1041

CNG Compañía de
Negocios Globales S.A.S

Bucaramanga, enero 29 de 2026

Señores
UT PIEDECUESTA INNOVA
Ciudad

Asunto: Atención observaciones de rotulado

Agradecemos su notificación sobre las observaciones relacionadas con los errores de rotulado identificados en los productos panificados.

Informamos que ya hemos tomado las medidas pertinentes con nuestros fabricantes para realizar de manera inmediata las correcciones correspondientes, dando cumplimiento a la normatividad vigente aplicable al rotulado, conforme a la Resolución 810 de 2021 y demás disposiciones relacionadas.

Agradecemos su apoyo y comprensión, y quedamos atentos a cualquier observación adicional.

Cordialmente,

CLAUDIA QUIÑONEZ FORERO
Gerente

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

Bucaramanga, febrero 03 de 2026

Señores:
UT Piedecuesta Innova
Ciudad

Asunto: Presentación Plan de Mejora – Ajuste de Tablas Nutricionales conforme a Resolución 810 de 2021 - LACKY LUCK COMPANY S.A.S

Respetados señores,

En atención a los requerimientos realizados y con el fin de dar estricto cumplimiento a lo establecido en la **Resolución 810 de 2021**, nos permitimos presentar el **Plan de Mejora** correspondiente a los productos de la línea de dulces relacionados en el enlace remitido, el cual contempla las siguientes acciones:

1. **Ajuste de la estructura de las tablas nutricionales,** se realizará la modificación de las tablas nutricionales de los productos, asegurando el cumplimiento del orden obligatorio de declaración de nutrientes, así como el uso correcto de sangrías, alineación y formato, conforme a lo indicado en el numeral 28.4 de la Resolución 810 de 2021.

2. **Corrección del orden y presentación de nutrientes obligatorios**, se garantizará que los nutrientes calorías, sodio, grasa saturada, grasas trans y azúcares añadidos se encuentren declarados en negrilla y con un tamaño de letra 1.3 veces mayor respecto a los demás nutrientes, tal como lo exige la normativa vigente.

3. **Verificación del orden de vitaminas y minerales**, en los casos donde aplique la declaración obligatoria de vitaminas y minerales, se ajustará el orden de aparición a lo establecido en la Resolución 810 de 2021. En caso de declararse únicamente los de obligatoriedad, se presentarán en el siguiente orden: Vitamina A, Vitamina D, Hierro, Calcio y Zinc.

4. **Ajuste de denominaciones de acuerdo con lo autorizado por INVIMA**, se revisarán y corregirán las denominaciones de los productos, asegurando que correspondan únicamente a aquellas autorizadas por INVIMA, evitando el uso de términos no permitidos o que puedan inducir a error al consumidor.

PRODUCTO	REGRISTRO INVIMA
ROLLITO	Bocadillo De Guayaba Con Dulce Con Leche
GUAYABA	Bocadillo De Guayaba
MORA	Bocadillo De Guayaba Y Mora
DULCE CON LECHE	Dulce Con Leche
PANELITA DE LECHE	Panelita De Leche
TRICOLOR	Bocadillo De Guayaba Con Dulce De Coco Y Dulce Con Leche
COMBINADO	Bocadillo De Guayaba Dulce Con Leche
LONJA	Bocadillo De Guayaba

5. **Actualización de artes y material gráfico**, una vez realizados los ajustes técnicos, se procederá a la actualización de los artes finales de las etiquetas para asegurar la coherencia entre la información nutricional, el sello frontal y la denominación del producto.

   Con el fin de dar cumplimiento a la Resolución 810 de 2021, se informa que algunos productos cuentan con empaque directo de tamaño reducido, lo cual no permite incluir de manera legible la lista completa de ingredientes.

   Como acción de mejora: Para garantizar el acceso a la información completa de ingredientes, esta se incluirá en **el mismo enlace de consulta de la tabla nutricional**, facilitando su revisión por parte del consumidor.

Implementación y entrega:

El presente Plan de Mejora se tiene previsto implementar y entregar para la fecha 02 de marzo de 2026.

Agradecemos cordialmente su valiosa colaboración y apoyo para considerar el tiempo que requieren nuestros ingenieros para **modificar el link de consulta**, así como el tiempo necesario para **terminar las unidades de producto empaquetadas**. Su cooperación será fundamental para garantizar una implementación eficiente y oportuna de este plan, asegurando el cumplimiento de la normativa vigente.

Con la implementación de este plan de mejora, la empresa ratifica su compromiso con el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y con la entrega de información clara, veraz y suficiente al consumidor.

Quedamos atentos a cualquier observación adicional y a la verificación de los ajustes realizados.

Cordialmente,

Claudia Milena Martínez
Representante Legal
K'AI – Distribuciones Agroalimentarias

1044

San José de Cúcuta, 28 de enero de 2026

Plan de acción por agotamiento de material de empaque conforme a la Resolución 810 de 2021

Se identificó que el material de empaque actual no cumple completamente con los requisitos de la Resolución 810 de 2021, específicamente en el tamaño de letra de los nutrientes resaltados y en el manejo de las sangrías para grasa saturada, grasa trans, fibra dietaria, azúcares totales y azúcares añadidos. Ante esta situación, se realizaron las modificaciones correspondientes al diseño del etiquetado, las cuales ya fueron enviadas al proveedor para su ajuste y producción.

Actualmente, se cuenta con inventario de polietileno suficiente para aproximadamente mes y medio de operación, lo que permite dar continuidad al proceso mientras se recibe el nuevo material conforme a la normativa.
Se realizará seguimiento al proveedor para asegurar la entrega oportuna y el cierre del cumplimiento regulatorio.

Cordialmente;

DIANA PAOLA CARRERO SIERRA
Líder de Gestión de Calidad
Pasteurizadora La Mejor S.A.

1045

CNG Compañia de Negocios Globales S.A.S

REMISION DE MERCANCIA

N° DE OC	054
REMISION N°	260214
FECHA	13/02/2026
ESTADO	DESPACHADO

BUCARAMANGA, SANTANDER
SITIO WEB: WWW.CNGSAS.COM

DESPACHADO POR

CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

NIT: 901.348.042-2
CELULAR: 3159267220
DIRECCIÓN: CALLE 36 # 27-71 OFC 719
CIUDAD: BUCARAMANGA
TELEFONO: 607 6725504
E-MAIL: info@cngsas.com

DATOS DEL TRANSPORTADOR

CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S
CONDUCTOR:
C.C / NIT:
PLACA VEHICULO: TIPO:
ORIGEN DEL VIAJE: Floridablanca - Santander
DESTINO DEL VIAJE: BUCARAMANGA
HORA Y FECHA DE ENVIO: 13/02/2026 08:11
HORA Y FECHA ESTIMADA DE LLEGADA: 18/02/2026

A continuación se relaciona la mercancía a entregar:

CODIGO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	PRESENTACION (Gramos)	UNIDADES	N° DE OC	OBSERVACIONES
PALMOJ40	PAN ALMOJABANA	40	935	RI 38	5 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PALMOJ50	PAN ALMOJABANA	50	2.014	RI 38	10 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PALMOJ70	PAN ALMOJABANA	70	429	RI 38	2 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PALMOJ100	PAN ALMOJABANA	100	588	RI 38	3 MUESTRAS Y REPOSICIONES
-	CAJA DE MUESTRAS INTERVENTORIA	CAJA	20	-	-

RECIBÍ CONFORME:

FIRMA/NOMBRE: Luis Alberto Ramirez
CEDULA: CC 91350899
FECHA DE RECIBIDO: 18-02-2026
HORA DE RECIBIDO: _____

OBSERVACIONES DEL CLIENTE

ESPECIFICACIONES DE ENTREGA DEL PRODUCTO

FECHA DE ENTREGA	DIRECCION DE ENTREGA	LUGAR	TOTAL UNIDADES	RESPONSABLE DE RECIBIR	
18/02/2026	CARRERA 24 # 11 - 45 BARRIO SAN FRANCISCO	BUCARAMANGA	4.006	Luis Ramirez - JEFE DE BODEGA	CEL: 3229326103
TOTAL A ENTREGAR			4.006		

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

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

1046

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

REMISION DE MERCANCIA

N° DE OC	061
REMISION N°	260247
FECHA	18/02/2026
ESTADO	DESPACHADO

BUCARAMANGA, SANTANDER
SITIO WEB: WWW.CNGSAS.COM

DESPACHADO POR

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

DATOS DEL TRANSPORTADOR

CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S
CONDUCTOR:
C.C / NIT:
PLACA VEHICULO: TIPO:
ORIGEN DEL VIAJE: Floridablanca - Santander
DESTINO DEL VIAJE: BUCARAMANGA
HORA Y FECHA DE ENVIO: 18/02/2026 09:40
HORA Y FECHA ESTIMADA DE LLEGADA: 21/02/2025

A continuación se relaciona la mercancía a entregar:

CODIGO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	PRESENTACION (Gramos)	UNIDADES	N° DE OC	OBSERVACIONES
PALMOJ40	PAN ALMOJABANA	40	99	RI 44	0 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PALMOJ50	PAN ALMOJABANA	50	405	RI 44	2 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PALMOJ70	PAN ALMOJABANA	70	391	RI 44	2 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PALMOJ100	PAN ALMOJABANA	100	211	RI 44	1 MUESTRAS Y REPOSICIONES
-	CAJA DE MUESTRAS INTERVENTORIA	CAJA	20	-	-

RECIBÍ CONFORME:

FIRMA/NOMBRE: Luis Alberto Ramirez
CEDULA: 91.350 899
FECHA DE RECIBIDO: 23-02-2026
HORA DE RECIBIDO:

OBSERVACIONES DEL CLIENTE

ESPECIFICACIONES DE ENTREGA DEL PRODUCTO

FECHA DE ENTREGA	DIRECCION DE ENTREGA	LUGAR	TOTAL UNIDADES	RESPONSABLE DE RECIBIR	
21/02/2025	CARRERA 24 # 11 - 45 BARRIO SAN FRANCISCO	BUCARAMANGA	1.132	Luis Ramirez - JEFE DE BODEGA	CEL: 3229326103
TOTAL A ENTREGAR			1.132		

Si usted tiene alguna pregunta sobre esta remisión de mercancía, por favor, póngase en contacto con
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S
Bucaramanga, Santander
315 9267220 - 315 8429730 Compañia de Negocios Globales
gerencia@cngsas.com www.cngsas.com

Powered by CamScanner

1047

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

REMISION DE MERCANCIA

N° DE OC	033
REMISION N°	260194
FECHA	13/02/2026
ESTADO	DESPACHADO

BUCARAMANGA, SANTANDER
SITIO WEB: WWW.CNGSAS.COM

DESPACHADO POR

CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

NIT: 901.348.042-2
CELULAR: 3159267220
DIRECCIÓN: CALLE 36 # 27-71 OFC 719
CIUDAD: BUCARAMANGA
TELEFONO: 607 6725504
E-MAIL: info@cngsas.com

DATOS DEL TRANSPORTADOR

CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S
CONDUCTOR:
C.C / NIT:
PLACA VEHICULO: TIPO:
ORIGEN DEL VIAJE: BOGOTA D.C
DESTINO DEL VIAJE: BUCARAMANGA
HORA Y FECHA DE ENVIO: 13/02/2026 08:16
HORA Y FECHA ESTIMADA DE LLEGADA: 17/02/2026

A continuación se relaciona la mercancía a entregar:

CODIGO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	PRESENTACION (Gramos)	UNIDADES	N° DE OC	OBSERVACIONES
PBROW40	PAN BROWNIE	40	935	RI 38	5 MUESTRAS
PBROW50	PAN BROWNIE	50	2.014	RI 38	10 MUESTRAS
PBROW70	PAN BROWNIE	70	429	RI 38	2 MUESTRAS
PBROW100	PAN BROWNIE	100	588	RI 38	3 MUESTRAS
-	CAJA DE MUESTRAS INTERVENTORIA	CAJA	20	-	-

