFQ001
Grasa saturada (g/100g)	Cromatografía de gases AOAC 996.06	7.5	*	*	AJ200
Grasa trans-isómeros (mg/100g)	Cromatografía de gases AOAC 996.06	0	*	*	AJ200
Azucares Totales (g/100g)	AOAC 923.09/Eynon-Lane	50	*	*	AJ200
Carbohidratos (g/100g)	Cálculos por diferencia	76	*	*	AJFQ001
Cenizas (g/100g)	AOAC 900.02 E/Calcinación	1,5	máx. 2.0	Cumple	AJFQ001
Humedad (g/100g)	AOAC 920.115 D/Secado en estufa	7.2	máx. 30	Cumple	AJFQ001
Fibra Dietaria (g/100g)	Enzimático -Gravimétrico AOAC 985.29	0,8	*	*	AJ200
OTRAS DETERMINACIONES					
Calorías (Kcal/100g)	Determinación indirecta factor Atwater	412	*	*	AJFQ001
Calcio (mg/100g)	AOAC 985.35 F/Espectrofotometría Absorción Atómica con llama	167	*	*	AJ200
Hierro (mg/100g)	AOAC 985.35 F/Espectrofotometría Absorción Atómica con llama	0.4	*	*	AJ200
Sodio (mg/100g)	AOAC 985.35 F/Espectrofotometría Absorción Atómica con llama	80	*	*	AJ200
Vitamina A Retinol (UgER/100g)	Cromatografía Liquida HPLC	0.00	*	*	AJ200
Vitamina D (Ug/100g)	Cromatografía Liquida HPLC	0.00	*	*	AJ200
Zinc (mg/100g)	AOAC 985.35 F/Espectrofotometría Absorción Atómica con llama	1.6	*	*	AJ200
Azucares Añadidos (g/100g)	Determinación por formulación de fabricante	44	*	*	*

* Para estos análisis no hay norma de comparación

Características Organolépticas

Color: ámbar
Sabor: dulce lácteo y a coco
Apariencia: poco brillante
Olor: aroma lácteo
Textura: solida con trozos de coco

Características del empaque

Empaque: El producto se empaca individualmente en material flexible polipropileno biorientado calibre 25 micras de 12x9 cm tamaño para formar unidad, sellado al calor, de grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto resistente, permeable a los gases y a la humedad, el sellado mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, es resistente al sellado y fundido, resistente a la impresión flexográfica. Contiene la información establecida en la Resolución 5109 del 2005 del Min. de Protección Social. Cada unidad lleva impresa con tinta térmica la siguiente información: número de lote (fecha de producción de acuerdo al calendario juliano), y fecha de vencimiento. El empaque primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifique o sustituya.

59511

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ETP-20-02 **FICHA TECNICA: Cocada** FECHA DE MODIF: 19-01-2026

	Rotulado: El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 0810 de 2021, Resolució 2492 de 2022, Resolución 0254 de 2023 del Ministerio de Salud y Protección social, y las demás normas que modifiquen, sustituya o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. La fecha de fabricación (lote según calendario juliano) y fecha de vencimiento están resaltadas y son fácilmente legibles.
Presentación	**Presentaciones comerciales** Se empaca en presentaciones desde 5g hasta 50g en unidades enteras y/o fraccionadas
Porción Recomendada	Tamaño de porción recomendada según minuta patrón establecida en la resolución 335 de 2021 Programa de alimentación escolar: Preescolar Primaria: Primero, segundo y tercero. Primaria: Cuarto y Quinto. Secundaria: Media y Ciclo complementario.
Grupo Poblacional	Todo tipo de población puede consumir este alimento. Su consumo no es recomendado en personas con morbilidades como diabetes, problemas de hígado graso o vesícula.
Proceso de elaboración	Se parte de una mezcla de leche en polvo y agua, a la cual se le adiciona el resto de los ingredientes. Se inicia la cocción hasta llegar a punto de ebullición (90 grados centígrados aproximadamente), se mantiene por un tiempo aproximado de 1,5 horas al cabo de las cuales se obtiene una concentración de 84 - 86 grados brix. Se traslada el producto a la maquina dosificadora y se porciona el producto sobre bandejas acondicionadas, se deja enfriar por lo menos por 3 horas, enseguida se procede al empaque y rotulado empleando maquinas envolvedoras automáticas.

ETAPA	PCC ó PC	MEDIDA DE CONTROL	LÍMITE CRITICO ESTABLECIDO	ACCIONES CORRECTIVAS
Pesado de ingredientes y mezclado	PC	Verificación de balanza	Cumplimiento del programa	Realizar la calibración o verificación
		Limpieza y desinfección	Cumplimiento del programa	Limpiar y desinfectar
Evaporación	PC	Grados Brix	84 - 86 ° Brix	Para menores del límite dejar evaporar más tiempo, sobre el límite adicionar agua y dejar evaporar mínimo 10 minutos
		Presión de vapor	20 - 30 PSI	Regular la entrada de vapor, abrir para valores por debajo del límite y cerrar para valores por encima
Enfriamiento y moldeado	PC	Limpieza y desinfección	Cumplimiento del programa	Limpiar y desinfectar
		Control de pesos	Cumplimiento del programa	Ajustar al peso adecuado
Empacado	PC	Sellado	Selle completo	Mantenimiento acorde con la NC
		Controles de rotulación	Cumplimiento en contenido y legibilidad	Se procede como producto no conforme
Almacenamiento	PC	Controles de las condiciones	Cumplimiento de las condiciones de almacenamiento	De acuerdo al incumplimiento corregir (estibado, identificación, etc)
Transporte	PC	Controles de las condiciones	Cumplimiento de las condiciones de transporte	De acuerdo al incumplimiento corregir (estibado, identificación, etc)

Vida útil, fecha de vencimiento.	La vida útil del producto es de 90 días contados a partir del día de su elaboración en condiciones adecuadas de almacenamiento a temperatura ambiente. La fecha de vencimiento está impresa en el empaque. La fecha de fabricación (lote, según calendario juliano) y vencimiento están resaltadas y son fácilmente legibles. El producto se entrega al ensamblador dentro del tiempo de su vida útil y con los microbiológicos de liberación completos.
Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte	**Conservación:** Este producto se almacena a una temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Consumirse después de abierto en el menor tiempo posible. **Almacenamiento:** El producto se almacena en buenas condiciones higiénico sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. **Transporte:** Se transporta debidamente embalado en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no tiene ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, va en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 (Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente) y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

59512

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ETP-20-02 **FICHA TECNICA: Cocada** FECHA DE MODIF: 19-01-2026

Controles especiales para la entrega al operador logístico	Debe verificarse el buen manejo del producto durante todo el proceso de distribución, tanto en el transporte como en almacenamiento y conservación. Debe realizarse control estricto a los vehículos y personal encargado de la distribución, así com también a los lugares de almacenamiento del producto, se cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y dema normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
Sellos de advertencia	
Firma de la persona responsable	 Katiuzca Martínez Almentero. Microbióloga. Directora de Calidad.
Dirección y teléfono del fabricante	Cra 3ª No 5 - 35/39 Subachoque, Cundinamarca Teléfonos. (091) 8245772 - (091) 8245281 – Celular 3152416787

5951 3

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2022039925

Por la cual se Modifica una Resolucion

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015

EXPEDIENTE: 20238625 **RADICACION:** 20221236285 **FECHA:** 2022/11/16

REGISTRO No.: RSA-0022073-2022 **VIGENCIA:** 2027/09/23

ANTECEDENTES

Mediante Resolución Nº 2022035957 del 23 de septiembre de 2022, el INVIMA Concedió el Registro Sanitario Nº RSA-0022073-2022 Para FABRICAR Y VENDER el Producto DULCE CON LECHE VARIEDADES: ROLLITO DE LECHE, PANELITA DE LECHE, CARAMELO BLANDO DE LECHE, PANELITA DE LECHE Y COCO, COCADITA DE LECHE, ROLLITO DE LECHE CON SABOR A CAFÉ, PANELITA DE LECHE CON SABOR A CAFÉ, CARAMELO BLANDO DE LECHE CON SABOR A CAFÉ, PANELITA DE LECHE CORTADA, ROLLITO DE LECHE CON SABOR A COCO. Marcas RICOLAC, Presentaciones Comerciales Desde 5g hasta 50g en unidades enteras y/o fraccionadas, caja de cartón desde 6 hasta 50 unidades por caja; frasco plástico desde 20 hasta 100 unidades por recipiente; paquete de bolsa plástica desde 10 hasta 50 unidades por paquete, Siendo el Titular y Fabricante ACOSTA RIVERA S.A. con domicilio en SUBACHOQUE - CUNDINAMARCA.

Que mediante radicado No. 20221236285 de fecha 2022/11/16 el Señor(a) GONZALO ACOSTA GARCIA actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

En el sentido de autorizar:

1. Adición de variedades

CONSIDERACIONES

Una vez revisada la documentación aportada por el interesado, el despacho observa que cumple con los requisitos establecidos en el Decreto - Ley 019 de 2012, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, la Resolución 3168 de 2015, y la Resolución No. 2016008980 del 15 de marzo de 2016, expedida por el Invima para la concesión de dicho trámite. Con fundamento en lo anterior, la Dirección de Alimentos y Bebidas.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió Registro Sanitario No. RSA-0022073-2022 , a favor de TITULAR(ES): ACOSTA RIVERA S.A. con domicilio en SUBACHOQUE - CUNDINAMARCA,

En el sentido de autorizar:

1. Adicionar las variedades:

COCADA: leche reconstituida (agua y leche entera y/o descremada en polvo), endulzante: azucar, y/o coco molido y/o coco rallado y/o coco deshidratado, endulzante: glucosa, suero de leche en polvo, espesantes: y/o harina de maíz (max. 6%), y/o almidón de maíz (max. 2%) y/o almidón modificado (dextrina, max. 3%), con o sin grasa vegetal, antiespumante: polidimetilsiloxano (max. 0.15%), conservante: sorbato de potasio (max 1000 mg/kg).

DULCE DE LECHE CON COCO: leche reconstituida (agua y leche entera en polvo), endulzantes: azúcar y glucosa, espesante: almidón o fecula de maíz (máx. 10%), suero de leche en polvo, coco deshidratado y/o fresco, antiespumante: polidimetilsiloxano (máx 0.15%), saborizante artificial: coco (sabor a coco), conservante: sorbato de potasio (máx 1000mg/kg)

BOCADILLO DE/CON COCO: leche reconstituida (agua y leche entera en polvo), endulzantes: azúcar y glucosa, espesante: almidón o fecula de maíz (máx. 10%), suero de leche en polvo, coco deshidratado y/o fresco, antiespumante: polidimetilsiloxano (máx 0.15%), saborizante artificial: coco (sabor a coco), conservante: sorbato de potasio (máx 1000mg/kg)

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

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

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos a la revisión posterior que debe realizar LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. El 28 de Noviembre de 2022

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Validez desconocida

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2022.11.28 15:49:39 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

5951S

FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/0 PRODUCTOS

VERSIÓN: 3
CÓDIGO: FT-BL-001
VIGENTE DESDE: 19/01/2026

INGREDIENTES

Leche de vaca semidescremada higienizada, Leche reconstituida, Azúcar, suero de leche en polvo, pectina (emulsificante), carboximetil celulosa (emulsificante), almidón modificado (gelificante), sabor artificial según variedades de bebida láctea ultra alta temperatura UAT (UHT) Larga Vida a base de yogurt semidescremado con dulce: (maracuyá , mango , mora, fresa, melocotón), colores según variedades de bebida láctea ultra alta temperatura UAT (UHT) Larga Vida a base de yogurt semidescremado con dulce: maracuyá, color natural amarillo annato, mango color natural amarillo annato, mora colores artificiales (rojo Carmosina y azul brillante), fresa: color artificial (rojo Ponceau) y melocotón: color natural (amarillo annato y color artificial rojo Ponceau), edulcorante natural (Stevia) cultivo termófilo (strepcocus thermopilus y lactobacillius bulgaricus).

PROCESO DE ELABORACIÓN

FLUJO DE PROCESO	PC/PCC	MEDIDA DE CONTROL	LÍMITES CRÍTICOS
RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	PC	ACIDEZ	0,13 - 0,16 Acidez Láctico
ADICIÓN DE INGREDIENTES → MEZCLA DE INGREDIENTES			
PASTEURIZACIÓN	PCC	TEMPERATURA TIEMPO	80°C - 90°C 5 minutos
MADURACIÓN		TEMPERATURA TIEMPO	42°C - 45°C 3,5 a 4,5 Horas
ENFRIAMIENTO	PC	TEMPERATURA	Máximo 25°C
ULTRAPASTEURIZACIÓN	PCC	TEMPERATURA TIEMPO	105°C - 115°C 8 a 10 segundos
ENFRIAMIENTO	PC	TEMPERATURA	Máximo 25°C
EMPAQUE	PC	TEMPERATURA	Máximo 25°C
ALMACENAMIENTO		TEMPERATURA	Ambiente
DISTRIBUCIÓN		TEMPERATURA	Ambiente

CARACTERÍSTICAS

ORGANOLÉPTICAS	✓ **Color:** Característico del producto y su formulación ✓ **Olor:** Característico del producto y su formulación ✓ **Sabor:** Característico del producto y su formulación ✓ **Textura:** Semi-líquida, viscosa y cremosa ✓ **Apariencia:** Homogénea
TOXICOLÓGICAS Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	Contiene proteína láctea y lactosa como componentes naturales de la leche, puede ser alérgeno y cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios para lo cual se tienen fichas técnicas soporte.
EMPAQUE Y ROTULADO	Empaque El material Coextrusión de polietilenos de baja densidad, aditivos y pigmentos, calibre 3.5 milésimas de pulgada +/- 7%, con una dimensión de 10 cm X 25 cm, resinas de alta barrera al

59516

oxígeno y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos. El empaque primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifique o sustituya. El producto es empacado o envasado en empaque flexible, grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a la luz, gases y a la humedad, mantiene las características asépticas, microbiológicas sensoriales y fisicoquímicas del producto. Es resistente al sellado y fundido y a la impresión flexográfica. El sellado garantiza la integridad higiénica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 expedida por el Ministerio de la Protección Social, Resolución 333 de 2011 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 810 de 2021 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. y 2492 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. Las fechas de fabricación y vencimiento, número de lote están resaltadas y legibles. Fecha de fabricación, fecha de vencimiento, lote y sabor van ubicados en la parte frontal de la etiqueta, esta información se imprime al momento de empacar el producto. Las dimensiones de los sellos de advertencia Alto: 2.8 cm Ancho: 2.8 cm.

