V&N
SAS

EVIDENCIA FOTOGRAFICA
ALMACENAMIENTO DE FRUVER – PROTEICO, GRANO Y IMPLEMENTOS DE ASEO





V&N
SAS





NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com









V&N SAS

EVIDENCIA FOTOGRAFICA
ROTULADO DE PRODUCTOS










HACHON
MIERCOLES CENA
CUADRO 180 GR
74 UND


Carne Cerdo * 1500 gm
24 por
Colombia
HACHON

V&N
SAS





NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com


Lenteja
Lenteja
Lenteja


Producto: Arroz
Lote: 0029190
Fecha de Recepción: 21-11-25
Fecha de vencimiento: 14-10-26
Condiciones de almacenamiento
Cárnico Lácteo Abarrote Pescado


CHOCORAMO mini
KERPOS
KERPOS
KERPOS


Arvejo Verde










Lenteja
Lote: L006A01
Fecha de Recepción: 13-03-26
Fecha de vencimiento: 06-01-27
Condiciones de almacenamiento
Cárnico Lácteo Abarrote Pescado

V&N SAS

VIDENCIA FOTOGRAFICA
VALE DE APRENDICES
(DESAYUNO, ALMUERZOS, CENAS)

V&N S.A.S

DESAYUNO

Fecha - Hora: 10/03/2026 6:16:19 a.m
Vale No. : 601
Aprendiz MOLANO MARROQUIN LAURA
Documento : 1.120.473.451
Valor del Servicio : $ 13.000
Subsidio : 100%
Valor a pagar : $ 0

V&N S.A.S

ALMUERZO

Fecha - Hora: 13/03/2026 1:30:10 p.m
Vale No. : 731
Aprendiz : QUINTERO CARMONA DUVAN
Documento : 1.120.565.021
Valor del Servicio : $ 13.000
Subsidio : 100%
Valor a pagar : $ 0

V&N S.A.S

CENA

Fecha - Hora: 16/03/2026 5:35:06 p.m
Vale No. : 793
Aprendiz : VARGAS MANRIQUE MIGUEL
Documento : 1.072.592.574
Valor del Servicio : $ 13.000
Subsidio : 100%
Valor a pagar : $ 0

V&N S.A.S

V&N S.A.S

DESAYUNO

Fecha - Hora: 18/03/2026 6:16:19 a.m
Vale No. : 8894
Aprendiz DUARTE SIERRA MIGUEL
Documento : 2.096.202.728
Valor del Servicio : $ 13.000
Subsidio : 100%
Valor a pagar : $ 0

V&N S.A.S

ALMUERZO

Fecha - Hora: 20/03/2026 1:30:10 p.m
Vale No. : 935
Aprendiz : REY HERRERA ASTRID XIMENA
Documento : 1.003.567.118
Valor del Servicio : $ 13.000
Subsidio : 100%
Valor a pagar : $ 0

V&N S.A.S

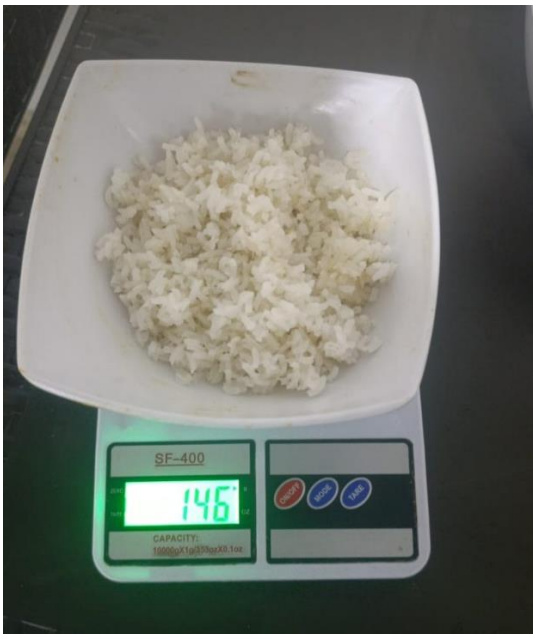
CENA

Fecha - Hora: 24/03/2026 5:35:06 p.m
Vale No. : 1007
Aprendiz : NARANJO MONTERO PAULA
Documento : 1.122.519.174
Valor del Servicio : $ 13.000
Subsidio : 100%
Valor a pagar : $ 0

V&N SAS

EVIDENCIA FOTOGRAFICA
ESTANDARIZACIÓN DE GRAMAJE
(DESAYUNO, ALMUERZOS, CENAS)






SF-400
126
ON/OFF
MODE
TARE
CAPACITY:

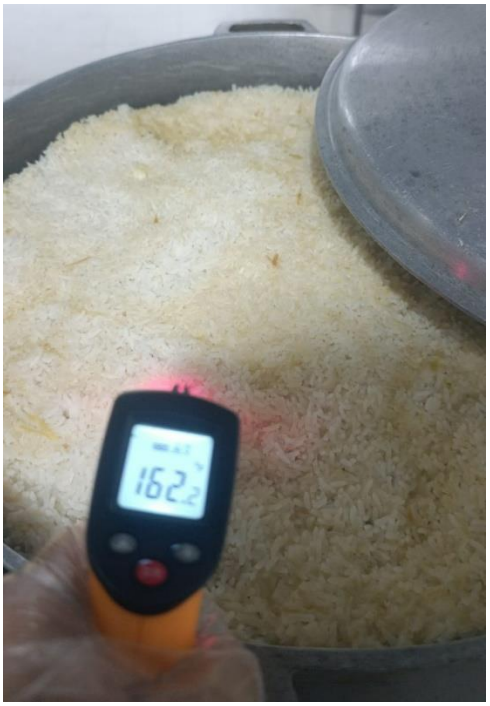

SF-400
177


SF-400
67

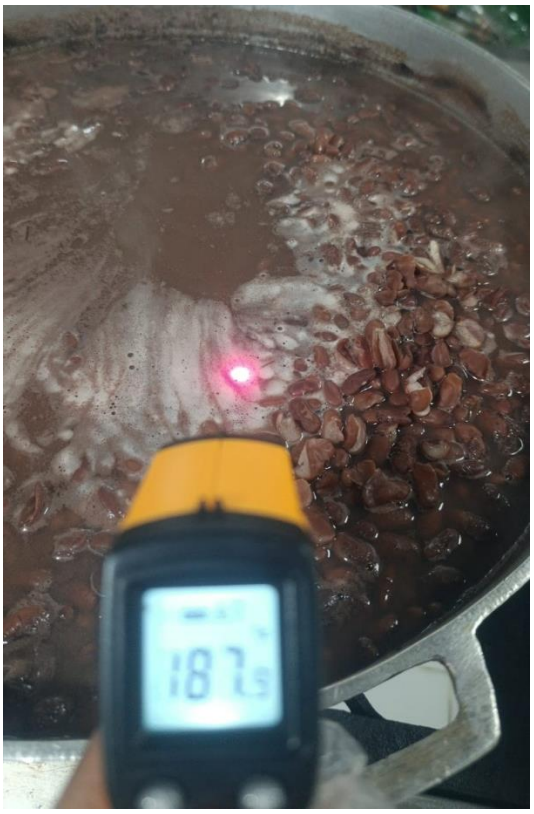

SF-400
184
CAPACITY:

V&N
SAS

EVIDENCIA FOTOGRAFICA
TOMA DE T°
(DESAYUNO, ALMUERZOS, CENAS)






187


SCAN
°F
297.8
°C/°F

EVIDENCIA FOTOGRAFICA
PERSONAL MANIPULADOR CON LA INDUMENTARIA – Y EN EJECUCION DE LOS PROCESOS



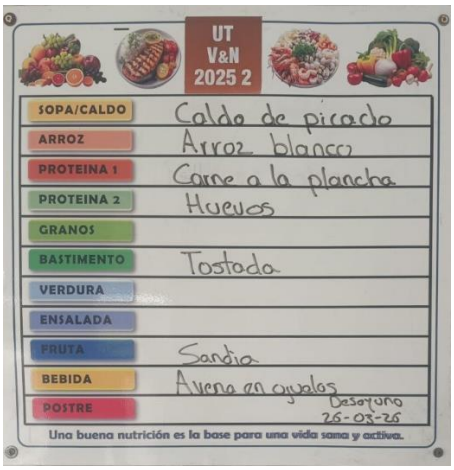


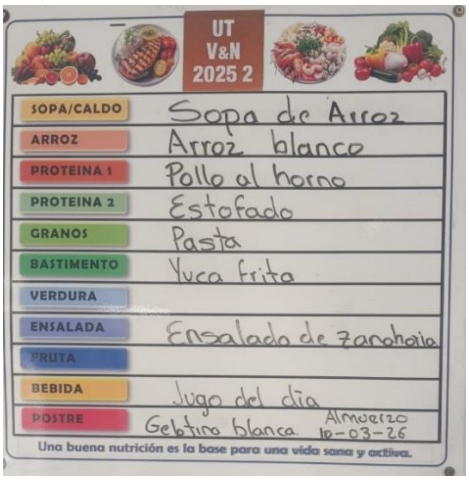




V&N SAS

PUBLICACIÒN DE MINUTA

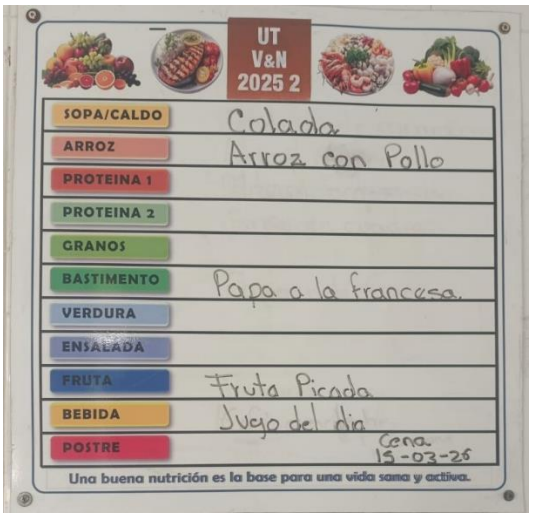







UT
V&N
2025 2
SOPA/CALDO
Caldo de costilla
ARROZ
Arroz blanco
PROTEINA 1
Huevos Fritos
PROTEINA 2
Carne en cuadros
GRANOS
BASTIMENTO
Pan
VERDURA
ENSALADA
FRUTA
Banano
BEBIDA
Café con leche.
POSTRE
Desayuno
Marzo 24-26
Una buena nutrición es la base para una vida sana y activa.


UT
V&N
2025 2
SOPA/CALDO
Sancocho
ARROZ
Arroz blanco
PROTEINA 1
Pollo al horno
PROTEINA 2
Cerdo en bistec.
GRANOS
Pasta
BASTIMENTO
Platano cocido
VERDURA
ENSALADA
Ensalada Roja
FRUTA
BEBIDA
Jugo del dia.
POSTRE
Galletas
Almuerzo
25-3-26
Una buena nutrición es la base para una vida sana y activa.


UT
V&N
2025 2
SOPA/CALDO
Colada
ARROZ
Arroz con Pollo
PROTEINA 1
PROTEINA 2
GRANOS
BASTIMENTO
Papa a la francesa.
VERDURA
ENSALADA
FRUTA
Fruta Picada
BEBIDA
Jugo del dia
POSTRE
Cena
15-03-26
Una buena nutrición es la base para una vida sana y activa.

V&N SAS

UESTRAS MICROBIOLOGICAS



V&N SAS

REGISTRO SANITARIO DE PRODUCTOS

ARROZ



HARINA DE PLATANO



FRIJOL



AVENA EN OJUELAS



GARBANZO



HARINA DE TRIGO



SAL



CONCHAS



HARINA LA NIEVE



ARVEJA VERDE



LECHE EN POLVO



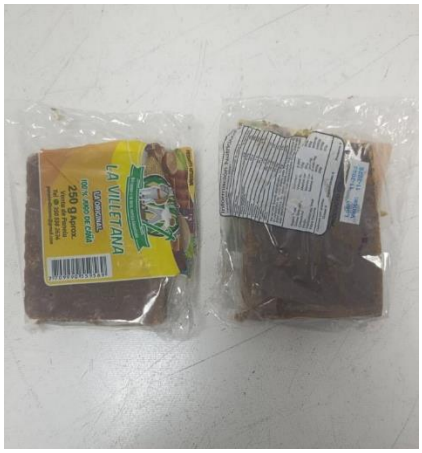
MAIZ TRILLADO



CHOCOLATE



PANELA



V&N
SAS

TOSTADAS



CHOCORRAMITO



GALLETAS CON BOCADILLO



GALLETAS CAPRI



SEÑALIZACION






ALMACENAMIENTO
DE PRODUCTOS
PERECEDEROS


RUTA DE
EVACUACIÓN


RESIDUOS
NO ORGANICOS
55 1/5
RESIDUOS
APROVECHABLES
Carton, Papel, Plastico,
Vidrio, Metal.
Colplast


SALIDA DE EMERGENCIA
EMERGENCY EXIT


SALIDA DE
EMERGENCIA


SALIDA DE
EMERGENCIA


ALMACENAMIENTO
DE MENAJE


LÍNEA
DE GAS

INDUSALCA Pureza Grano a Grano — INDUSTRIA SALINERA DEL CARIBE S.A.S.	**GESTION CONTROL DE CALIDAD**	**Codigo D-GCC-002 Revisión 01 Fecha. DIC/2025 pag. 1 de 2**
	FICHA TECNICA SAL CRISTAL	

1. INFORMACION DE LA EMPRESA

SAL CRISTAL® SAL MARINA

INDUSTRIA SALINERA DEL CARIBE S.A.S
Nit: 825.001.722-7
PLANTA DE OPERACION URIBÍA LA GUAJIRA
Diagonal 4 A # 1-01 Zona Industrial
OFICINA BARRANQUILLA
Av. Circunvalar #c 10-427 Bodega 28
Celulares 3205228729 - 3106109604
www.indusalca.com.co
www.salcristal.com

KOSHER

2. NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO

Sal Refinada yodada y fluorizada para consumo Humano

3. NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO

Sal Cristal Marina

4. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Sal Marina apta para consumo humano, de alta pureza y de origen natural

5. COMPOSICION

Cloruro de sodio de origen marino, Yoduro de potasio, Fluoruro de potasio, Ferrocianuro de sodio E-535 (Anticompactante)

