OFICIO COMISORIO No. 7303-2442-25

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)
COMPAÑÍA INTERNACIONAL DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS CIALTA S.A.S. CODIGO 033DM	**CR 126A No 17 - 90 INT 10 BOGOTA D.C.**

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 11 AL 15 DE AGOSTO 2025, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
FERNANDO ANTONIO GUERRA BARON	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
IVAN DARIO NEIRA ROMERO	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. 7751 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. 7751 **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) 7425000 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 11 DE AGOSTO 2025

CLARIBEL ACOSTA VESGA
Coordinadora Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por

Firma Nelson Mauricio A.
Nombre Nelson Mauricio A.
Cédula 80.201.801
Cargo PROFESIONAL DE CAMPO 2 GESTIÓN ADMINISTRATIVA
Fecha 11 DE AGOSTO DE 2025

Nelson M

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | INSPECCIÓN

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS DE DESPOSTE, BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 240 DE 2013

Código: IVC-INS-FM107 | Versión: 02 | Fecha de Emisión: 2022-05-25

Ciudad y fecha: BOGOTÁ D.C, 2025-08-11, 12 y 13.

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social:	COMPAÑÍA INTERNACIONAL DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS CIALTA S.A.S.		
Código:	033DM	Nit:	830046757-6
Dirección:	CR 126A No 17 90 INT 10		
Municipio:	BOGOTÁ D.C.	Departamento:	CUNDINAMARCA
Teléfonos:	6014187884 EXT 159, 3138938010	E-mail:	dircalidad@cialta.com
Representante Legal:	FABIO GUZMÁN MARÍN		

Datos de producción:

Especies:	Bovinos y Porcinos	Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado)	LUNES, MARTES, MIÉRCOLES, JUEVES, VIERNES Y SÁBADO.		
Velocidad de la línea: # canales/hora	Bovinos: 8 / Porcinos: 20	Número de turnos por día:	1	Producción total/día (Ton):	21
Volumen de desposte (Numero de canales/turno):	Bovinos: 64 / Porcinos: 180	Capacidad de Almacenamiento de producto despostado (**Ton**):	Refrigerado: 25 / Congelado: N.A.		

II. OBJETO DE LA VISITA:

Dependencia y Grupo:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2	Oficio Comisorio No:	7303-2442-25
Objetivo de la visita:	REALIZAR VISITA DE INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL CON ENFOQUE DE RIESGO BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 240 DE 2013, DE ACUERDO AL PLAN TRIMESTRAL DEL TERCER TRIMESTRE DE 2025.		

III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD	2024-12-18	Porcentaje obtenido:	98.84%	Concepto sanitario obtenido:	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Aceptable	A	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple con la totalidad de los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Aceptable con Requerimientos	AR	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Inaceptable	I	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento no cumple con los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.

V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

No.	ASPECTO A VERIFICAR	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
	1. ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA				
1.1	Localización y accesos *	A	3	3.0	XXXXX
1.2	Diseño y construcción	A	6	6.0	XXXXX
1.3	Sistemas de drenaje	A	3	3.0	XXXXX
1.4	Ventilación	A	3	3.0	XXXXX
1.5	Iluminación	A	4	4.0	XXXXX
1.6	**Instalaciones sanitarias**				
1.6.1	Sanitarios y vestieres *	A	4	4.0	XXXXX
1.6.2	Filtros Sanitarios (No permite calificación AR)	A	6	6.0	XXXXX
1.6.3	Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso	A	6	6.0	XXXXX
1.7	Control integrado de plagas *	A	5	5.0	XXXXX
1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	A	4	4.0	XXXXX
1.9	Calidad del agua *	A	8	8.0	XXXXX
1.10	Operaciones sanitarias	A	8	8.0	XXXXX
1.11	**Personal manipulador**				
1.11.1	Estado de salud *	A	6	6.0	XXXXX
1.11.2	Capacitación	A	6	6.0	XXXXX
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección *	A	6	6.0	XXXXX
1.12	**Área de ingreso y recepción de materias primas**				
1.12.1	Requisitos de instalaciones*	A	5	5.0	XXXXX
1.12.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5.0	XXXXX
1.12.3	Requisitos de las operaciones *	A	8	8.0	XXXXX
1.13	**Área de desposte**				
1.13.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5.0	XXXXX
1.13.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5.0	XXXXX
1.13.3	Requisitos de las operaciones * (No permite calificación AR)	A	8	8.0	XXXXX
1.14	**Área de refrigeración y/o congelación**				
1.14.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5.0	XXXXX
1.14.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5.0	XXXXX