Forma de loteado

La identificación del producto terminado UHT con destino a programas sociales, se realiza de la siguiente manera:

- ✓ En una primera línea se inicia con la fecha de fabricación (FAB), día, mes (Tres primeras letras, en español), año (Dos últimos dígitos).
- ✓ En la segunda línea fecha de vencimiento (VEN), día, mes (Tres primeras letras, en español), año (Dos últimos dígitos).
- ✓ En la tercera línea va la letra B (Boquilla) un número (Número de boquilla: ESSI 2011: B1, B2, B3, ESSI 2016: B4, B5, B6, ESSI 2020, B7, B8, B9, B10, ESSI 2022: B11, B12, B13) Seguido del código del operario en (número) seguido de la palabra LOTE seguido de dos letras L (Leche) y x (Dependiendo el sabor del producto), seguido de un número consecutivo de tres dígitos.
- ✓ En la cuarta línea va la HORA seguido del sabor

PRODUCTO	CÓDIGO	LOTE
Yogurt UHT de fresa	YF	Un número consecutivo: 001 Nombre del sabor para cada producto ejemplo: FAB 12/MAY/25 VEN 09/AGO/25 B 2 4 LOTE YF004 00:19 FRESA
Yogurt UHT de mora	YM	
Yogurt UHT de melocotón	YM	
Yogurt UHT de mango	YM	
Yogurt UHT de maracuyá	YM	

5951?

FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS

VERSIÓN: 3
CÓDIGO: FT-BL-001
VIGENTE DESDE: 19/01/2026

INFORMACIÓN

ETIQUETADO NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de la porción: 1 vaso (200 ml)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (Kcal)	**Por 100 g**	**Por porción**
	75	150
Grasa Total	2,1 g	4,2 g
Grasa Saturada	**1,0 g**	**2,1 g**
Grasa Trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos Totales	11 g	21 g
Fibra Dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	7,1 g	14 g
Azúcares añadidos	**4,4 g**	**8,8 g**
Proteína	3,1 g	6,1 g
Sodio	**35 mg**	**70 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0,21 mg
Calcio	91 mg	181 mg
Zinc	0,21 mg	0,42 mg

Cumple con las especificaciones de la Resolución 810/2021

SELLO FRONTAL



CONDICIONES

TRANSPORTE	De conformidad con la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, el vehículo de transporte debe ser aislado y cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la legislación sanitaria vigente. El producto debe estar estibado adecuadamente en canastillas plásticas, siempre y cuando se mantenga la integridad de los empaques, evitando golpes del mismo.
ALMACENAMIENTO	Este producto puede mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura ambiente, en buenas condiciones higiénico sanitarias, evitando humedad sobre el producto, así como golpes en el mismo, por lo cual se debe impedir el maltrato del producto. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
CONSERVACIÓN	El producto puede conservarse a temperatura ambiente. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.
VIDA ÚTIL	90 días, contados a partir de la fecha de empaque. Fecha de vencimiento impresa en el empaque, garantizando los microbiológicos de liberación completos.

REQUISITOS

MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN c	m	M
Crecimiento en aerobiosis a 35°C	NTC 4433: 2015 ^	1	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0	Ausente	-
		2	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		3	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		4	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		5	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		

Ficha técnica destinada específicamente a: PAE Santander en el mes de Enero del año 2026, esta no puede ser utilizada por ninguna otra entidad o persona.

5918

FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/0 PRODUCTOS

VERSIÓN: 3
CÓDIGO: FT-BL-001
VIGENTE DESDE: 19/01/2026

Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	NTC 4433: 2015 ^	1	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0	Ausente	-
		2	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		3	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		4	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		5	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
Crecimiento en aerobiosis a 55°C	NTC 4433: 2015 ^	1	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0	Ausente	-
		2	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		3	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		4	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		5	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	NTC 4433: 2015 ^	1	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0	Ausente	-
		2	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		3	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		4	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		5	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		

Cumple con las especificaciones de la Resolución 1407/2022

FISICOQUÍMICOS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO
Grasa	P-LF-101 V01, Fecha 2016-10-27 (Gerber)	2,0	NO APLICA	NO APLICA	%m/m o g/100g	1,5 - 2,5	SI
Sólidos Lácteos no Grasos	Cálculos por Diferencia	7,5	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	Mínimo 7,0	SI
Acidez titulable total expresada como ácido láctico	AOAC 947.05, Ed.21:2019	0,84	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	0,70 - 1,50	SI
Fosfatasa Alcalina	P-LF-028 MÉTODO DE ENSAYO: ANÁLISIS CUALITATIVOS, Revisión 03 (Cualitativo (P-Nitrofenilfosfato))	Negativa	NO APLICA	NO APLICA	Sin unidades	Negativa	SI

Cumple con las especificaciones de la Resolución 2310/1986

CALIDAD

El producto cumple la siguiente normatividad:

- ✓ Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- ✓ NTC 805:2005 Productos Lácteos. Leches Fermentadas.
- ✓ NTC 3856:2004 Productos Lácteos. Leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida y leche ultra pasteurizada.
- ✓ Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud.
- ✓ Resolución 1407 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud.
- ✓ Resolución 5109 de 2005 expedida por el Ministerio de la Protección Social.
- ✓ Resolución 810 de 2021 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- ✓ Resolución 2492 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social
- ✓ Resolución 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- ✓ Decreto 2106 de 1983 expedida por el Ministerio de Salud.

Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

NOTIFICACIÓN SANITARIA	RSA-0009821-2020
DIRECCIÓN DEL FABRICANTE	Finca las Flores Parque Agroindustrial Buenos aires, Municipio de Guasca – Cundinamarca
TELÉFONO DEL FABRICANTE	601 6498970, Opción 5

RESPONSABLES

DILIGENCIAMIENTO		APROBACIÓN	
NOMBRE	Yulieth Arévalo	**NOMBRE**	Mónica Guasca
CARGO	Analista	**CARGO**	Nutricionista / Dietista
FIRMA		**FIRMA**	

Ficha técnica destinada especificamente a: PAE Santander en el mes de Enero del año 2026, esta no puede ser utilizada por ninguna otra entidad o persona.

59519

La salud es de todos | Minsalud

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2020010551 del 17 de Marzo de 2020

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o Registro Sanitario según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20201060565 de fecha 2020/03/16 el (la) Señor(a) STELLA ORTIZ RINCON actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de CINCO (5) años al producto que se describe a continuacion:

REGISTRO SANITARIO No.: RSA-0009821-2020

VIGENTE HASTA: 2025/03/17

EXPEDIENTE: 20178441 **RADICACION:** 20201060565

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR A MARACUYÁ, MANGO, MORA, FRESA, MELOCOTÓN. BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR A MARACUYÁ, MANGO, MORA, FRESA, MELOCOTÓN CON ADICIÓN DE HIERRO. BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A MARACUYÁ, MANGO, MORA, FRESA, MELOCOTÓN. BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A MARACUYÁ, MANGO, MORA, FRESA, MELOCOTÓN CON ADICIÓN DE HIERRO.

MARCA: AERODELICIAS, D'GUSTA, ALIMENTOS PIPPO, OSMOSIS, DON SABOR.., MR. PIPPO, T NUTRE, TIO CAMPO, MR PIPPO, PIPPO MIX, PIPPO FRUTT., PIPPO, T-NUTRE, PRIMAVERA, LACTEOS PRIMAVERA, PERIJA, CAQUETA, EKONO, ÉXITO, CARULLA, AISI, SELECCIÓN, SURTIMAX, TAEQ, DISCOUNT, OLIMPICA, MEDALLA DE ORO, LA 14, MI FUTURO, MARCA "O", LATTY,

La salud es de todos | Minsalud

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

PRESENTACION COMERCIAL: DE 150 ml HASTA 2.000 ml,

TITULAR(ES): ALIMENTOS PIPPO S.A.S. con domicilio en BOGOTA - D.C.,

FABRICANTE(S): ALIMENTOS PIPPO S.A.S. con domicilio en GUASCA - CUNDINAMARCA,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTÍCULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el artículo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 17 de Marzo de 2020

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2020/03/17 13:54:04 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

59521

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	**Código: FT-M-14** **Versión: 04** **Emisión: 29/09/2025**

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
Nombre comercial	**MUFFIN DE AMAPOLA**	
Fabricante	Industria Alimenticia Finatta HC S.A.S.	
Datos del fabricante	Fabricado por: Industria Alimenticia FINATTA HC S.A.S Dirección: Vía Guatiguará, Bodega Lote el Paraíso Piedecuesta – Santander Teléfono: 301 2737646 – 318 4014629	
Notificación Sanitaria	NSA-005239-2018	
Ingredientes	Harina de trigo fortificada (con niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2, ácido fólico, enzimas, ácido ascórbico), azúcar, huevo, mantequilla [(mezcla de grasas y aceites vegetales refinados (aceite de palma y sus fracciones y aceite de palmiste) hidrogenados y no hidrogenados, interesterificados y no interesterificados, agua, emulsificantes (ésteres de poligricéridos de ácidos grasos, mono y diglicéridos de ácidos grasos y polisorbato), sal, conservante (sorbato de potasio), sinergísta (ácido cítrico), saborizantes artificiales e idénticos a los naturales (mantequilla), antioxidantes (TBHQ) y colorante idéntica al natural (betacaroteno)], agua, polvo de hornear (leudante), esencia (vainilla), semillas de amapola, emulsificante, conservante (ácido sórbico).	
Presentación Comercial	Unidades de 10 g a 5000 g (De acuerdo con las necesidades del cliente y la negociación)	
Vida útil	Veinte (20) días siguiendo las especificaciones de almacenamiento.	
Grupo poblacional	Apto para consumo humano (niños, niñas y adolescentes beneficiarios del PAE), todo publico en general.	
Porción recomendada	De acuerdo con la resolución 335 de 2021 Programa de Alimentación Escolar PAE: PREESCOLAR PRIMARIA: primero, segundo y tercero PRIMARIA: cuarto y quinto SECUNDARIA MEDIA CICLO COMPLEMENTARIO	
Proceso de elaboración	Recepcionar, almacenar, pesar, formar, hornear, enfriar, envasar, embalar, almacenar, distribución y comercialización	

59522

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	**Código: FT-M-14** **Versión: 04** **Emisión: 29/09/2025**

Sellos de advertencia	SEGÚN 2492 de 2022 SODIO: **>= 1mg/kcal y/o >= 300 mg/100 g** AZUCARES: **>= 10%** del total de energía proveniente de azúcares libres GRASAS SATURADAS: **>= 10%** del total de energía proveniente de grasas saturadas GRASAS TRANS: **>=. 1%** del total de energía proveniente de grasas trans 
Tabla Nutricional	

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (50 g) **Número de porciones por envase: 1**		
Calorías (kcal)	**Por 100 g**	**Por porción**
	327	164
Grasa total	5.6 g	2.8 g
Grasa saturada	1.3 g	0.7 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	63 g	32 g
Fibra dietaria	3.4 g	1.7 g
Azúcares totales	10 g	5.0 g
Azúcares añadidos	10 g	5.0 g
Proteína	7.9 g	4.0 g
Sodio	156 mg	78 mg
Vitamina A	331 µg ER	166 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	3.9 mg	2.0 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	6.8 mg	3.4 mg

59523

finatta	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	**Código: FT-M-14** **Versión: 04** **Emisión: 29/09/2025**

2. REQUISITOS SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN
Color	MARRON CLARO	Visual	Control de calidad interno
Olor	Característico del producto	Olfativo	
Sabor	Dulce	Gustativo	
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas.	Visual	

3. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	LEGISLACIÓN
Humedad	%	-	23	Control de calidad interno

4. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	UND	n	c	m	M	LEGISLACIÓN
E. Coli	UFC/g	5	0	<10	---	1407 de 2022
Mohos	UFC/g	5	2	102	2x102	

Especificaciones: El producto es seco y no contine relleno.

5. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra Lote, este código está conformado por seis números, los primeros dos corresponden al día de producción del producto, los siguientes dos al mes de producción y los siguientes dos al año de producción Ejemplo: Lote: 16 07 23 (16 de julio de 2023)

6. FORMA DE CONSUMO

Producto listo para consumo. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro.
Deberá transportarse en vehículos adecuados y autorizados para el transporte de alimentos. Sobre estibas plásticas a 15 cm del piso y dejando una distancia promedio entre la pared y el producto para una correcta manipulación, aireación y control de plagas.

5952A

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	**Código: FT-M-14**
		Versión: 04
		Emisión: 29/09/2025

8. EMPAQUE			
TIPO DE ENVASE	**MATERIAL**	**CALIBRE**	**NÚMERO DE TINTAS**
Envase primario	Polipropileno bio-orientado	25 µm	2 tintas
Envase secundario	Cartón corrugado	Tipo crack C790	2 tintas
9. LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO			
Resolución 810/21,2492 del 2022 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.			

ALERGENOS

Nuestro Productos son elaboradas con los siguientes productos y sus derivados: Gluten, soya, huevos, leche

Zulumita del S. Monroy R.
C.C. 63431358

Ingeniera de Alimentos
Industria Alimenticia Finatta HC S.A.S.

59525

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2025018593

Por la cual se Modifica una Resolucion

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015

EXPEDIENTE:	20148147	**RADICACION:**	20251118910	**FECHA:**	2025/05/06
REGISTRO No.:	NSA-005239-2018			**VIGENCIA:**	2028/08/09

ANTECEDENTES

Que mediante Resolución No. 2018030878 de 19 de julio de 2018 el Invima concedió la Notificación Sanitaria NSA-005239-2018 para Fabricar y Vender el producto MANTECADA, PONQUE MUFFI, PONQUE TRADICIONAL, PONQUE COMUN, CHOCOTORTICA, PONQUE TAJADO, marca: PONQUE SAN CARLOS, presentaciones comerciales: 20 gramos hasta 1500 gramos, Titular: PONQUE SAN CARLOS S.A.S. con domicilio en PIEDECUESTA - SANTANDER, Fabricante: PONQUE SAN CARLOS S.A.S. con domicilio en PIEDECUESTA - SANTANDER.

Mediante Resolución No. 2022002546 del 26 de enero de 2022, el Invima Modificó La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-005239-2018, En el sentido de autorizar: 1. Cambio de titular.2. Cambio de fabricante 3. Adición marca comercial.4. Cambio de nombre del producto por adición de variedad 5. Cambio de presentación comercial.