RECIBÍ CONFORME:

FIRMA/NOMBRE: _____
CEDULA: _____
FECHA DE RECIBIDO: _____
HORA DE RECIBIDO: _____

OBSERVACIONES DEL CLIENTE

ESPECIFICACIONES DE ENTREGA DEL PRODUCTO

FECHA DE ENTREGA	DIRECCION DE ENTREGA	LUGAR	TOTAL UNIDADES	RESPONSABLE DE RECIBIR	
17/02/2026	CARRERA 24 # 11 - 45 BARRIO SAN FRANCISCO	BUCARAMANGA	4.006	ROBINSON CASTELLANOS - JEFE DE BODEGA	CEL: 3154514053
TOTAL A ENTREGAR			4.006		

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

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

104e

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

REMISION DE MERCANCIA

N° DE OC	038
REMISION N°	260249
FECHA	18/02/2026
ESTADO	DESPACHADO

BUCARAMANGA, SANTANDER
SITIO WEB: WWW.CNGSAS.COM

DESPACHADO POR

CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

NIT:	901.348.042-2
CELULAR:	3159267220
DIRECCIÓN:	CALLE 36 # 27-71 OFC 719
CIUDAD:	BUCARAMANGA
TELEFONO:	607 6725504
E-MAIL:	info@cngsas.com

DATOS DEL TRANSPORTADOR

CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S
CONDUCTOR:
C.C / NIT:
PLACA VEHICULO: TIPO:
ORIGEN DEL VIAJE: BOGOTA D.C
DESTINO DEL VIAJE: BUCARAMANGA
HORA Y FECHA DE ENVIO: 18/02/2026 16:05
HORA Y FECHA ESTIMADA DE LLEGADA: 18/02/2026

A continuación se relaciona la mercancía a entregar:

CODIGO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	PRESENTACION (Gramos)	UNIDADES	N° DE OC	OBSERVACIONES
PBROW40	PAN BROWNIE	40	99	RI 44	0 MUESTRAS
PBROW50	PAN BROWNIE	50	405	RI 44	2 MUESTRAS
PBROW70	PAN BROWNIE	70	391	RI 44	2 MUESTRAS
PBROW100	PAN BROWNIE	100	211	RI 44	1 MUESTRAS
-	CAJA DE MUESTRAS INTERVENTORIA	CAJA	20	-	-

RECIBÍ CONFORME:

FIRMA/NOMBRE: Robinson Caballero
CEDULA: 1102361903
FECHA DE RECIBIDO: 20-02-26
HORA DE RECIBIDO:

OBSERVACIONES DEL CLIENTE

ESPECIFICACIONES DE ENTREGA DEL PRODUCTO

FECHA DE ENTREGA	DIRECCION DE ENTREGA	LUGAR	TOTAL UNIDADES	RESPONSABLE DE RECIBIR	
18/02/2026	CARRERA 24 # 11 - 45 BARRIO SAN FRANCISCO	BUCARAMANGA	1.132	ROBINSON CASTELLANOS - JEFE DE BODEGA	CEL: 3154514053
TOTAL A ENTREGAR			1.132		

Si usted tiene alguna pregunta sobre esta remisión de mercancía, por favor, póngase en contacto con
CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S
Bucaramanga, Santander
315 9267220 - 315 8429730 Compañía de Negocios Globales
gerencia@cngsas.com www.cngsas.com

Powered by CamScanner

1049

CNG Compañia de Negocios Globales S.A.S

REMISION DE MERCANCIA

N° DE OC	049
REMISION N°	260246
FECHA	18/02/2026
ESTADO	DESPACHADO

BUCARAMANGA, SANTANDER
SITIO WEB: WWW.CNGSAS.COM

DESPACHADO POR

CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

NIT: 901.348.042-2
CELULAR: 3159267220
DIRECCIÓN: CALLE 36 # 27-71 OFC 719
CIUDAD: BUCARAMANGA
TELEFONO: 607 6725504
E-MAIL: info@cngsas.com

DATOS DEL TRANSPORTADOR

CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S
CONDUCTOR:
C.C / NIT:
PLACA VEHICULO: TIPO:
ORIGEN DEL VIAJE: #¡REF!
DESTINO DEL VIAJE: BUCARAMANGA
HORA Y FECHA DE ENVIO: 18/02/2026 09:32
HORA Y FECHA ESTIMADA DE LLEGADA: 18/02/2026

A continuación se relaciona la mercancía a entregar:

CODIGO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	PRESENTACION (Gramos)	UNIDADES	N° DE OC	OBSERVACIONES
GCPAS15	GRANOLA CON COCO Y PASAS	15	1.110	RI 44	6 MUESTRAS Y REPOSICIONES
-	CAJA DE MUESTRAS INTERVENTORIA	CAJA	5	-	-

RECIBÍ CONFORME:

FIRMA/NOMBRE: Luis Alberto Ramirez
CEDULA: C.C 91350899
FECHA DE RECIBIDO: 19-02-2026
HORA DE RECIBIDO:

OBSERVACIONES DEL CLIENTE

ESPECIFICACIONES DE ENTREGA DEL PRODUCTO

FECHA DE ENTREGA	DIRECCION DE ENTREGA	LUGAR	TOTAL UNIDADES	RESPONSABLE DE RECIBIR	
18/02/2026	CARRERA 24 # 11 - 45 BARRIO SAN FRANCISCO	BUCARAMANGA	1.121	LUIS A. RAMIREZ- JEFE DE BODEGA	#¡REF!
TOTAL A ENTREGAR			1.121		

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

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

1050

CNG Compañia de Negocios Globales S.A.S

REMISION DE MERCANCIA

N° DE OC	048
REMISION N°	260215
FECHA	13/02/2026
ESTADO	DESPACHADO

BUCARAMANGA, SANTANDER
SITIO WEB: WWW.CNGSAS.COM

DESPACHADO POR

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

DATOS DEL TRANSPORTADOR

CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S
CONDUCTOR:
C.C / NIT:
PLACA VEHICULO: TIPO:
ORIGEN DEL VIAJE: #¡REF!
DESTINO DEL VIAJE: BUCARAMANGA
HORA Y FECHA DE ENVIO: 13/02/2026 08:22
HORA Y FECHA ESTIMADA DE LLEGADA: 18/02/2026

A continuación se relaciona la mercancía a entregar:

CODIGO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	PRESENTACION (Gramos)	UNIDADES	N° DE OC	OBSERVACIONES
GCPAS15	GRANOLA CON COCO Y PASAS	15	4.000	RI 38	20 MUESTRAS Y REPOSICIONES
-	CAJA DE MUESTRAS INTERVENTORIA	CAJA	5	-	-

RECIBÍ CONFORME:

FIRMA/NOMBRE: Luis Alberto Ramirez
CEDULA: cc 91350899
FECHA DE RECIBIDO: 19-02-2026
HORA DE RECIBIDO: _____

OBSERVACIONES DEL CLIENTE

ESPECIFICACIONES DE ENTREGA DEL PRODUCTO

FECHA DE ENTREGA	DIRECCION DE ENTREGA	LUGAR	TOTAL UNIDADES	RESPONSABLE DE RECIBIR	
18/02/2026	CARRERA 24 # 11 - 45 BARRIO SAN FRANCISCO	BUCARAMANGA	4.025	LUIS A. RAMIREZ- JEFE DE BODEGA	#¡REF!
TOTAL A ENTREGAR			4.025		

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

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

1051

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

REMISION DE MERCANCIA

N° DE OC	OC001
REMISION N°	260268
FECHA	23/02/2026
ESTADO	DESPACHADO

BUCARAMANGA, SANTANDER
SITIO WEB: WWW.CNGSAS.COM

DESPACHADO POR

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

DATOS DEL TRANSPORTADOR

CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S	
CONDUCTOR:	EDISON ANDRES OLIVO
C.C. / NIT:	1.022.976.938
PLACA VEHICULO:	PUM 286
ORIGEN DEL VIAJE:	BOGOTA
DESTINO DEL VIAJE:	BOGOTA
HORA Y FECHA DE ENVIO:	23/02/2026 09:51
HORA Y FECHA ESTIMADA DE LLEGADA:	23/02/2026

TIPO: FURGON

A continuación se relaciona la mercancía a entregar:

CODIGO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	PRESENTACION (CAJA)	UNIDADES	N° DE OC	OBSERVACIONES
MUFZA40	MUFFIN CON SABOR A ZANAHORIA	40GR	99	OC001	4 MUESTRAS REPOSICIONES
MUFZA50	MUFFIN CON SABOR A ZANAHORIA	50GR	405	OC001	4 MUESTRAS REPOSICIONES
MUFZA70	MUFFIN CON SABOR A ZANAHORIA	70GR	391	OC001	4 MUESTRAS REPOSICIONES
MUFZA70	MUFFIN CON SABOR A ZANAHORIA	100GR	211	OC001	4 MUESTRAS REPOSICIONES

RECIBÍ CONFORME:

FIRMA/NOMBRE: Luis Alberto Ramirez

CEDULA: cc 91350 899

FECHA DE RECIBIDO: 23-02-2026

HORA DE RECIBIDO:

OBSERVACIONES DEL PROVEEDOR

*122 CAJAS POR 12 UND
*1 CAJA POR 13 UND

ESPECIFICACIONES DE ENTREGA DEL PRODUCTO

FECHA DE ENTREGA	DIRECCION DE ENTREGA	LUGAR	TOTAL UNIDADES	RESPONSABLE DE RECIBIR	
23/02/2026	CARRERA 24 # 11 - 45 BARRIO SAN FRANCISCO	BUCARAMANGA	1.122	Luis Ramirez - Jefe de bodega	BN/D
TOTAL A ENTREGAR			1.122		

Si usted tiene alguna pregunta sobre esta remisión de mercancía, por favor, póngase en contacto con
CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S
Bucaramanga, Santander
315 9267220 - 315 8429730 Compañia de Negocios Globales
gerencia@cngsas.com www.cngsas.com

Powered by CamScanner

CNG Compañia de Negocios Globales S.A.S

REMISION DE MERCANCIA

N° DE OC	047
REMISION N°	260213
FECHA	13/02/2026
ESTADO	DESPACHADO

BUCARAMANGA, SANTANDER
SITIO WEB: WWW.CNGSAS.COM

DESPACHADO POR

CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

NIT:	901.348.042-2
CELULAR:	3159267220
DIRECCIÓN:	CALLE 36 # 27-71 OFC 719
CIUDAD:	BUCARAMANGA
TELEFONO:	607 6725504
E-MAIL:	info@cngsas.com

DATOS DEL TRANSPORTADOR

CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

CONDUCTOR:	
C.C / NIT:	
PLACA VEHICULO:	TIPO:
ORIGEN DEL VIAJE:	PEREIRA, RISARALDA
DESTINO DEL VIAJE:	BUCARAMANGA
HORA Y FECHA DE ENVIO:	13/02/2026 08:22
HORA Y FECHA ESTIMADA DE LLEGADA:	18/02/2026

A continuación se relaciona la mercancía a entregar:

CODIGO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	PRESENTACION (Gramos)	UNIDADES	N° DE OC	OBSERVACIONES
PGCONCHO40	GALLETA CON CHOCOALTE	40	935	RI 38	5 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PGCONCHO50	GALLETA CON CHOCOALTE	50	2.014	RI 38	10 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PGCONCHO70	GALLETA CON CHOCOALTE	70	429	RI 38	2 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PGCONCHO100	GALLETA CON CHOCOALTE	100	588	RI 38	3 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PSABPIÑ40	GALLETA SABOR A PIÑA	40	935	RI 38	5 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PSABPIÑ50	GALLETA SABOR A PIÑA	50	2.014	RI 38	10 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PSABPIÑ70	GALLETA SABOR A PIÑA	70	429	RI 38	2 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PSABPIÑ100	GALLETA SABOR A PIÑA	100	588	RI 38	3 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PMZANAH40	MUFFIN CON SABOR A ZANAHORIA	40	935	RI 38	5 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PMZANAH50	MUFFIN CON SABOR A ZANAHORIA	50	2.014	RI 38	10 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PMZANAH70	MUFFIN CON SABOR A ZANAHORIA	70	429	RI 38	2 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PMZANAH100	MUFFIN CON SABOR A ZANAHORIA	100	588	RI 38	3 MUESTRAS Y REPOSICIONES
-	CAJA DE MUESTRAS INTERVENTORIA	CAJA	60	-	-