1.14.3 Requisitos de las operaciones *	A	8	8.0	XXXXX
1.15 Área de despacho				
1.15.1 Requisitos de instalaciones *	A	5	5.0	XXXXX
1.15.2 Requisitos de las operaciones * (No permite calificación AR)	A	5	5.0	XXXXX
1.16 Otras instalaciones	A	5	5.0	XXXXX
TOTAL BLOQUE		**147**	**147.0**	
2. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones
2.1 Desarrollo de los POES	A	6	6.0	XXXXX
2.2 Implementación de los POES *	A	8	8.0	XXXXX
2.3 Mantenimiento de los POES	A	8	8.0	XXXXX
2.4 Acciones correctivas	A	8	8.0	XXXXX
2.5 Registros	A	6	6.0	XXXXX
TOTAL BLOQUE		**36**	**36.0**	
3. PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones
3.1 Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	A	6	6.0	XXXXX
3.2 Programa de proveedores	A	6	6.0	XXXXX
3.3 Programa de retiro del producto del mercado	A	8	8.0	XXXXX
3.4 Programa de trazabilidad *	A	6	6.0	XXXXX
3.5 Plan de muestreo	A	8	8.0	XXXXX
3.6 Programa de calibración de equipos	A	6	6.0	XXXXX
TOTAL BLOQUE		**40**	**40.0**	
4. VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones
4.1 Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	A	8	8.0	XXXXX
4.2 Rotulado del producto terminado	A	6	6.0	XXXXX
4.3 Expedición Guías de transporte y destino de la Carne y Productos cárnicos comestibles*	A	6	6.0	XXXXX
4.4 Transporte producto terminado	A	8	8.0	XXXXX
4.5 Control del producto y del proceso *	A	8	8.0	XXXXX
TOTAL BLOQUE		**36**	**36.0**	
PUNTAJE FINAL		**259**	**259.0**	

* Ítems que al ser calificados con Inaceptable "I", arrojan automáticamente un concepto sanitario DESFAVORABLE

El establecimiento debe dar cumplimiento total a los ítems evaluados con "AR" o "I"

OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

NINGUNA.

VI. SUMATORIA TOTAL DEL PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	147	147	**100.00%**
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	36	**100.00%**
PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS	40	40	**100.00%**
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	36	**100.00%**
TOTAL	259	259	**100.00%**

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100.00%	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE

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

VII. OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Ninguna Ninguna

VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 13 del mes de agosto de 2025. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma:		Firma:	
Nombre:	IVÁN DARÍO NEIRA ROMERO	Nombre:	FERNANDO ANTONIO GUERRA BARÓN
Cédula	7335666	Cédula:	79642545
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2	Dependencia:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
Cédula		Cédula:	
Cargo:		Cargo:	
Dependencia:		Dependencia:	

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:		Firma:	
Nombre:	NELSON FERMÍN MORENO ÁLVAREZ	Nombre:	CAROLINA CHAVEZ ARAGÓN
Cédula	80201801	Cédula:	52934834
Cargo:	DIRECTOR DE CALIDAD Y GESTIÓN AMBIENTAL	Cargo:	JEFE DE CALIDAD

Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
Cédula		Cédula:	
Cargo:		Cargo:	

El Invima requiere para el ejercicio de sus funciones legales, recolectar datos personales de sus usuarios y personas externas e incorporarlos en bases de datos. El tratamiento de los mismos se hará de acuerdo con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y en la Política de tratamiento y protección de datos personales del Invima, la cual puede consultar en www.invima.gov.co

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

A. ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

ANEXO ACTA DE VISITA

Datos Generales	
Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD)	BOGOTA D.C, 2025-08-11, 12 y 13.
Nombre del Establecimiento	COMPAÑÍA INTERNACIONAL DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS CIALTA S.A.S.
Identificación del Producto	SOBREBARRIGA DE RES DELGADA
Presentación Comercial y tipo de empaque	UNIDAD. PESO NETO 5.40 KG.EMPACADO AL VACÍO

Artículo / Numeral Res. 5109 de 2005	REQUISITOS GENERALES	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	a	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	a	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del **Invima**.	a	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	a	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	a	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	a	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	a	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	N.A.	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	a	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	a	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	a	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	N.A.	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6. **Nota:** para PBA tener en cuenta **(Numeral 8, Artículo 42 Decreto 1500 de 2007)**	a	