6. LUGAR Y PAIS DE ORIGEN

GUAJIRA-COLOMBIA

7. NATURALEZA

Origen Marino

8. METODO DE PRODUCCION

Evaporacion Solar de agua de mar y procesos de molienda y refinado

9. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS, QUIMICAS Y FISICAS

COMPOSICION CUANTITATIVA Y GRANULOMETRIA

PARAMETROS	UNIDADES	COMPOSICION	METODO DE ENSAYO	FRECUENCIA DE MONITOREO
Cloruro de sodio	% en peso base seca	99,5 Mínimo	Ion selectivo/Mohr	Por lote de materia prima
Contenido de yodo (KI)	ppm	50-100	Ion selectivo	Cada 30 min durante el turno
contenido de fluor (KF)	ppm	180-220	ion selectivo	Cada 30 min durante el turno
Ferrocianuro de Sodio E535	ppm	8 max	Fotometria	Por lote de produccion
Contenido de calcio	ppm de Ca++	600 máx	Fotometria	Por lote de materia prima
Contenido de Sulfatos	ppm de SO4=	1400 máx	Fotometria	Por lote de materia prima
Contenido de Magnesio	ppm de Mg++	400 máx	Fotometria	Por lote de materia prima
Otros insolubles en agua	%	0,08 máx	Gravimetria	Por lote de materia prima
Humedad	% peso de agua	0.20 máx	Gravimetria	Por lote de produccion
Plomo	ppm	1 max	Standard methods 3120 A,B Edic. 23	Por lote de cristalizador
Arsenico	ppm	0,5 max	Standard methods 3120 A,B Edic. 23	Por lote de cristalizador
Mercurio	ppm	0,1 max	US EPA 7473 Feb.2007	Por lote de cristalizador
Cadmio	ppm	0,1 max	Standard methods 3120 A,B Edic. 23	Por lote de cristalizador
Hierro	ppm	3,4 max	Standard methods 3120 A,B Edic. 23	Por lote de cristalizador
Pasa Malla No 20	% m/m pasa	80 Minimo	Gravimetria	Por lote de produccion
Pasa Malla No 70	% m/m pasa	20 Maximo	Gravimetria	Por lote de produccion

RECUENTOS MICROBIOLOGICOS

ANALISIS MICROBIOLOGICO	ESPECIFICACION	METODO DE ENSAYO
Deteccion de escherichia coli/g	Negativo	AOAC 966.24 Ed. 20 de 2016
NMP coliformes totales NMP/g	<3	AOAC 966.24 Ed. 20 de 2017
mesofilos UFC/g	<10	AOAC 966.24 Ed. 20 de 2018
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	<100	ISO 2157:2008 Equiv. NTC 5698:2009

10. CARACTERISTICAS SENSORIALES

Aspecto	Solido cristalino
Color	Blanco
Olor	Inoloro, sin aromas extraños
Sabor	Salino

11. INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño por porcion: 1/4 de cucharadita (1.5mg)	**% Valor diario**	
	Grasa	0%
Porciones por envase	Sodio 590 mg	25%
	Total carbohidratos	0%
Cantidad de calorias por porcion: 0	Proteinas	0%
Los porcentajes de valores diarios estan basados en una dieta de 2000 calorias. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades caloricas		

11. INFORMACION DE ALERGENOS

No contiene alergenos

12. PRESENTACIONES Y TIPO DE EMPAQUE

CONTENIDO NETO	MATERIAL DE EMPAQUE PRIMARIO	MATERIAL DE EMPAQUE SECUNDARIO	PRESENTACION
150 g	Botella PET	Caja de carton	Caja x 48 und
454 g	Bolsa polietileno	Fardo de polietileno	Paca x 25 und
400 g	Bolsa polietileno	Fardo de polietileno	Paca x 25 und
1000 g	Bolsa polietileno	Fardo de polietileno	Paca x 20 und
500 g	Bolsa polietileno	Fardo de polietileno	Paca x 25 und
900 g	Bolsa polietileno	Fardo de polietileno	Paca x 20 und
800 g	Bolsa polietileno	Fardo de polietileno	Paca x 20 und
25 kg	Saco de polipropileno laminado	No aplica	und
50 kg	Saco de polipropileno laminado	No aplica	und

13. CONFORMACION DEL LOTE

El lote se compone de la siguiente forma:
• Letra asignada al lote “L”
• Turno de produccion en caso de: sales industriales y sal de consumo humano de bulto o bigbag, y para la sal empacada en bolsa se le asigna el número correspondiente a la empacadora, que va del 1 al 5
• Fecha de producción DD MM AA (DIA /MES/ AÑO)
Ejemplo L 4010220

14. REGISTRO SANITARIO INVIMA

RSA-0008532-2019

15. INSTRUCCIONES DE USO

Para alimentos liquidos mezclar homogeneamente y para los alimentos solidos adicionar apropiadamente sobre toda la superficie.

16. VIDA UTIL Y MODO DE ALMACENAMIENTO

Según Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. en el numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, en el item 5.6.3.g, indica " **No se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duranción mínima para: 4. sal para consumo humano**"

Manejar el FIFO (primeras en entrar, primeras en salir),
almacenar el producto sobre estibas en bodegas cubiertas, secas y alejadas de cualquier foco de contaminación, mantener el producto encarpado, temperatura recomendada 15 - 30 ° C, humedad relativa recomendada <70%.

17. USO PREVISTO

Industria de alimentos en general

18. INFORMACION SOBRE EL TRANSPORTE

Durante el cargue, trasvase, transporte, descargue, disolución, mezcla y toma de muestras no presenta ningún riesgo asociado.Los vehiculos que transporten el producto deben tener el rotulo de transporte de alimentos, deben estar limpios y no se podra cargar el producto junto con productos quimicos o de aseo, de igual forma es recomendable no trasportar el producto cuando el último viaje se haya transportado carne, pollo cerdo o pescado, transportar el producto en vehiculos solo de uso de transporte de alimentos.

19.NORMATIVIDAD APLICABLE

Decreto 0547 de 1996 del Ministerio de Salud Colombiano, Resolucion 2674 de 2013 (Buenas Prácticas de Manufactura), Decreto 3075 de 1997 (Buenas Prácticas de Manufactura), Resolución 5109 de 2005 (Rotulado de alimentos), Decreto 60 de 2002 (HACCP), Resolución 333 de 2011 (Etiquetado nutricional), Resolución 683 de 2012 (Requisitos de empaque). Resolución 2671 de 2014 (Modifica los niveles de contaminantes en sal consumo humano de la Resolución 4506 de 2013)

Eliecer Angel Iglesias
Ingeniero Agroindustrial
Director de Aseguramiento de Calidad

Bladimiro Robles Ospino
Tecnico en control de calidad de alimentos
Analista de laboratorio

1. Nombre del Producto
ARROZ CATIRA

2. Descripción
Arroz descascarado al cual se le ha eliminado totalmente por elaboración, el germen y el salvado y que es sometido a una estricta clasificación la cual permite obtener un grano blanco

3. Ingredientes
100 % Arroz blanco seleccionado

4. Modo de Uso
Sugerencia de preparación
a. Sofría en 3 cucharadas de aceite, ½ tallo de cebolla y sal al gusto
b. Agregue 2 tazas de agua y lleve a ebullición.
c. Sin necesidad de lavar, adicione 1 taza de arroz Catira
d. Cocine a fuego medio hasta que seque el agua.
e. Tápelo y déjelo a fuego bajo hasta que abra el grano y seque completamente.

5. Referencia Normativa
NTC 671, Resolución 5109 del 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 2671 de 2014

6. Registro Sanitario
RSAD10I15402
Arroz CATIRA, no requiere registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria por tratarse de un producto sin proceso de transformación

7. Características Fisicoquímicas

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Grado de Humedad	Máximo: 14%	ES-0019
Grano Centro Blanco	Máximo: 12%	PR-0056 IN-0242
Grano Yeso	Máximo: 6%	PR-0056 IN-0242
Grano Dañado	Máximo:1%	PR-0056 IN-0242
Grado Blancura	39 – 41	PR-0056
Grano Partido	Hasta el 35%	PR-0056 IN-0242
Índice de Pulimento	95 – 105	PR-0056
Arroz con Cascara	Máximo 2 en 100 gr	IN-0242
Grano Dañado por Calor	0,1%	PR-0056 IN-0242
Metales Pesados (Cadmio)	Máximo: 0.20 ppm (mg/kg)	ICP-OES (Análisis Externo)
Residuos de Plaguicidas	Ausencia	Extracción con solventes – Cromatografía de gases y HPLC (Análisis externo)

8. Características Sensoriales

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Aroma	Característico, libre de olores extraños	Análisis Sensorial Cualitativo Descriptivo
Apariencia	Grano entero	
Color	Blanco	

9. Características Microbiológicas

Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Bacterias aerobias mesófilas (UFC/g)	Máximo: 300.000	Siembra en placa profunda (Análisis externo)
Coliformes Fecales (NMP/g)	<3	Tubos de Fermentación – NMP (Análisis externo)
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo: 5.000	Siembra en placa profunda (Análisis externo)
Bacillus cereus (UFC/g)	Máximo: 1.000	Siembra en placa superficial (Análisis externo)
Aflatoxinas Totales	Máximo: 10 µg/Kg.	Método de inmunoensayo Enzimático (Análisis Externo)

10. Aspectos de Inocuidad

Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Infestación en 1000 gr. (Presencia de Gorgojo, Larvas u otro tipo de Insecto)	Ausencia	IN-0242
Impurezas	Máx. 0.1%	IN-0242
Materias extrañas en 1000 gr.	Ausencia	IN-0242

11. Información Nutricional

Las porciones por envase varían según la presentación, teniendo en cuenta que el tamaño de la porción es de ¼ taza (50 g) según resolución 0288 de 2008 del ministerio de la Protección Social.

Tabla nutricional Arroz CATIRA

Información Nutricional	
Tamaño de la porción: 1/4 Taza (50 g)	
Porciones por envase: (*)	
Cantidad por porción	
Calorías 170	Calorías de grasa 0
	Valor Diario*
Grasa total 0 g	0%
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidratos Totales 39 g	13%
Fibra dietaria 3 g	12%
Fibra soluble < 1 g	
Fibra insoluble 3	
Azúcares 0 g	
Proteína 4 g	8%
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%
Calcio 0%	Hierro 2%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

(*) Porciones por envase

Para 250 g	5
Para 454 g	9
Para 500 g	10

12. Presentaciones Comerciales y Material de Envase.

Empaque	Presentación	Tipo	Estructura
	454 g - 500 g–1000 g–2500 g-5000 g	Bolsa	Polietileno de baja densidad
	10.000 g	Bolsa	Polipropileno
Embalaje	Presentación	Tipo	Estructura
	25 unidades de 454 g // 25 unidades de 500 g // 15 unidades de 1000 g // 6 unidades de 2500 g // 3 unidades de 5000 g	Bolsa	Polietileno de media densidad

13. Vida útil

Entre 12 y 14 meses de acuerdo a condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción; este periodo de tiempo puede ser mayor

14. Recomendaciones de Almacenamiento

- Almacenar en instalaciones limpias y en buenas condiciones higiénicas, y a una temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. "El arroz es un producto no perecedero por su bajo contenido de humedad, esto lo hace que absorba fácilmente humedad y olores del ambiente en que se encuentra."
- El almacenamiento del arroz como producto terminado, se debe realizar de manera que minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de este alimento. Además, se debe identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida. (Resolución 2674 de 2013)
- El almacenamiento se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 cm. con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 cm. de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. (Resolución 2674 de 2013)
- Los establecimientos que se dediquen al expendio deberán contar con los estantes adecuados para la conservación del arroz.
- El producto no debe ser almacenado cerca de químicos, detergentes, jabones u otros que puedan alterar sus características.

15. Información del fabricante

Fabricado Por: **ORF S.A.** Cra 10 No 97 A – 13 Tel: (1) 644 94 20 Bogotá

Aprobado por: Hernando Rodriguez Rodriguez ***Gerente General***	Aprobado por: Javier Ocampo Ángel ***Gerente Nacional de Mercadeo y Trade***	Aprobado por: Oscar Padilla Castaño ***Gerente Nacional de Ventas y Logística***
Aprobado por: Edna Maribel Gomez *Directora de HSEQ*	Aprobado por: Edgar Moreno Sánchez ***Director de Investigación y Desarrollo***	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO – HARINA DE TRIGO TRADICIONAL LA NIEVE

DEFINICIÓN	Producto alimenticio obtenido de la molienda y cernido de granos de trigo *triticum aestivum L.* ó trigo ramificado *Triticum compactum Host* o una mezcla de los mismos. Y fortificada con vitamina B1, vitamina B2, Niacina, Ácido fólico y hierro.
SIN ADITIVOS	
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Humedad : 13.6 % Cenizas : 0.61 % Proteína : 12.00 % Fibra : 1.20 % Grasa : 1.10 % Carbohidratos : 76.00 % Absorción : 56 % Gluten Húmedo : 30 % Gluten seco: 10. % Granulometría pasa a traves de tamiz212 µ.: 98 %
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento de Mohos y levaduras / gr: 1000 – 5000 Recuento de Aerobios Mesofilos UFC /gr: 200.000 – 300.000 Detección de Salmonella /25 g: AUSENTE Recuento de S. Aureus coagulasa positiva: < 100 Detección de E. Coli / g: AUSENTE Recuento de Bacillus Cereus: 700 – 1.000
CARACTERISTICAS ALVEOGRAFICAS	Tenacidad (P) : 50 – 120 Elasticidad (L) : 70– 140 Hinchamiento (G): 17 – 25 Característica Panificable (P/G) : 2,0 – 7,0 Equilibrio (P/L) : 0,3 – 1,5 Fuerza ($W \times 10^{-4}$) : > 180
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color blanco característico, sabor y aroma característico, textura suave y apariencia general del producto: polvo fino, libre de insectos, gorgojos, larvas o fragmentos de palos, espigas y mugre o cascarillas.
CARACTERÍSTICAS CONFERIDAS POR EL PROCESO	Producto no perecedero, manténgase alejado de olores fuertes y en lugar libre de humedad.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO – HARINA DE TRIGO TRADICIONAL LA NIEVE

APORTE CALÓRICO	318.70 Kcal/ 100 g.
APORTE DE MICRONUTRIENTES EN 1 KG DE HARINA DE TRIGO	Vitamina B1: 6 mg Vitamina B2: 4 mg Niacina: 55mg Ácido Fólico: 1,5mg Hierro: 44mg
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN	Bolsas de polietileno de baja densidad calibre 2 (LDPE) extruido, en presentación 500 g .
CONDICIONES DE EMBALAJE	Polietileno x 25 unidades.
VIDA ÚTIL ESPERADA	7 meses en las condiciones de almacenamiento recomendadas.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO	El producto debe protegerse de el contacto con el agua durante su transporte y almacenamiento, mantenerse en un lugar fresco alejado de olores fuertes y de roedores.
FIRMA DEL PROPONENTE	**MARTHA MOSQUERA ROMERO** **JEFE D CONTROL CALIDAD** **FIRMA DE LA PERSONA RESPONSABLE**
DIRECCION Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Carrera 22 N° 14-12 Teléfono 3-513688