RECIBÍ CONFORME:

FIRMA/NOMBRE: _____

CEDULA: _____

FECHA DE RECIBIDO: _____

HORA DE RECIBIDO: _____

OBSERVACIONES DEL CLIENTE

ESPECIFICACIONES DE ENTREGA DEL PRODUCTO

FECHA DE ENTREGA	DIRECCION DE ENTREGA	LUGAR	TOTAL UNIDADES	RESPONSABLE DE RECIBIR	
18/02/2026	CARRERA 24 # 11 - 45 BARRIO SAN FRANCISCO	BUCARAMANGA	12.017	LUIS A. RAMIREZ- JEFE DE BODEGA	CEL: 3229326103
TOTAL A ENTREGAR			12.017		

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

1657

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

REMISION DE MERCANCIA

N° DE OC	010
REMISION N°	260248
FECHA	19/02/2026
ESTADO	DESPACHADO

BUCARAMANGA, SANTANDER
SITIO WEB: WWW.CNGSAS.COM

DESPACHADO POR

CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

NIT:	901.348.042-2
CELULAR:	3159267220
DIRECCIÓN:	CALLE 36 # 27-71 OFC 719
CIUDAD:	BUCARAMANGA
TELEFONO:	607 6725504
E-MAIL:	info@cngsas.com

DATOS DEL TRANSPORTADOR

CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

CONDUCTOR:
C.C / NIT:
PLACA VEHICULO: TIPO:
ORIGEN DEL VIAJE: Lebrija - Santander
DESTINO DEL VIAJE: BUCARAMANGA
HORA Y FECHA DE ENVIO: 19/02/2026 15:35
HORA Y FECHA ESTIMADA DE LLEGADA: 21/02/2026

A continuación se relaciona la mercancía a entregar:

CODIGO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	PRESENTACION (Gramos)	UNIDADES	N° DE OC	OBSERVACIONES
PGSABPIÑA40	GALLETA SABOR A PIÑA	40	99	RI 44	0 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PGSABPIÑA50	GALLETA SABOR A PIÑA	50	405	RI 44	2 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PGSABPIÑA70	GALLETA SABOR A PIÑA	70	391	RI 44	2 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PGSABPIÑA100	GALLETA SABOR A PIÑA	100	211	RI 44	1 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PGCOM40	GALLETA CON CHOCOLATE	40	99	RI 44	0 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PGCOM50	GALLETA CON CHOCOLATE	50	405	RI 44	2 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PGCOM70	GALLETA CON CHOCOLATE	70	391	RI 44	2 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PGCOM100	GALLETA CON CHOCOLATE	100	211	RI 44	1 MUESTRAS Y REPOSICIONES
-	CAJA DE MUESTRAS INTERVENTORIA	CAJA	40	-	-

RECIBÍ CONFORME:

FIRMA/NOMBRE: _____

CEDULA: _____

FECHA DE RECIBIDO: _____

HORA DE RECIBIDO:

OBSERVACIONES DEL CLIENTE

ESPECIFICACIONES DE ENTREGA DEL PRODUCTO

FECHA DE ENTREGA	DIRECCION DE ENTREGA	LUGAR	TOTAL UNIDADES	RESPONSABLE DE RECIBIR	
21/02/2026	CARRERA 24 # 11 - 45 BARRIO SAN FRANCISCO	BUCARAMANGA	2.372	LUIS A. RAMIREZ- JEFE DE BODEGA	CEL: 3229326103
TOTAL A ENTREGAR			2.372		

Si usted tiene alguna pregunta sobre esta remisión de mercancía, por favor, póngase en contacto con
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S
Bucaramanga, Santander
315 9267220 - 315 8429730 Compañía de Negocios Globales
gerencia@cngsas.com www.cngsas.com

1054

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

FEC-114263
FORMA PAGO: CREDITO
FECHA: 23/02/2026 17:22:56
FEC. VENCE: 25/03/2026
VAL. DIAN: 23/02/2026 17:23:00

f49317136163b8fb5a4120f96935f4d003ee78048b0fa38830d43b32142bde20673184a8af14e84680b48776ff841404

Datos del Emisor

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

Cliente

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

#	Código	Cant.	Und.	Descripción	Vr. Unit.	% Dcto.	% Imp.	Impuesto	Vr. Total
1	11208	1110.00	UND	LECHE SABORIZADA LOLAK CHOCOLATE X 200 CC	865.00	0	0	0.00	960,150.00
2	11241	1110.00	UND	LECHE SABORIZADA LOLAK VAINILLA X 200 CC	865.00	0	0	0.00	960,150.00

Total items: 2

Totales

Total:	0.00
Total Base Imponible:	1,920,300.00
Total Descuentos:	0.00
Total Retenciones:	0.00
Total otros descuentos:	0.00
INC:	0.00
IVA:	0.00
ICO:	0.00
BASE EXENTA:	0.00
Imp. Carbón:	0.00
VALOR NETO:	1,920,300.00

Total Cantidades: 2220
Monto en letras: UN MILLON NOVECIENTOS VEINTE MIL TRESCIENTOS PESOS M/CTE CON CERO CENTAVOS

Información adicional

SE ENTREGAN 10 MUESTRAS

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

ELABORADO RECIBIDO

Impresa por Software TNS SAS
NIT. 800.182.856-1

1053

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

FEC-113615
FORMA PAGO: CREDITO
FECHA: 17/02/2026 08:12:34
FEC. VENCE: 19/03/2026
VAL. DIAN: 17/02/2026 08:19:00

8cb705eda3124de737266c5a777003b7440f5f08eb750f14f0529c803b4ec9d44162d55761f505e5560ff0420c7c79d5

Datos del Emisor

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

Cliente

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

#	Código	Cant.	Und.	Descripción	Vr. Unit.	% Dcto.	% Imp.	Impuesto	Vr. Total
1	11208	4000.00	UND	LECHE SABORIZADA LOLAK CHOCOLATE X 200 CC	865.00	0	0	0.00	3,460,000.00
2	11241	4000.00	UND	LECHE SABORIZADA LOLAK VAINILLA X 200 CC	865.00	0	0	0.00	3,460,000.00

Total items: 2

Totales

Total:	0.00
Total Base Imponible:	6,920,000.00
Total Descuentos:	0.00
Total Retenciones:	0.00
Total otros descuentos:	0.00
INC:	0.00
IVA:	0.00
ICO:	0.00
BASE EXENTA:	0.00
Imp. Carbón:	0.00
VALOR NETO:	6,920,000.00

Total Cantidades: 8000
Monto en letras: SEIS MILLONES NOVECIENTOS VEINTE MIL PESOS M/CTE CON CERO CENTAVOS

Información adicional

SE ENTREGAN 10 MUESTRAS

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

ELABORADO RECIBIDO

Impresa por Software TNS SAS
NIT. 800.182.856-1

1056

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

UT PIEDECUESTA INNOVA		
PAE PIEDECUESTA - SAN ALONSO		
FECHA ENTREGA		
DIRECCION	CR 24 # 11 - 45 SAN ALONSO	
CONTACTO	POCHO	
	315 451 4053	
PRODUCTO	GRAMOS	CANTIDAD
Rollito	20	5110
Panelita leche	15	
Panelita leche	20	
Panelita leche	25	
Mora	15	
Mora	20	
Mora	25	
Lonja de bocadillo	300	
Bocadillo de guayaba	15	
guayaba	20	110
Lonja	300	100

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

Entrega:
Claudia Martinez

18-02-2026
Luis Alberto Ramirez
Recibe: cc 91 350899

1057

Gloria Colombia S.A.S.

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

CUFE: 5be8bdff0ae97d618e6812c9382faa10b1e41bdb36c6028fc967820e2d3da2730863e9677bd5c56e2d8736c0a1fef5fd
Fecha Validacion DIAN: 19.02.2026 18:11:20
Proveedor Tecnologico: Carvajal Tecnologia y Servicios S.A.S. - Nombre del SW: CEN-Financiero - Nit:

Bogota Tel: 516 9036
Linea Nacional: 018000961213
www.gloria.com.co

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Nombre ó Razón Social: UT PIEDECUESTA INNOVA
Establecimiento: UT PIEDECUESTA INNOVA
NIT: 902018525-6 Teléfono PBX: 3168659324
Dirección: carrera 24 # 11- 45
Ciudad: SAN FRANCISCO Código Interno: 1267025
Persona de Contacto:

ZONA DE VENTA	FACTURA DE VENTA No.
CO003 / CO Zona Oriente	93212153
ZONA DE TRANSPORTE	**FECHA EXPEDICION**
ZCO032	19.02.2026
TRANSPORTE	**FECHA VENCIMIENTO**
\ K87 \ 50	05.04.2026

Documento Referencia	Pedido	Orden de Compra	Acuse de Recibo	Condición de Pago
4107382106	102644555	20260218K87P		Credito a: 45 dias

Código	Código EAN	Descripción	Cantidad	% Dto	% IVA	Valor Unitario	Valor Total
F47031		AVENA ALGARRA CANELA BS 200ML PAE -	1.110	17,66	0,00	1.087	1.206.570,00

Total Unidades: 1110 N° SAP: 7086346887 Incoterms:

OBSERVACIONES:
4107382106 . - 20260218K87P

AUTORIZACION NUMERACIÓN DE FACTURACIÓN 18764104832811 NUMERACIÓN AUTORIZADA DEL 00000001 al 009999999 DEL 21/01/2026 AL 21/01/2028 VIGENCIA 24 MESES CON PREFIJO 932 PÁGUESE CON CHEQUE CRUZADO A FAVOR DE GLORIA COLOMBIA S.A. ESTA SUMA EL COMPRADOR LA PAGA RA A LA ORDEN DEL VENDEDOR EN LA FECHA DE SU VENCIMIENTO. PASADA ESTA FECHA SE COBRARAN INTERESES A LA TASA MÁXIMA AUTORIZADA.

VALOR EN LETRAS:
NOVECIENTOS NOVENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Pesos moneda corriente

SUB TOTAL	1206570
DESCUENTOS	213080
RETEFUENTE	0
RETEIVA	0
IBUA	0
BASE IVA	0
IVA	0
TOTAL A PAGAR	993490

MPRADA
Facturador

El cliente declara haber recibido materialmente los bienes objeto de la presente factura, salvo los bienes sobre los cuales se indica su devolución en el cuerpo del presente título valor.

Aceptada Por el Comprador (CC/NIT/Sello)

Gloria Colombia S.A.S. Nit. 830.507.278

BANCO DAVIVIENDA Cuenta Cte. No. 007969999999 Convenio 1013325

BANCO AV Villas Cuenta Ahorros No. 059040436 Convenio 1762

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

AvalPay Center pse

(415)7702477111939(8020) 90201852593200000012153

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

BANCO

20-02-2026
Luis Alberto Ramirez
cc 91350899

Powered by CamScanner

1058

Gloria Colombia S.A.S.