Mediante resolución 2022035429 del 21 de septiembre de 2022, el INVIMA modificó la notificación sanitaria en el sentido de autorizar: * Modificación de ubicación del Titular. Quedando en adelante: Calle 7an N 7-22 Junin 1/Piedecuesta/ Santander. * Modificación del nombre del producto. Quedando en adelante: MANTECADA; PONQUE MUFFI SABORES VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, ZANAHORIA, FRESA; PONQUE TRADICIONAL; PONQUE SABORES VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, ZANAHORIA, FRESA; CHOCOTORTICA; PONQUE TAJADO. TORTA SABORES VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, ZANAHORIA, FRESA * Modificación en la composición del producto. Quedando en adelante las siguientes formulaciones: PONQUE SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, FRESA, ZANAHORIA...

Mediante Resolución No. 2023005430 del 14 de febrero de 2023, el Invima Modificó La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-005239- 2018 , En el sentido de autorizar:1. Modificación en la composición del producto

Mediante RESOLUCION Nro. 2023008546 del El 6 de Marzo de 2023 el Invima concedió MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-005239- 2018, a favor de TITULAR(ES): INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC S.A.S. con domicilio en PIEDECUESTA - SANTANDER, En el sentido de autorizar: Modificación en la Razón Social del Titular. Quedando en adelante: INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC S.A.S. Modificación del nombre del producto. Quedando en adelante: PONQUE SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, FRESA, ZANAHORIA, MUFFIN SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, ZANAHORIA, FRESA, TORTA SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, ZANAHORIA, FRESA, BROWNIE. Modificación en la composición del producto. Quedando en adelante: MUFFIN SABORES VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, FRESA, ZANAHORIA: Harina de trigo fortificada (con niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2, ácido fólico, enzimas, ácido ascórbico), azúcar, huevo, mantequilla [(mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones aceite de palmiste), agua, sal, emulsificantes (mono - diglicéridos de acidos grasos, lecitina de soya), conservante (sorbato de potasio y benzoato de sodio), sinergista (ácido cítrico), saborizante idénticos a los naturales (sabor mantequilla), antioxidantes (TBHQ) y colorante natural (betacaroteno)], agua, polvo de hornear (leudante), esencia (Vainilla o chocolate o arequipe o coco o banano o naranja o leche o ahuyama o fresa o zanahoria), emulsificante, conservante (ácido sórbico 0.3%).

Mediante Resolución N° 2023013592 de 3 de Abril de 2023 autoriza 1. Cambio de ubicación de Fabricante, quedando en adelante lo autorizado: VEREDA GUATIGUARA BODEGA EL PARAISO
2. Cambio del nombre del producto, quedando en adelante lo autorizado: MANTECADA, MUFFIN SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, FRESA, ZANAHORIA, PONQUE TRADICIONAL, PONQUE SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, ZANAHORIA, FRESA, CHOCOTORTICA, PONQUE TAJADO, TORTA SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, ZANAHORIA, FRESA, BROWNIE

Mediante Resolucion 2023026206 del 14 de Junio de 2023 , El Invima MODIFICO La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-005239-2018 , a favor de TITULAR(ES): INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC S.A.S. con domicilio en PIEDECUESTA - SANTANDER,
En el sentido de autorizar:
La modificacion del nombre del producto por cambio, quedando autorizado: MANTECADA, MUFFIN SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, FRESA, ZANAHORIA, PONQUE TRADICIONAL,PONQUE SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, ZANAHORIA, FRESA, CHOCOTORTICA, PONQUE TAJADO, TORTA SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, COCO, BANANO,

NARANJA, LECHE, AHUYAMA, ZANAHORIA, FRESA, BROWNIE, PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE, PONQUE BLANCO

Mediante Resolución No. 2025015779 de fecha de 25 de abril de 2025, el INVIMA autorizó Cambio de composición.

Que mediante radicado No. 20251118910 de fecha 2025/05/06 el Señor(a) LUIS JAVIER OROZCO TOVAR actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

En el sentido de autorizar:

1.Cambio de Razón Social de Titular.
2.Cambio de Razón Social de Fabricante.
3.Adición de Marca Comercial.

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-005239-2018 , a favor de TITULAR(ES): INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS con domicilio en PIEDECUESTA - SANTANDER,

En el sentido de autorizar:

1.Cambio de Razón Social de Titular, quedando en adelante: INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS.

2.Cambio de Razón Social de Fabricante, quedando en adelante: INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS.

3.Adición de Marca Comercial, quedando lo autorizado más: PONQUE FINATTA.

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

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos a la revisión posterior que debe realizar LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. El 12 de Mayo de 2025

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

INVIMA

Validez desconocida

Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2025/05/12 09:18:00 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

<< Atras

59520

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20148147	Nombre producto	MANTECADA, MUFFIN SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE,AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, FRESA, ZANAHORIA, PONQUE TRADICIONAL, PONQUE SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE,AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, FRESA, ZANAHORIA, CHOCOTORTICA, PONQUE TAJADO, TORTA SABORES, VAINILLA, CHOCOLATE,AREQUIPE, COCO, BANANO, NARANJA, LECHE, AHUYAMA, FRESA, ZANAHORIA, BROWNIE, CHOCOBANANO, MUFFIN ARCOIRIS, MUFFIN CON CHIPS DE CHOCOLATE, MUFFIN DE CHOCOCHIPS, MUFFIN CON YOGURT Y ARANDANOS, MUFFIN RED VELVET, MUFFIN DE AMAPOLA, MUFFIN CON FRUTOS ROJOS, MUFFIN DE QUESO, MUFFIN RELLENO.

Registro Sanitario	NSA-005239-2018	Vencimiento	2028/08/09	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,9007798265						
Marcas	PONQUE SAN CARLOS, PONQUES LA HUERTA., PONQUE FINATTA.						

Datos de Interés

Tratamiento	HORNEACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas

Radicado	Estado	Archivo
20231050055	Finalizado	Resolucion
20231050055	Finalizado	
20231050055	Finalizado	
20231050055	Finalizado	Resolucion
20251193125	En Curso	
20251193125	En Curso	

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
De 10g hasta 5000 gramos.
5 a 1000 g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS	VIA GUATIGUARÁ - BODEGA LOTE EL PARAÍSO	COLOMBIA	SANTANDER	PIEDECUESTA	
TITULAR	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS	VIA GUATIGUARÁ - BODEGA LOTE EL PARAÍSO	COLOMBIA	SANTANDER	PIEDECUESTA	

Imprimir << Atras

59529

LACKY LUCK COMPANY SAS	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	Código: FLK-CEI-CM-15-01
		Versión: 04
	BOCADILLO DE GUAYABA Y MORA	Emisión: 20/09/2024
		Página 1 de 4

BOCADILLO DE GUAYABA Y MORA

INFORMACIÓN DE LA EMPRESA

Fabricante:	Lacky Luck Company SAS	Nit:	900.811.158-1
Dirección:	Kilómetro 12 vía Barbosa - Vélez	Teléfonos:	310 550 1462 - 321 343 7572

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El bocadillo resulta de la mezcla y cocción de la pulpa y el azúcar, con olor y sabor característico.

Nombre legal del producto	Bocadillo De Guayaba Y Mora.
Ingredientes	Pulpa de mora, pulpa de guayaba, azúcar.
Peso neto	Entre 15 y 50g
Margen de tolerancia	1.8 g
Vida útil	6 meses
Consumidores	Niños mayores de 4 años y adultos
Registro sanitario	NSA-000573-2016
Sello de advertencia	EXCESO EN AZÚCARES MINSALUD
Forma de uso	Producto listo para el consumo



DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Recepción de materia prima ⇨ Almacenar ⇨ Alistar materias primas ⇨ Concentrar sólidos ⇨ Moldear ⇨ Enfriar ⇨ Cortar ⇨ Envasar ⇨ Distribuir

INFORMACIÓN NUTRICIONAL 100g

Energía	Grasa Total	Grasa Sat.	Grasa Trans	Carb. Total	Fibra D.	Az. Totales	Az. Añadidos	Proteína	Sodio	Vit. A	Vit. D	Hierro	Calcio	Zinc
Kcal	g	g	mg	g	g	g	g	g	mg	µg	µg	mg	mg	mg
311	0,85	0,44	0,00	77,52	4,72	52,69	40,00	0,44	38,00	0,00	0,00	3,00	15,40	0,06

PARÁMETROS SENSORIALES

Color	El color del bocadillo es rojo purpura, característico del producto.	Olor	Mora
Sabor	Dulce y característico de la mora	Consistencia	Firme
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento.		

Elaborado por: Ing. Gabriel Leyton

Revisado y aprobado por: Jhon Edison González

59530

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS
BOCADILLO DE GUAYABA Y MORA

Solidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C	° Brix mínimo de 75

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS
BOCADILLO DE GUAYABA Y MORA

Parámetro	Unidad	n	m	M	C	Referencia
Recuento de mohos y levaduras	Ufc/g	3	1000	2000	1	Res. 1407 de 2022

PARÁMETROS DEL ENVASE

Características del envase*	**El envase primario** cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012. El envase es acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el envase mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto. **El envase secundario y terciario** garantiza la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.

Tipo de envase	Material	Calibre
Primario	Polipropileno	20 micras
Secundario	Polietileno	-
Terciario	Cartón corrugado	Tipo crack C720

*El material y características del envase secundario y terciario dependerá de las necesidades del cliente y/o la negociación.

ESPECIFICACIÓN DEL LOTE
Para la identificación del lote en el producto se usa un código numérico impreso, antecedido por la palabra lote, este código está conformado por 5 dígitos: los tres primeros indican un consecutivo del día envasado y los dos últimos indican el año de envasado.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO
El producto se mantiene en perfecto estado preservándolo en su envase original a una temperatura máxima de 25 °C, en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.

CONTROL DE ALERGENOS

Componente	¿Está presente en el producto?	¿Está presente en otros productos manufacturados en la misma línea?	¿Está presente en la misma planta de producción?
Leche y sus derivados	No	Si	Si
Trigo	No	Si	Si
Coco	No	Si	Si
Soya	No	Si	Si

PORCION RECOMENDADA
La porción recomendada y el grupo poblacional es el establecido en la resolución 29452 de 2017, en las minutas y demás normas que apliquen y modifiquen.

NORMATIVIDAD APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 2674 de 2013	Resolución 5109 de 2005	Resolución 3929 de 2013	Resolución 810 de 2021
Resolución 683 de 2012	Resolución 1407 DE 2022	Resolución 2492 de 2022	Resolución 254 de 2023

Elaborado por: Ing. Gabriel Leyton

Revisado y aprobado por: Jhon Edison González

S9531

TABLAS NUTRICIONALES CALCULADAS BAJO LA RESOLUCIÓN 810 DE 2021

Porción Recomendada	Una (1) porción
15 g	**Información Nutricional** Tamaño de porción: 1 unidad (15 g) Número de porciones por envase: 1

Calorías (kcal)	Por 100 g 311	Por porción 48
Grasa total	0.9 g	0.1 g
Grasa saturada	0.4 g	0.1 g
Grasa trans	0.0 mg	0.0 mg
Carbohidratos totales	78 g	12 g
Fibra dietaria	4.7 g	0.7 g
Azúcares totales	53 g	7.9 g
Azúcares añadidos	40 g	6.0 g
Proteína	0.0 g	0.0 g
Sodio	38 mg	5.7 mg
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	3.0 mg	0.45 mg
Calcio	0.00 mg	0.00 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg

20 g	**Información Nutricional** Tamaño de porción: 1 unidad (20 g) Número de porciones por envase: 1

Calorías (kcal)	Por 100 g 311	Por porción 64
Grasa total	0.9 g	0.2 g
Grasa saturada	0.4 g	0.1 g
Grasa trans	0.0 mg	0.0 mg
Carbohidratos totales	78 g	16 g
Fibra dietaria	4.7 g	0.9 g
Azúcares totales	53 g	11 g
Azúcares añadidos	40 g	8.0 g
Proteína	0.0 g	0.0 g
Sodio	38 mg	7.6 mg
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	3.0 mg	0.60 mg
Calcio	0.00 mg	0.00 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg

25 g	**Información Nutricional** Tamaño de porción: 1 unidad (25 g) Número de porciones por envase: 1

Calorías (kcal)	Por 100 g 311	Por porción 75
Grasa total	0.9 g	0.2 g
Grasa saturada	0.4 g	0.1 g
Grasa trans	0.0 mg	0.0 mg
Carbohidratos totales	78 g	19 g
Fibra dietaria	4.7 g	1.2 g
Azúcares totales	53 g	13 g
Azúcares añadidos	40 g	10 g
Proteína	0.0 g	0.0 g
Sodio	38 mg	9.5 mg
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	3.0 mg	0.75 mg
Calcio	0.00 mg	0.00 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg

Elaborado por: Ing. Gabriel Leyton

Revisado y aprobado por: Jhon Edison González

59532

30 g

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 (30 g)
Número de porciones por envase: 1

	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	**311**	**92**
Grasa total	0.9 g	0.3 g
Grasa saturada	**0.4 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	78 g	23 g
Fibra dietaria	4.7 g	1.4 g
Azúcares totales	53 g	16 g
Azúcares añadidos	**40 g**	**12 g**
Proteína	0.0 g	0.0 g
Sodio	**38 mg**	**11 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	3.0 mg	0.9 mg
Calcio	0.00 mg	0.00 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg

Elaborado por:
Gabriel Leyton
Ingeniero de Alimentos

Revisado y aprobado por:
Jhon Edisson González
Gerente

icontec
NTC 6001

Elaborado por: Ing. Gabriel Leyton

Revisado y aprobado por: Jhon Edison González

<< Atras

59533

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20105058	Nombre producto	BOCADILLO DE GUAYABA VARIEDADES: BOCADILLO DE GUAYABA (LONJA DE GUAYABA), BOCADILLO DE GUAYABA (CONSERVA), BOCADILLO DE GUAYABA (SÚPER REY), BOCADILLO DE GUAYABA (EXTRAFINO), BOCADILLO DE GUAYABA (TRADICIONAL), BOCADILLO DE GUAYABA (AZUCARADO), BOCADILLO DE GUAYABA (MANJARCITOS DE GUAYABA), BOCADILLO DE GUAYABA (BOCADILLO DE GUAYABA), BOCADILLO DE GUAYABA (CERNIDO DE GUAYABA), BOCADILLO DE GUAYABA (CUBITOS), BOCADILLO DE GUAYABA (ARRANCAMUELAS), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (SÚPER VELEÑON), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (VELEÑITAS), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (GOLOSINAS), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (DEDITOS), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (LONJA COMBINADA), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (BOMBONERA COMBINADA), BOCADILLO DE GUAYABA DULCE CON LECHE (MANJARCITOS COMBINADOS), BOCADILLO DE GUAYABA DULCE CON LECHE (BOCADILLO COMBINADO), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (TUMES), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (ROLLITOS DE GUAYABA), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (OJITOS), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (SÚPER MANJAR), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (LONJA DE LECHE), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (ROLLITOS DE GUAYABA), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (TUME), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (DEDITOS), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (OJITOS), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (LONJA COMBINADA), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE, BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO, BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (RECORTES), BOCADILLO DE GUAYABA CON AREQUIPE (ROLLITOS CON AREQUIPE), BOCADILLO DE GUAYABA CON OBLEA, BOCADILLO DE GUAYABA CON OBLEA (CHAPARRITAS), BOCADILLO DE GUAYABA CON OBLEA (CHAPARRONAS), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE Y OBLEA, BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE Y OBLEA (HERPO), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE COCO Y DULCE CON LECHE, BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE COCO Y DULCE CON LECHE (LONJA TRICOLOR), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE COCO Y DULCE CON LECHE (MANJARCITOS TRICOLOR), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE COCO Y DULCE CON LECHE (SÚPER VELEÑON COCO), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE COCO Y DULCE CON LECHE (BOCADILLO TRICOLOR), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE COCO Y DULCE CON LECHE (SUPER VELEÑON COCO), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE COCO, BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE COCO (BOCADILLO DE COCO GUAYABA), BOCADILLO DE GUAYABA Y FEIJOA, BOCADILLO DE GUAYABA Y PIÑA, BOCADILLO DE GUAYABA Y MORA, BOCADILLO DE GUAYABA Y DULCE CON LECHE CON SABOR ARTIFICIAL A CAFÉ (BOCADILLO GUAYABA CAFÉ), BOCADILLOS TIPICOS SURTIDOS, RECUERDOS VELEÑOS, DELICIAS VELEÑAS, BANDEJA MIXTA: (BOCADILLO DE GUAYABA (VELEÑO), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (TUMES), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (ROLLITOS), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (MANJAR), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE (OJITOS), BOCADILLO DE GUAYABA CON OBLEA (CHAPARRAS), BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE Y GALLETA (HERPOS), DULCE CON LECHE CON DULCE DE COCO, DULCE CON LECHE CON DULCE DE CAFÉ, DULCE CON LECHE CON DULCE DE FEIJOA, DULCE CON LECHE CON DULCE DE MORA)

Registro Sanitario	NSA-000573-2016	Vencimiento	2036/03/02	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,9008111581						
Marcas	EL GRAN VELEÑO, EL GRAN KACTUS VELEÑO, SU SABOR LATIN TASTE, COEXITO, TROPI SWEET, GUSTO LATINO, CHEEKY FOODS, CASTIPAN, GOURMET LATINO, BOCADILLOS GRAN KACTUS, BOCADILLOS EL GRAN KACTUS, GUAVA SNACKS BY NEOS, EL GUAYABERO, BOCANOS, BOCANOS, BOCADILLOS COLOMBIANOS, ALIMENTOS GRAN KACTUS, FRUTY GUAVA.						

Datos de Interés

Tratamiento	COCCION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
5 g - 50000 g 1 unidad - 50000 unidades

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	LACKY LUCK COMPANY S.A.S.	KILÓMETRO 12 VIA BARBOSA VELEZ VEREDA EL LIMON DE VELEZ / SANTANDER.	COLOMBIA	SANTANDER	VELEZ	
TITULAR	LACKY LUCK COMPANY S.A.S.	KILÓMETRO 12 VIA BARBOSA VELEZ VEREDA EL LIMON DE VELEZ / SANTANDER.	COLOMBIA	SANTANDER	VELEZ	

Imprimir << Atras

5953A

La Mejor	**SISTEMA DE INOCUIDAD**	Código: PHC-06-01
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Versión: 2
	LECHE SABORIZADA ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABORES FRESA Y VAINILLA	Fecha: 11/12/2024

NOMBRE	LECHE SABORIZADA ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABORES FRESA Y VAINILLA
MARCA	LA MEJOR, LOLAK
MODALIDAD	Fabricar y Vender
REGISTRO SANITARIO	RSA-0022230-2022
DESCRIPCION FISICA  	Leche seleccionada termizada y saborizada sometida a proceso térmico en flujo continuo a una temperatura de 141°C +/-2, tiempo entre 2-4 segundos de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambientey envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su almacenamiento, con el fin de asegurar la esterilidad comercial sin alterar su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas.
INGREDIENTES PRINCIPALES	SABOR FRESA: Leche entera higienizada, leche en polvo descremada y/o leche en polvo entera reconstituida, azúcar, sabor artificial a fresa (fresa HLD), goma guar, carragenina (estabilizantes), colorante natural (Rojo #CN 222 CARMÍN), tripolifosfato de sodio (estabilizante), premezcla de vitaminas y minerales (A, D, B1, B2 Y Niacina). **Contiene leche (lactosa), puede contener trazas de avena (gluten).** SABOR VAINILLA: Leche entera higienizada, leche en polvo descremada y/o leche en polvo entera reconstituida, azúcar, sabor artificial a vainilla, goma guar, carragenina (estabilizantes) tripolifosfato de sodio (estabilizante), premezcla de vitaminas y minerales (A, D, B1, B2 Y Niacina), colorante natural (Amarillo #CN 377 ANNATO). **Contiene leche (lactosa), puede contener trazas de avena (gluten).**

S9535

La Mejor	**SISTEMA DE INOCUIDAD**	Código: PHC-06-01
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Versión: 2
	LECHE SABORIZADA ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABORES FRESA Y VAINILLA	Fecha: 11/12/2024

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	Materia grasa % m/m: Min. 3.0 Densidad: Min 1.0260 Sólidos Totales % m/m min 10.0% Sólidos lácteos no grasos % m/m Min. 7.0Acidez como ácido láctico 0.12-0.16 Prueba fosfatasa: Negativa. Prueba de peroxidasa: Negativa
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	*Recuento* Aerobios mesófilos<1ufc /ml *Recuento* Coliformes Totales<1 ufc/ml. *Recuento* Coliformes fecales <1 ufc/ml. *Recuento* Esporas anaerobias. <1 ufc/ml. *Recuento* Esporas aerobias. <1 ufc/ml. Esterilidad comercial: satisfactoria.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**Información Nutricional** Tamaño de porción: 1 vaso (200 ml) Número de porciones por envase: 1

Calorías (kcal)	Por 100 ml	Por porción
	64	**128**
Grasa total	3.1 g	6.2 g
Grasa saturada	**2.0 g**	**4.0 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	6.2 g	12 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	5.7 g	11 g
Azúcares añadidos	**1.0 g**	**2.0 g**
Proteína	2.9 g	5.8 g
Sodio	**63 mg**	**126 mg**
Vitamina A	122 µg ER	244 µg ER
Calcio	97 mg	194 mg
Hierro	0.39 mg	0.78 mg
Vitamina D	2.3 µg	4.6 µg
Vitamina B1	0.27 mg	0.54 mg
Vitamina B2	0.41 mg	0.82 mg
Niacina	2.4 mg	4.8 mg
Zinc	0.57 mg	1.1 mg

59536

	SISTEMA DE INOCUIDAD	Código: PHC-06-01
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Versión: 2
	LECHE SABORIZADA ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABORES FRESA Y VAINILLA	Fecha: 11/12/2024

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Alimento líquido y viscoso de alto valor nutricional con sabor a fresa y vainilla.
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN	**Tipo y material de empaque:** Bolsa de Polietileno con Película co-extruida de 7 capas, en las que se utilizan materiales especiales para brindar una alta barrera al oxígeno, gases y vapor de agua, permitiendo sellado hermético. **Presentaciones comerciales:** contenido neto desde 150ml hasta 1000ml (en intervalos de 1ml) Multiempaque desde 2 unidades hasta 20 unidades (en intervalos de 1 unidad).
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Recepción de la leche cruda, análisis fisicoquímico, adición de ingredientes, mezcla de ingredientes, recepción en tanque de balance en pasteurizador, clarificación, bactofugación, homogenización, termizado , Preparación de la mezcla en tanque de almacenamiento y adición de ingredientes, adición de leche termizada a la mezcla, análisis fisicoquímico, homogenización , esterilización, enriamiento, envasado aséptico, recibo de producto, armado de paquetes, cargue, distribución y venta.

S9537

	SISTEMA DE INOCUIDAD	Código: PHC-06-01
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Versión: 2
	LECHE SABORIZADA ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABORES FRESA Y VAINILLA	Fecha: 11/12/2024

VIDA UTIL ESTIMADA Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	60 días mientras el empaque permanezca cerrado Condiciones de conservación: Temperatura ambiente DECLARACION FECHA DE VENCIMIENTO VEN 29/NOV /2024 L:53 JV 3 22:38 VEN: corresponde al vencimiento 29: primer carácter corresponde al día de vencimiento. NOV: segundo carácter corresponde al mes de vencimiento. 2024: tercer carácter corresponde a los dos últimos dígitos del año de vencimiento. L: corresponde al número del lote del sucesivo de orden de producción mensual. JV: Iniciales del maquinista. 3: Corresponde al número de la envasadora. 22:38: Hora de producción de la unidad.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Fecha de Vencimiento. Ingredientes El envase cerrado no requiere refrigeración Registro sanitario Después de abierto manténgase refrigerado y consumase en el menor tiempo posible. Información nutricional Servicio al cliente
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para el consumo, niños mayores de cuatro años y adultos, excluyendo personas con prescripción médica para este tipo de productos.

59530

CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Mantener condiciones de higiene y limpieza durante su almacenamiento. No exponer al sol.
REQUISITOS LEGALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	• Decreto 616 de 2006 (Requisitos que debe cumplir la Leche para el consumo humano). • Resolución 2310 de 1986 (Procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos). • Resolución 0810 de 2021 (Requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para el consumo humano) • Resolución 2492 del 2022 (Requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para el consumo humano) • Resolución 683/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamiento destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano). • Resolución 4143/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamientos plásticos y elastómericos y sus aditivos, destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional). • Resolución 4506/2013 (Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano). • Resolución 719 del 2015 (Clasificación de alimentos para el consumo humano de acuerdo al riesgo en salud pública). • Resolución 5109 de 2005 (Requisitos de rotulado o

59534

	etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano) • Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para plantas de elaboración de alimentos para consumo humano) • NTC 4433 (Esterilidad comercial en alimentos) • NTC 3856 (Productos lácteos. leche UAT -UHT- ultra alta temperatura larga vida y leche ultrapasteurizada).
DATOS DEL FABRICANTE	Pasteurizadora La Mejor S.A. Calle. 7N No. 4-33 Zona Industrial – Cúcuta, Colombia. PBX. (607) 5782500 Ext. 117 www.lamejor.com.co
FIRMAS DIGITALES	*REVISÓ:* Marcela Rodríguez Ingeniera de alimentos Líder de Producción

59540

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2024027812

Por la cual se Modifica una Resolucion

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015

EXPEDIENTE: 20239415 **RADICACION:** 20241145541 **FECHA:** 2024/06/13

REGISTRO No.: RSA-0022230-2022 **VIGENCIA:** 2027/11/04

ANTECEDENTES

Mediante RESOLUCION Nro. 2022037500 del 4 de Noviembre de 2022 el Invima concedió REGIS TRO SANITARIO No.: RSA-0022230-2022, MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER PRODUCTO: LECHE SABORIZADA ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABORES FRESA Y VAINILLA; LECHE SABORIZADA SEMIDESCREMADA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABORES FRESA Y VAINILLA, MARCA: LA MEJOR, MI REGIÓN, MALTICH, TITULAR(ES): PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A. con domicilio en CUCUTA - NORTE DE SANTANDER,

Que mediante radicado No. 20241145541 de fecha 2024/06/13 el Señor(a) MARTIN ALFONSO MARTINEZ VALERO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

En el sentido de autorizar:

1.Cambio de marca comercial
2.Adición de nombre de producto

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió Registro Sanitario No. RSA-0022230-2022 , a favor de TITULAR(ES): PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A. con domicilio en CUCUTA - NORTE DE SANTANDER,

En el sentido de autorizar:

1.Cambio de marca comercial eliminando MALTICH, quedando en adelante autorizado:LA MEJOR, MI REGIÓN, LOLAK

2.Adición de nombre de producto, quedando en adelante autorizado:LECHE SABORIZADA ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABORES FRESA Y VAINILLA; LECHE SABORIZADA SEMIDESCREMADA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABORES FRESA Y VAINILLA, LECHE SEMIDESCREMADA SABORIZADA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABOR A CHOCOLATE, LECHE ENTERA SABORIZADA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABOR A CHOCOLATE.
En consecuencia, la composicion de las nuevas variedades quedara autorizado: LECHE SEMIDESCREMADA SABORIZADA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABOR A CHOCOLATE: Leche semidescremada higienizada, leche en polvo descremada y/o leche en polvo entera reconstituida, azúcar, cocoa en polvo, goma guar (0.4g/litro), carragenina (0.3g/litro) (estabilizantes) sabor idéntico al natural chocolate)(0.5g/litro), tripolifosfato de sodio (estabilizante)(0.25g/litro), premezcla de vitaminas y minerales (A, D, B1, B2 Y Niacina) (0.03g/litro). Contiene leche (lactosa), puede contener trazas de avena (gluten).
LECHE ENTERA SABORIZADA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABOR A CHOCOLATE: Leche entera higienizada, leche en polvo descremada y/o leche en polvo entera reconstituida, azúcar, cocoa en polvo, goma guar (0.4g/litro), carragenina (0.3g/litro) (estabilizantes) sabor idéntico al natural chocolate)(0.5g/litro), tripolifosfato de sodio (estabilizante)(0.25g/litro), premezcla devitaminas y minerales (A, D, B1, B2 Y Niacina) (0.03g/litro). Contiene leche (lactosa), puede contener trazas de avena (gluten).