TORRADO VACCA S.A.S

Tipo de Documento: **Ficha Técnica Producto Terminado**	Marca Comercial: **Aceite romart**	Producto: **Palma**	Código: **PCC-MPI-FTAP-020**
Elaboró: **Ing. de Producción y Calidad** Gisell Nava Ardila		**Aprobó:** Representante Legal Ciro Anthony Torrado Vacca	**Fecha última modificación:** 13/06/2025
Envasador: **TORRADO VACCA S.A.S**	**NIT:** 901378024-8	**Dirección:** CR 10 ESTE # 36-37 VILLAS DE CATAMA	**Versión:** 01

OBJETO	Establecer los requisitos que debe cumplir el Aceite Vegetal de Palma utilizado para consumo humano.	
ALCANCE	Esta ficha aplica para el Aceite vegetal variedad de Palma.	
REGISTRO SANITARIO	PSA-0002851-2021	
VIGENCIA	2028/03/15	
INGREDIENTES	Oleína de Palma	
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO	El aceite vegetal de palma o también llamado Oleína de Palma es un producto totalmente vegetal, obtenido por fraccionamiento físico del aceite de palma RBD. Aceite de color amarillo – rojizo y consistencia líquida a temperatura ambiente. Aceite liquido comestible.	
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	El aceite vegetal de palma Ideal es envasado y comercializado en presentaciones desde 100 ml hasta 20 L, es ideal para freír, hornear, guisar y preparar alimentos.	
PROPIEDADES SENSORIALES	Olor	Característico del producto, fresco, libre de olores ajenos y rancios.
	Sabor	Característico del producto, libre de sabores ajenos y rancios.
	Textura	Liquida, sin presencia de materiales extraños de sustancias empleadas en su extracción y refinación.
	Color	Amarillo – rojizo
	Aspecto	Limpio, sin indicios de turbiedad o suciedad

USO NO PREVISTO	**ABUSO POTENCIAL**	Algunas personas usan el aceite vegeta comestible como lubricante, elementos para tratamientos faciales y capilares y para dar brillo a diferentes piezas metálicas. Se indica que el uso de este producto no está previsto para este tipo de actividades.
	USO DESCONOCIDO	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

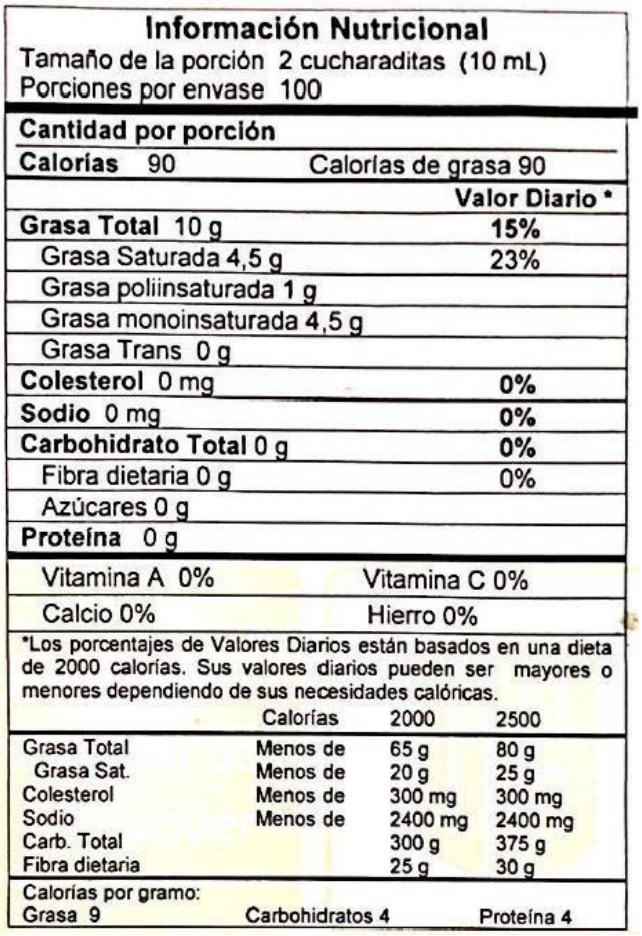
Es un producto estable que no permite el desarrollo ni la supervivencia de microorganismos.

Recuento de Staphylococo aureus coagulasa positiva UFC/ml	Menor de 100
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/ml	Menor de 1000
E. Coli UFC/ml – Coliformes fecales Bact/ml	Menor de 10
Investigación de Salmonella sp.	Ausencia

Se realiza anualmente mediante laboratorio externo bajo los parámetros de la RESOLUCION 2154 DE 2012

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

ANÁLISIS	**ESPECIFICACIÓN**		**MÉTODO DE ENSAYO**
	Rango Mínimo	**Rango Máximo**	
Densidad relativa a 20 °C g/ml	0.899 x=40ºC	0.920 x=40º C	Gravimétrico
Índice de refacción a 40ºC	1.458	1.460	Refractometria
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	194	202	AOAC 920.160 Ed. 21
Índice de yodo	≥56		AOCS Cd 1d-92
Materia insaponificable g/kg		≤13	IN-GS-3.073 V8 Basado en AOAC 933.08 Ed 21 IN-GS-3.073 V6 Basado en AOAC 933.08 Ed 20
Punto de fusión en (ºC)	15	19	AOCS Cc 3-25
Humedad y materia volátil en (%)		0.05	AOCS Ca 2c-25
Impurezas insolubles en (%)		0,05	AOCS Ca 3-46

	Contenido de jabón (PPM)		Negativo	AOCS Cc 17-95
	Valor de peróxidos en fábrica (mq.O2 / Kg)		1,0	AOCS Cd 8-53
	Valor de peróxidos fuera de fábrica (mq.O2 / Kg)		5,0	AOCS Cd 8-53
	Acidez, como ácido palmítico en (%)	-	0,1	AOCS Ca 5a-40
	Metales pesados, en mg/kg* Hierro (mg/Kg) Cobre (mg/Kg) Plomo (mg/Kg) Arsénico (mg/Kg)	-	 5 0.4 0.1 0.1	Absorción Atómica
	Se realiza anualmente mediante laboratorio externo bajo los parámetros de la RESOLUCION 2154 DE 2012			
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES				

Información Nutricional

Tamaño de la porción 2 cucharaditas (10 mL)
Porciones por envase 100

Cantidad por porción	
Calorías 90	Calorías de grasa 90
	Valor Diario *
Grasa Total 10 g	**15%**
Grasa Saturada 4,5 g	23%
Grasa poliinsaturada 1 g	
Grasa monoinsaturada 4,5 g	
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Carbohidrato Total 0 g	**0%**
Fibra dietaria 0 g	0%
Azúcares 0 g	
Proteína 0 g	
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%
Calcio 0%	Hierro 0%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo:
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

ADVERTENCIAS Y RECOMENDACIONES	Consumir antes de la fecha indicada en el envase. Evitar el sobrecalentamiento: lo preferible es no sobrepasar durante la fritura la temperatura de 180 °C. Si se utiliza una freidora eléctrica regular el termostato para que el aceite no humee ni se oscurezca Desechar siempre el aceite sobrecalentado y el quemado. Los alimentos a freír deben estar secos, el agua favorece la descomposición del aceite. El aire, la luz y el calor afectan la calidad del aceite, motivo por el cuá es conveniente conservarlo tapado a temperatura ambiente y en un sitio alejado de la luz solar directa y de cualquier fuente de calor.
ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO	Botella o envase de plástico de grado alimentario no reutilizable; elaborada en material plástico PET (Tereftalato de polietileno). Las etiquetas son de papel esmaltado que fácilmente se adherible a los envases, el embalaje se realiza en cajas de cartón corrugado.

PRESENTACIONES COMERCIALES

PRESENTACIÓN	UNIDADES POR CAJA
110 ml	24
250 ml	24
430 ml	24
500 ml	24
900 ml	12
1000 ml	12
2000 ml	9
2700 ml	6
3000 ml	6
4800 ml	4
18 L	1
19 L	1
20 L	1

UBICACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO	Trazabilidad por código de loteo: LDD/MM/AAAA HH:MM L: Lote, DD: Día de producción / MM: Mes de producción / AAAA: Año de producción / HH:MM Hora de producción (24 Horas). Fecha de vencimiento: VDD/MM/AAAA (#) V: Vence, DD: Día de Vencimiento / MM: Vencimiento / AAAA: Año de Vencimiento / (#) Máquina que realizó la producción.
VIDA UTIL	El aceite de soya tiene una vida útil de 10 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento dadas después de la producción.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Se debe mantener en un lugar cerrado a condiciones ambientales normales con buena ventilación para que pueda durar según lo estipula la fecha de vencimiento, se debe evitar colocarlo a exposición del sol, cerca de temperaturas altas, y lejos de la humedad. Por consiguiente, son almacenadas en estibas separadas del suelo Procurar dejar abierto corto tiempo el envase a la intemperie.
BENEFICIOS Y VENTAJAS	Libre de Colesterol, por ser de naturaleza vegetal. No es Hidrogenado. Se conserva bien bajo condiciones adecuadas de almacenamiento. Baja tendencia a la rancidez, a menos que esté expuesto a altas temperaturas.
ADECUADO PARA	El producto no tiene contra indicaciones para consumo del público en general.

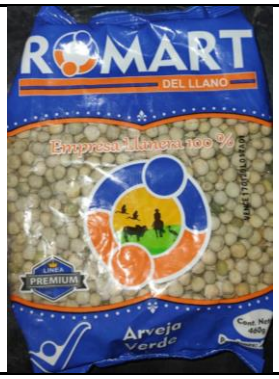
Vegetarianos	SI
Veganos	SI
Lacto-vegetarianos	SI

HISTORIA DEL DOCUMENTO	**Revisión**	**Fecha de la revisión**	**Motivo de la Revisión**
	1	13/06/2021	Se modificó la totalidad de la estructura y se incluyó contenido

COMERCIALIZADORA ROMART DEL LLANO SAS

FICHA TECNICA

ARVEJA VERDE

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:	**ARVEJA VERDE**		
DESCRIPCION DEL PRODUCTO:	Hortalizas que mayor cantidad de carbohidratos y proteínas entrega por unidad de peso		
IMAGEN DEL PRODUCTO:	**INGREDIENTES PRINCIPALES:**	ARVEJA VERDE	
	**CARACTERISTICAS FISICAS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO:**	**APARIENCIA:**	REDONDO
		COLOR:	VERDE
		TEXTURA:	DURA GRANULADA
	PROCESO DE ELABORACION:	PRODUCTO 100% AGRÍCOLA PRIMARIO, MATERIA PRIMA VEGETAL EN CRUDO.	
	PORCION RECOMENDADA:	60 GRAMOS	

EMPAQUES Y PRESENTACIONES
BOLSA DE POLIETILENO - BOLSA POLIESTIRENO DE ALTA DENSIDAD
CANTIDADES
460G - 500G - 50KG
INSTRUCIONES EN LA ETIQUETA
NO REQUIERE REFRIGERACIÓN, DEBE MANTENERSE EN UN LUGAR FRESCO, LIBRE DE RAYOS SOLARES, HUMEDAD Y OLORES FUERTES QUE PUEDAN SER TRANSFERIDOS AL PRODUCTO.
NUMERO DE REGISTRO SANITARIO
CERTIFICACION 2021007809

VIDA UTIL ESPERADA:	12 MESES
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:	TEMPERATURA AMBIENTE
RECOMENDACIONES:	DESPUES DE ABIERTO, CONSUMASE EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE.

Dirección: Bloque C, Local 7,8,9,10,21 y 22 Central de Abastos de Villavicencio
Cel. 3144559154 Tel 6836081
E-Mail: comercializadoraromart@gmail.com

CENTRAL DE ABASTOS BODEGAS 7 Y 22 @COMERCIALIZADORAROMARTDELLLANO ROMARTDELLLANO

RIOPAILA CASTILLA
COMPROMISO DESDE 1918

AZÚCAR BLANCO ESPECIAL NACIONAL

CONTROL PROCESOS

FT-FEL-038 20156/12/06

TIPO	FECHA ELABORACIÓN	FICHA No	No EDICIÓN
1	06/12/2016	FT-FEL-038	2

CLASE PRODUCTO	NOMBRE	PLANTA FABRICANTE
AZUCAR	BLANCO ESPECIAL NACIONAL	PLANTA RIOPAILA PLANTA CASTILLA

COMPOSICIÓN

Sacarosa Minimo 99,6% (NTC 2085)

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Sacos de11.35, 12.5, 22.68, 25 y 50 Kg	Los sacos están identificados con el nombre de la Planta de producción, el código interno del producto y un número secuencial de la producción. Esta información está impresa en un sticker en la parte exterior del empaque.
Big Bag 600 y 1000 Kg	Los sacos están identificados con un formato ubicado en el bolsillo externo. Contiene la Planta del fabricante, Número de sello de seguridad, Tipo de producto, Número consecutivo, Fecha de producción y vencimiento.

PRESENTACION Y EMBALAJE

Sacos en material de polipropileno o papel. El empaque puede contener costura en hilaza blanca, roja, verde o negra.
Saco polipropileno laminado 25 bolsas de 1Kg por 25Kg
Saco polipropileno laminado 10 bolsas de 2,5Kg por 25Kg
Saco polipropileno laminado 25 bolsas de 454g por 25Kg
Saco polipropileno laminado 25 bolsas de 500g por 25Kg

APLICACIÓN

Uso industrial y/o consumo directo

PROPIEDAD	ESPECIFICACIÓN	FRECUENCIA DE REPORTE	MÉTODO ANÁLISIS		
FISICOQUÍMICAS:			ICUMSA	NTC	RIOCAS
Polarización, °Z a 20 °C	99,6 Mínimo	En Cada Despacho	GS 2/3-1	586	I - FEL - 025
Cenizas, %	0,095 Máximo	En Cada Despacho	GS 2/3/9 - 17	570	I - FEL - 024
Humedad, %	0,07 Máximo	En Cada Despacho	---	572	I - FEL - 026
Color, UI a 420 nm	180 Máximo	En Cada Despacho	GS 2/3 - 10	5969	I - FEL - 023
Turbiedad, UI a 420 nm	80 Máximo	En Cada Despacho	---	5969	I - FEL - 023
Sulfitos (Dióxido de azufre), ppm	< 10	En Cada Despacho	GS2/1/7/9-33	5970	I - FEL - 029
MICROBIOLÓGICAS:		**FRECUENCIA DE REPORTE**			
Coliformes, UFC/10g	80 Máximo	En Cada Despacho	---	4306	I - FEL - 020
E. coli, UFC/10g	0	En Cada Despacho	---	4306	
Bacterias Mesófilas Aerobias, UFC/g	< 200	En Cada Despacho	GS 2/3 - 41	3906	
Mohos y levaduras, UFC/g	< 100	En Cada Despacho	GS 2/3 - 47	3907	
METALES PESADOS:		**FRECUENCIA DE ANÁLISIS**			
Cobre, ppm	2 Máximo	Trimestral	Absorción Atómica		
Plomo, ppm	2 Máximo	Trimestral	Absorción Atómica		
Arsénico, ppm	1 Máximo	Trimestral	Absorción Atómica		
SENSORIALES:		**FRECUENCIA DE ANÁLISIS**			
Aspecto	Cristales sueltos	En Cada Despacho	Cristales sueltos		
Color	Blanco	En Cada Despacho	Blanco		
Olor	Caraterístico a miel de caña	En Cada Despacho	Caraterístico a miel de caña		
Sabor	Dulce	En Cada Despacho	Dulce		

OTROS

N.A

VIDA ÚTIL

Dos años a partir de la fecha de producción.

INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN Y USO

Consumo directo
Después de abierto mantener el producto en recipiente cerrados.
No manipular el producto con implementos húmedos.

MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN

Transporte terrestre (Vehículos que se encuentren libres de olores extraños, limpios y sin filtraciones que provoquen humedad al producto).

REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS

NTC 2085 Azúcar Blanco Especial	Resolución 4506 / 2013 Contaminantes en alimentos	Resolución 2674 / 2013 Requisitos Sanitarios en Empresas de Alimentos
Decreto 60 / 2002 HACCP	Codex STAND 212 / 1999	Resolución 5109 / 2005 Rotulado de alimentos envasados para consumo humano
NTC 2167 / 1995 Contenido Neto	Resolución 333 / 2011 Etiquetado nutricional	Resolucion 4143 Reglamento tecnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamentos plasticos destinados a entrar en contacto con
Resolucion 683 Reglamento tecnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos,	Resolucion 834 /2013 Reglamento tecnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y	NTC-1257 / 1991 Plastico Peliculas de polietileno de baja densidad
Resolucion 2014022808 Ensayos de migracion		

USO PREVISTO	
Usuario	El abuso en el consumo de este producto puede acelerar la formacion de caries y obesidad. Este producto no debe ser consumido por personas medicamente sensibles a este (Hiperglicémico o Hipoglicémico). No apto para diabéticos
Manipulación Inapropiada	No consumir si se evidencia rotura, doble costura del empaque, remiendos o hilaza diferente a los colores descritos.
Manipulación esperada	Manipulación para consumo directo o insumo para fabricación de otros productos tipo alimento y farmacéutico.

PRECAUCIONES, ALMACENAMIENTO Y MANEJO

Almacenar en condiciones tales que cumplan con las normas de Buenas Prácticas de Manufactura establecidas: en un área limpia y cubierta, libre de olores, plagas, alejado de productos químicos o cualquier contaminación.
El producto no se debe golpear, presionar ni maltratar y sede mantener en su empaque original sin someterlo a exposiciones prolongadas de luz natural o artificial.
Mantener en un lugar seco y fresco a temperatura ambiente.

REVISADO POR	**APROBADO POR**
Jefe de Control Procesos	**Gerente de Fábrica**

1. IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DEL PRODUCTO: **LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINA A Y D**	REGISTRO SANITARIO INVIMA**:** RSA-0016684-2021

2. MARCA COMERCIAL

FORTILECHE

3. DESCRIPCIÓN FÍSICA

La leche en polvo se obtiene mediante la deshidratación de la leche entera higienizada.
Este proceso se lleva a cabo en torres especiales de atomización, en donde el agua que contiene la leche es evaporada, obteniendo un polvo de color blanco crema, homogénea, olor y sabor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, sin sustancias tales como edulcorantes, preservativos, sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos.

4. COMPOSICIÓN (materias primas y aditivos)

Leche higienizada entera, Hierro amínoquelado, Vitamina A en polvo, Vitamina D en polvo
Aditivos: No contiene ningún tipo de suero lácteo, azúcar, conservantes o neutralizantes

5. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Sabor: Característico a leche	**Olor**: Característico a leche
Color: Blanco crema	**Textura**: Polvo homogéneo suave
Sin contaminación percibida visualmente	Sin objetos extraños

6. CARACTERÍSTICAS FISÍCO-QUÍMICAS

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa, en % m/m	26	33
Humedad en %m/m	-	4.0
Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0,9	1,30
Índice de insolubilidad en cm3	-	1,0
Cenizas, en % m/m	-	6,0
Proteína, en %m/m	24,5	-
Lactosa en % m/m	34	44
Na, en % m/m	-	0,42
K, en % m/m	-	1,3
Fe en % m/m	1.0	-

7. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS (MICROBIOLÓGICAS)

Requisitos	n	m	M	C
Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g	3	1000	10000	1
NMP Recuento de Coliformes Totales	3	<3	11	1
NMP Recuento de coliformes fecales	3	<3	-	0
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3	100	500	1
Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa Positivo UFC/g	3	<100	100	1
Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	3	100	1000	1
Detección de salmonella/25g	3	Negativo	-	0

n = Número de muestras que se van analizar.
m = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad
M = índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable
C = El número de muestras permitidas con resultado entre m y M
Basados en requisito parámetros microbiológicos Decreto 616/06

8. CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE MÁXIMO
Plomo expresado como Pb	0,02
Aflatoxinas M1	0,0005
Melamina	2,5

9. REQUISITOS LEGALES

El producto cumple la siguiente normatividad:
Resolución 2674 de 2013 (BPM)
Decreto 616 de 2006
NTC 1036:2015
Resolución 5109 de 2005 (rotulado)
Resolución 683 de 2012
Decreto 60 de 2002
Resolución 810 de 2021 (rotulado nutricional)
NTC 5830:2019

10. FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Se emplea como ingrediente en diferentes preparaciones industriales y gastronómicas. Para obtener un litro de leche se disuelven 125 g y se completa con agua potable.
Los consumidores potenciales son la población en general, adultos y niños a partir de un año.

11. VIDA UTIL PREVISTA

Doce (12) meses almacenados en óptimas condiciones.

12. ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACION Y USO

En la etiqueta del rotulado del producto se debe ver visible el Lote y la fecha de vencimiento, nombre del producto, contenido neto, ingredientes, declaración de alérgenos, condiciones de conservación, fabricante y registro sanitario INVIMA. Para la presentación de bolsa laminada se recomienda abrir con tijera, evitar el uso de los dientes o de algún utensilio cortopunzante con oxido o algún tipo de contaminante. Una vez se abra la bolsa es necesario evitar que se introduzcan cucharas o utensilios mojados, ya que esta condición puede precipitar la presencia de hongos y levaduras. El ambiente del almacenamiento del producto debe ser fresco y seco. En el caso de los bultos se debe retirar el cocido con cuidado y evitar que estos hilos caigan al interior del bulto.
El uso previsto es para reconstituirla como leche líquida en diversas preparaciones gastronómicas o como precursor en alimento industriales.

13. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Después de reconstituida consérvese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible.
El lugar destinado para almacenamiento debe cumplir con todas las normas de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM, Resolución 2674 de 2013), con el fin de evitar contaminación cruzada.
El almacenamiento debe hacerse retirado de sustancias que lo puedan contaminar.

14. EMPAQUE

Tipo Bolsa
Material: Flexible laminado a base de aluminio al vacío de PET metalizado + PET impreso
Presentación: Bolsa por: 200 a 1000 g
Tipo Bulto
Material: Bolsa interna de polietileno de alta densidad transparente y embalado en bolsa de papel kraft
Presentación: Bulto de 25 Kg

15. EMBALAJE

Material: Caja Cartón corrugado, C790K
Dimensiones: Largo: 48cm Ancho: 32cm Alto: 21cm
Unidad de embalaje:
60 unidades para bolsa de 200g
6 unidades para bolsa de 800g
30 unidades para bolsa de 360g
12 unidades para bolsa de 900g
30 unidades para bolsa de 380g
30 unidades para bolsa de 400g
Para el embalaje de la presentación del bulto (25kg) no aplica, el producto no necesita un segundo embalaje.

16. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (25 g)
Número de porciones por empaque Aprox.

Calorías Kcal	Por 100 g **524**	Por porción **131**
Grasa Total	28 g	7,0 g
Grasas saturadas	**16 g**	**4 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	40 g	10 g
Fibra	0 g	0 g
Azucares Totales	40 g	10 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	28 g	7,0 g
Sodio	**369 mg**	**92 mg**
Vitamina A	160 ug ER	40 ug ER
Vitamina D	3,0 ug ER	0,75 ug ER
Calcio	940 mg	235 mg
Hierro	4,0 mg	1,0 mg
Zinc	3,3 mg	0,83 mg

17. REQUISITOS DE ETIQUETADO

En cumplimiento con la resolución 5109 de 2005 el rotulo del empaque primario cuenta con la siguiente información: No. De Lote, Fecha de vencimiento, Identificación del producto, Variedad, Nombre de la empresa, Peso Neto, Registro Sanitario, Ingredientes, Condiciones de almacenamiento, Dirección y Teléfonos de la empresa. Las tintas son especiales para alimentos y no generan migración al alimento al igual que el material del empaque.

18. MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN

Vehículo cerrado con concepto sanitario para el transporte de alimentos.

19. ALERGENOS o ingredientes hipersensibles

La lactosa es un alergeno por naturaleza entonces debe ser manejado con precaución por personas con intolerancia a la lactosa o a la caseína.

20. RESPONSABLE

Ing. Tania Carreño Monsalve - MP. 68254205015STD
Líder Sistema de Seguridad Alimentaria – TROPICAL FRESS S.A
Ficha validada por equipo de Inocuidad – Acta 001



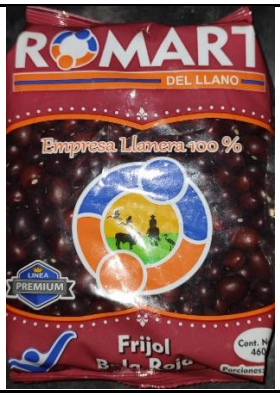
21. DATOS FABRICANTE

Parque Industrial de Bucaramanga II Etapa– Carrera 2 # 3 - 285 LOTE 22 C – 2F
Móvil. 3187346738 - Correo contacto: tropicalfress@hotmail.com

COMERCIALIZADORA ROMART DEL LLANO SAS

FICHA TECNICA

FRIJOL BOLA

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:	**FRIJOL BOLA**		
DESCRIPCION DEL PRODUCTO:	CONJUNTO DE GRANOS PROCEDENTES DE CUALQUIER VARIEDAD DE LOS GÉNEROS PHASEOLUS SPP.		
IMAGEN DEL PRODUCTO:	**INGREDIENTES PRINCIPALES:**	FRIJOL BOLA	
	**CARACTERISTICAS FISICAS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO:**	**APARIENCIA:**	SEMI-CILINDRICA
		COLOR:	ROJO
		TEXTURA:	DURA GRANULADA
	PROCESO DE ELABORACION:	PRODUCTO 100% AGRÍCOLA PRIMARIO, MATERIA PRIMA VEGETAL EN CRUDO.	
	PORCION RECOMENDADA:	60 GRAMOS	

EMPAQUES Y PRESENTACIONES

BOLSA DE POLIETILENO - BOLSA POLIESTIRENO DE ALTA DENSIDAD

CANTIDADES

460G - 500G - 50KG

INSTRUCIONES EN LA ETIQUETA

NO REQUIERE REFRIGERACIÓN, DEBE MANTENERSE EN UN LUGAR FRESCO, LIBRE DE RAYOS SOLARES, HUMEDAD Y OLORES FUERTES QUE PUEDAN SER TRANSFERIDOS AL PRODUCTO.

NUMERO DE REGISTRO SANITARIO

CERTIFICACION 2021007809

VIDA UTIL ESPERADA:	12 MESES
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:	TEMPERATURA AMBIENTE
RECOMENDACIONES:	DESPUES DE ABIERTO, CONSUMASE EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE.

Dirección: Bloque C, Local 7,8,9,10,21 y 22 Central de Abastos de Villavicencio
Cel. 3144559154 Tel 6836081
E-Mail: comercializadoraromart@gmail.com

CENTRAL DE ABASTOS BODEGAS 7 Y 22 @COMERCIALIZADORAROMARTDELLLANO ROMARTDELLLANO

COMERCIALIZADORA ROMART DEL LLANO SAS

FICHA TECNICA

GARBANZO

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:	**GARBANZO**		
DESCRIPCION DEL PRODUCTO:	Conjunto de granos procedentes de la especie Cicer Arietinum L		
IMAGEN DEL PRODUCTO:	**INGREDIENTES PRINCIPALES:**	GARBANZO	
	**CARACTERISTICAS FISICAS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO:**	**APARIENCIA:**	RENDONDO
		COLOR:	BLANCO, ROJIZO, CASTAÑO CLARO U OSCURO.
		TEXTURA:	DURA GRANULADA
	COMPOSICIÓN CUANTITATIVA DETALLADA - INGREDIENTES:	PRODUCTO 100% AGRÍCOLA PRIMARIO, MATERIA PRIMA VEGETALEN CRUDO.	
	INSTRUCCIONES DE CONSUMO:	UNA VEZ ABIERTA LA UNIDAD DEBERÁ CONSERVARSE CERRADA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. EL PRODUCTO SE DEBE SOMETER A COCCIÓN ANTES DE SU CONSUMO, LO CUAL MEJORA LA DIGESTIBILIDAD DEL PRODUCTO Y ESTIRILIZA EL ALIMENTO.	
	PORCION RECOMENDADA:	60 GRAMOS	

EMPAQUES Y PRESENTACIONES

BOLSA DE POLIETILENO - BOLSA POLIESTIRENO DE ALTA DENSIDAD

CANTIDADES

460G - 500G - 50KG

INSTRUCIONES EN LA ETIQUETA

NO REQUIERE REFRIGERACIÓN, DEBE MANTENERSE EN UN LUGAR FRESCO, LIBRE DE RAYOS SOLARES, HUMEDAD Y OLORES FUERTES QUE PUEDAN SER TRANSFERIDOS AL PRODUCTO.

NUMERO DE REGISTRO SANITARIO

CERTIFICACION 2021007809

VIDA UTIL ESPERADA:	12 MESES
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:	TEMPERATURA AMBIENTE
RECOMENDACIONES:	DESPUES DE ABIERTO, CONSUMASE EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE.