5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	a				
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	a				
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	N.A.				
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	N.A.				
6. Parágrafo	Teniendo en cuenta que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad, estos deben declararse siempre con su nombre específico, así: 1. Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros). 2. Crustáceos y sus productos. 3. Huevos y subproductos. 4. Pescado y productos pesqueros. 5. Maní, soya y sus productos. 6. Leche y productos lácteos (lactosa incluida). 7. Nueces de árboles y sus productos derivados. 8. Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.	N.A.				
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	N.A.				
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	N.A.				
5.2.3	Cuando el producto contiene **aspartame** o **tartrazina** se incluyen las leyendas y declaración respectiva	N.A.				
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	N.A.				
¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos del Decreto 1500 de 2007? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario vaya al lateral izquierdo de la fila 44 dar clic al menos (-) para que se cierren las filas que no aplica.		SI	X	NO		
Dec. 1500 de 2007 / Artículo 42	**REQUISITOS GENERALES (Aplica para carne y productos cárnicos comestibles)**	**EVALUACIÓN**	**OBSERVACIONES**			
Numerales 2 y 3	El uso de marcas oficiales, será de exclusividad de la autoridad sanitaria competente. Las marcas oficiales, los certificados o cualquier otro documento de uso oficial, no podrán ser falsificados, imitados o corregidos.	a				
Numerales 5	"La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, -fecha de beneficio, -fecha de empaque, -fecha de vencimiento, -nombre del corte (deacuerdo a la especie).	a				
Numerales 7	Carnes, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que contengan aditivos, especias, conservantes, deben estar aprobados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, cumplir la reglamentación establecida para este tipo de producto, además deberán ser declarados en el etiquetado sus concentraciones y advertencia de uso para poblaciones vulnerables a ciertos componentes. (ver Anexo 1 lista de alérgenos) (Numerales 7, Artículo 42 Decreto 1500 de 2007)	N.A.				

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO**		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos de la Resolucion 402 de 2002? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario finalice la evaluación y vaya al lateral izquierdo de la fila 60 dar clic al menos (-) para que se escondan las filas que no aplica.	SI		NO	X

Resolucion 402 de 2002	**REQUISITOS GENERALES (Aplica para aves que fueron sometidos a la técnica de marinado)**	**EVALUACIÓN**	**OBSERVACIONES**
Numeral 4.1,	Cumple con los Ingredientes y Aditivos Permitidos para la técnica de marinado: Agua - Condimentos - Sal (Cloruro de sodio apta para consumo humano) - Proteína aislada de soya - Proteínas de origen vegetal - Texturizados de soya - Concentrados de soya - Especias - Fosfatos de sodio, potasio y amonio - Polifosfatos de sodio, potasio, calcio y amonio y polifosfato de sodio y calcio - Difosfatos de sodio, potasio, calcio o magnesio. - Los autorizados por la Sala Especializada de Alimentos de la Comisión Revisora del INVIMA. (Numeral 4.1, Artículo 4, Resolucion 402 de 2002)	N.A.	
Literal a, Artículo 5	La etiqueta tienela la expresión **"marinado"** inmediatamente después del nombre del producto, por ejemplo pollo marinado, perniles marinados, en caracteres visibles, indelebles y legibles y en la cara frontal de exhibición del producto.	N.A.	
Literal b, Artículo 5	Declara en forma **porcentual la cantidad** de solución adicionada al producto, conjuntamente con el termino que describa en forma exacta el **método de adición aditivos e ingredientes** utilizados y función (acentuador de sabor, aglutinantes, retenerdor de humedad, etc) de los mismos . (Literal b, Artículo 5, Resolucion 402 de 2002)	N.A.	
Literal c, Artículo 5	Las leyendas adicionales de rotulado deberán estar impresas en caracteres de igual tamaño que el nombre del producto y en caracteres visibles, indelebles y legibles en condiciones normales de compra y uso y en la cara frontal de exhibición, que permita una clara identificación del producto por parte del consumidor y lo diferencie totalmente del producto similar no sometido a la técnica de marinado.	N.A.	

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: selecciones la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; selecciones la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	**Cumple**

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	IVÁN DARÍO NEIRA ROMERO	Nombre	FERNANDO ANTONIO GUERRA BARÓN
C.C.	7,335,666	C.C.	79,642,545
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO2	Grupo o Dependencia	GTT CO2

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	NELSON FERMÍN MORENO ÁLVAREZ	Nombre	
C.C.	80201801	C.C.	
Cargo	DIRECTOR DE CALIDAD Y GESTIÓN AMBIENTAL	Cargo	

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) 242 50 00 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) 242 50 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

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