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

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

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos a la revisión posterior que debe realizar LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. El 18 de Junio de 2024

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

INVIMA

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2024/06/18 13:21:29 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA(E) TECNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

5952

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO	Nit:	901348042-2
	Versión:	6
	Fecha:	Enero 2026
Roscón con arequipe	Autor:	Pilar Duarte
	Aprobado por:	Claudia Quiñonez
	Página:	1 de 2

A. VARIEDADES: Roscon con arequipe | **NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011112-2021**

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, arequipe (leche higienizada, azúcar, bicarbonato de sodio (neutralizante)), levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante)

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (50 g)
Número de porciones por empaque 2

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**379**	**190**
Grasa Total	7 g	3,5 g
Grasas saturadas	**1,3 g**	**0,63 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	69 g	34 g
Fibra	2 g	1 g
Azucares Totales	35 g	18 g
Azúcares añadidos	35 g	18 g
Proteína	9,4 g	4,7 g
Sodio	**280 mg**	**140 mg**
Vitamina A	57 ug	29 ug
Vitamina D	0 ug	0 ug
Calcio	16 mg	8 mg
Hierro	3,7 mg	1,8 mg
Zinc	1,2 mg	0,62 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 10 g hasta 5000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021.

F. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 16% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos



59543

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S	FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO	Nit:	901348042-2
		Versión:	6
		Fecha:	Enero 2026
	Roscón con arequipe	Autor:	Pilar Duarte
		Aprobado por:	Claudia Quiñonez
		Página:	1 de 2

H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

J. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

K. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo con la formulación, se mezclan, se enmolda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

L. VIDA ÚTIL ESTIMADA:

Veinte (20) días

M. PORCIÓN RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 810 de 2021

50 gramos para población mayor a 4 años.

N. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

O. ALERGENOS

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

P. SELLOS DE ADVERTENCIA

EXCESO EN AZÚCARES
MINSALUD

Q. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:

Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón
Panificadora Santa Catalina S.A.S. Carrera 14 Nro. 104 84 Bodega 2 Belmonte-Pereira
Industria Colombia Junior, Carrera 6 #7 -38 Bodega 4
Para:
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matrícula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2023010569

Por la cual se Modifica una Resolucion

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015

EXPEDIENTE: 20210257 **RADICACION:** 20231054369 **FECHA:** 2023/03/03

REGISTRO No.: NSA-0011112-2021 **VIGENCIA:** 2031/09/01

ANTECEDENTES

Mediante Resolución Nº 2022027058 del 08 de agosto de 2022, el INVIMA, Autorizó MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011112- 2021, a favor de TITULAR(ES): CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER, En el sentido de autorizar: 1, Cambio en la dirección del titular a: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S. CON DOMICILIO EN LA CALLE 36 # 27 - 71 OFICINA 719 EDIFICIO MILLENNIUM BUSINESS TOWER 2, Adición del fabricante: PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S. Con domicilio en la CARRERA 14 No. 104 - 84 BODEGA 2 BELMONTE - PEREIRA. Nit (900883055-8). 3, Cambio de nombre por adición de variedad: PAN VARIEDADES: PAN CON SABOR A COCO, PAN CON SABOR A CAFÉ, PAN CON UVAS PASAS, BOLILLO, PAN CROISSANT, CALADOS, CAÑA, CASCARITA, CUADRITO CON AREQUIPE, CUADRITO CON BOCADILLO, CUADRITO CON QUESO, CUADRITO DULCE, DANESSA, LENGUAS, MESTIZA, MIGA DE PAN, MINIPAN PERRO ESPECIAL, MOGOLLA, MOGOLLA FRUTOS SECOS, MOGOLLITA, MOJICÓN, MULTICEREAL, PALEDONIAS, PALITOS CON QUESO, PALITROQUES, PAN ALIÑADO, PAN ALIÑADO CON QUESO, PAN ÁRABE, PAN AREQUIPE CON BREVAS, PAN BAGUETTE, PAN BLANDITO, PAN BOCADILLO Y QUESO, PAN BOLA CON QUESO, PAN CALADO BLANCO, PAN CENTENO Y OLIVA, PAN CHOCOLATE, PAN CON CANELA, PAN CON CHIPS DE CHOCOLATE, PAN CON ESPINACA, PAN CON FRUTA CRISTALIZADA, PAN CON GIRASOL Y MIEL DE ABEJAS, PAN CON KUMIS, PAN CON MANTEQUILLA, PAN CON MERMELADA DE DURAZNO, PAN CON NUEZ Y/O FRUTA CRISTALIZADA Y/O CHIPS DE CHOCOLATE Y/O UVAS PASAS (PANETTONE), PAN CON QUESO, PAN CON QUINUA, PAN CON SALCHICHA, PAN CON SOYA, PAN DULCE CON AREQUIPE, PAN DULCE CON BOCADILLO, PAN DE MAIZ, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASÍA: PAN PIÑITA, PAN DULCE TRADICIONAL, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASIA "PAN CNG", PAN FRANCÉS CON AJO, PAN FRANCÉS FOCACCIA, PAN FRANCÉS MOGOLLA, PAN FRANCÉS TAJADO, PAN FRANCÉS TRADICIONAL, PAN FRUTA ESPECIAL, PAN HAMBURGUESA, PAN HAWAIANO, PAN INTEGRAL, PAN LECHE ESPECIAL, PAN MARCELINO, PAN MINIHAMBURGUESA ESPECIAL, PAN NEVADO, PAN NUECES, PAN NUECES Y UVAS PASAS, PAN OCAÑERO, PAN PERRO, PAN ROLLO, PAN ROYAL, PAN SIETE GRANOS, PAN SUPER ALIÑADO, PAN SUPER HAMBURGUESA, PAN SUPER PERRO, PAN SUREÑO, PAN TAJADO BLANCO (TIPO GOURMET), PAN TAJADO CON LECHE, PAN TAJADO CON MANTEQUILLA, PAN TAJADO CON UVAS PASAS, PAN TAJADO ECONÓMICO, PAN TAJADO TRADICIONAL, PAN MOLDE, PAN TRAVOLTA, PAN TRENZA ALIÑADA, PANECILLOS CON SABOR A MANTEQUILLA, PANECILLOS DE MAÍZ, PANOCHA, REPOLLA, ROSCÓN AZUCARADO, ROSCÓN CON AREQUIPE, ROSCÓN CON BOCADILLO, ROSCÓN CON BOCADILLO Y QUESO, ROSCÓN CON QUESO Y AREQUIPE, TOSTADAS BLANCAS, TOSTADAS CON AJO, TOSTADAS CON FINAS HIERBAS, TOSTADAS CON MANTEQUILLA, TOSTADAS DULCES, TOSTADAS INTEGRALES, PAN CASCARITA, PAN CROISSAINT CON QUESO, PAN CROISSAINT CON QUESO Y BOCADILLO, PAN CALENTANO, ROSCA CON MAÍZ, ROSCA DE TRIGO, PAN BLANCO, PAN CON FRUTOS SECOS, PAN CON SEMILLAS, PAN CON FRUTAS DESHIDRATADAS, PAN CON MANÍ.PAN CON SABOR A AREQUIPE. 4, Adición de composición para la variedad: PAN CON SABOR A AREQUIPE: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, sabor artificial a arequipe, propionato de calcio (conservante) DMU 0,02g/Kg.

Mediante Resolución 2021037909 del 7 de septiembre de 2021, el INVIMA concedió NOTIFICACION SANITARIA por el término de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuación: NOTIFICACION SANITARIA: NSA-0011112-2021 VIGENTE HASTA: 2031/09/01 MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER PRODUCTO: PAN VARIEDADES: PAN CON SABOR A COCO, PAN CON SABOR A CAFÉ, PAN CON UVAS PASAS, BOLILLO, PAN CROISSANT,CALADOS, CAÑA, CASCARITA, CUADRITO CON AREQUIPE, CUADRITO CON BOCADILLO, CUADRITO CON QUESO, CUADRITO DULCE, DANESSA, LENGUAS, MESTIZA, MIGA DE PAN, MINIPAN PERRO ESPECIAL, MOGOLLA, MOGOLLA FRUTOS SECOS, MOGOLLITA, MOJICÓN, MULTICEREAL, PALEDONIAS, PALITOS CON QUESO, PALITROQUES, PAN ALIÑADO, PAN ALIÑADO CON QUESO, PAN ÁRABE, PAN AREQUIPE CON BREVAS, PAN BAGUETTE, PAN BLANDITO, PAN BOCADILLO Y QUESO, PAN BOLA CON QUESO, PAN CALADO BLANCO, PAN CENTENO Y OLIVA, PAN CHOCOLATE, PAN CON CANELA, PAN CON CHIPS DE CHOCOLATE, PAN CON ESPINACA, PAN CON FRUTA CRISTALIZADA, PAN CON GIRASOL Y MIEL DE ABEJAS, PAN CON KUMIS, PAN CON MANTEQUILLA, PAN CON MERMELADA DE DURAZNO, PAN CON NUEZ Y/O FRUTA CRISTALIZADA Y/O CHIPS DE CHOCOLATE Y/O UVAS PASAS (PANETTONE), PAN CON QUESO, PAN CON QUINUA, PAN CON SALCHICHA, PAN CON SOYA, PAN DULCE CON AREQUIPE, PAN DULCE CON BOCADILLO, PAN DE MAIZ, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASÍA: PAN PIÑITA, PAN DULCE TRADICIONAL, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASIA "PAN CNG", PAN FRANCÉS CON AJO, PAN FRANCÉS FOCACCIA, PAN FRANCÉS MOGOLLA, PAN FRANCÉS TAJADO, PAN FRANCÉS TRADICIONAL, PAN FRUTA ESPECIAL, PAN HAMBURGUESA, PAN HAWAIANO, PAN INTEGRAL, PAN LECHE ESPECIAL, PAN MARCELINO, PAN MINIHAMBURGUESA ESPECIAL, PAN NEVADO, PAN NUECES, PAN NUECES Y UVAS PASAS, PAN OCAÑERO, PAN PERRO, PAN ROLLO, PAN ROYAL, PAN SIETE GRANOS, PAN SUPER ALIÑADO, PAN SUPER HAMBURGUESA, PAN SUPER PERRO, PAN SUREÑO, PAN TAJADO BLANCO (TIPO GOURMET), PAN TAJADO CON LECHE, PAN TAJADO CON

MANTEQUILLA, PAN TAJADO CON UVAS PASAS, PAN TAJADO ECONÓMICO, PAN TAJADO TRADICIONAL, PAN MOLDE, PAN TRAVOLTA, PAN TRENZA ALIÑADA, PANECILLOS CON SABOR A MANTEQUILLA, PANECILLOS DE MAÍZ, PANOCHA, REPOLLA, ROSCÓN AZUCARADO, ROSCÓN CON AREQUIPE, ROSCÓN CON BOCADILLO, ROSCÓN CON BOCADILLO Y QUESO, ROSCÓN CON QUESO Y AREQUIPE, TOSTADAS BLANCAS, TOSTADAS CON AJO, TOSTADAS CON FINAS HIERBAS, TOSTADAS CON MANTEQUILLA, TOSTADAS DULCES, TOSTADAS INTEGRALES. MARCA: GNG, RIQUEZZA, JOMASKING. PRESENTACION COMERCIAL: Desde 20 g hasta 2000 g. TITULAR(ES): CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER. FABRICANTE(S): CEREALES EL LIDER Y CIA. S EN C con domicilio en BOGOTA - D.C., COMPAÑÍA NACIONAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CONALPAN SAS con domicilio en BOGOTA - D.C., TRIGUS S.A.S con domicilio en BOGOTA - D.C.

Que mediante Resolución No. 2021048175 de fecha 27 de octubre de 2021 el Invima autorizó 1. Adicionar los siguientes Fabricantes: * PANIFICADORA LEBRIJA SAS - NIT.901339625-8-, con domicilio en la CALLE 12 # 10-46 Barrio Centro/Lebrija/Colombia. * INDUPRONAVID SAS-NIT.90059037-8-, con domicilio en la Calle 36 Sur No. 20 A -40/ Bogotá/Colombia. * INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAN NICOLAS SAS-NIT:900526797, con domicilio en la Calle 11 No. 68-50/Bogotá/Colombia. * PANIFICADORA ALBANIA SAS - NIT. 901387135, con domicilio en la Kra 39 No. 72-53 /Bogotá/Colombia.