Dirección: Bloque C, Local 7,8,9,10,21 y 22 Central de Abastos de Villavicencio

Cel. 3144559154 Tel 6836081

E-Mail: comercializadoraromart@gmail.com

CENTRAL DE ABASTOS BODEGAS 7 Y 22 @COMERCIALIZADORAROMARTDELLLANO ROMARTDELLLANO

COMERCIALIZADORA ROMART DEL LLANO SAS

FICHA TECNICA

LENTEJA

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:	**LENTEJA**		
DESCRIPCION DEL PRODUCTO:	CONJUNTO DE GRANOS PROCEDENTES DE LA FAMILIA FABACEAE Y DE LA ESPECIE LENS SUCULENTA MOENCH.		
IMAGEN DEL PRODUCTO:	**INGREDIENTES PRINCIPALES:**	LENTEJA	
	**CARACTERISTICAS FISICAS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO:**	**APARIENCIA:**	PLANA REDONDA
		COLOR:	MARRÓN, CAFÉ, VERDE
		TEXTURA:	DURA GRANULADA
	PROCESO DE ELABORACION:	PRODUCTO 100% AGRÍCOLA PRIMARIO, MATERIA PRIMA VEGETAL EN CRUDO.	
	PORCION RECOMENDADA:	60 GRAMOS	

EMPAQUES Y PRESENTACIONES
BOLSA DE POLIETILENO - BOLSA POLIESTIRENO DE ALTA DENSIDAD
CANTIDADES
460G - 500G - 50KG
INSTRUCIONES EN LA ETIQUETA
NO REQUIERE REFRIGERACIÓN, DEBE MANTENERSE EN UN LUGAR FRESCO, LIBRE DE RAYOS SOLARES, HUMEDAD Y OLORES FUERTES QUE PUEDAN SER TRANSFERIDOS AL PRODUCTO.
NUMERO DE REGISTRO SANITARIO
CERTIFICACION 2021007809

VIDA UTIL ESPERADA:	12 MESES
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:	TEMPERATURA AMBIENTE
RECOMENDACIONES:	DESPUES DE ABIERTO, CONSUMASE EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE.

Dirección: Bloque C, Local 7,8,9,10,21 y 22 Central de Abastos de Villavicencio
Cel. 3144559154 Tel 6836081
E-Mail: comercializadoraromart@gmail.com

CENTRAL DE ABASTOS BODEGAS 7 Y 22 @COMERCIALIZADORAROMARTDELLLANO ROMARTDELLLANO

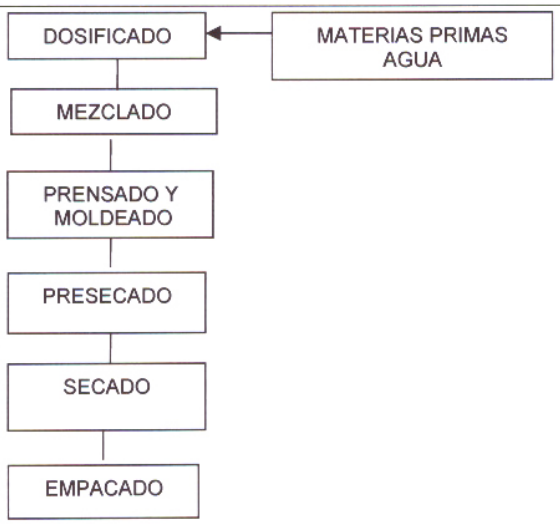
Molinos del Atlántico S.A.S Harina La Nieve	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **PASTAS ALIMENTICIAS**	VERSIÓN 15 2021-03-15

1. NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S
2. NUMERO DE NIT	802.001.105-9
3. NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	La Nieve, Éxito, Albertini Food, Sabrosoni, Medalla de oro, La Insuperable
4. NUMERO DEL REGISTRO SANITARIO	PSA-0002468-2020
5. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Productos preparados a través de un proceso de secado de las diferentes figuras, formadas a partir de una masa compuesta por harina, sémola y aditivos. Variedades: Spaghetti, Fideo, cabello de ángel, macarrón corto, macarrón grueso, caracoles, tornillos, canelones, estrellas, letras, coditos, conchas, conchitas)
6. NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Harina de trigo y/o sémola de trigo (Cereal que contiene gluten): los cuales se encuentran fortificados por los siguientes micro nutrientes: Niacina, Hierro, Tiamina (Vitamina B1), Riboflavina (Vitamina B2), Ácido Fólico y agua

	MICROORGANISMO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 1055-5ª**
7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento de Escherichia coli UFC/g	< 10
	Recuento de staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC /g	100-200
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	4000-5000
	Recuento de Bacillus cereus UFC/g	10-100
	Recuento de aerobios mesofilos	800.000-1.000.000
	NMP coliformes totales/g	43-150
	NMP coliformes fecales/g	< 3

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 1055**	**METODO**
8. COMPOSICIÓN QUÍMICA	Humedad	MÁXIMO 13.0	Secado 130ºC –NTC 529
	Cenizas en % fracción en masa en base seca	MAXIMO 1.0	Calcinación 900ºC NTC 3806
	Cenizas en % fracción en base húmeda	MAXIMO 0.8	Calcinación 900ºC NTC 3806
	Proteína (N x 5.70), fracción de masa en base seca, en porcentaje	MINIMO 10.5	Kjeldahl – ISO 1871
	Acidez Expresada como Acido Láctico, %	MÁXIMO 0.45	Titulometrico ISO 7305

9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE LA MATERIA PRIMA PARA PASTAS	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
	Niacina	Min 55.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Hierro	Min 44.0	Absorción atomiza AOAC 985.35
	Vitamina B1	Min 6.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Vitamina B 2	Min. 4.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Ácido fólico	Min 1.54	1.56 HPLC
10. METALES PESADOS	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
	Plomo	Max. 0.2	Absorción Atómica
	Cadmio	Max. 0.10	Absorción Atómica
11. MICOTOXINAS	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA µg/Kg**	**METODO**
	Deoxinivalenol - DON	Máx. 450	HPLC
	Suma de Aflatoxinas B1,B2, G1,G2	Máx. 4	HPLC
	Ocratoxina A	Máx. 3	HPLC
	Zearalenona	Máx. 20	HPLC
12. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	El material utilizado para el empacado de las pastas es: • **Presentaciones 90, 125, 200, 250, 500 y 1000 g:** Se utiliza el BOPP (polipropileno biorientado) + cast. • **Para los Fardos:** Se utiliza el Polietileno de baja densidad Termoencogible.		

13. PROCESO DE ELABORACIÓN	
14. VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	Las pastas alimenticias tienen un tiempo de vida útil de un (1) año, se debe tener en cuenta que las Pastas con fecha de producción más reciente sean utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.
15. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados debido a que la pasta es propensa al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Además, es importante considerar para el almacenamiento de la pasta que la disposición de los arrumes sea con un espacio mínimo de 60 cm. con respecto a las paredes y con una distancia de por lo menos 15 cm. respecto al piso para facilitar la aireación de los mismos. No se debe comprimir la pasta, por lo que se debe evitar forzar los arrumes, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra rompimiento. El almacenamiento de la pasta debe realizarse teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: • Formatos pasta corta (Cabello de ángel y fideo): Los arrumes se conforman con 15 fardos en alto. • Formatos pasta corta (macarrón corto, macarrón grueso, conchitas, letras, etc.)

	Además, debe considerarse subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión. No colocar las bolsas de pasta en el suelo. Se deben usar estibas con altura mínima de 15 centímetros del piso para permitir la limpieza adecuada y fumigación a intervalos regulares.
16. CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Manténgase alejado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación.
17. DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfono: 3443088 Ext. 114
18. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA	Resolución 4393 de 1991, Decreto 1944 de 1996 (Fortificación harina de trigo), Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 4506 de 2013, NTC 1055 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 16379 de 2003 y Resolución 719 de 2015

APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD
NOMBRE: YENNY PAOLA AMAYA Yenny Amaya

REVISADO POR: COORDINADOR DE SISTEMAS DE GESTION
NOMBRE: ANDRIS LOPEZ Andris Lopez A.

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
13	2020-09-04	18	Se adiciona la resolución 683 y 4143 de 2012, Decreto 1944 de 1996
14	2020-09-28	12 5	Se aclara para todas las referencias, el material de empaque es BOPP + cast. Se especifican todas las variedades de las pastas.

Nombre genérico y comercial del alimento	Aceite vegetal puro de soya – **SOLISOYA**
Nombre del Fabricante o Proveedor NIT	**SURACEITES S.A.** **NIT: 900.281.157-7**
Número del Registro Sanitario o del certificado del Requerimiento	Registro Sanitario Numero **RSAD18I5303**
Calidad	Este producto da cumplimiento con la resolución 2154 de 2012 y NTC 254.
Características Generales del alimento	Corresponde a aceite comestible, es decir apto para el consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado. • Aceite extraído de la semilla de soya • Corresponde a aceite puro de soya • El contenido de ácidos grasos libres es máximo del 0.1%. • El punto de humo es de 180°C
Características Organolépticas	Consistencia liquida, color amarillo claro y fresco. Aspecto limpio a temperatura 25ºC, sabor y olor característico. Libre de rancidez y material extraño.
Características Fisicoquímicas	Resolución 2154 de 2012

REQUISITOS	MINIMOS	MAXIMOS
Densidad relativa X°C/agua a 20ºC	0.919	0.925
Índice de refracción (ND 40°)	1.466	1.470
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195
Índice de yodo (wijs)	124	139
Material Insaponificable g/Kg	<15	

<table>
<tr><td>Características Microbiológicas</td><td>
<table>
<tr><th>REQUISITOS</th><th>LIMITE MAXIMO</th></tr>
<tr><td>NMP COLIFORME TOTAL / g</td><td><11</td></tr>
<tr><td>NMP COLIFORMES FECALES /g</td><td><3</td></tr>
<tr><td>RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS /g</td><td><100 UFC</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Contaminantes</td><td>
<table>
<tr><th>Contaminantes</th><th>Cantidades máximas</th></tr>
<tr><td>Hierro (Fe)</td><td>Aceite no virgen 1.5 mg/kg</td></tr>
<tr><td>Cobre (Cu)</td><td>Aceite no virgen 0.1 mg/kg</td></tr>
<tr><td>Plomo (Pb)</td><td>0.1 mg/kg</td></tr>
<tr><td>Arsénico (As)</td><td>0.1 mg/kg</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Presentación Comercial</td><td>120mL, 250mL, 450mL, 500mL, 700mL, 750mL, 800mL, 900mL, 1000mL, 2000mL, 2700mL, 2800mL, 3000mL, 5000mL, Garrafa 20Litros, Garrafa 19Litros, Garrafas 18Litros</td></tr>
<tr><td>Tipo y Características del empaque</td><td>Empacado en envase de material inerte de polipropileno clarificado y/o Pet con tapa roca de anillo de seguridad. El rotulo del empaque cumple con las siguientes normas: NTC 512 rotulo nutricional resolución 5109 del 2005, resolución 333 de 2011, decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud.</td></tr>
<tr><td>Vida Útil del Producto y Fecha de Vencimiento</td><td>Bajo condiciones normales de mercadeo y almacenamiento el producto, tiene una vida útil de 12 meses y la fecha de vencimiento está establecida en el empaque.</td></tr>
<tr><td>Lote</td><td>Se tomará el día de elaboración del producto, el mes y el año, con hora de elaboración.

El lote se evidenciará en la parte superior de la botella del envase y en la garrafa, de la siguiente manera M010213 14:56, donde: M:es la inicial del operario que manipula la máquina durante la producción, 01 es el día, 02 es el mes y 13 es el</td></tr>
</table>

	año de producción, y 14:56 es la hora de producción.
Condiciones de Transporte y Almacenamiento	Vehículo con furgón o campados sin fisuras en su estructura y carro tanques con tanque de acero inoxidable, adecuadas para transporte de alimentos en buenas condiciones de higiene. Deben almacenarse en sitios frescos, secos y libres de olores extraños, almacén en estibas o superficies elevadas del piso para proteger de la humedad y de contaminación. Apilar máximo 7 cajas, hacer rotación del producto según el tiempo de almacenamiento PEPS.
Dirección y Teléfonos	Carrera 72 G Nº 43-96 sur Barrio La Chucua Teléfonos: 7107897-7107903

Elaborado por:
JUDY VIVIANA MARTINEZ
Jefe de Calidad

Fecha impresión: 03/05/2022
Para: TTOBIAS S.A.S

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

RESOLUCIÓN No. 2014002464 DE 6 de Febrero de 2014
Por la cual se concede LA RENOVACIÓN de un Registro Sanitario

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 del 2012 , con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, el Decreto Reglamentario 3075 de 1997 y Ley 1437 de 2011.

ANTECEDENTES

Que mediante Resolución No. 2003023563 de 26/11/2003, el Invima concedió Registro Sanitario No. RSAD18I5303, para Fabricar Y Vender, el producto Aceite De Soya, marca SOLISOYA, a favor de CAMPO ERNESTO MARTÍNEZ ALONSO, con domicilio en Bogotá D.C.

Que mediante resolución No. 2007002372 de 07/02/2007, este Instituto autorizó adición de marca comercial y cambio de dirección del titular del registro sanitario.

Mediante Resolución No. 2007004295 de 05/03/2007, este Instituto revoco parcialmente la Resolución No. 2007002372 de fecha 7 de febrero de 2007, en el segundo considerando, en lo referente a el nombre del titular del registro sanitario.

Mediante Resolución No. 2009035444 de 23 de noviembre de 2009, este Instituto autorizó cambio del titular del registro sanitario a: SURACEITES S.A. Con domicilio en la carrera 72 g N° 43 - 96 sur de Bogota D.C.

Que mediante escrito radicado bajo el número 2013140233 de fecha 29/11/2013, la Señora Elizabeth Vargas Gelvez, actuando en calidad de apoderada, presentó solicitud de Renovación al Registro Sanitario en mención.

Que mediante auto No. 2013009364 de fecha 16 de Diciembre de 2013

1. Aportar Certificado de Camara de comercio del Fabricante en donde se evidencie el domicilio reportado en el formulario de solicitud (DIAGONAL 47 No 59A-90 SUR -BOGOTA) ya que no coincide con el reportado en el RUE (DIAGONAL 47 A SUR 61A-30- BOGOTA)

Que mediante escrito radicado bajo No. 2013154140 de fecha 20/12/13 el interesado dio respuesta satisfactoria al auto en comento

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Que el interesado allegó la respectiva documentación técnico – legal para acceder a la renovación del mencionado registro y en consecuencia, EL DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Renovar REGISTRO SANITARIO por el término de 10 años al

PRODUCTO:	ACEITES VEGETALES ALIMENTICIOS VARIEDADES; ACEITE 100% SOYA Y MEZCLA DE ACEITES VEGETALES DE SOYA, OLEINA DE PALMA, ALGODÓN, ACEITE DE MAIZ
MARCA(S):	ACEITE DE MAIZ SOLAI, SOLISOYA, ACEITE EL SUREÑO, SURAY.
REGISTRO SANITARIO No.:	RSAD18I5303 **VIGENTE HASTA:**
TIPO DE REGISTRO:	FABRICAR Y VENDER
EXPEDIENTE No.:	19941734 25 FEB 2025
RADICACIÓN:	2023140233
TITULAR(ES):	SURACEITES S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.
FABRICANTE(S):	COMPAÑIA NACIONAL DE SEBOS LTDA CONALSEBOS con domicilio en BOGOTA - D.C.