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

CUFE: 020f02ae191c02ad351b78e1badfaa5608f3addd75af9477d919106cae5fec2a44d5ba3202d24df41508a1929649d9eb
Fecha Validacion DIAN: 17.02.2026 17:21:16
Proveedor Tecnologico: Carvajal Tecnologia y Servicios S.A.S. - Nombre del SW: CEN-Financiero - Nit:

Bogota Tel: 516 9036
Linea Nacional: 018000961213
www.gloria.com.co

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Nombre ó Razón Social: UT PIEDECUESTA INNOVA
Establecimiento: UT PIEDECUESTA INNOVA
NIT: 902018525-6 Teléfono PBX: 3168659324
Dirección: carrera 24 # 11- 45
Ciudad: SAN FRANCISCO Código Interno: 1267025
Persona de Contacto:

ZONA DE VENTA	FACTURA DE VENTA No.
CO003 / CO Zona Oriente	93211220
ZONA DE TRANSPORTE	**FECHA EXPEDICION**
ZCO032	17.02.2026
TRANSPORTE	**FECHA VENCIMIENTO**
\ K87 \ 50	03.04.2026

Documento Referencia	Pedido	Orden de Compra	Acuse de Recibo	Condición de Pago
4107295390	102605628	20260217K87P		Credito a: 45 días.

Código	Código EAN	Descripción	Cantidad	% Dto	% IVA	Valor Unitario	Valor Total
F47031		AVENA ALGARRA CANELA BS 200ML PAE -	4.000	17,66	0,00	1.087	4.348.000,00

Total Unidades: 4000 N°.SAP: 7086265719 Incoterms:

OBSERVACIONES:
4107295390 . - 20260217K87P

AUTORIZACION NUMERACIÓN DE FACTURACIÓN 18764104832811 NUMERACIÓN AUTORIZADA DEL 000000001 al 009999999 DEL 21/01/2026 AL 21/01/2028 VIGENCIA 24 MESES CON PREFIJO 932 PÁGUESE CON CHEQUE CRUZADO A FAVOR DE GLORIA COLOMBIA S.A. ESTA SUMA EL COMPRADOR LA PAGARA A LA ORDEN DEL VENDEDOR EN LA FECHA DE SU VENCIMIENTO. PASADA ESTA FECHA SE COBRARAN INTERESES A LA TASA MÁXIMA AUTORIZADA.

VALOR EN LETRAS:
TRES MILLONES QUINIENTOS OCHENTA MIL CIENTO CUARENTA Y TRES Pesos moneda corriente

SUB TOTAL	4348000
DESCUENTOS	767857
RETEFUENTE	0
RETEIVA	0
IBUA	0
BASE IVA	0
IVA	0
TOTAL A PAGAR	3580143

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

Gloria Colombia S.A.S. Nit. 830.507.278

BANCO DAVIVIENDA Cuenta Cte. No. 007969999999 Convenio 1013325

BANCO AV Villas Cuenta Ahorros No. 059040436 Convenio 1762

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

AvalPay Center

(415)7702477111939(8020) 90201852593200000011220

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

BANCO

18-02-2026
Luis Alberto Ramirez
cc91350899

1059

FRESKALECHE S.A.S.

NIT: 800114765-5
PARQUE INDUSTRIAL KM 3 VIA PALENQUE CHIMITA
FRESKALINEA 019000411041

CLIENTE UT PIEDECUESTA INNOVA	No.
UT PIEDECUESTA INNOVA	Factura Electronica de Venta EU10289830
CR 24 11 45 BRR SAN FRANCISCO	
9020185256 BUCARAMANGA	FECHA GENERACIÓN:
18058393 6076960407	19 FEB 2026 01:58:09

VENDEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO	ORDEN DE COMPRA
28218953 RODRIGUEZ ANGIE	31 03 2026	5-40 - INSTITUCIONAL CVMTINNI0032602180I0

ITEM	CODIGO	PRODUCTO	CANTIDAD	UM	V.UNITARIO	IVA %	IVA VALOR	IBUA TAR	IBUA VALOR	ICUI %	ICUI VALOR	VALOR TOTAL
1	170000320	ALQ LECHE ENT CJ X 60 X 200ML	37	UN	50.400	0	0	0	0	0	0	1.864.800

BASE GRAVABLE IVA 19%		SUBTOTAL 37	1.864.800
BASE GRAVABLE IVA 5%		DESCUENTO	0
BASE NO GRAVADA, EXENTA Y EXCLUIDA	1.864.800	IVA	0
BASE GRAVABLE BEBIDAS AZUCARADAS (IBUA)		IBUA	0
BASE GRAVABLE PRODUCTOS ULTRAPROCESADOS (ICUI)		ICUI	0
IVA 19%		IMPUESTO BOLSA	0
IVA 5%		IMPUESTO CONSUMO	0
		VALOR FACTURA	1.864.800
		RETENCIONES:	
		RETEIVA	0
		RETEICA	0
		RETEFUENTE	0
		VALOR A PAGAR POR LA FACTURA:	1.864.800
TOTAL DE LINEAS 1			

VALOR FACTURA: SON UN MILLON OCHOCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS CON CERO PESO COLOMBIANO

Autorización Numeración de Facturación Electrónica DIAN: 18764102238989 del 20251128 al 20271128 Autoriza con Prefijo EU del 10000001 al 15000000.

FORMA DE PAGO: Credito MÉTODO DE PAGO: Consignación bancaria

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

19-02-2026
Luis Alberto Ramirez
CC 91350 899

CUFE: [illegible]

Proveedor Software Contable COMPUNET SA NIT 800100249 - Proveedor Tecnologico de Facturacion F Y M TECHNOLOGY S.A.S NIT 900306972

FIRMA Y SELLO DEL CLIENTE

Powered by CamScanner

1060

FRESKALECHE S.A.S.

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

CLIENTE UT PIEDECUESTA INNOVA	No.
UT PIEDECUESTA INNOVA	Factura Electronica de Venta **EU10277584**
CR 24 11 45 BRR SAN FRANCISCO	
9020185256 BUCARAMANGA	**FECHA GENERACIÓN:**
18058393 6076960407	16 FEB 2026. 06:52:13

VENDEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO	ORDEN DE COMPRA
28218953 RODRIGUEZ ANGIE	28.03.2026	5-40 - INSTITUCIONAL CVMTINNI003260214016

ITEM	CODIGO	PRODUCTO	CANTIDAD	UM	V.UNITARIO	IVA %	IVA VALOR	IBUA TAR.	IBUA VALOR	ICUI %	ICUI VALOR	VALOR TOTAL
1	170000320	ALQ LECHE ENT CJ X 60 X 200ML	134	UN	50.400	0	0	0	0	0	0	6.753.600

BASE GRAVABLE IVA 19%		SUBTOTAL 134	6.753.600
BASE GRAVABLE IVA 5%		DESCUENTO	0
BASE NO GRAVADA, EXENTA Y EXCLUIDA	6.753.600	IVA	0
BASE GRAVABLE BEBIDAS AZUCARADAS (IBUA)		IBUA	0
BASE GRAVABLE PRODUCTOS ULTRAPROCESADOS (ICUI)		ICUI	0
IVA 19%		IMPUESTO BOLSA	0
IVA 5%		IMPUESTO CONSUMO	0
		VALOR FACTURA	6.753.600
		RETENCIONES:	
		RETEIVA	0
		RETEICA	0
		RETEFUENTE	0
TOTAL DE LINEAS 1		VALOR A PAGAR POR LA FACTURA:	6.753.600

VALOR FACTURA: SON SEIS MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS CON CERO PESO COLOMBIANO

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

FORMA DE PAGO: Credito MÉTODO DE PAGO: Consigancón bancaria

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

16-02-26
Robinson Caballero
FIRMA Y SELLO DEL CLIENTE
1102361903

CUFE:pcd53ad8867ea8e82ae9c3128f89b4ff3a2df7d7714727e9305bf19ba9e3fecec74374a85253835d2916e73426f6bdf4

Proveedor Software Contable COMPUNET SA NIT 800150249 - Proveedor Tecnológico de Facturación F Y M TECHNOLOGY S A S NIT 90030682

1061

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-085-26

Nombre	**CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS**		
Dirección	Calle 36 No 27-71 Of. 719	Fecha toma de muestra	2026-febrero-16
Responsable	Claudia Quiñónez	Fecha de recepción	2026-febrero-16
Teléfono	315 9267220	Fecha de análisis	2026-febrero-16
Procedimiento de muestreo	Puntual	Fecha de informe	2026-febrero-20
Descripción de la muestra	Brownie x 100 g	Lote:305626	
Muestra No	AE-MB0085	FV: 17/03/2026	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Conformidad	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	<10	Cumple	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	Cumple	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrito del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

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

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M.

1062

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-085-27

Nombre	**CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS**		
Dirección	Calle 36 No 27-71 Of. 719	Fecha toma de muestra	2026-febrero-16
Responsable	Claudia Quiñónez	Fecha de recepción	2026-febrero-16
Teléfono	315 9267220	Fecha de análisis	2026-febrero-16
Procedimiento de muestreo	Puntual	Fecha de informe	2026-febrero-20
Descripción de la muestra	Brownie x 100 g	Lote:305626	
Muestra No	AE-MB0086	FV: 17/03/2026	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Conformidad	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	<10	Cumple	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	Cumple	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido integramente y con autorización escrito del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

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

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M.

1063

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-085-28

Nombre	**CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS**		
Dirección	Calle 36 No 27-71 Of. 719	Fecha toma de muestra	2026-febrero-16
Responsable	Claudia Quiñónez	Fecha de recepción	2026-febrero-16
Teléfono	315 9267220	Fecha de análisis	2026-febrero-16
Procedimiento de muestreo	Puntual	Fecha de informe	2026-febrero-20
Descripción de la muestra	Brownie x 100 g	Lote:305626	
Muestra No	AE-MB0087	FV: 17/03/2026	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Conformidad	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	<10	Cumple	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	Cumple	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrito del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

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

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M.

1064

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-085-29

Nombre	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS		
Dirección	Calle 36 No 27-71 Of. 719	Fecha toma de muestra	2026-febrero-16
Responsable	Claudia Quiñónez	Fecha de recepción	2026-febrero-16
Teléfono	315 9267220	Fecha de análisis	2026-febrero-16
Procedimiento de muestreo	Puntual	Fecha de informe	2026-febrero-20
Descripción de la muestra	Brownie x 100 g	Lote:305626	
Muestra No	AE-MB0088	FV: 17/03/2026	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Conformidad	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	<10	Cumple	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	Cumple	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrito del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

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

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M.

1065

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-085-30

Nombre	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS		
Dirección	Calle 36 No 27-71 Of. 719	Fecha toma de muestra	2026-febrero-16
Responsable	Claudia Quiñónez	Fecha de recepción	2026-febrero-16
Teléfono	315 9267220	Fecha de análisis	2026-febrero-16
Procedimiento de muestreo	Puntual	Fecha de informe	2026-febrero-20
Descripción de la muestra	Brownie x 100 g	Lote:305626	
Muestra No	AE-MB0089	FV: 17/03/2026	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Conformidad	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	<10	Cumple	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	Cumple	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrito del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

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

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M.

1066

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 20 de Febrero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-47025
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detrás de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-02-16
Hora toma de muestras	16:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-02-16
Hora recepcion de muestras	16:23:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Brandon Foronda
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-1021-26
Nombre	Galleta con chocolate
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	26.0° C
Temperatura de ingreso	26.0 ° C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	035
Fecha de vencimiento	2026-03-18
Fecha de analisis o siembra	2026-02-16

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

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

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

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

Autoriza y Aprueba

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

1067

ALISCCA®
•Laboratorio de calidad•

Informe emitido el: 20 de Febrero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-47025
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detrás de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-02-16
Hora toma de muestras	16:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-02-16
Hora recepcion de muestras	16:23:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Brandon Foronda
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-1022-26
Nombre	Galleta con chocolate
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	26,0° C
Temperatura de ingreso	26.0 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	035
Fecha de vencimiento	2026-03-18
Fecha de analisis o siembra	2026-02-16

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

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* Metodologia aplicada fiel a documento definido.