Mediante Resolución Nº 2022003428 de 02 de febrero de 2022, el INVIMA, Autorizó MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011112- 2021, a favor de TITULAR(ES): CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER, En el sentido de autorizar: 1.Adición de los siguientes fabricantes - ARTISANO EXPERIENCIAS GASTRONOMICAS SAS - NIT. 900820568-4 TELEFONO:5208105 DIRECCIÓN: CALLE 6 No 50-18 /MEDELLIN/COLOMBIA - INAVIGOR SAS EN REORGANIZACIÓN - NIT. 800146323-3 TELEFONO: 3153503073 - DIRECCIÓN: CR 16 SUR VIA BOGOTA 81 126 GLORIETA MIROLINDO ZN INDUSTRIAL EL PAPAYO/IBAGUE/COLOMBIA - DEL CERRO SAS- NIT. 900.378.109-1 - DIRECCIÓN: CR 49 A No. 166- 59 /BOGOTA D.C/COLOMBIA - PANADERIA BARICHARA SAS. NIT.901002115-6 - TELEFONO: 3187162530 - DIRECCIÓN: CALLE 5 # 5 - 31 BARRIO SAN ANTONIO/BARICHARA/COLOMBIA. 2.Adición de la marca comercial: CNG. 3.Cambio de nombre por adición de variedad quedando autorizado: PAN VARIEDADES: PAN CON SABOR A COCO, PAN CON SABOR A CAFÉ, PAN CON UVAS PASAS, BOLILLO, PAN CROISSANT,CALADOS, CAÑA, CASCARITA, CUADRITO CON AREQUIPE, CUADRITO CON BOCADILLO, CUADRITO CON QUESO, CUADRITO DULCE, DANESSA, LENGUAS, MESTIZA, MIGA DE PAN, MINIPAN PERRO ESPECIAL, MOGOLLA, MOGOLLA FRUTOS SECOS, MOGOLLITA, MOJICÓN, MULTICEREAL, PALEDONIAS, PALITOS CON QUESO, PALITROQUES, PAN ALIÑADO, PAN ALIÑADO CON QUESO, PAN ÁRABE, PAN AREQUIPE CON BREVAS, PAN BAGUETTE, PAN BLANDITO, PAN BOCADILLO Y QUESO, PAN BOLA CON QUESO, PAN CALADO BLANCO, PAN CENTENO Y OLIVA, PAN CHOCOLATE, PAN CON CANELA, PAN CON CHIPS DE CHOCOLATE, PAN CON ESPINACA, PAN CON FRUTA CRISTALIZADA, PAN CON GIRASOL Y MIEL DE ABEJAS, PAN CON KUMIS, PAN CON MANTEQUILLA, PAN CON MERMELADA DE DURAZNO, PAN CON NUEZ Y/O FRUTA CRISTALIZADA Y/O CHIPS DE CHOCOLATE Y/O UVAS PASAS (PANETTONE), PAN CON QUESO, PAN CON QUINUA, PAN CON SALCHICHA, PAN CON SOYA, PAN DULCE CON AREQUIPE, PAN DULCE CON BOCADILLO, PAN DE MAIZ, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASÍA: PAN PIÑITA, PAN DULCE TRADICIONAL, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASIA "PAN CNG", PAN FRANCÉS CON AJO, PAN FRANCÉS FOCACCIA, PAN FRANCÉS MOGOLLA, PAN FRANCÉS TAJADO, PAN FRANCÉS TRADICIONAL, PAN FRUTA ESPECIAL, PAN HAMBURGUESA, PAN HAWAIANO, PAN INTEGRAL, PAN LECHE ESPECIAL, PAN MARCELINO, PAN MINIHAMBURGUESA ESPECIAL, PAN NEVADO, PAN NUECES, PAN NUECES Y UVAS PASAS, PAN OCAÑERO, PAN PERRO, PAN ROLLO, PAN ROYAL, PAN SIETE GRANOS, PAN SUPER ALIÑADO, PAN SUPER HAMBURGUESA, PAN SUPER PERRO, PAN SUREÑO, PAN TAJADO BLANCO (TIPO GOURMET), PAN TAJADO CON LECHE, PAN TAJADO CON MANTEQUILLA, PAN TAJADO CON UVAS PASAS, PAN TAJADO ECONÓMICO, PAN TAJADO TRADICIONAL, PAN MOLDE, PAN TRAVOLTA, PAN TRENZA ALIÑADA, PANECILLOS CON SABOR A MANTEQUILLA, PANECILLOS DE MAÍZ, PANOCHA, REPOLLA, ROSCÓN AZUCARADO, ROSCÓN CON AREQUIPE, ROSCÓN CON BOCADILLO, ROSCÓN CON BOCADILLO Y QUESO, ROSCÓN CON QUESO Y AREQUIPE, TOSTADAS BLANCAS, TOSTADAS CON AJO, TOSTADAS CON FINAS HIERBAS, TOSTADAS CON MANTEQUILLA, TOSTADAS DULCES, TOSTADAS INTEGRALES, PAN CASCARITA, PAN CROISSAINT CON QUESO, PAN CROISSAINT CON QUESO Y BOCADILLO, PAN CALENTANO, ROSCA CON MAÍZ, ROSCA DE TRIGO, PAN BLANCO. En consecuencia, se adiciona la composición de las nuevas variedades: PAN CASCARITA: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante). PAN CROISSAINT CON QUESO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante), relleno queso (leche higienizada, cuajo y sal). PAN CROISSAINT CON QUESO Y BOCADILLO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante), relleno queso (leche higienizada, cuajo y sal) y bocadillo (pulpa de guayaba, azúcar). PAN CALENTANO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante). ROSCA CON MAÍZ: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), harina de maíz, agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante). ROSCA DE TRIGO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante). PAN BLANCO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante).

Mediante Resolución Nº 2022008854 del 26 de abrill de 2022, el INVIMA, Autorizó MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011112- 2021, a favor de TITULAR(ES): CNG

COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER, En el sentido de autorizar: 1. Adición de fabricantes: HENZ & ASOCIADOS CONSULTORES S.A.S-NIT. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C- Colombia CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA S.A.S."- NIT. 901099345-1 - Calle 44 No. 33 - 24- Girón - Colombia 2. Adición del nombre del producto: pan con frutos secos, pan con semillas, pan con frutas deshidratadas, pan con maní 3. Adición en la composición del producto: 1.Pan con frutos secos: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, frutos secos (mani y/o arandarnos y/o uvas pasas), levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante) DMU 0,02g/Kg 2. Pan con semillas: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, semillas (linaza y/o chia y/o semillas de girasol), levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante) DMU 0,02g/Kg 3. Pan con frutas deshidratadas: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, frutas deshidratadas (uvas pasas y/o piña y/o fresa y/o banano), levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante) DMU 0,02g/Kg 4. Pan con mani: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, mani, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante) DMU 0,02g/Kg.

Mediante resolución 2022027058 del 8 de agosto de 2022, el INVIMA modificó la notificación sanitaria en el sentido de autorizar: 1, Cambio en la dirección del titular a: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S. CON DOMICILIO EN LA CALLE 36 # 27 - 71 OFICINA 719 EDIFICIO MILLENNIUM BUSINESS TOWER 2, Adición del fabricante: PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S. Con domicilio en la CARRERA 14 No. 104 - 84 BODEGA 2 BELMONTE - PEREIRA. Nit (900883055-8). 3, Cambio de nombre por adición de variedad: PAN VARIEDADES: PAN CON SABOR A COCO, PAN CON SABOR A CAFÉ, PAN CON UVAS PASAS, BOLILLO, PAN CROISSANT,CALADOS, CAÑA, CASCARITA, CUADRITO CON AREQUIPE, CUADRITO CON BOCADILLO, CUADRITO CON QUESO, CUADRITO DULCE, DANESSA, LENGUAS, MESTIZA, MIGA DE PAN, MINIPAN PERRO ESPECIAL, MOGOLLA, MOGOLLA FRUTOS SECOS, MOGOLLITA, MOJICÓN, MULTICEREAL, PALEDONIAS, PALITOS CON QUESO, PALITROQUES, PAN ALIÑADO, PAN ALIÑADO CON QUESO, PAN ÁRABE, PAN AREQUIPE CON BREVAS, PAN BAGUETTE, PAN BLANDITO, PAN BOCADILLO Y QUESO, PAN BOLA CON QUESO, PAN CALADO BLANCO, PAN CENTENO Y OLIVA, PAN CHOCOLATE, PAN CON CANELA, PAN CON CHIPS DE CHOCOLATE, PAN CON ESPINACA, PAN CON FRUTA CRISTALIZADA, PAN CON GIRASOL Y MIEL DE ABEJAS, PAN CON KUMIS, PAN CON MANTEQUILLA, PAN CON MERMELADA DE DURAZNO, PAN CON NUEZ Y/O FRUTA CRISTALIZADA Y/O CHIPS DE CHOCOLATE Y/O UVAS PASAS (PANETTONE), PAN CON QUESO, PAN CON QUINUA, PAN CON SALCHICHA, PAN CON SOYA, PAN DULCE CON AREQUIPE, PAN DULCE CON BOCADILLO, PAN DE MAIZ, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASÍA: PAN PIÑITA, PAN DULCE TRADICIONAL, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASIA "PAN CNG", PAN FRANCÉS CON AJO, PAN FRANCÉS FOCACCIA, PAN FRANCÉS MOGOLLA, PAN FRANCÉS TAJADO, PAN FRANCÉS TRADICIONAL, PAN FRUTA ESPECIAL, PAN HAMBURGUESA, PAN HAWAIANO, PAN INTEGRAL, PAN LECHE ESPECIAL, PAN MARCELINO, PAN MINIHAMBURGUESA ESPECIAL, PAN NEVADO, PAN NUECES, PAN NUECES Y UVAS PASAS, PAN OCAÑERO, PAN PERRO, PAN ROLLO, PAN ROYAL, PAN SIETE GRANOS, PAN SUPER ALIÑADO, PAN SUPER HAMBURGUESA, PAN SUPER PERRO, PAN SUREÑO, PAN TAJADO BLANCO (TIPO GOURMET), PAN TAJADO CON LECHE, PAN TAJADO CON MANTEQUILLA, PAN TAJADO CON UVAS PASAS, PAN TAJADO ECONÓMICO, PAN TAJADO TRADICIONAL, PAN MOLDE, PAN TRAVOLTA, PAN TRENZA ALIÑADA, PANECILLOS CON SABOR A MANTEQUILLA, PANECILLOS DE MAÍZ, PANOCHA, REPOLLA, ROSCÓN AZUCARADO, ROSCÓN CON AREQUIPE, ROSCÓN CON BOCADILLO, ROSCÓN CON BOCADILLO Y QUESO, ROSCÓN CON QUESO Y AREQUIPE, TOSTADAS BLANCAS, TOSTADAS CON AJO, TOSTADAS CON FINAS HIERBAS, TOSTADAS CON MANTEQUILLA, TOSTADAS DULCES, TOSTADAS INTEGRALES, PAN CASCARITA, PAN CROISSAINT CON QUESO, PAN CROISSAINT CON QUESO Y BOCADILLO, PAN CALENTANO, ROSCA CON MAÍZ, ROSCA DE TRIGO, PAN BLANCO, PAN CON FRUTOS SECOS, PAN CON SEMILLAS, PAN CON FRUTAS DESHIDRATADAS, PAN CON MANÍ.PAN CON SABOR A AREQUIPE. 4, Adición de composición para la variedad: PAN CON SABOR A AREQUIPE: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, sabor artificial a arequipe, propionato de calcio (conservante) DMU 0,02g/Kg

Mediante Resolución Nro. 2022028152 de 11 de agosto de 2022, el INVIMA autorizó: 1. Adicionar como fabricante a DOLCEPAN S.A.S., Sociedad Comercial identificada con NIT 900924660 - 1, con domicilio en CARRERA 40 No. 5N - 100 de Aguachica - Cesar.

Que mediante radicado No. 20231054369 de fecha 2023/03/03 el Señor(a) CLAUDIA QUIÑONEZ FORERO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

En el sentido de autorizar:

1. Adición de fabricante

CONSIDERACIONES

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

Una vez revisada la documentación aportada por el interesado, el despacho observa que cumple con los requisitos establecidos en el Decreto - Ley 019 de 2012, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, la Resolución 3168 de 2015, y la Resolución No. 2016008980 del 15 de marzo de 2016, expedida por el Invima para la concesión de dicho trámite. Con fundamento en lo anterior, la Dirección de Alimentos y Bebidas.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011112-2021 , a favor de TITULAR(ES): CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER.

En el sentido de autorizar:

1. Adición del siguiente fabricante: INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S. con domicilio en CR 7 No. 8 - 35 BRR SANTA ANA FLORIDABLANCA- SANTANDER

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

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos a la revisión posterior que debe realizar LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. El 16 de Marzo de 2023

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023/03/16 14:45:15 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

S9548

LECHE ENTERA	
DENOMINACIÓN	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA
MARCA	ALQUERÍA
DESCRIPCIÓN	La leche entera Alquería es una leche proveniente de hatos que cumplen con estrictos controles de calidad y sanidad. La leche es sometida a un proceso térmico de flujo continuo, que consiste en llevar el producto a una temperatura entre 135 y 150 °C en tiempos entre 2 y 10 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Finalmente, la leche es envasada asépticamente en un envase multicapa, con barreras a la luz y al oxígeno, que la mantiene en óptimas condiciones durante su vida útil. No necesita hervirse y puede consumirse directamente del empaque.
GRUPO POBLACIONAL *(población a la que va dirigido el alimento)*	Niños mayores a 4 años y adultos, excepto aquellos intolerantes a la lactosa.
INGREDIENTES	**Leche** entera y estabilizantes (polifosfatos de sodio y/o potasio). Puede contener gluten, soya y nueces de árboles.
VIDA ÚTIL	**Bolsa:** 90 días en plantas de producción de Productos Naturales de la sabana: Cajicá, Medellín y Palmira; y 70 días en plantas de producción de Freskaleche: Bucaramanga y Aguachica; a partir de la fecha de fabricación.
REGISTRO SANITARIO	RSA-0037104-2025
FABRICANTE	**Fabricado por:** Productos Naturales de la Sabana S.A.S. BIC. Km 5 vía Cajicá – Tabio, Cajicá, Cundinamarca. Freskaleche S.A.S. Km 3 vía Chimitá, Parque Industrial de Bucaramanga,

59549

	Santander. **Para:** Productos Naturales de la Sabana S.A.S. BIC. Km 5 vía Cajicá – Tabio, Cajicá, Cundinamarca.		
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**PARÁMETRO**		**REFERENCIA**
	Acidez	%m/v A. Láctico	0,13 – 0,15
	Densidad	g/mL 15/15 °C	1,0295 – 1,0330
	Grasa	%m/v	3,1 – 3,3
	Crioscopía	°C	-0,5400 – -0,5100
	Extracto seco total	%m/m	Min. 11,2
	Extracto seco no graso	%m/m	Min. 8,2
	pH	a 20°C	6,45 – 6,7
	Alcohol	%v/v	(-80) – (-82)
	Proteína	%m/m	Min. 2,9
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**PARÁMETRO**		**REFERENCIA**
	Prueba de esterilidad comercial		Ausencia de microorganismos Aerobios y Anaerobios
	Aerobios Mesófilos		<1/UFC/ml
	HHRS		Ausencia
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**ATRIBUTO**		**DESCRIPCIÓN**
	Apariencia		Líquida
	Textura/Consistencia		Fluida
	Color/ Olor		Característico Leche
	Sabor		Lácteo, característica leche entera
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	**Bolsa:** Coextrusión multicapa laminada de polietileno, resinas de alta barrera al oxígeno (EVOH) y pigmentos aprobados.		