ARTICULO SEGUNDO.- Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante EL DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS,, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO TERCERO.-La presente resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

COMUNIQUESE, NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C. a los 6 de Febrero de 2014
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

HARRY ALBERTO SILVA LLINAS
DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Revisó: Ing. Nubia Martínez / Técnico: Ing. Martha González / VoBo Legal : Iván Salazar

PORTADA

VERSIÓN	Justificación de la Modificación
0	Lanzamiento
1	Se actualiza el registro sanitario (06/09/2019)
2	Se incluyó en características CERTIFICACIONES (02/07/2020)
3	Se actualiza la ficha técnica en general (09/10/2020)

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Nombre: Dayana Suarez	**Nombre:** Paula Vanegas	**Nombre:** Cesar Ramírez
Cargo: Asistente de Calidad	**Cargo**: Coordinadora Nacional Calidad	**Cargo**: Subgerente General
Fecha: 09 de octubre 2024	**Fecha:** 09 de octubre 2024	**Fecha:** 09 de octubre 2024

<table>
<tr><th>CARACTERISITICAS</th><th>DESCRIPCIÓN</th></tr>
<tr><td>PRODUCTO</td><td>SUPREMO MAS VITARROZ PLUS
Con Zinc, Vitamina B6, Ácido Fólico, Vitamina B12</td></tr>
<tr><td>PRODUCTOR</td><td>Razón Social: Unión de Arroceros S.A.S. - NIT: 890.700.058-1
Molino Unión: Cra. 7 Sur no. 49-23, Ibagué (Tolima)
Molino San Joaquín: Avenida Idema, Molino San Joaquín – Espinal (Tolima)
Molino Aguazul: Diag.22 Cll.15 No. 12-111 – Aguazul (Casanare)
Molino Procecas: Km 2 Vía Aguazul - Yopal
Registro Sanitario: RSA-0008580-2019</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCIÓN</td><td>El arroz es un grano de cereal de la especie Oryza sativa L. perteneciente a la familia de las gramíneas. Es aquél al cual se le ha eliminado la cáscara, el germen y las capas de aleurona que componen el salvado. Se le conoce también como arroz elaborado, blanco o pulido.

El ARROZ SUPREMO MAS VITARROZ PLUS es arroz elaborado, tipo I, grado 2 (Designación bajo Norma Técnica Colombiana NTC 671). La fortificación es realizada por proceso de aspersión.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN</td><td>
<table>
<tr><th>Ingrediente</th><th>% (p/p)</th></tr>
<tr><td>Arroz blanco</td><td>99,9907%</td></tr>
<tr><td>Zinc</td><td>0,008014%</td></tr>
<tr><td>Vitamina B6</td><td>0,001068%</td></tr>
<tr><td>Ácido Fólico (Vitamina B9)</td><td>0,000210%</td></tr>
<tr><td>Vitamina B12</td><td>0,0000032</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	Norma	Descripción
LEGISLACIÓN APLICADA	NTC 671	Arroz elaborado (Blanco) para consumo
	Resolución 2674 de 2013	BPM
	Invima MB	Establece los niveles máximos microbiológicos para granos de cereales
	Resolución 4506 de 2013	Establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.
	Resolución 2671 de 2014	Modifica tabla 1 de artículo 4 de la resolución 4506 de 2013
	Resolución 5109 de 2005	Rotulado y etiquetado de alimentos envasados y materias primas para consumo humano
	Resolución 0683 de 2012	Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo Humano.
	Resolución 0333 de 2011	Rotulado y etiquetado nutricional
	Resolución 2906 de 2007	Establece los niveles máximos de contaminantes "Plaguicidas" en los alimentos

	Norma	Descripción
CERTIFICACIONES	ISO 9001:2015	Sistemas de gestión de calidad
	ISO 22000:2005	Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos
	NTC 5830:2010	Análisis de peligros y puntos de control críticos – APPCC

		Parámetro	Valor Permitido (Max)	Método De Ensayo
CARACTERISTICAS	**CALIDAD**	Humedad (%)	<14,0	NTC 529
		Granos Partidos (%)	12,0	NTC 671
		Granos Yesados (%)	6,0	NTC 671
		Grano dañado por calor (%)	0,2	NTC 671
		Grano dañado por otras causas (%)	0,5	NTC 671
		Granos Rojos (%)	0,4	NTC 671
		Impurezas (%)	0,1	NTC 671
		Semillas objetables y Arroz paddy o con cascara en 100g	1,0	NTC 671
		Infestación	Libre	NTC 671
		Infectación	Libre	NTC 671

CARACTERISTICAS

NUTRICIONALES

Parámetro

Formato simplificado según la Resolución 0333 de 2011, para la presentación comercial por 500g. Para determinar tamaño de la porción se divide el contenido del empaque 500g, por el tamaño de la porción recomendada que son 65 g. Esto equivale a 8 porciones. Esta operación se hace con cada una de las referencias

Este producto se considera fortificado de acuerdo con la Resolución 0333 de 2011, ya que comparado con el arroz tradicional este producto se ha adicionado con 10% del Valor de Referencia Diario de Zinc, Vitamina B6, Ácido Fólico y Vitamina B12.

Información Nutricional

Tamaño por porción 1/4 taza (65 g)
Porciones por envase 8

Cantidad por porción	
Calorías 230	
	Valor Diario*
Grasa Total 0 g	**0%**
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 35 mg	**1%**
Carbohidrato Total 51 g	**17%**
Fibra Dietaria 2 g	10%
Proteína 5 g	**10%**
Zinc	10%
Vitamina B6	10%
Ácido Fólico	10%
Vitamina B12	10%

No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturada, Grasa Trans, Azúcares, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías.

**Las porciones por envase varían dependiendo de la presentación del producto*.

MICROBIOLOGICAS

Parámetro	Valor Permitido (Max)	Método De Ensayo
Mohos recuento (UFC/g)	3000 – 5000	ISO 21527-2: 2008*
Levaduras recuento (UFC/g)	3000 – 5000	ISO 21527-2: 2008*
Mesófilos aerobios recuento (UFC/g)	200000 - 300000	966.23:2005*
Coliformes fecales (NMP/g)	<3	ICMSF 2*
Bacillus cereus recuento (UFC/g)	700 – 1000	ICMSF
Estafilococo aureus coagulasa positivo (UFC/g)	<100	ISO 6888-1:1999*
Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	<4 µ/Kg	NTC 6401

FISICOQUIMICAS

Parámetro	Valor Permitido (Max)	Método De Ensayo
Plomo (mg/kg)	0,20	3120 A, B ED23 MODIFICADO
Cadmio (mg/kg)	0,20	3120 A, B ED23 MODIFICADO
Melamina (mg/kg)	2,5	IN-GS-3.276 V3 2018-01-17
Acrilonitrilo (mg/kg)	0,02	NTC 6401
Monómero cloruro de vinilo (mg/kg)	0,01	AOAC 2000.03 ED 19
Residuos de plaguicidas (mg/kg)	Resolución 2906/2007	Cromatografía de gases

	Parámetro	Valor Permitido
SENSORIALES	Sabor	Característico
	Color	Blanco
	Apariencia	Granular
	Textura	Blanda (preparado)
	Olor	Característico

USO PREVISTO	Alimento de consumo humano que debe consumirse después de un proceso de cocción.
CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto de consumo masivo.

EMPAQUE, ETIQUETA, ROTULADO

El **ARROZ SUPREMO MAS VITARROZ PLUS** se empaca en bolsa plástica de polietileno de baja densidad. La resina utilizada en la elaboración de esta bolsa está basada en una mezcla de poliolefinas, cumpliendo con la resolución 0683 de 2012 y con los requisitos de la FDA para aplicaciones en contacto con alimentos. Este empaque se utiliza en las referencias de 250g, 454g, 500g (Calibre 1,5), 900g y 1000g (Calibre 2,0), 2500g y 3000g (Calibre 3,0) y 5000g (Calibre 3,2). Para la referencia de 10 kg se usa saco de polipropileno laminado y 25 kg se usa saco de polipropileno.

El rotulado se encuentra conforme a los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005 y la resolución 0333 de 2011 "Rotulado nutricional".

DIMENSIONES DE CONSUMO (con producto)					
Contenido neto (g)	Frente (cm)	Profundo (cm)	Alto (cm)	Unidad de presentación	Código de barra EAN-UCC-13
250	15,8	9,8	2,0	gramos	770 1024 000 337
454	17,5	11,5	3,0	gramos	770 1024 000 795
500	17,5	11,5	3,0	gramos	770 1024 000 016
900	23,0	12,5	3,5	gramos	770 1024 001 280
1.000	23,0	14,5	3,5	gramos	770 1024 000 023
2.500	29,5	22,0	5,0	gramos	770 1024 000 269
3.000	33,0	22,5	5,5	gramos	770 1024 000 030
5.000	35,0	23,5	8,0	gramos	770 1024 000 047
10.000	44,0	36,0	10,0	gramos	770 1024 000 276
25.000	76,0	46,0	11,0	gramos	770 1024 000 252

DIMENSIONES DE LA UNIDAD DE EMBALAJE (con producto)					
Contenido en unidades	Frente (cm)	Profundo (cm)	Alto (cm)	Unidad de presentación	Código de barra ITF 14
250x50	42,0	30,0	10,0	gramos	6770 1024 000 339
454x25	41,0	28,0	12,5	gramos	8770 1024 000 791
500x12	20,0	28,0	12,5	gramos	1770 1024 000 037
500x25	41,0	28,0	12,5	gramos	1770 1024 000 013
900x24	41,0	30,0	14,5	gramos	1770 1024 001 287
1.000x15	41,0	31,0	15,0	gramos	2770 1024 000 027
2.500x6	43,5	28,5	16,5	gramos	5770 1024 000 264
3.000x5	44,0	32,0	16,5	gramos	3770 1024 000 031
5.000x3	46,0	32,5	14,0	gramos	4770 1024 000 045

EMBALAJE	Para el re-empaque del producto se usa bolsa en material PE COEXT, que es un polietileno lineal de baja densidad; este material es apto para el uso como materia prima en la fabricación de envases equipamientos que van a estar en contacto con alimentos. El calibre del material esta entre 1,6 a 2,2 y tiene propiedades de selle resistente.
VIDA UTIL	El **ARROZ SUPREMO MAS VITARROZ PLUS** tiene una vida útil mayor a diez y ocho (18) meses, pero se sugiere consumirse preferiblemente antes de doce (12) meses, para evitar la alteración de sus características organolépticas debida principalmente por la alta humedad y temperatura del medio ambiente.
ALMACENAMIENTO	El **ARROZ SUPREMO MAS VITARROZ PLUS** debe almacenarse en bodegas cubiertas, con buena ventilación y a temperatura ambiente. Los arrumes o planchas se deben realizar sobre plataformas, estibas o superficies elevadas del piso para protegerlas de la humedad, el derrame de líquidos y las suciedades. Estas planchas deben quedar a una distancia mínima de 60 cm de las paredes y lejos de productos químicos y/o de alto olor como detergentes, blanqueadores, ceras, desinfectantes entre otros ya que el arroz es altamente higroscópico. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un programa de control de insectos, rastreros y roedores, programa de limpieza y desinfección y cumplimiento de Buenas Prácticas de Almacenamiento y Manipulación.
FORMA DE CONSUMO/ Instrucciones de preparación	En una olla junto con el agua, agregue el aceite y la sal. Una vez el agua haya hervido, agregue el arroz y cocine a temperatura media hasta que el arroz haya comenzado a secar. Tape la olla y cocine a temperatura baja hasta que el grano de arroz abra y haya secado. Apague el fogón y déjelo reposar 5 minutos con la olla tapada.
METODO DE DISTRIBUCIÓN	Se transporta en vehículos adecuados para transporte de alimentos, los cuales cumplen con las condiciones de higiene, según el decreto 2674 de 2013
CONTACTOS	Línea gratuita nacional: 018000121415 e-mail: ricoyrendidor@arrozsupremo.com Web: www.arrozsupremo.com.co

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

RESOLUCION Nro. 2019036529

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

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

ANTECEDENTES

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

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

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

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

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

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20191159321 de fecha 2019/08/20 el (la) Señor(a) ALVARO HERNAN RUIZ LLANO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

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

R E G I S T R O SANITARIO No.:	RSA-0008580-2019
VIGENTE HASTA:	2025/08/22
EXPEDIENTE:	20168240 **RADICACION:** 20191159321
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	ARROZ CON VITAMINA B6, ZINC, ACIDO FOLICO Y VITAMINA B12.
MARCA:	ARROZ CRISTAL MAS VITARROZ PLUS., ARROZ MILAGRO MAS VITARROZ PLUS, SUPREMO MAS VITARROZ PLUS, UNIARROZ MAS VITARROZ PLUS, SUPREMO PREMIUM, DON QUIJOTE MAS VITARROZ PLUS,
PRESENTACION COMERCIAL:	250g, 454g, 500g, 900g, 1.000g, 2.500g, 3.000g, 5.000g, 10.000g, 25.000g, 12,5 kg, (12,5kg 25 unidades *500g),
TITULAR(ES):	UNION DE ARROCEROS S.A.S. UNIARROZ S.A. con domicilio en COTA - CUNDINAMARCA,
FABRICANTE(S):	UNIÓN DE ARROCEROS S.A UNIARROZ S.A con domicilio en ESPINAL - TOLIMA, UNIÓN DE ARROCEROS S.A UNIARROZ S.A con domicilio en IBAGUE - TOLIMA, UNIÓN DE ARROCEROS S.A UNIARROZ S.A con domicilio en AGUAZUL - CASANARE, UNIÓN DE ARROCEROS S.A UNIARROZ S.A con domicilio en YOPAL - CASANARE,

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

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

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 216870794 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAD16I53909, expediente Nro. 20010538. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 22 de Agosto de 2019

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

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

GRUPO agroinversa	**FICHA TÉCNICA CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO MARCA FRAGANCIA.**	CÓDIGO: EUR– ES01
		FECHA APROB: 14/ 05 / 13
		Nº DE REV: 02
		PÁGINA: 1 de 1

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	
PRODUCTO	CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO
NOTIFICACION SANITARIA	NSA -0008380-2020
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Café verde calidad tipo consumo 100% puro colombiano, inducido a tostion media – alta y molienda media-fina, Presentaciones: 50g, 125g,250g y 500g.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Café verde 100% colombiano.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color: café oscuro Olor: Característico a cafe, libre de olores extraños Sabor: Característico a cafe, libre de sabores extraños Apariencia: mezcla homogénea Textura: Polvo fino
CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS	Grado de Tostión media y Molienda media. Contenido de cafeína entre 0,8 y 1,5 % Color uniforme Olor característico del café colombiano. Libre de excretas de animales.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Bacterias mesófilas 10.000 UFC/g max Coliformes totales <10 UFC/g max Coliformes fecales Ausencia Mohos y levaduras 100 UFC/g max Salmonella Ausencia / 25 g
EMPAQUE Y ROTULADO	Bolsa trilaminada en polipropileno. El rotulado debe ser impreso en el empaque y es indispensable indicar el número de lote y la fecha de vencimiento del producto.
INSTRUCCIONES DE LA ETIQUETA	Nombre del producto, presentación, ingredientes, código de barras, dirección de la empresa, registro sanitario, modo de preparación, número de lote y fecha de vencimiento.