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

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

Autoriza y Aprueba

Juan Felipe Rivera T

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

1068

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 20 de Febrero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-47025
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detrás de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-02-16
Hora toma de muestras	16:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-02-16
Hora recepcion de muestras	16:23:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Brandon Foronda
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-1023-26
Nombre	Galleta con chocolate
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	26.0 °C
Temperatura de ingreso	26.0 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	035
Fecha de vencimiento	2026-03-18
Fecha de analisis o siembra	2026-02-16

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

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

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

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

Autoriza y Aprueba

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

1069

ALISCCA®
•Laboratorio de calidad•

Informe emitido el: 20 de Febrero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-47025
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detrás de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-02-16
Hora toma de muestras	16:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-02-16
Hora recepcion de muestras	16:23:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Brandon Foronda
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-1024-26
Nombre	Galleta con chocolate
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	26.0 °C
Temperatura de Ingreso	26.0 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	035
Fecha de vencimiento	2026-03-18
Fecha de analisis o siembra	2026-02-16

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

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

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

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

Autoriza y Aprueba

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

1070

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 20 de Febrero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-47025
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detrás de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-02-16
Hora toma de muestras	16:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-02-16
Hora recepcion de muestras	16:23:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Brandon Foronda
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-1025-26
Nombre	Galleta con chocolate
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	26.0 °C
Temperatura de ingreso	26.0 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	035
Fecha de vencimiento	2026-03-18
Fecha de analisis o siembra	2026-02-16

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

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

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

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

Autoriza y Aprueba

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

1071

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 20 de Febrero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-47025
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detrás de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-02-16
Hora toma de muestras	16:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-02-16
Hora recepcion de muestras	16:23:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Brandon Foronda
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-1026-26
Nombre	Galleta sabor a piña
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	26.0° C
Temperatura de ingreso	26.0 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	033
Fecha de vencimiento	2026-03-17
Fecha de analisis o siembra	2026-02-16

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

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

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

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

Autoriza y Aprueba

Juan Felipe Rivera T

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

1072

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 20 de Febrero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-47025
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detrás de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-02-16
Hora toma de muestras	16:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-02-16
Hora recepcion de muestras	16:23:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Brandon Foronda
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-1027-26
Nombre	Galleta sabor a piña
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	26.0 °C
Temperatura de ingreso	26.0 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	033
Fecha de vencimiento	2026-03-17
Fecha de analisis o siembra	2026-02-16

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

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

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

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

Autoriza y Aprueba

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

1073

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 20 de Febrero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-47025
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detrás de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-02-16
Hora toma de muestras	16:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-02-16
Hora recepcion de muestras	16:23:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Brandon Foronda
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-1028-26
Nombre	Galleta sabor a piña
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	26.0 °C
Temperatura de ingreso	26.0 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	033
Fecha de vencimiento	2026-03-17
Fecha de analisis o siembra	2026-02-16

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

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

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

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

Autoriza y Aprueba

Juan Felipe Rivera T

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

1074

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 20 de Febrero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-47025
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detrás de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-02-16
Hora toma de muestras	16:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-02-16
Hora recepcion de muestras	16:23:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Brandon Foronda
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-1029-26
Nombre	Galleta sabor a piña
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	26.0 °C
Temperatura de ingreso	26.0 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	033
Fecha de vencimiento	2026-03-17
Fecha de analisis o siembra	2026-02-16

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

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

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

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

Autoriza y Aprueba

Juan Felipe Rivera T

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

1075

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 20 de Febrero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-47025
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detrás de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-02-16
Hora toma de muestras	16:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-02-16
Hora recepcion de muestras	16:23:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Brandon Foronda
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-1030-26
Nombre	Galleta sabor a piña
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	26.0 °C
Temperatura de ingreso	26.0 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	033
Fecha de vencimiento	2026-03-17
Fecha de analisis o siembra	2026-02-16

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

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

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

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

Autoriza y Aprueba

Juan Felipe Rivera T

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

1076

ALISCCA®

• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 20 de Febrero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-47025
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detrás de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-02-16
Hora toma de muestras	16:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-02-16
Hora recepcion de muestras	16:23:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Brandon Foronda
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-1016-26
Nombre	Muffin con sabor a zanahoria
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	26.0 °C
Temperatura de ingreso	26.0 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	034
Fecha de vencimiento	2026-03-07
Fecha de analisis o siembra	2026-02-16

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

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

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

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

Autoriza y Aprueba

Juan Felipe Rivera T

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

(071

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 20 de Febrero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-47025
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detrás de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-02-16
Hora toma de muestras	16:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-02-16
Hora recepcion de muestras	16:23:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Brandon Foronda
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-1017-26
Nombre	Muffin con sabor a zanahoria
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	26.0 °C
Temperatura de ingreso	26.0 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	034
Fecha de vencimiento	2026-03-07
Fecha de analisis o siembra	2026-02-16

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

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

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

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

Autoriza y Aprueba

Juan Felipe Rivera T

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

1018

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 20 de Febrero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-47025
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detràs de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-02-16
Hora toma de muestras	16:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-02-16
Hora recepcion de muestras	16:23:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Brandon Foronda
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-1018-26
Nombre	Muffin con sabor a zanahoria
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	26.0 °C
Temperatura de ingreso	26.0 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	034
Fecha de vencimiento	2026-03-07
Fecha de analisis o siembra	2026-02-16

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

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

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

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

Autoriza y Aprueba

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

1079

ALISCCA®

• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 20 de Febrero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-47025
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detrás de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-02-16
Hora toma de muestras	16:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-02-16
Hora recepcion de muestras	16:23:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Brandon Foronda
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-1019-26
Nombre	Muffin con sabor a zanahoria
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	26.0° C
Temperatura de ingreso	26.0 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	034
Fecha de vencimiento	2026-03-07
Fecha de analisis o siembra	2026-02-16

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

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

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

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

Autoriza y Aprueba

Juan Felipe Rivera T

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología

Fin de informe

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

108

ALISCCA®

• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 20 de Febrero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-47025
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detrás de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-02-16
Hora toma de muestras	16:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-02-16
Hora recepcion de muestras	16:23:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Brandon Foronda
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-1020-26
Nombre	Muffin con sabor a zanahoria
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	26.0 °C
Temperatura de Ingreso	26.0 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	034
Fecha de vencimiento	2026-03-07
Fecha de analisis o siembra	2026-02-16

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

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

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

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

Autoriza y Aprueba

Juan Felipe Rivera T

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

1081

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2603366

Fecha de emisión: 2026-02-21

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

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2026-02-16 - 09:51:06
Cadena Custodia	24752
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pan almojabana #1		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-02-16	**No. de Muestra**	2603366
Fecha de análisis	2026-02-16	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	25 °C
Lote (+)	14/02/2026	**Fecha Vencimiento (+)**	06/03/2026
Fecha Elaboración (+)	14/02/2026	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

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

Anotaciones:

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

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

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2603366

Fecha de emisión: 2026-02-21

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

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

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB LABORATORIO INDUSTRIAL

1063

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2603367

Fecha de emisión: 2026-02-21

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

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2026-02-16 - 09:51:06
Cadena Custodia	24752
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pan almojabana #2		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-02-16	**No. de Muestra**	2603367
Fecha de análisis	2026-02-16	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	25 °C
Lote (+)	14/02/2026	**Fecha Vencimiento (+)**	06/03/2026
Fecha Elaboración (+)	14/02/2026	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

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

Anotaciones:

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

Carrera 22 N° 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

1084

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2603367

Fecha de emisión: 2026-02-21

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

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

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2603368

Fecha de emisión: 2026-02-21

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

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2026-02-16 - 09:51:06
Cadena Custodia	24752
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pan almojabana #3		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-02-16	**No. de Muestra**	2603368
Fecha de análisis	2026-02-16	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	25 °C
Lote (+)	14/02/2026	**Fecha Vencimiento (+)**	06/03/2026
Fecha Elaboración (+)	14/02/2026	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

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

Anotaciones:

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

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

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2603368

Fecha de emisión: 2026-02-21

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

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

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

1081

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2603369

Fecha de emisión: 2026-02-21

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

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2026-02-16 - 09:51:06
Cadena Custodia	24752
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pan almojabana #4		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-02-16	**No. de Muestra**	2603369
Fecha de análisis	2026-02-16	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	25 °C
Lote (+)	14/02/2026	**Fecha Vencimiento (+)**	06/03/2026
Fecha Elaboración (+)	14/02/2026	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

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

Anotaciones:

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

1086

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2603369

Fecha de emisión: 2026-02-21

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

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

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB LABORATORIO INDUSTRIAL

1089

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2603370

Fecha de emisión: 2026-02-21

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

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2026-02-16 - 09:51:06
Cadena Custodia	24752
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pan almojabana #5		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-02-16	**No. de Muestra**	2603370
Fecha de análisis	2026-02-16	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	25 °C
Lote (+)	14/02/2026	**Fecha Vencimiento (+)**	06/03/2026
Fecha Elaboración (+)	14/02/2026	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

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

Anotaciones:

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

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

1090

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2603370

Fecha de emisión: 2026-02-21

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

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

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

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

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
RAZÓN SOCIAL	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR S.A.S
NIT	901422203-8
CADENA DE CUSTODIA	24752
FECHA DE EMISIÓN DE INFORME	2026-02-21

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA									
ANÁLISIS	UNIDADES	m	M	C	RESULTADOS (CÓDIGO Y DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA)				
					n1	n2	n3	n4	n5
					2603366	2603367	2603368	2603369	2603370
					Pan almojabana #1	Pan almojabana #2	Pan almojabana #3	Pan almojabana #4	Pan almojabana #5
Recuento de Escherichia coli	UFC/g	<10	-	0	<10	<10	<10	<10	<10
Recuento de *Mohos*	UFC/g	100	200	2	<10	<10	<10	<10	<10

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

ANOTACIONES:

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

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

CUMPLE:

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

NO CUMPLE:

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

n: Número de unidades a analizar en un lote

m: Índice máximo permisible para identificar un nivel de buena calidad.

M: Índice máximo permisible para identificar un nivel aceptable de calidad.

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

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

ELABORA Y AUTORIZA:

E. Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

1092

ALISCCA®
•Laboratorio de calidad•

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
14-LAB-016

ilac-MRA

Informe emitido el: 20 de Febrero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-47025
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-02-16
Hora toma de muestras	16:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-02-16
Hora recepcion de muestras	16:23:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Brandon Foronda
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-1011-26
Nombre	Granola con coco y pasas
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	26.0 °C
Temperatura de ingreso	26.0 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	032
Fecha de vencimiento	2026-10-11
Fecha de analisis o siembra	2026-02-16

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

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

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

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

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

Autoriza y Aprueba

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

1094

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
14-LAB-016

ilac-MRA

Informe emitido el: 20 de Febrero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-47025
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-02-16
Hora toma de muestras	16:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-02-16
Hora recepcion de muestras	16:23:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Brandon Foronda
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-1012-26
Nombre	Granola con coco y pasas
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	26.0° C
Temperatura de ingreso	26.0 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	032
Fecha de vencimiento	2026-10-11
Fecha de analisis o siembra	2026-02-16

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

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

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

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

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

Autoriza y Aprueba

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

(093

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
14-LAB-016

ilac-MRA

Informe emitido el: 20 de Febrero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-47025
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-02-16
Hora toma de muestras	16:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-02-16
Hora recepcion de muestras	16:23:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Brandon Foronda
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-1013-26
Nombre	Granola con coco y pasas
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	26.0 °C
Temperatura de ingreso	26.0 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	032
Fecha de vencimiento	2026-10-11
Fecha de analisis o siembra	2026-02-16

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

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

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

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

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

Autoriza y Aprueba

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

1096

ALISCCA
• Laboratorio de calidad •

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
14-LAB-016

Informe emitido el: 20 de Febrero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-47025
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-02-16
Hora toma de muestras	16:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-02-16
Hora recepcion de muestras	16:23:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Brandon Foronda
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-1014-26
Nombre	Granola con coco y pasas
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	26.0 °C
Temperatura de ingreso	26.0 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	032
Fecha de vencimiento	2026-10-11
Fecha de analisis o siembra	2026-02-16