59550

<table>
<tr><td>CODIFICACIÓN LOTE/VENCE</td><td>L VEN 10 JUL 2025 Fecha de vencimiento | A cabezal | 17:32 Hora de Envasado | 3 Código de planta</td></tr>
<tr><td>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</td><td>
<table>
<tr><td>Volumen (mL)</td><td>Porciones por envase</td></tr>
<tr><td>200</td><td>1 Porción</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td colspan="3">Información Nutricional</td></tr>
<tr><td colspan="3">Tamaño de porción: 1 unidad (200 mL)
Número de porciones por envase: Ver tabla</td></tr>
<tr><td>Calorías (kcal)</td><td>Por 100 mL
62</td><td>Por porción
124</td></tr>
<tr><td>Grasa total</td><td>3.3 g</td><td>6.6 g</td></tr>
<tr><td>Grasa saturada</td><td>1.9 g</td><td>3.7 g</td></tr>
<tr><td>Grasa trans</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos totales</td><td>4.8 g</td><td>9.7 g</td></tr>
<tr><td>Fibra dietaria</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares totales</td><td>4.8 g</td><td>9.7 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares añadidos</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>3.2 g</td><td>6.4 g</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>60 mg</td><td>120 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>51 µg ER</td><td>102 µg ER</td></tr>
<tr><td>Vitamina D</td><td>0.71 µg</td><td>1.4 µg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>98 mg</td><td>195 mg</td></tr>
<tr><td>Zinc</td><td>0.41 mg</td><td>0.82 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>PRESENTACIONES COMERCIALES</td><td>
<table>
<tr><td>PRESENTACIÓN</td><td></td><td>CÓDIGO DE BARRAS</td></tr>
<tr><td>Bolsa</td><td>200 mL</td><td>7702177000731</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>USO PREVISTO</td><td>Consumo en niños mayores de 4 años, adultos y/o niños menores bajo recomendación de un profesional en salud, excepto aquellos intolerantes a la lactosa. Este producto puede ser utilizado para consumo directo, como materia prima para alimentos, también puede ser usado en la preparación de distintas recetas, sopas, dulces, ensaladas, postres, etc</td></tr>
<tr><td>USO NO PREVISTO</td><td>Consumo personas intolerantes a la lactosa</td></tr>
</table>

5955

	Consumo posterior a la apertura sin refrigeración Calentamiento en el envase directamente (microondas, etc)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, CONSERVACIÓN Y USO	El transporte debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para alimentos, que cumplan con las condiciones sanitarias aplicables, a temperatura ambiente. Cumplir con las especificaciones de apilamiento de canastas, cajas o paquetes contenedores. No exponer el producto a los rayos solares. No colocar el producto directamente sobre el piso. Evitar hacer rayones en el empaque con uñas, joyas u otros artefactos. Evitar almacenamiento cerca de productos con olores fuertes y/o penetrantes como jabones, detergentes, desinfectantes, entre otros. El envase cerrado no requiere refrigeración. Después de abierto manténgase refrigerado y consúmase en el menor tiempo posible. No se necesita hervir y puede consumirse directamente del empaque.
NORMATIVIDAD APLICABLE	**Decreto 616 de 2006:** Reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el país. **Decreto 60 de 2002:** Por la cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico – HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación. **Resolución 5109 de 2005:** Reglamento técnico requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. **Resolución 810 de 2021:** Reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. **Resolución 2492 de 2022:** Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

59552

	Resolución 254 de 2013: Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022, modificatoria de la Resolución 810 de 2021. **Resolución 2674 de 2013:** Requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. **Resolución 2906 de 2007:** Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes **Resolución 683 de 2012:** Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo. **Resolución 4506 de 2013:** Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones. **Resolución 4143 de 2012:** Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. **Resolución 32209 de 2020:** Por la cual se reglamenta el etiquetado y el control metrológico aplicable a productos preempacados.

Elaborado por:

Ludy Yohana Zambrano Amézquita
Ing. de Alimentos
Coordinadora I+d+i
CC 1.072.655.635
Fecha: 19/01/2026

Revisado por:

María Alejandra Cabrera Trujillo
Ing. de producción Agroindustrial
Coordinadora de categoría I+d+i
CC 1.020.766.483
Fecha: 19/01/2026

Aprobado por:

Laura Camila Torres Guerrero
Ing. Industrial
Gerente Maquilas
CC 1.019.040.499
Fecha: 19/01/2026

59553

Bogotá D.C., 4 de julio de 2025

COMUNICADO A CLIENTES

Respetados señores,

En GRUPO ALQUERIA manifestamos nuestro compromiso de asegurar la calidad, inocuidad y cumplimiento dentro del marco regulatorio vigente para todos los productos de nuestro portafolio, asociados a nuestras razones sociales Productos Naturales de la Sabana S.A.S., Dasa de Colombia S.A.S., CPNS S.A.S. y Freskaleche S.A.S.

Con el propósito de entregar a nuestros clientes con transparencia la información y claridad correspondiente para que puedan atender con tranquilidad cualquier visita, consulta o inquietud de las entidades territoriales de salud que realizan vigilancia en mercado, se informa que, de cara al cumplimiento de los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, se realizó la renovación del Registro Sanitario RSIAE02M54795 correspondiente al producto "LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA".

El registro en mención fue otorgado bajo el Decreto 3075 de 1997, por lo tanto, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, INVIMA, realizó la reclasificación y ajuste bajo los requisitos establecidos por la Resolución 2674 de 2013, otorgando así el siguiente número de Registro Sanitario para el producto, RSA-0037104-2025.

Con lo anterior, por medio de la Resolución 2025027202 del 3 de julio de 2025 se informa al titular del Registro Sanitario, que actualmente se cuenta con la autorización del agotamiento de 1966026060 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas para el producto "LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA", amparadas bajo el Registro Sanitario RSIAE02M54795 y expediente 6433.

Teniendo en cuenta la cantidad de unidades cobijadas para el agotamiento, se notifica a nuestros clientes que el tiempo de agotamiento del material de empaque, puede variar al estar sujeto a factores como la programación de la producción y el consumo mensual. Sin embargo, en nuestra responsabilidad de fabricantes informamos que realizaremos el proceso de actualización de empaques correspondientes en línea con la autorización otorgada.

Agradecemos su atención

Cordialmente

Angie Valentina Barbosa Narváez

Angie Valentina Barbosa Narváez
Especialista en Asuntos Regulatorios y Nutrición

© Alquería S.A. Todos los derechos res

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20310303	Nombre producto	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA				
Registro Sanitario	RSA-0037104-2025	Vencimiento	2030/07/03	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	LA ALQUERIA, LA 14, COLSUBSIDIO, CARULLA, OLÍMPICA, ARO, ALKOSTO, CAFAM, , PROLINCO, ALQUERIA, FORTIKIDS., SUPER CREMOSA						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Bolsa polietileno: Con contenido entre 1 y 2000 ml con incrementos de 1 ml entre ellos
Caja Tetrapack: Con contenido entre 1 y 2000 ml con incrementos de 1 ml entre ellos
Multiempaques de 2 a 15 unidades en intervalos de 1 unidad de todas las presentaciones individuales

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S.	CR 65 NUMERO 72 150	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
FABRICANTE	FRESKALECHE S.A.S.	Kilometro 3 Via Chimita - Parque Industrial	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	
FABRICANTE	FRESKALECHE S.A.S	KM 7 VIA BUCARAMANGA / AGUACHICA	COLOMBIA	CESAR	AGUACHICA	nelson.salamanca@freskaleche.com.c
FABRICANTE	PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S. BIC.	CL 42 CARRERA 49 VIA CIRCUNVALAR	COLOMBIA	VALLE	PALMIRA	
FABRICANTE	PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S. BIC.	Km 5 VÍA CAJICÁ- TABIO	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	CAJICA	angel.saavedra@prc_laws.com
TITULAR	PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S. BIC.	Km 5 VÍA CAJICÁ- TABIO	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	CAJICA	angel.saavedra@prc_laws.com

Imprimir << Atras

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO	Nit:	901348042-2
	Versión:	8
	Fecha:	Enero 2026
BROWNIE	Autor:	Pilar Duarte
	Aprobado por:	Claudia Quiñonez
	Página:	1 de 3

A. VARIEDAD: BROWNIE

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011115-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, B2, B3, B6, B9, hierro), Azúcar, huevo, leche en polvo, cocoa en polvo, agua, margarina, Leudante (polvo de hornear), conservante (ácido sórbico), esencia de chocolate, Colorante (Color caramelo)

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional

Tamaño por porción: 40 gramos

Numero de porciones por envase: 1

	Por 100 g		Por porción	
Calorias (kcal)	**457**		**183**	
Grasa total	18	g	7,0	g
Grasa saturada	**2,8**	**g**	**1,1**	**g**
Grasa Trans	**0,0**	**mg**	**0,0**	**mg**
Carbohidratos totales	64	g	26	g
Fibra dietaria	2,3	g	0,9	g
Azúcares totales	17	g	6,8	g
Azúcares añadidos	**17**	**g**	**6,8**	**g**
Proteína	9,8	g	3,9	g
Sodio	**290**	**mg**	**116**	**mg**
Vitamina A	130	µg ER	52	µg ER
Vitamina D	0,0	µg	0,0	µg
Calcio	58	mg	23	mg
Hierro	2,6	mg	1,04	mg
Zinc	1,3	mg	0,52	mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20g hasta 2000 g



59556

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

BROWNIE

Nit:	901348042-2
Versión:	8
Fecha:	Enero 2026
Autor:	Pilar Duarte
Aprobado por:	Claudia Quiñonez
Página:	1 de 3

E. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se pesan cada uno de los ingredientes de acuerdo con la formulación se mezclan, se enmolda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y se almacena hasta su distribución

F. EMPAQUE Y ROTULADO

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021

G. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 18% pH: 5,6 a 9,5

H. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200
UFC/gEscherichia coli
<10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos

I. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO.

Se requiere almacenar y conservar a temperatura ambiente, en lugar limpio, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenar sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

J. CARACTERISTICAS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

Empaque sellado totalmente, sin presencia de elementos extraños, características sensoriales conformes, sin presencia de mohos y levaduras, rotulado legible y completo de acuerdo a normatividad vigente, peso conforme a lo declarado en el peso neto.

K. VIDA UTIL ESTIMADA:

Veinticinco (25) dias

L. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con concepto sanitario vigente, limpios, sin olores fuertes, sin humedad, los transportadores deben contar con su documentación: curso de manipulación de alimentos, seguridad social, y concepto sanitario del vehículo.



59557

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO		
BROWNIE	Nit:	901348042-2
	Versión:	8
	Fecha:	Enero 2026
	Autor:	Pilar Duarte
	Aprobado por:	Claudia Quiñonez
	Página:	1 de 3

M. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 335 de 2021 – PAE
Nivel preescolar: 12 -40 gramos **Nivel primaria** (Grados: 1ro, 2do y 3ro): 12-60 gramos
Nivel primaria (Grados: 4to y 5to): 24-70 gramos **Nivel secundaria:**32-95 gramos **Nivel media y ciclo complementario:** 32-120 gramos

N. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

N. ALERGENOS:

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas degluten, huevos, maní, soya y leche.

O. SELLOS DE ADVERTENCIA



P. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro,
Lebrija, Santander.
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón

Para:
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matrícula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

Por la cual se Modifica una Resolucion

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015

EXPEDIENTE: 20210249 **RADICACION:** 20251243776 **FECHA:** 2025/09/01

REGISTRO No.: NSA-0011115-2021 **VIGENCIA:** 2031/09/01

ANTECEDENTES

Mediante Resolución No. 2021037916 del 1 de septiembre de 2021 el Invima concedió: NOTIFICACION SANITARIA No.: NSA-0011115-2021; MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER PRODUCTO: MUFFIN, TORTAS, PONQUES, O BIZCOCHOS CON O SIN RELLENO CON O SIN COBERTURA VARIEDADES: 01. MUFFIN SABOR A VAINILLA, 02. MUFFIN CON SABOR A CHOCOLATE, 03. MUFFIN CON SABOR A ARÁNDANOS, 04. MUFFIN CON SABOR A QUESO, 05. MUFFIN CON SABOR A BANANO, 06. MUFFIN CON SABOR A NARANJA, 07. MUFFIN CON SABOR A ZANAHORIA, 08. MUFFIN CON UVAS PASAS Y CON SABOR A VAINILLA, 09. MUFFIN CON SABOR A ZANAHORIA CON UVAS PASAS, 10. MUFFIN CON SABOR A FRESA, 11. MUFFIN CON SABOR A MORA, 12. MUFFIN CON SABOR A KIWI, 13. MUFFIN CON CHIPS DE CHOCOLATE CON SABOR A VAINILLA, 14. MUFFIN CON GRAJEAS DE COLORES, 15. MUFFIN CON SABOR A AREQUIPE, 16. MUFFIN CON SABOR A LIMÓN, 17, MUFFIN CON SABOR A COCO, 18. MUFFIN CON SABOR A LECHE CONDENSADA, 19. MUFFIN CON SABOR A CANELA, 20. TORTA CON SABOR A VAINILLA, 21. TORTA CON SABOR A CHOCOLATE, 22. TORTA CON SABOR A ARÁNDANOS, 23. TORTA CON SABOR A QUESO, 24. TORTA CON SABOR A BANANO, 25. TORTA CON SABOR A NARANJA, 26. TORTA CON SABOR A ZANAHORIA, 27. TORTA CON UVAS PASAS Y CON SABOR A VAINILLA, 28. TORTA CON SABOR A ZANAHORIA CON UVAS PASAS, 29. TORTA CON SABOR A FRESA, 30. TORTA CON SABOR A MORA, 31. TORTA CON SABOR A KIWI, 32. TORTA CON CHIPS DE CHOCOLATE CON SABOR A VAINILLA, 33. TORTA CON GRAJEAS DE COLORES, 34. TORTA CON SABOR A AREQUIPE, 35. TORTA CON SABOR A LIMÓN, 36, TORTA CON SABOR A COCO, 37. TORTA CON SABOR A LECHE CONDENSADA, 38. TORTA CON SABOR A CANELA, 39. MANTECADA, 40. PONQUÉ SABOR A VAINILLA, 41. PONQUÉ CON SABOR A CANELA Y MANZANA, 42. PONQUÉ CON SABOR A CHOCOLATE, 43. PONQUÉ CON SABOR A QUESO, 44. PONQUÉ CON SABOR A BANANO, 45. PONQUÉ CON SABOR A AHUYAMA, 46. PONQUÉ CON SABOR A AMARETTO, 47. PONQUÉ CON SABOR A NARANJA, 48. PONQUÉ CON SABOR A AREQUIPE, 49. PONQUÉ CON SABOR A VAINILLA RELLENO CON SALSA DE NARANJA Y CREMA PASTELERA, 50. PONQUÉ CON SABOR A VAINILLA Y RELLENO CON SALSA SABOR A QUESO, 51. PONQUÉ CON SABOR A ZANAHORIA Y CON UVAS PASAS, 52, PONQUÉ CON SABOR A MORA Y RELLENO CON SALSA DE MORA, 53. PONQUÉ CON SABOR A FRESA CON RELLENO DE SALSA CON FRESA, 54. PONQUÉ CON SABOR A VAINILLA RELLENO CON CIRUELAS PASAS Y FRUTA CRISTALIZADA, 55. PONQUÉ CON SABOR A VAINILLA CON VINO Y UVAS PASAS NOMBRE DE FANTASÍA "PONQUÉ ENVINADO", 56. PONQUÉ CON SABOR A DURAZNO CON RELLENO DE SALSA CON DURAZNO, 57. PONQUÉ CON SABOR A KIWI Y RELLENO CON SALSA CON KIWI, 58. PONQUÉ CON SABOR A MARACUYÁ CON RELLENO DE SALSA CON MARACUYÁ. 59. BROWNIE CON CHOCOLATE, 60. BROWNIE CON RELLENO DE AREQUIPE, 61. BROWNIE CON ALMENDRAS, 62. BROWNIE CON NUECES, 63. BROWNIE CON MANÍ, 64. BROWNIE CON UVAS PASAS, 65. BROWNIE CON CUBIERTA DE CHOCOLATE, 66. BROWNIE CON CUBIERTA DE CHOCOLATE BLANCO, 67. BROWNIE CON RELLENO DE CHOCOLATE SEMIAMARGO. 68. BROWNIE CON RELLENO DE AREQUIPE Y UVAS PASAS. 69. BROWNIE. 70. BIZCOCHO, 71. BIZCOCHO CON SABOR A YOGUR, 72. BIZCOCHO CON CHOCOLATE, 73. BIZCOCHO CON FRUTA CRISTALIZADA, 74. BIZCOCHO CON UVAS PASAS. 75. BIZCOCHO CON CHIPS DE CHOCOLATE, 76. BIZCOCHUELO, 77. TORTA SABOR A CINNAMON MANZANA, 78. TORTA SABOR A AHUYAMA, 79. BRAZO DE REINA, 80. ROLLO SUIZO., MARCA: GNG, RIQUEZZA, JOMASKING, PRESENTACION COMERCIAL: Desde 20 g hasta 2000 g, TITULAR(ES): CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER, FABRICANTE(S): CEREALES EL LIDER Y CIA. S EN C con domicilio en BOGOTA - D.C., COMPAÑÍA NACIONAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CONALPAN SAS con domicilio en BOGOTA - D.C., TRIGUS S.A.S con domicilio en BOGOTA - D.C.