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Se consume principalmente disolviéndolo en agua hirviendo.
VIDA ÚTIL	12 meses
ALMACENAMIENTO	Conserves en un lugar fresco y seco. A una temperatura ambiente moderada, dentro del empaque original o en un recipiente hermético.



GRUPO AGROINVERSA SAS NIT: 900.634.633
PBX: 317-6472124
Call 9 N° 0-38 San Vicente de Chucuri - Santander

La salud es de todos | Minsalud

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

RESOLUCION Nro. 2020007770 del 2 de Marzo de 2020

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

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

ANTECEDENTES

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

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

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

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

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

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20201043177 de fecha 2020/03/02 el (la) Señor(a) JAIRO ANDRES RODRIGUEZ GOMEZ actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0008380-2020
VIGENTE HASTA:	2030/03/02
EXPEDIENTE:	20177689 **RADICACION:** 20201043177
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	CAFE TOSTADO MOLIDO Y EN GRANO , CAFÉ TOSTADO MOLIDO Y EN GRANO DESCAFEINADO.
MARCA:	CAFÉ FRAGANCIA, CAFÉ ROSMY, CAFÉ MERCANTIL.,
PRESENTACION COMERCIAL:	Desde 10 g hasta 1000 g EN INTERVALOS DE 1 GRAMO,
TITULAR(ES):	GRUPO AGROINVERSA con domicilio en SAN VICENTE DE CHUCURI - SANTANDER,
FABRICANTE(S):	GRUPO AGROINVERSA con domicilio en SAN VICENTE DE CHUCURI - SANTANDER,

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

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

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

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 2 de Marzo de 2020

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

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2020/03/02 15:00:23 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ORGANIZACION SOLARTE Y CIA. S.C.A	PROCESO GESTION CONTROL CALIDAD	Fecha de Actualización: 2018-08-21	Página No: 1 de 1
GQMA008	FICHA TÉCNICA PASTAS ALIMENTICIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO	Aprobación: COMITÉ INTEGRADO DE GESTIÓN	Versión: 6

NOMBRE DEL PRODUCTO	Pastas alimenticias fortificadas		
REGISTRO SANITARIO	RSA-0016924-2021		
MARCAS COMERCIALES	Zonia		
DESCRIPCIÓN	Producto preparado mediante el secado apropiado de las figuras: Spaghetti, Cabello de ángel, Macarroncito, Ojo de perdiz, Codito, Conchita, Figura, Tornillo, corbatica y pluma; formadas a partir de la mezcla agua-harina de trigo duro (ingrediente obtenido a partir de la molturación del trigo) fortificada. cumpliendo con todas las condciones sanitarias de fabricación, alamacenmiento y distirbución establecidas en la resolución 2674/13 y en la resolucion 4393/91		
INGREDIENTES	El ingrediente Harina de trigo, es fortificado con: Niacina (100.73mg/Kg., Hierro (89.56mg/Kg.), vitamina B1 (12.79 mg/Kg.), B2 (8.14mg/Kg.), y ácido fólico (3.45mg/Kg.) ; agua.		
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS	Color amarillo característico Consistencia: Dura Olor y sabor propios del producto		
ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS Resolucion4393/91 NTC 1055 2014 Sexta actualización	Humedad	%	Máximo 13,0
	Cenizas	%	Máximo 0,8
	Proteína	%	Mínimo 10,5
	Acidez expresada como ácido láctico	%	Máximo 0,45
	Productos grasos	%	Mínimo 0,4
	Colorantes artificales		Negativo
	Longitud	mm	250 +/- 10%
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Resolucion4393/91 NTC 1055 2014-06-18 Sexta actualización	Coliformes Totales	NMP/g	150 Máximo
	Coliformes fecales	NMP/g	Ausente
	Recuento de Escherichia coli	UFC/g	Ausente
	Recuento de Staphylococcus aureus coag. +	UFC/g	Máximo 200
	Recuento de Mohos y levaduras	UFC/g	Máximo 5.000
	Recuento de Aerobios mesófilos	UFC/g	1000000 Máximo
	Recuento de Bacillus cereus	UFC/g	Ausente
MICOTOXINAS NTC 1055 2014-06-18 Sexta actualización/Resolución 4506-2013	Ocratoxina A	µg/Kg	Máximo 3,0
	Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	µg/Kg	Máximo 4
	DON-Deoxinivalenol	µg/Kg	Máximo 450
	Zearalenona	µg/Kg	Máximo 20
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Para Consumo como plato principal con su salsa favorita, preparación de ensaladas y sopas		
EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES	El producto es empacado en polipropileno láminado como empaque primario, material atoxico que asegura la buena conservación, cumpliendo con la Resolución 5109/2005 sobre rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, resolución 333 del 2011 sobre rotulado nutricional y resoluciones 683/2012 y 4143/2012 sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales y materiales plasticos, objetos, envases y equipamentos destinados a entrar en contacto con alimentos destinados a consumo humano. Como empaque secundario el producto es sobre empacado en bolsa de polietileno garantizando su conservación, manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Es empacado en presentaciones de 125g, 200g, 250g y 500g. El producto es sobreempacado en paquetes de 24 unidades para las presentaciones de 200 y 250g para obtener paquetes de 4.8Kg y 6.0Kg respectivamente. En paquetes de 48 unidades para la presentación de 125g Y es sobreempacado en paquetes por 12 unidades para la presentación de 500g para obtener paquetes de 6.0Kg El empaque es reciclable		
VIDA ÚTIL	18 meses a partir de la fecha de fabricación.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenamiento: El producto es almacenado en áreas establecidas para tal fin, manteniendo las condiciones de humedad y temperatura necesarias para la conservación del mismo hasta su despacho.		
	La pasta debe ser transportada en vehículos que cumplan con el decreto 3075, Capítulo VII. Artículo 33-- Resolución 2674/2013, Capitulo VII Articulo 29.		
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	Consérvese en lugar limpio, seco y fresco. Mantener lejos de olores fuertes. No dejar directamente sobre el piso. Finalizada la vida útil del producto, disponerlo como residuo ordinario		

REVISADO POR:
QCA. RAQUEL ORDOÑEZ PALACIOS
LÍDER CONTROL CALIDAD

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

RESOLUCION Nro. 2021058559 del 28 de Diciembre de 2021

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

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

ANTECEDENTES

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

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

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

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

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

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20211296417 de fecha 2021/12/27 el (la) Señor(a) VICENTE ARTURO SOLARTE SOLARTE actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

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

REGISTRO SANITARIO No.:	RSA-0016924-2021
VIGENTE HASTA:	2026/12/28
EXPEDIENTE:	20219730 **RADICACION:** 20211296417
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	PASTAS ALIMENTICIAS FORTIFICADA CON VITAMINAS B1, B2, B3, HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO. VARIEDADES: PASTA LARGA: SPAGHETTI. PASTA CORTA: CODITO, CORBATICAS, CABELLO DE ANGEL, MACARRONCITO, OJO DE PERDIZ, CONCHITAS, PLUMA, FIGURAS, TORNILLO. ,
MARCA:	ZONIA,
PRESENTACION COMERCIAL:	125g, 200g, 250g, 500g, 1000g,
TITULAR(ES):	ORGANIZACIÓN SOLARTE & CIA SCA con domicilio en BOGOTA - D.C.,
FABRICANTE(S):	ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO INDUSTRIA HARINERA CAPRI con domicilio en MADRID - CUNDINAMARCA, ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A/INDUSTRIA HARINERA DE LA COSTA con domicilio en SOLEDAD - ATLANTICO, ORGANIZACIÓN SOLARTE &CIA S.C.A PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO MOLINOS SAN NICOLAS con domicilio en PASTO - NARIÑO,

ORGANIZACIÓN SOLARTE &CIA S.C.A PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO MOLINOS APOLO con domicilio en BOGOTA - D.C., ORGANIZACIÓN SOLARTE &CIA S.C.A PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO INDUSTRIA HARINERA DE OCCIDENTE con domicilio en YUMBO - VALLE, ORANIZACIÓN SOLARTE & CIA S.C.A / MOLINOS RICAURTE con domicilio en BOGOTA - D.C.,

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

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

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 19500000 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSIAV20M03594, expediente Nro. 1988145. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 28 de Diciembre de 2021

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

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

INGENIO PROVIDENCIA S.A.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
AZÚCAR BLANCO

Código	Primera Edición
ELAB-16-01	2016 – 11 - 23
Edición No.	**Fecha**
1	2016 – 11 - 23

Nombre del producto	**Marca**	**Registro Sanitario**
AZÚCAR BLANCO	PROVIDENCIA	RSIAV16M07688
Descripción	Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales.	
Composición	Sacarosa	

Especificaciones técnicas y de inocuidad

Características Biológicas

Característica	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Coliformes Totales	80 UFC/ 10 g*	NTC 611	NTC 3905
Coliformes Fecales	<10 UFC/ 10 g*	NTC 611	NTC 3905
Mesófilos aerobios	<200 UFC/ g	NTC 611	NTC 3906
Mohos y Levaduras	<100 UFC/ g	NTC 611	NTC 3907

* Para Ingenio Providencia esta característica es de 0 UFC/ 10 g

Características Quimicas

Parametros	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Arsénico, expresado como As	1 mg/kg	Parámetro interno	AOAC 9.1.01 METODO 986 .15
Cobre, expresado como Cu	2 mg/kg	Parámetro interno	AOAC 9.1.09 METODO 999 .11
Plomo, expresado como Pb	2 mg/kg	Parámetro interno	AOAC 9.1.09 METODO 999 .11
Hierro, expresado como Fe (No Aplica para Azúcar Tipo B)	1.0 ppm	Parámetro interno	AOAC 9.1.09 METODO 999 .11
Sulfitos*	< 10 ppm	Resolución 5109 de 2005 21CFR101.100	ICUMSA GS2/1/7-33 (2005); CCFA-04-34
Pesticidas	Ausencia	Resolución 2906 de 2007 Codex alimentarius.	Absorción Atomica
Micotoxinas	Ausencia	N/A	Métodos inmunoquímicos

*Este producto no contiene alérgenos

Características Físicas

Característica	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Partículas metálicas (ppm)	4 ppm	Parámetro interno	CCFA-04-40
Partículas no metálicas (ppm)	50 ppm	Parámetro interno	CCFA-04-12
Partículas metálicas (mm)	< 7 mm	FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425	CCFA-04-40
Partículas no metálicas (mm)	< 7 mm	FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425	CCFA-04-12

Características Sensoriales

Característica	Especificación	Método de Ensayo
Olor	Libre de olores extraños	CCFA-0417
Sabor	Dulce	CCFA-0417
Apariencia	Granulada	CCFA-0417

Características Fisicoquímicas			
Característica	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Polarización	Azúcar Blanco : Mínimo 99,4 °	NTC 611	ICUMSA GS2/3-1 (2011); NTC 586
Humedad	Azúcar Blanco : Máximo 0.070%	NTC 611	ICUMSA GS2/1/3-15 (2005); NTC 572
Color a 420 nm	Azúcar Blanco: Máximo 400 UI	NTC 611	NTC 2085
Turbiedad a 420 nm	Azúcar Blanco : Máximo 400 UI	NTC 611	NTC 2085
Cenizas (m/m)	Azúcar Blanco: Máximo 0.15%	NTC 611	ICUMSA GS2/3/9-17 (2011); NTC 570
Vida útil prevista	Dos años a partir de su fabricación, mientras se encuentre bajo condiciones de almacenamiento establecidas.		
Condiciones de almacenamiento	Un sitio fresco, seco y sin contacto directo con humedad, productos químicos, residuos o productos alimenticios en mal estado.		

Embalaje	Presentacion	Embalaje
	Tubipack de 5 g	Saco polipropileno de 10 kg con 10 bolsas polietileno de 200 tubipack de 5 g
	Bolsas 450 g	Fardos polietileno de 11.35 kg
	Bolsas 0.5 Kg	Saco polipropileno de 25 kg con 50 bolsas de 0.5 kg o y saco polipropileno de 12.5 kg con 25 bolsas de 0.5 kg
	Bolsas 1.0 Kg	Saco polipropileno de 25 kg con 25 bolsas de 1.0 kg
	Bolsas 2.5 Kg	Saco polipropileno de 25 kg con 10 bolsas de 2.5 kg
	Sacos de 50 Kg	Saco polipropileno y papel kraft de 50 kg
	Saco de 1000 Kg	Sacos polipropileno de 1000 kg

Identificación de lote	– Tubipack de 5 g: No aplica pues esta presentación no está etiquetada para venta individual – Sacos de 10 kg con 10 bolsas de polietileno de 1.0 kg con 200 tubipack: Lote, fecha de fabricación (mes y año), fecha de vencimiento (mes y año) – Bolsas de 2.5 kg, 1.0 kg o 0.5 kg: Lote, fecha de fabricación (dia, mes y año), turno, maquina, fecha de vencimiento (dia, mes y año) – Sacos de 25 kg y 50 kg: Lote, turno de producción, fecha de fabricación (mes y año), fecha de vencimiento (mes y año) y báscula. – Saco de 1000 kg: Lote, turno de producción, fecha de fabricación (mes y año)
Etiquetado relacionado con la inocuidad de los alimentos	– Tubipak de 5 g: En empaque primario: "No etiquetado para venta individual". En empaque secundario: "Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco". En empaque terciario: "Prohibido reempacar. No se garantiza la calidad de este producto en caso que cambie su denominación, marcas y/o empaque. Producto alimenticio granulado.