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

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

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

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

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

Autoriza y Aprueba

Juan Felipe Rivera T

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

1097

ALISCCA
• Laboratorio de calidad •

ONAC ACREDITADO

ilac-MRA

ISO/IEC 17025:2017
14-LAB-016

Informe emitido el: 20 de Febrero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-47025
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-02-16
Hora toma de muestras	16:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-02-16
Hora recepcion de muestras	16:23:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Brandon Foronda
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-1015-26
Nombre	Granola con coco y pasas
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	26.0 °C
Temperatura de ingreso	26.0 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	032
Fecha de vencimiento	2026-10-11
Fecha de analisis o siembra	2026-02-16

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

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

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

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

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

Autoriza y Aprueba

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

1098

CONTROL Y GESTIÓN AMBIENTAL S.A.S

SC-CER102755

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORMACION DEL CLIENTE

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

INFORMACION DE LA MUESTRA

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

RESULTADOS DE ENSAYOS

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

= < LC Menor al límite de cuantificación

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

**CUMPLE*

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

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

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

Observaciones:

Revisado y Aprobado por:

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

FIN DEL INFORME

Calle 12 N 18-40 barrio Comuneros, Bucaramanga-Santander
657 77 10 - 671 17 79 314 22 21 517
controlygestionambiental1@hotmail.com
controlygestionambiental

1099

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE ENTERA SABORIZADA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABOR VAINILLA
LOTE: 04
PRESENTACIÓN: 200 ml
FECHA DE PRODUCCIÓN: 24/01/26
FECHA DE VENCIMIENTO: 25/03/26

El presente informe para dar a conocer resultados LECHE ENTERA SABORIZADA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABOR VAINILLA presentación 200 ml Lote **04** con fecha de vencimiento **25/03/26** dando como resultado:

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

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE ENTERA SABORIZADA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABOR VAINILLA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según El producto cumplía con los parámetros establecidos por la Resolución 1407 del 2022

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS
ESTERILIDAD COMERCIAL satisfactoria
satisfactoria

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR	PAG 1 DE 1

1100

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

ANALISIS FISICOQUIMICOS					
ORGANOLEPTICO	**SOLIDOS NO GRASOS 7.0**	**GRASA MIN. 3.0**	**ACIDEZ 0.13-0.16**	**PH 6,50-6,85**	**PEROXIDO**
Característico	7.0	3.2	0.142	6.62	0

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

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

1101

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE SABORIZADA ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABOR CHOCOLATE
LOTE: 01
PRESENTACIÓN: 200 ml
FECHA DE PRODUCCIÓN: 02/02/26
FECHA DE VENCIMIENTO: 03/04/26

El presente informe para dar a conocer LECHE SABORIZADA ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABOR CHOCOLATE presentación 200 ml Lote 01 con fecha de vencimiento 03-04-26 dando como resultado:

ANALISIS MICROBIOLOGICOS	
MUESTRA	**AEROBIOS MESOFILOS UFC/ML**
INICIO	0
MITAD	0
FINAL	0

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

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS
ESTERILIDAD COMERCIAL satisfactoria
satisfactoria

ANALISIS FISICOQUIMICOS						
ORGANOLEPTICO	**DENSIDAD 1,037-1,050**	**GRASA MIN. 3.0**	**ACIDEZ 0.13-0.16**	**BRIX 11-15**	**PH 6,50-6,80**	**PEROXIDO**
Característico	1,037	3.0	0.153	11	6.50	0

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR	PAG 1 DE 1

1102

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

Firma: _____

Diana Paola Carrero.
Líder de Gestion de Calidad.
Pasteurizadora la mejor.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

1107

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

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

Producto	**LECHE UHT ENTERA ALQ**
Referencia	**200ml**
Fecha de producción	**19/01/2026**
Fecha de vencimiento	**29/03/2026**
Lote	**L VEN 29 MAR 2026 5 9**

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE EN EL PROCESO

%Grasa (min 3,0) Mét.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Mét.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0295-1,0330) Met.Gravimétrico	% E.S.T (min 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (min 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Mét. Crioscopía	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Característico)	Concepto
3,1	0,13	6,75	1,0314	11,71	8,61	-0,522	Característico	Liberado

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

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

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO LECHE UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO TOTAL % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	INDICE CRIOSCOPICO °C	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR)
3,1	11,60	8,55	Negativa	Negativa	1,0312	0,14	6,71	-0,522	Característico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	20/01/2026	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

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

*Soportado bajo plan de muestro interno.

Carolina Madolet Pinto.

Carolina Madolet Pinto
Esp. Aseguramiento Calidad Laboratorios FQ

Aryli Paba Rincón
Coordinador Aseguramiento De Calidad e Inocuidad.

1/2

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

PRODUCTO	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA SABOR CANELA
SABOR:	CANELA
PRESENTACIÓN:	Bolsa x 200 ml
LOTE:	**42**
FECHA DE ANALISIS:	10 de enero de 2026
FECHA DE PRODUCCIÓN:	7 de enero de 2026
FECHA DE VENCIMIENTO:	7 de mayo de 2026

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	METODO
		MINIMO	MÁXIMO		
Grasa	% m/v minimo	2,1	---	2,2%	IT-CC-134 Determinación de grasa en leches por método Gerber NTC 5819
Densidad	g/ml 15°C/15°C	1,034	1,036	1,033	IT-CC-198 Determinación de densidad por peso especifico
Acidez	%m/m A. Lactico	0,068	0,08	0,08	IT-CC-127 Determinación de acidez titulable en leches y bebidas lacteas NTC 4978
pH	Unidades de pH	6,65	6,75	6,68	IT-CC-152 Determinación de pH en alimentos NTC 440
Ext. Seco desengrasado	%m/m minimo	8,80	**	9,1%	IT-CC-216 Determinación de Sólidos no grasos NTC6103
Ext. seco total	%m/m minimo	10,90	**	11,30%	IT-CC-123 Determinación de sólidos totales en leches NTC 4979

ANALISIS ORGANOLÉPTICOS

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

ANALISIS MICROBIOLÓGICO RESOLUCION (1407 de 2022)

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL NTC (4433)

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

LIBERACION DE MICROBIOLOGIA

NUMERO DE MUESTRA	CODIGO	RESULTADO	OBSERVACIONES
1	L42IA:17:53	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
2	L42ID:21:12	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
3	L42MA:21:24	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
4	L42MD:22:16	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
5	L42MB:21:22	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA

LAS MUESTRAS CUMPLEN CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS

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

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

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

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

NÚMERO DE MENÚ	6	HORA DE INICIO	8:00 a.m	HORA DE FINALIZACIÓN	2:00 p.m	OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA	CONTRATO No.	CO1.PCCNTR.8739533	FECHA DE LA VISITA	DD MM AAA 19/02/2026

IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

No.	ALIMENTO	PROVEEDOR	MARCA / FABRICANTE	REGISTRO / PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE INGRESO	FECHA DE FAB. O EMPACADO	FECHA DE VENCIMIENTO	IDENTIFICACION DEL LOTE	TAMAÑO DEL LOTE	MICROBIOLÓGICO (C / NC / NA)
1	PAN ALMOJABANA 40g	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR S.A.S.	NSA-0011112-2021	18/02/2026	14/02/2026	06/03/2026	14/02/2026	1.034	C
2	PAN ALMOJABANA 50g	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR S.A.S.	NSA-0011112-2021	18/02/2026	14/02/2026	06/03/2026	14/02/2026	2.419	C
3	PAN ALMOJABANA 70g	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR S.A.S.	NSA-0011112-2021	18/02/2026	14/02/2026	06/03/2026	14/02/2026	820	C
4	PAN ALMOJABANA 100g	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR S.A.S.	NSA-0011112-2021	18/02/2026	14/02/2026	06/03/2026	14/02/2026	799	C
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										

OBSERVACIONES: Cumple

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

1/06

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

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							19/02/2026		
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,25		
ALIMENTO	PAN ALMOJABANA 40g	**MARCA / FABRICANTE**	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR S.A.S.	**PROVEEDOR**	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	06/03/2026

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
14/02/2026	1.034	98	NC > 5 : Rechazo del lote	40g	N.R	N.A	36,4

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

TOTAL		
	C	98
	NC	0

CONCEPTO : CUMPLE

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

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

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

11 07

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

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

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							19	02	2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,26		
ALIMENTO	PAN ALMOJABANA 50g	**MARCA / FABRICANTE**	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR S.A.S.	**PROVEEDOR**	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	06/03/2026

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
14/02/2026	2.419	98	NC > 5 : Rechazo del lote	50g	N.R	N.A	45,5

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

TOTAL		
	C	98
	NC	0

CONCEPTO : CUMPLE

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

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

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

1/08

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

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

							DD	MM	AAAA
DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	19/02/2026		
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,25
ALIMENTO	PAN ALMOJABANA 70g	**MARCA / FABRICANTE**	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR S.A.S.	**PROVEEDOR**	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.
FECHA VENCIMIENTO	16/02/25				

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
14/02/2026	820	98	NC > 5 : Rechazo del lote	70g	N.R	N.A	65,5

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

TOTAL		
	C	98
	NC	0

CONCEPTO : CUMPLE

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

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

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

1109

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

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							19/02/2026		
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,25		
ALIMENTO	PAN ALMOJABANA 100g	**MARCA / FABRICANTE**	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR S.A.S.	**PROVEEDOR**	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	06/03/2026

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
14/02/2026	799	98	NC > 5 : Rechazo del lote	100g	N.R	N.A	95,5

No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC
1	118		19	112		37	111		55	118		73	110		91	113	
2	117		20	118		38	114		56	117		74	114		92	114	
3	111		21	111		39	110		57	116		75	114		93	118	
4	115		22	115		40	114		58	114		76	110		94	111	
5	114		23	114		41	115		59	117		77	112		95	116	
6	112		24	110		42	115		60	110		78	111		96	112	
7	114		25	110		43	117		61	117		79	114		97	112	
8	116		26	115		44	111		62	113		80	111		98	110	
9	115		27	116		45	110		63	118		81	117				
10	114		28	110		46	113		64	114		82	114				
11	112		29	113		47	118		65	115		83	118				
12	116		30	111		48	112		66	115		84	113				
13	117		31	113		49	116		67	116		85	114				
14	112		32	113		50	112		68	112		86	114				
15	114		33	110		51	116		69	113		87	115				
16	113		34	110		52	110		70	114		88	118				
17	114		35	110		53	112		71	117		89	118				
18	112		36	110		54	113		72	111		90	118				

TOTAL		
	C	98
	NC	0

CONCEPTO : CUMPLE

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

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

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

1110

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

NÚMERO DE MENÚ	6	HORA DE INICIO	8:00 a.m	HORA DE FINALIZACIÓN	2:00 p.m	OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA	CONTRATO No.	CO1.PCCNTR.8739533	FECHA DE LA VISITA	DD MM AAA 19/02/2026

IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

No.	ALIMENTO	PROVEEDOR	MARCA / FABRICANTE	REGISTRO / PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE INGRESO	FECHA DE FAB. O EMPACADO	FECHA DE VENCIMIENTO	IDENTIFICACION DEL LOTE	TAMAÑO DEL LOTE	MICROBIOLÓGICO (C / NC / NA)
1	LECHE ENTERA SABORIZADA UHT LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA 200ml.	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.	RSA-0021427-2022	18/02/2026	N.R.	25/03/2026	04	5.110	C
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										

OBSERVACIONES: Cumple

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

HAVERHILL Educación Aprender

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

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							19/02/2026		
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,27
ALIMENTO	LECHE ENTERA SABORIZADA UHT LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA 200ml.	**MARCA / FABRICANTE**	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.	**PROVEEDOR**	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.
FECHA VENCIMIENTO	25/03/2026				

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
04	5.110	98	NC > 5 : Rechazo del lote	200	2	1,03	199,1