Que mediante Resolución No. 2021047142 de fecha 21 de octubre de 2021 el Invima concedió Adición de Fabricantes quedando: 1. PANIFICADORA LEBRIJA S.A.S. Nit: 901339625-8, Ubicada en la Calle 12 # 10-46, barrio centro / Lebrija / Colombia. 2.INDUPRONAVID S.A.S. Nit: 90059037-8, ubicada en la Calle 36 Sur # 20 A -40 / Bogotá / Colombia. 3.INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAN NICOLAS S.A.S. Nit: 900526797-1, Ubicada en la Calle 11 # 68-50 / Bogotá / Colombia. 4.PANIFICADORA ALBANIA S.A.S. Nit: 901387135, Ubicada en la Calle 39 # 72-53 / Bogotá / Colombia.

Mediante Resolución Nº 2022008856 de 26 de Abril de 2022 el INVIMA concedió Modificación, en el sentido que se autorizó: 1. Adición de fabricante: HENZ & ASOCIADOS CONSULTORES S.A.S-NIT. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C- Colombia CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA S.A.S."- NIT. 901099345-1 - Calle 44 No. 33 - 24- Girón - Colombia 2. Adición del nombre del producto: Muffin con frutos secos, Muffin con semillas, Muffin con frutas deshidratadas, Muffin con maní 3. Adición en la composición del producto:

Mediante Resolución No. 2022021685 del 12 de Julio de 2022, el INVIMA, modificó La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011115-2021, a favor de TITULAR(ES): CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,
En el sentido de autorizar: 1.Adición de Fabricante: CALLE 36 # 27 - 71 OFICINA 719 EDIFICIO

variedades:Lo autorizado más: torta negra, torta frutos rojos, torta frutos amarillos, muffin con chips de chocolate, ponque blanco, muffin con nueces, canela y pasas, muffin multicereal, muffin con crema de avellanas y cacao 4.Adición en la composición del producto por inclusión de variedades:Lo autorizado más: TORTA NEGRA: Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, B2, B3, B6, B9, hierro), margarina, huevos, azúcar, melaza de panela, Leudante (polvo de hornear), canela molida, nuez moscada molida, clavo molido, conservante (propionato de calcio), esencia de vainilla.
TORTA FRUTOS ROJOS: Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, B2, B3, B6, B9, hierro), Azúcar, huevo, agua, frutos rojos deshidratados (fresa, mora, ciruelas), Leudante (polvo de hornear), conservante (propionato de calcio), esencia de mora TORTA FRUTOS AMARILLOS: Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, B2, B3, B6, B9, hierro), Azúcar, huevo, agua, frutos amarillos deshidratados (piña, mango), Leudante (polvo de hornear), conservante (propionato de calcio), esencia de vainilla.
MUFFIN CON CHIPS DE CHOCOLATE: Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, B2, B3, B6, B9, hierro), Azúcar, huevo, agua, chips de chocolate, Leudante (polvo de hornear), conservante (propionato de calcio), esencia de vainilla. PONQUE BLANCO: Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, B2, B3, B6, B9, hierro), Azúcar, huevo, agua, Leudante (polvo de hornear), conservante (propionato de calcio). MUFFIN DE NUECES, CANELA Y PASAS: Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, B2, B3, B6, B9, hierro), Azúcar, huevo, agua, nuez moscada, canela en polvo, uvas pasas, Leudante (polvo de hornear), conservante (propionato de calcio), esencia de vainilla. MUFFIN MULTICEREAL: Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, B2, B3, B6, B9, hierro), Azúcar, huevo, agua, avena, ajonjoli, soya, Leudante (polvo de hornear), conservante (propionato de calcio), esencia de mantequilla MUFFIN CON CREMA DE AVENALLAS Y CACAO: Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, B2, B3, B6, B9, hierro), Azúcar, huevo, agua, crema de avellanas y cacao (Azúcar, aceite vegetal, avellanas, leche descremada en polvo, cacao magro en polvo, lecitina (emulsionante), saborizante artificial a vainilla), Leudante (polvo de hornear), conservante (propionato de calcio)

Mediante Resolución No. 2024010126 del 6 de Marzo de 2024, el INVIMA, modificó La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011115-2021, a favor de TITULAR(ES): CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER, En el sentido de autorizar: 1. Modificación del nombre del producto por adición de variedades 2. Cambio de composición del producto

Mediante Resolución Nro. 2024038592, Por la cual se Modifica una Resolución, de fecha 20 de agosto de 2024, MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011115- 2021, a favor de TITULAR(ES): CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER, En el sentido de autorizar: 1. Adición de Fabricante, quedando lo autorizado más: PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S. NIT. 900883055-8, CARRERA 14 NRO. 104 84 BODEGA 2 BELMONTE/Pereira/Colombia

Mediante Resolución N° 2025021227 de 22 de Mayo de 2025 autoriza 1.Adición de las siguientes variedades

Que mediante radicado No. 20251243776 de fecha 2025/09/01 el Señor(a) CLAUDIA QUIÑONEZ FORERO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

En el sentido de autorizar:

1. Adición de fabricante:

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011115-2021 , a favor de TITULAR(ES): CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,

En el sentido de autorizar:

1. Adición de fabricante:
1. RED FIXER SAS, con domicilio Carrera 94 No. 66A-35 Bogotá D.C/Colombia
2. INDUSTRIAS ALIMENTICIAS EMANUEL SAS con domicilio Calle 11 No. 68-50 Bogotá D.C/Colombia
3. PRODUCTOS ALIMENTICIOS CASEROS E.P SAS Bogotá D.C/Colombia

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

5. INDUSTRIA DE ALIMENTOS MUFFISINA SAS con domicilio Calle 44 # 33 - 24 Paraiso Bajo, Girón/Santander/Colombia

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

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos a la revisión posterior que debe realizar LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. El 9 de Octubre de 2025

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Firmado digitalmente por: ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 09-10-2025
Hora: 13:31:19

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

59561

CONCEPTOS SANITARIOS A PLANTAS DE FABRICANTES RACION INDUSTRIALIZADA

Consorcio Somos Florida

59562

PROVEEDORES RACION INDUSTRIALIZADA Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROVEEDOR	NIT	PRODUCTO	MARCA	DIRECCION	CIUDAD	NOMBRE CONTACTO	TELEFONO CONTACTO	CORREO ELECTRONICO
ALIMENTOS PIPPO S.A.S	900031833-6	LACTEOS	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	CL14 B 116 20 BG 1	BOGOTA DC	STELLA ORTIZ	3113093023	estave@aerodelicias.com
QUICK AND TASTY SA (RAPIDOS Y SABROSOS)	815004821-5	LACTEOS	MR QUICK	KM. 12 VIA CALI- CANDELARIA - CAVASA, BODEGA 5	VALLE DEL CAUCA	NOEL ANDRES OROZCO	067(2) 6410908	servicioalcliente@qyt.com.co
FRESKALECHE SAS	800114766-5	LACTEOS	ALQUERIA - FRESKALECHE	PARQUE INDUSTRIAL KM 3 VIA CHIMITA	GIRON	JAIME EDUARDO GOMEZ	3135800998	notificaciones@freskaleche.com.co
PASTEURIZADORA LA MEJOR	890503520-7	LACTEOS	LA MEJOR	PROVINCIA DE SOTO I CRA 34 W#71-36	BUCARAMANGA	MARTHA SUAREZ	3125527239	calidad@lamejor.com
GLORIA COLOMBIA SAS	830507278 - 9	LACTEOS	ALGARRA	CENTRO LOGISTICO EMPRESARIAL SAN JORGE BODEGA 95	GIRON	JESSICA BOHORQUEZ	310 2535155	jbohorquez@gloria.com.co
COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES C.N.G	901348042-2	-PANIFICADO -CEREAL -DULCE	CNG *PANIFICADORA SANTA CATALINA *DEL CERRO SAS *INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR *INDUSTRIA JUNIOR SAS *PANADERIA BARICHARA SAS *PANIFICADORA LEBRIJA SAS *DUVA FRUIT / PRECOL *RICOLAC	CL 36 27 71 of719 ED MILLENIUM	BUCARAMANGA	CLAUDIA QUIÑONEZ	3159267220	gerencia@cngsas.com
DISTRIBUIDORA KAI SAS	90187099-4	DULCE	EL GRAN KACTUS	CARRERA 23#51-53	BUCARAMANGA	CLAUDIA MARTINEZ	3175747657	c.sanabria81@hotmail.com
INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS	901133289-0	PANIFICADO	FINATTA	CL 7 A N 7 22 BRR JUNIN 1	BUCARAMANGA	LUIS OROZCO	3012737646	cartelerahuertacolombia@gmail.com
LA MOLIENDA DEL PAN SAS	901389908	PANIFICADO	MOLPAN	CALLE 16 No 59-79	GIRON	ALVARO QUINCHE	3173705813	Molpanbucaramanga@gmail.com
ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901919830-0	FRUTAS	NO APLICA	CALLE 90 #56-41	BUCARAMANGA	YOLANDA VILLABONA	31314582601	asoproder1@gmail.com

595 63

PROVEEDORES RACION INDUSTRIALIZADA Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROVEEDOR	NIT	PRODUCTO	MARCA	DIRECCION	CIUDAD	NOMBRE CONTACTO	TELEFONO CONTACTO	CORREO ELECTRONICO
CORPORACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES Y PRODUCTORES AGROPECUARIOS EN TERRITORIO VIVO - CORPORACION TEVIVO	90028313-7	FRUTAS	NO APLICA	CARRERA 31 # 51-74	BUCARAMANGA	ANDRUD YESID AREVALO	3175383871	tevivo.corporacion@gmail.com

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante Legal
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución de la PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

54564

ALIMENTOS PIPPO S.A.S

Consorcio Somos Florida

59565

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7303-0170-26

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

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
ALIMENTOS PIPPO SAS	VDA FLORES PQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA - CUNDINAMARCA

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados DEL 19 AL 23 DE ENERO DEL 2026, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
JOHN JAIRO NAVARRO BAHAMON	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
JOSE AIMER VALENCIA OROZCO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.
Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 de la Dirección de Operaciones sanitarias con número telefónico (601) 2425213 ext. 7750 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.
Contáctenos en: Teléfonos: (601) 2425213 ext. 7750 **Chat de WhatsApp:** 305 9413215 **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea (+57) (601) 2425000 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción (+57) (601) 2425000 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bogotá, el día 19 DE ENERO DEL 2026

CLARIBEL ACOSTA VESGA
Coordinadora Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por
Firma
Nombre Stella Ortiz Ruiz
Cédula 52241934
Cargo Gerente
Fecha 21 Enero 2026
T° Diana Inf
22/01/2026

595 66

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	GUASCA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2026-01-21; 2026-01-22

DATOS GENERALES

Razón social	ALIMENTOS PIPPO SAS		
Dirección	VDA FLORES PQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES		
Representante Legal	STELLA ORTIZ RINCON		
Código inscripción planta	9000318336-2	**NIT**	900031833-6
Teléfonos	3152362164;3222163264	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	gerencia@alimentospippo.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	**Oficio comisorio**	7303-0170-26

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	148	**Maquilas**	SUPERTIENDAS Y DROGUERIAS OLIMPICA;

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)
	1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)
	1.3.1 Crema (nata),aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee"
	1.8.1 Otros productos diferentes a los de 1.10, en cuya composición hay no menos del 20% m/m de leche o sus componentes o derivados lácteos, incluye los productos bebibles o cuchareables, salsas

	Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	LECHE LIQUIDA UHT ENTERA;SEMIDESCREMADA;DESCREMADA;DESLACTOSADA;LECHE SABORIZADA	8.000	t/AÑO
	KUMIS CON AZUCAR Y YOGURT VARIEDADES;BEBIDA LACTEA A BASE DE YOGURT	6.200	t/AÑO
	CREMA DE LECHE PARA USO GASTRONOMICO	50	t/AÑO
	AVENA	1.000	t/AÑO

	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	JOHN JAIRO NAVARRO BAHAMON	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
	JOSE AIMER VALENCIA OROZCO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2

	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	DIANA LIZET PIZA AMADO	DIRECTORA DE CALIDAD E INOCUIDAD	CC	52.349.615