No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC
1	209		19	216		37	208		55	212		73	218		91	216	
2	206		20	214		38	214		56	210		74	213		92	209	
3	214		21	214		39	207		57	207		75	218		93	206	
4	214		22	215		40	206		58	213		76	214		94	211	
5	214		23	214		41	207		59	211		77	218		95	211	
6	220		24	207		42	213		60	218		78	208		96	209	
7	213		25	213		43	207		61	207		79	218		97	216	
8	211		26	215		44	212		62	212		80	215		98	214	
9	214		27	214		45	213		63	210		81	211				
10	218		28	209		46	213		64	215		82	213		TOTAL	C	98
11	213		29	215		47	211		65	211		83	206				
12	214		30	217		48	218		66	208		84	209			NC	0
13	216		31	207		49	212		67	215		85	210				
14	218		32	208		50	218		68	215		86	214				
15	213		33	217		51	209		69	206		87	212				
16	208		34	213		52	208		70	212		88	214				
17	213		35	207		53	206		71	214		89	206				
18	214		36	206		54	207		72	206		90	207				

CONCEPTO : Cumple

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

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

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

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

NÚMERO DE MENÚ	7	HORA DE INICIO	8:00 a.m	HORA DE FINALIZACIÓN	2:00 p.m	OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA	CONTRATO No.	CO1.PCCNTR.8739533	FECHA DE LA VISITA	DD / MM / AAA: 19/02/2026

IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

No.	ALIMENTO	PROVEEDOR	MARCA / FABRICANTE	REGISTRO / PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE INGRESO	FECHA DE FAB. O EMPACADO	FECHA DE VENCIMIENTO	IDENTIFICACION DEL LOTE	TAMAÑO DEL LOTE	MICROBIOLÓGICO (C / NC / NA)
1	BROWNIE 40g	COMPAÑÍA DE NEGOCIO GLOBALES CNG S.A.S.	DEL CERRO S.A.S.	NSA-0011112-2021	18/02/2026	N.R.	17/03/2026	305626	1.034	C
2	BROWNIE 50g	COMPAÑÍA DE NEGOCIO GLOBALES CNG S.A.S.	DEL CERRO S.A.S.	NSA-0011112-2021	18/02/2026	N.R.	17/03/2026	305626	2.419	C
3	BROWNIE 70g	COMPAÑÍA DE NEGOCIO GLOBALES CNG S.A.S.	DEL CERRO S.A.S.	NSA-0011112-2021	18/02/2026	N.R.	17/03/2026	305626	820	C
4	BROWNIE 100g	COMPAÑÍA DE NEGOCIO GLOBALES CNG S.A.S.	DEL CERRO S.A.S.	NSA-0011112-2021	18/02/2026	N.R.	17/03/2026	305626	799	C
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										

OBSERVACIONES: Cumple

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

1113

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

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD MM AAAA**	19/02/2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI	

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,25		
ALIMENTO	BROWNIE 40g	**MARCA / FABRICANTE**	DEL CERRO S.A.S.	**PROVEEDOR**	COMPAÑÍA DE NEGOCIO GLOBALES CNG S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	17/03/2026

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)	TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)	REFERENCIA SEGÚN SIC	CONTENIDO NOMINAL (g o ml)	PESO DEL EMPAQUE (g)	DENSIDAD (g/ml)	MARGEN NOMINAL (g)
305626	1.034	98	NC > 5 : Rechazo del lote	40g	N.R	N.A	36,4

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

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

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

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

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

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

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							19	02	2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,26
ALIMENTO	BROWNIE 50g	**MARCA / FABRICANTE**	DEL CERRO S.A.S.	**PROVEEDOR**	COMPAÑÍA DE NEGOCIO GLOBALES CNG S.A.S.
FECHA VENCIMIENTO	17/03/2026				

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
305626	2.419	98	NC > 5 : Rechazo del lote	50g	N.R	N.A	45,5

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

TOTAL	**C**	98
	NC	0

CONCEPTO : Cumple

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

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

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

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

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

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							19	02	2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,25		
ALIMENTO	BROWNIE 70g	**MARCA / FABRICANTE**	DEL CERRO S.A.S.	**PROVEEDOR**	COMPAÑÍA DE NEGOCIO GLOBALES CNG S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	17/03/2026

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
305626	820	98	NC > 5 : Rechazo del lote	70g	N.R	N.A	65,5

No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC
1	106		19	93		37	101		55	94		73	102		91	105	
2	106		20	103		38	102		56	110		74	88		92	84	
3	86		21	87		39	85		57	110		75	86		93	110	
4	92		22	99		40	102		58	90		76	88		94	86	
5	94		23	109		41	102		59	86		77	97		95	100	
6	107		24	86		42	88		60	94		78	105		96	84	
7	112		25	90		43	93		61	102		79	93		97	86	
8	105		26	104		44	97		62	92		80	88		98	88	
9	84		27	90		45	84		63	93		81	110				
10	88		28	90		46	104		64	100		82	102				
11	105		29	110		47	96		65	90		83	85				
12	107		30	89		48	89		66	103		84	100				
13	103		31	109		49	99		67	103		85	95				
14	112		32	94		50	90		68	89		86	91				
15	94		33	93		51	96		69	110		87	99				
16	90		34	95		52	106		70	97		88	88				
17	86		35	100		53	108		71	106		89	90				
18	102		36	97		54	103		72	106		90	104				

TOTAL		
	C	98
	NC	0

CONCEPTO : Cumple

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

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

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

1116

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

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							19/02/2026		
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,25		
ALIMENTO	BROWNIE 100g	**MARCA / FABRICANTE**	DEL CERRO S.A.S.	**PROVEEDOR**	COMPAÑÍA DE NEGOCIO GLOBALES CNG S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	17/03/2026

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
305626	799	98	NC > 5 : Rechazo del lote	100g	N.R	N.A	95,5

No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC
1	131		**19**	131		**37**	128		**55**	125		**73**	134		**91**	130	
2	133		**20**	127		**38**	122		**56**	125		**74**	124		**92**	121	
3	135		**21**	121		**39**	121		**57**	120		**75**	130		**93**	121	
4	129		**22**	130		**40**	123		**58**	121		**76**	120		**94**	127	
5	121		**23**	127		**41**	134		**59**	123		**77**	126		**95**	133	
6	130		**24**	132		**42**	123		**60**	120		**78**	131		**96**	121	
7	126		**25**	135		**43**	125		**61**	123		**79**	121		**97**	134	
8	124		**26**	123		**44**	125		**62**	132		**80**	133		**98**	128	
9	128		**27**	127		**45**	135		**63**	132		**81**	134				
10	130		**28**	123		**46**	124		**64**	133		**82**	128				
11	131		**29**	123		**47**	129		**65**	131		**83**	121				
12	135		**30**	130		**48**	126		**66**	121		**84**	123				
13	130		**31**	130		**49**	123		**67**	135		**85**	124				
14	133		**32**	132		**50**	128		**68**	130		**86**	132				
15	124		**33**	122		**51**	123		**69**	122		**87**	133				
16	127		**34**	128		**52**	125		**70**	129		**88**	134				
17	122		**35**	122		**53**	120		**71**	125		**89**	122				
18	125		**36**	124		**54**	134		**72**	126		**90**	132				

TOTAL		
	C	98
	NC	0

CONCEPTO : Cumple

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

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

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

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

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

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

NÚMERO DE MENÚ	7	HORA DE INICIO	8:00 a.m	HORA DE FINALIZACIÓN	2:00 p.m	OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA	CONTRATO No.	CO1.PCCNTR.8739533	FECHA DE LA VISITA	DD MM AAA 19/02/2026

IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

No.	ALIMENTO	PROVEEDOR	MARCA / FABRICANTE	REGISTRO / PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE INGRESO	FECHA DE FAB. O EMPACADO	FECHA DE VENCIMIENTO	IDENTIFICACION DEL LOTE	TAMAÑO DEL LOTE	MICROBIOLÓGICO (C / NC / NA)
1	LECHE UAT(UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA 200ml.	PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S	PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S	RSIAE02M54795	16/02/2026	N.R.	29/03/2026	29 MAR 2026	10.260	C
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										

OBSERVACIONES: Cumple

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

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

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

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD MM AAAA**		
							19/02/2026		
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,25		
ALIMENTO	LECHE UAT(UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA 200ml.	**MARCA / FABRICANTE**	PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S	**PROVEEDOR**	PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S	**FECHA VENCIMIENTO**	29/03/2026

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
29 MAR 2026	10.260	98	NC > 5 : Rechazo del lote	200	2	1,03	199,1

No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC
1	208		**19**	214		**37**	209		**55**	219		**73**	208		**91**	209	
2	219		**20**	208		**38**	220		**56**	209		**74**	214		**92**	209	
3	216		**21**	210		**39**	206		**57**	219		**75**	213		**93**	215	
4	215		**22**	218		**40**	207		**58**	219		**76**	215		**94**	216	
5	206		**23**	219		**41**	219		**59**	210		**77**	216		**95**	219	
6	216		**24**	213		**42**	207		**60**	209		**78**	212		**96**	210	
7	217		**25**	216		**43**	209		**61**	212		**79**	218		**97**	211	
8	206		**26**	218		**44**	215		**62**	206		**80**	209		**98**	210	
9	214		**27**	218		**45**	210		**63**	215		**81**	218				
10	215		**28**	206		**46**	206		**64**	215		**82**	217		**TOTAL**	**C**	98
11	206		**29**	220		**47**	214		**65**	213		**83**	220				
12	216		**30**	211		**48**	206		**66**	206		**84**	209			**NC**	0
13	215		**31**	212		**49**	220		**67**	219		**85**	209				
14	205		**32**	219		**50**	217		**68**	216		**86**	217				
15	207		**33**	208		**51**	209		**69**	206		**87**	213		**CONCEPTO :** Cumple		
16	215		**34**	212		**52**	217		**70**	213		**88**	212				
17	216		**35**	216		**53**	212		**71**	219		**89**	220				
18	212		**36**	210		**54**	220		**72**	212		**90**	208				

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

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

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

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

1119

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

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

NÚMERO DE MENÚ	8	HORA DE INICIO	8:00 a.m	HORA DE FINALIZACIÓN	2:00 p.m	OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA	CONTRATO No.	CO1.PCCNTR.8739533	FECHA DE LA VISITA	DD MM AAA 19/02/2026

IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

No.	ALIMENTO	PROVEEDOR	MARCA / FABRICANTE	REGISTRO / PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE INGRESO	FECHA DE FAB. O EMPACADO	FECHA DE VENCIMIENTO	IDENTIFICACION DEL LOTE	TAMAÑO DEL LOTE	MICROBIOLÓGICO (C / NC / NA)
1	MUFFIN SABOR ZANAHORIA 40g	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	NSA-0011115-2021	18/02/2026	N.R.	07/0372026	034	1.034	C
2	MUFFIN SABOR ZANAHORIA 50g	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	NSA-0011115-2021	18/02/2026	N.R.	07/0372026	034	2.419	C
3	MUFFIN SABOR ZANAHORIA 70g	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	NSA-0011115-2021	18/02/2026	N.R.	07/0372026	034	820	C
4	MUFFIN SABOR ZANAHORIA 100g	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	NSA-0011115-2021	18/02/2026	N.R.	07/0372026	034	799	C
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										

OBSERVACIONES: Cumple

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

1126

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

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							19	02	2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,25		
ALIMENTO	MUFFIN SABOR ZANAHORIA 40g	**MARCA / FABRICANTE**	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	**PROVEEDOR**	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	07/0372026

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
034	1.034	98	NC > 5 : Rechazo del lote	40	N.R	N.A	36,4

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

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

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

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

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

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

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							19/02/2026		
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,26		
ALIMENTO	MUFFIN SABOR ZANAHORIA 50g	**MARCA / FABRICANTE**	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	**PROVEEDOR**	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	07/0372026

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
034	2.419	98	NC > 5 : Rechazo del lote	50	N.R	N.A	45,5

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

TOTAL		
	C	98
	NC	0

CONCEPTO : Cumple

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

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

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

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

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

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							19	02	2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,25		
ALIMENTO	MUFFIN SABOR ZANAHORIA 70g	**MARCA / FABRICANTE**	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	**PROVEEDOR**	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	07/0372026

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
034	820	98	NC > 5 : Rechazo del lote	70	N.R	N.A	65,5

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

TOTAL		
	C	98
	NC	0

CONCEPTO : Cumple

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

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

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

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

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

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							19	02	2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,25		
ALIMENTO	MUFFIN SABOR ZANAHORIA 100g	**MARCA / FABRICANTE**	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	**PROVEEDOR**	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	07/0372026

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
034	799	98	NC > 5 : Rechazo del lote	100	N.R	N.A	95,5

No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC
1	102		19	104		37	100		55	100		73	101		91	103	
2	103		20	104		38	103		56	100		74	101		92	101	
3	100		21	103		39	104		57	104		75	100		93	101	
4	100		22	102		40	102		58	101		76	102		94	100	
5	101		23	104		41	102		59	102		77	102		95	104	
6	102		24	103		42	101		60	102		78	104		96	101	
7	103		25	101		43	101		61	103		79	104		97	103	
8	101		26	102		44	102		62	102		80	102		98	103	
9	101		27	101		45	102		63	102		81	104				
10	103		28	102		46	102		64	104		82	100				
11	102		29	103		47	100		65	103		83	104				
12	100		30	103		48	100		66	101		84	101				
13	100		31	102		49	104		67	102		85	103				
14	101		32	102		50	102		68	100		86	103				
15	102		33	104		51	100		69	102		87	101				
16	103		34	101		52	104		70	101		88	102				
17	102		35	103		53	100		71	103		89	103				
18	103		36	102		54	100		72	102		90	104				

TOTAL		
	C	98
	NC	0

CONCEPTO : Cumple

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

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

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

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

1124

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

NÚMERO DE MENÚ	8	HORA DE INICIO	8:00 a.m	HORA DE FINALIZACIÓN	2:00 p.m	OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA	CONTRATO No.	CO1.PCCNTR.7147024	FECHA DE LA VISITA	DD MM AAA 19/02/2026

IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

No.	ALIMENTO	PROVEEDOR	MARCA / FABRICANTE	REGISTRO / PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE INGRESO	FECHA DE FAB. O EMPACADO	FECHA DE VENCIMIENTO	IDENTIFICACION DEL LOTE	TAMAÑO DEL LOTE	MICROBIOLÓGICO (C / NC / NA)
1	LECHE ENTERA SABORIZADA UHT LARGA VIDA VARIEDAD CHOCOLATE 200ml.	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.	RSA-0021427-2022	18/02/2026	N.R	03/04/2026	01	5.110	C
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										

OBSERVACIONES: Cumple

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

1125

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

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

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							19/02/2026		
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.7147024	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,25
ALIMENTO	LECHE ENTERA SABORIZADA UHT LARGA VIDA VARIEDAD CHOCOLATE 200ml.	**MARCA / FABRICANTE**	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.	**PROVEEDOR**	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.
FECHA VENCIMIENTO	03/04/2026				

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
01	5.110	98	NC > 5 : Rechazo del lote	200	2	1,03	199,1

No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC
1	218		19	204		37	211		55	202		73	208		91	208	
2	206		20	214		38	203		56	212		74	210		92	215	
3	208		21	200		39	218		57	218		75	216		93	206	
4	211		22	207		40	215		58	201		76	207		94	203	
5	212		23	215		41	218		59	204		77	214		95	205	
6	216		24	217		42	203		60	206		78	200		96	202	
7	209		25	216		43	201		61	217		79	213		97	210	
8	206		26	209		44	213		62	214		80	206		98	211	
9	211		27	203		45	214		63	213		81	209				
10	214		28	210		46	218		64	217		82	207				
11	218		29	209		47	212		65	204		83	218				
12	217		30	217		48	201		66	208		84	217				
13	208		31	218		49	216		67	201		85	218				
14	206		32	210		50	218		68	214		86	216				
15	208		33	206		51	209		69	204		87	216				
16	210		34	215		52	212		70	216		88	211				
17	214		35	211		53	214		71	201		89	210				
18	215		36	209		54	200		72	215		90	210				

TOTAL		
	C	98
	NC	0

CONCEPTO : Cumple

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

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

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

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

1126

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

NÚMERO DE MENÚ	9	HORA DE INICIO	8:00 a.m	HORA DE FINALIZACIÓN	2:00 p.m	OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL INNOVA	CONTRATO No.	CO1.PCCNTR.8739533	FECHA DE LA VISITA	DD MM AAA 19/02/2026

IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

No.	ALIMENTO	PROVEEDOR	MARCA / FABRICANTE	REGISTRO / PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE INGRESO	FECHA DE FAB. O EMPACADO	FECHA DE VENCIMIENTO	IDENTIFICACION DEL LOTE	TAMAÑO DEL LOTE	MICROBIOLÓGICO (C / NC / NA)
1	GALLETA CON CHOCOLATE 40g	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	NSA-0011098-2021	18/02/2026	N.R.	18/03/2026	035	1.034	C
2	GALLETA CON CHOCOLATE 50g	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	NSA-0011098-2021	18/02/2026	N.R.	18/03/2026	035	2.419	C
3	GALLETA CON CHOCOLATE 70g	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	NSA-0011098-2021	18/02/2026	N.R.	18/03/2026	035	820	C
4	GALLETA CON CHOCOLATE 100g	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	NSA-0011098-2021	18/02/2026	N.R.	18/03/2026	035	799	C
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										

OBSERVACIONES: Cumple

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

1127

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

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

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							19	02	2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,26		
ALIMENTO	GALLETA CON CHOCOLATE 40g	**MARCA / FABRICANTE**	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	**PROVEEDOR**	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	18/03/2026

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
035	1.034	98	NC > 5 : Rechazo del lote	40	N.R	N.A	36,4

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

TOTAL		
	C	98
	NC	0

CONCEPTO : Cumple

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

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

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

1/2e

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

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							19	02	2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,26		
ALIMENTO	GALLETA CON CHOCOLATE 50g	**MARCA / FABRICANTE**	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	**PROVEEDOR**	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	18/03/2026

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
035	2.419	98	NC > 3 : Rechazo del lote	50	N.R	N.A	45,5

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

TOTAL		
	C	98
	NC	0

CONCEPTO : Cumple

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

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

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

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

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

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

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							19	02	2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,27		
ALIMENTO	GALLETA CON CHOCOLATE 70g	**MARCA / FABRICANTE**	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	**PROVEEDOR**	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	18/03/2026

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**Ddensidad (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
035	820	81	NC > 5 : Rechazo del lote	70	N.R	N.A	65,5

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

TOTAL		
	C	98
	NC	0

CONCEPTO : Cumple

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

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

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

1130

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

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							19	02	2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	11/01/2025	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,25
ALIMENTO	GALLETA CON CHOCOLATE 100g	**MARCA / FABRICANTE**	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	**PROVEEDOR**	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.
FECHA VENCIMIENTO	18/03/2026				

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
035	799	98	NC > 5 : Rechazo del lote	100	N.R	N.A	95,5

No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC
1	109		19	109		37	100		55	109		73	109		91	106	
2	107		20	108		38	100		56	107		74	102		92	105	
3	108		21	107		39	101		57	109		75	108		93	108	
4	108		22	109		40	100		58	103		76	108		94	102	
5	109		23	102		41	107		59	100		77	107		95	109	
6	109		24	109		42	101		60	108		78	100		96	100	
7	107		25	108		43	107		61	109		79	103		97	101	
8	105		26	103		44	109		62	102		80	106		98	101	
9	109		27	108		45	104		63	105		81	108				
10	107		28	108		46	109		64	106		82	109		TOTAL	C	98
11	108		29	108		47	109		65	103		83	104				
12	109		30	102		48	106		66	107		84	101			NC	0
13	109		31	108		49	104		67	106		85	104				
14	108		32	103		50	108		68	101		86	108				
15	108		33	109		51	100		69	107		87	100		CONCEPTO : Cumple		
16	109		34	107		52	101		70	105		88	109				
17	107		35	100		53	101		71	106		89	101				
18	100		36	108		54	104		72	100		90	101				

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

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

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

1131

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

NÚMERO DE MENÚ	9	HORA DE INICIO	8:00 a.m	HORA DE FINALIZACIÓN	2:00 p.m	OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA	CONTRATO No.	CO1.PCCNTR.8739533	FECHA DE LA VISITA	DD MM AAA 19/02/2026

IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

No.	ALIMENTO	PROVEEDOR	MARCA / FABRICANTE	REGISTRO / PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE INGRESO	FECHA DE FAB. O EMPACADO	FECHA DE VENCIMIENTO	IDENTIFICACION DEL LOTE	TAMAÑO DEL LOTE	MICROBIOLÓGICO (C / NC / NA)
1	BOCADILLO DE GUAYABA RELLENO DE MANJAR BLANCO (ROLLITOS) 20 G.	DISTRIBUCIONES AGROALIMENTARIAS KAI SAS	LACKY LUCK COMPAÑY S.A.S	RSA-0023215-2023	18/02/2026	N.R	15/07/2026	007-26	5.110	C
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										

OBSERVACIONES: Cumple

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

1132

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

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD MM AAAA**	19/02/2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI	

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,25		
ALIMENTO	BOCADILLO DE GUAYABA RELLENO DE MANJAR BLANCO (ROLLITOS) 20 G	**MARCA / FABRICANTE**	LACKY LUCK COMPAÑY S.A.S	**PROVEEDOR**	DISTRIBUCIONES AGROALIMENTARIAS KAI SAS	**FECHA VENCIMIENTO**	15/07/2026

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
007-26	5.110	98	NC > 5 : Rechazo del lote	20	N.R	N.A	18,20

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

TOTAL		
	C	98
	NC	0

CONCEPTO : Cumple

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

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

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

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

NÚMERO DE MENÚ	10	HORA DE INICIO	8:00 a.m	HORA DE FINALIZACIÓN	2:00 p.m	OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA	CONTRATO No.	CO1.PCCNTR.8739533	FECHA DE LA VISITA	DD MM AAA 19/02/2026

IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

No.	ALIMENTO	PROVEEDOR	MARCA / FABRICANTE	REGISTRO / PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE INGRESO	FECHA DE FAB. O EMPACADO	FECHA DE VENCIMIENTO	IDENTIFICACION DEL LOTE	TAMAÑO DEL LOTE	MICROBIOLÓGICO (C / NC / NA)
1	GALLETA SABOR A PIÑA 40g	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	NSA-0011098-2021	18/02/2026	N.R.	17/03/2026	033	1.034	C
2	GALLETA SABOR A PIÑA 50g	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	NSA-0011098-2021	18/02/2026	N.R.	17/03/2026	033	2.419	C
3	GALLETA SABOR A PIÑA 70g	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	NSA-0011098-2021	18/02/2026	N.R.	17/03/2026	033	820	C
4	GALLETA SABOR A PIÑA 100g	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	NSA-0011098-2021	18/02/2026	N.R.	17/03/2026	033	799	C
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										

OBSERVACIONES: Cumple

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

1134

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

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

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							19/02/2026		
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,22		
ALIMENTO	GALLETA SABOR A PIÑA 40g	**MARCA / FABRICANTE**	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	**PROVEEDOR**	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	17/03/2026

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
033	1.034	98	NC > 1 : Rechazo del lote	40	N.R	N.A	36.4

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

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

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

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

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

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

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD MM AAAA**	19/02/2026	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,26		
ALIMENTO	GALLETA SABOR A PIÑA 50g	**MARCA / FABRICANTE**	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	**PROVEEDOR**	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	17/03/2026

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
033	2.419	98	NC > 5 : Rechazo del lote	50	N.R	N.A	45,5

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

TOTAL		
	C	98
	NC	0

CONCEPTO : Cumple

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

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

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

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