COPIA CONTROLADA

	Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco" – Bolsas de 0.5 Kg, 1.0 Kg, 2.5 Kg y 5.0 Kg: En empaque primario: "Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco".. En empaque secundario: "Prohibido reempacar. No se garantiza la calidad de este producto en caso que cambie su denominación, marcas y/o empaque. Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco" – Saco de 50 Kg: En empaque primario: "Prohibido reempacar. No se garantiza la calidad de este producto en caso que cambie su denominación, marcas y/o empaque. Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco" – Big Bag Saco de 1000 Kg: No presenta etiquetado en el empaque. En el registro "Identifiación de big bag" que se encuentra adjunto a cada unidad de producto se incluye el texto: Puede conservarse durante dos (2) años a partir de la fecha de su fabricación. Almacenar en sitrio fresco, seco y sin contacto con la humedad".
Instrucciones para manipulación, preparación y uso	No aplica, debido a que el producto se encuentra listo para su consumo o uso.
Uso previsto	Producto para consumirse directamente o como materia prima para la elaboración de otros productos.
Manipulación razonablemente esperada del producto final	No aplica, debido a que el producto se encuentra listo para su consumo o uso.
Manipulación o usos no previstos, pero esperados razonablemente del producto final	Exfoliante, antiseptico, analgésico, regenerador de células, limpiador y combustible.
Grupos de usuarios	Industriales, mayoristas, distribuidores, grandes cadenas y autoservicios.
Grupo de consumidores	Destinado al consumo del público en general.
Consumidores vulnerables	El producto debe ser consumido con moderación en personas diabéticas según recomendaciones médicas.
Métodos de distribución	De productor a: Industriales, mayoristas, distribuidores, grandes cadenas y autoservicios.
Identificacion requisitos legales y reglamentarios	Codex-Stan 212-1999 Norma del Codex para los Azúcares Resolución 2674/2013. Condiciones básicas para empresas procesadoras de alimentos. Decreto 60/2002. Análisis de peligros y puntos críticos -HACCP Resolución 5109/2005 Rotulado o Etiquetado de alimentos NTC 611/2004 Azúcar Blanco Resolución 333/2013 Información nutricional FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425 Resolución 683 de 2012. Requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.

COPIA CONTROLADA

Información Nutricional	
Valor Nutricional (en 100 g)	
Calorias	400 kcal
Carbohidrato total	100%
Proteina	0 %
Grasa Total	0%
Sodio	0%
Minerales (mg)	0%
No es una fuente significativa de grasa saturada, calorías de grasa, grasas trans, colesterol, fibra dietaría, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro.	

Aprobado por:	Revisado por:		
Guillermo Botero T. Director Elaboración	Gilberto soler M. Coordinador Elaboración	Martín Enrique Lasprilla Coordinador CCFA	Jimena Libreros T. Asistente Aseguramiento

COPIA CONTROLADA

Hoja de Especificación: "Descripción del Producto Azúcar Blanco"

Edición No.	Fecha	Descripción del cambio
1	2016 - 11 - 23	Unificación en un solo documento de las anteriores fichas identificadas con los códigos ELAB1601 Ed. 13 de azúcar blanco, ELAB1602 Ed. 7 de tipo A, ELAB1603 Ed. 7 de tipo B, ELAB1605 Ed. 16 de empaquetado, ELAB1606 Ed. 7 de tipo C y ELAB1609 Ed. 14 de otras industrias, las cuales se manejaban separadas por atención a clientes específicos con consideraciones diferentes en requisitos fisicoquímicos. Debido a la unificación se reinicia la Edición con el número 1. Respecto a la información contenida en los anteriores documentos se hacen los siguientes cambios: – Registro de información relacionada con: Grupo de usuarios, consumidores vulnerable, manipulación razonablemente esperada del producto final y manipulación o usos no previstos pero esperados razonablemente del producto final. – Ajuste la información relacionada con: Composición del producto, instrucciones para la manipulación, preparación y uso, métodos de distribución, condiciones de almacenamiento y requisitos legales. – Retiro de listado de certificaciones asociadas por no ser información relevante para el análisis de peligros. – Reordenamiento de la plantilla ajustándolo lo más posible al orden establecido en la norma ISO 22000: 2005 –

COPIA CONTROLADA


PROVIDENCIA
AZÚCAR
BLANCO
SIN REFINAR
PESO NETO
1 kg
Una cucharadita (5 g) aporta:
CALORÍAS 20 Kcal 1%
AZÚCARES 5 g *
GRASA TOTAL 0 g 0%
GRASA SATURADA 0 g 0%
SODIO 0 g 0%
de los valores diarios de referencia de nutrientes en una dieta de 2000 Kcal.
* VALOR DIARIO DE REFERENCIA NO ESTABLECIDO
INGENIO PROVIDENCIA S.A.
Dulzura sostenible

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20207460	Nombre producto	**AZÚCAR: AZUCAR PROVIDENCIA PULVERIZADA, AZUCAR PROVIDENCIA MICROPULVERIZADA, AZUCAR PROVIDENCIA 5X**				
Registro Sanitario	NSA-0010851-2021	Vencimiento	2031/08/12	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,8050128466						
Marcas	PROVIDENCIA						

Datos de Interes

Tratamiento	CONCENTRACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
1 libra, 1 kilo, 2,5 kg, 3 kg, 4 kg, 5 kg, 10 kg, 15 kg, 20 kg, 25 kg, 40 kg, 50 kg, big bag 1000 kg.

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
ENVASADOR	Consecutivo	8050128466	PREMEZCLAS S.A.	CL. 15 # 31A - 07 ACOPI	COLOMBIA	VALLE	YUMBO	
FABRICANTE	Consecutivo	8050128466	PREMEZCLAS S.A.	CL. 15 # 31A - 07 ACOPI	COLOMBIA	VALLE	YUMBO	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Consecutivo	8913002386	INGENIO PROVIDENCIA S.A.	CRA. 28 # 28 -66 OFIC. 307	COLOMBIA	VALLE	PALMIRA	

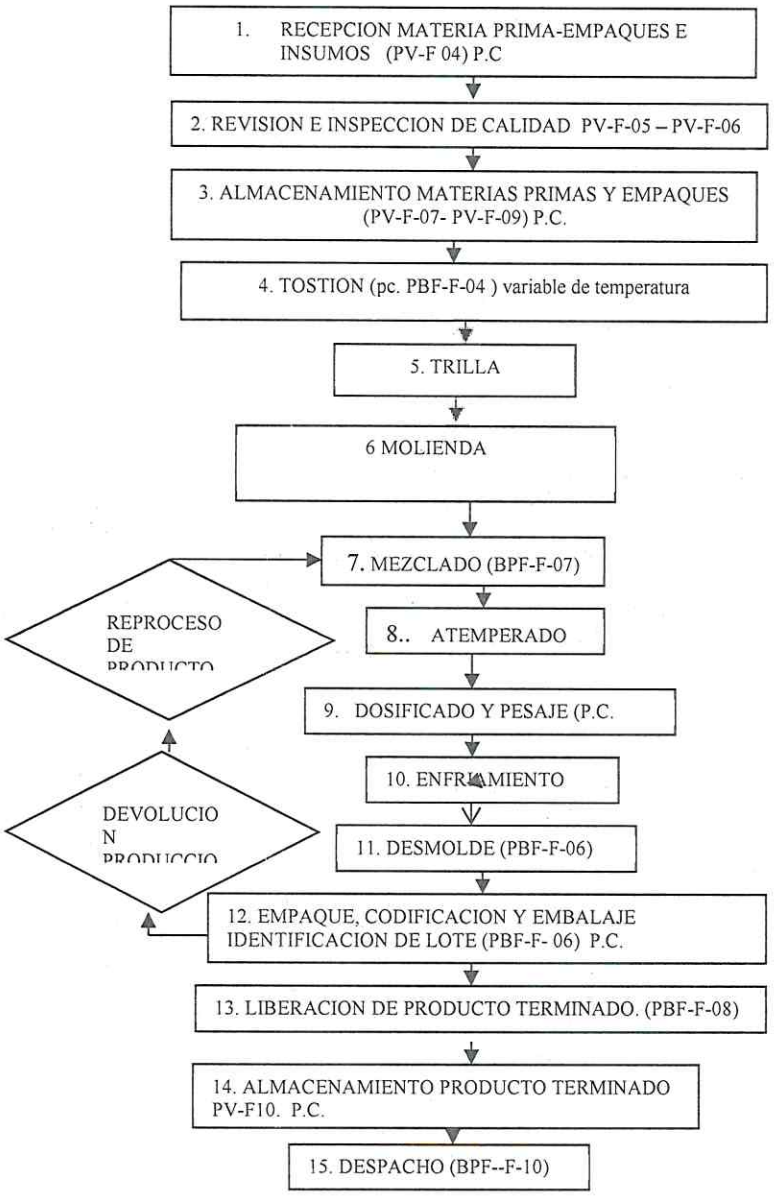
[Imprimir] [<< Atras]

NOMBRE DEL PRODUCTO	Chocolate de Mesa con azúcar sabor tradicional		
MARCA	Al Gusto		
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Unidad x 500g.	Cantidad de pastillas 16	Peso por pastilla 31.25 g.
REGISTRO SANITARIO	Notificacion sanitaria:NSA-0007645-2019		
CÓDIGO DE BARRAS	7707185501027		
DATOS DEL FABRICANTE	Empresa: Comercializadora Al Grano S.A.S y/o Chocolate Al Gusto Actividad: Elaboración y comercialización de Chocolate de Mesa Dirección: Calle 15 No.9-84 Villanueva – Santander Teléfono: (7) 7166323 E-mail: chocograno1503@hotmail.com		
REPRESENTANTE LEGAL	ELIECER ALVAREZ BECERRA		
GERENTE COMERCIAL	John Jairo Rubio e-mail : Chocograno1503@hotmail.com		
ENCARGADO DE CALIDAD	JUDY SMITH ALVAREZ BECERRA e-mail : Chocograno1503@hotmail.com		
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Chocolate de mesa elaborado de la Masa de licor de cacao: producto obtenido del grano de cacao tostado y fragmentado, que ha sido limpiado y liberado de la cáscara, Mezclado o no con una cantidad variable de azucares, como sacarosa y otro tipo de edulcorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.		
COMPOSICION	Azúcar (72.1 %), masa de cacao 27,8 %, Emulsificante 0.2% (lecitina de soya		
DESCRIPCION FISICA	El chocolate de mesa marca Al Gusto tiene un peso neto de 500g., contiene 16 pastillas, cada una con un peso de 31.25 g. y con medidas : ancho de 9.4 c m x 22.6 de largo x 3 cm de alto.		

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Aspecto	Sólido – Compacto
	Olor	Libre de olores extraños u objetables
	Color	Chocolate- De Marrón claro a marrón oscuro
	Sabor	Libre de sabores extraños u objetables
	Textura	Granuloso

	PARAMETROS	ESPECIFICACIONES-TOLERANCIAS		
		Mínimo	Máximo	
CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS	Contenido de azucares totales	-	71	
	Contenido de humedad	-	3,0	
	Manteca de cacao	11	-	
	Extracto seco de cacao	20	-	
	Extracto seco magro de cacao	9	-	
	Contenido de plomo		2 mg/kg	
	aflatoxinas	--	20 ug/kg	

	Microorganismo	Limite máximo			
		n	m	M	C
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Nota :parâmetros tomados bajo resolucion 1511 y NTC 793	Recuento Aeróbios mesófilos UFC/g	3	10000	20000	1
	Coliformes totales NMP/g	3	<3	--	0
	Coliformes fecales NMP/g	3	<3	--	0
	Recuento Mohos y levaduras UFC/g	3	100	200	1
	Salmonella	3	Ausente	--	0

DIAGRAMA DE FLUJO	
DESCRIPCION DEL PROCESO	Tostión y molturación de la almendra de cacao a una temperatura de 165°C a 175°C →Obtención del Licor de Cacao Se Funden y mezclan los demás ingredientes con el licor de cacao. Un atemperado que oscila de 50°C a 80°C Descenso de temperatura en la dosificación de 43°C a 41°C, el producto se somete a una vibración para des gasificar, se presenta un enfriamiento entre 32-37 °C Desmolde con temperatura de 14°C a 18°C– Pesaje

	Empaque (Etiquetado y rotulado) – Embalaje (Rotulado de Cajas) Ver: Descriptivo para la Elaboración de Chocolate PH-E-01 Fábrica de Chocolate Al Gusto.
LEGISLACION APLICABLE	Todos los ingredientes contenidos en este producto están aprobados para el consumo humano por el CODEX ALIMENTARIUS. Aplican las normas CODEX STAN 87-1981 CODEX STAN 141-1983 Decreto 3075/97. Resolución 2674 Resolución 5109 de 2005 Resolución 16379 de 2003 Resolución 1511 de 2011 Decreto 60 de 2002 Documentos de referencia: NTC 793 Chocolate de Mesa -sexta actualización NTC 486 Masa de licor o torta de cacao -cuarta actualización
LABORATORIO QUE REALIZA ANALISIS	SIAMA (Bucaramanga) Basados en parámetros según la NTC 793 y Resolución 1511 de 2011 para chocolate de mesa ASINAL (Bogota) Basados en parámetros según la NTC 793 y Resolución 1511 de 2011 para chocolate de mesa NULAB (Bogota) Análisis Fisicoquímicos: basados en parámetros según la NTC 793 y Resolucion 1511 de 2011 para chocolate de mesa. ENZIPAN (Bogota) Análisis Fisicoquímicos: basados en parámetros según la NTC 793 y Resolucion 1511 de 2011 para chocolate de mesa. SYTAL (Bogota) Análisis Fisicoquímicos: basados en parámetros según la NTC 793 y Resolucion 1511 de 2011 para chocolate de mesa. Análisis microbiológicos parámetros especificados por el invima
CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION	Transportar en vehículos que cumplan con la normatividad vigente(BPM),Almacenar en lugares frescos, limpios y secos, a temperatura ambiente, lejos de aromas extraños y humedad. Después de abierto el empaque, consumir en el menor tiempo posible.
VIDA UTIL ESTIMADA	18 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.
FORMA DE CONSUMO	Preparación: agregue una pastilla de Chocolate de mesa con azúcar en agua, leche o agua-leche por cada taza que desee preparar y déjelo hervir. Bátalo en licuadora o con molinillo por unos segundos.
CONSUMIDORES POTENCIALES	Este producto puede ser consumido por niños, jóvenes y adultos, que no presente problemas asociados al consumo de chocolate de mesa con azúcar, o derivados del cacao.
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	Consumir en forma líquida.

	PROVEEDOR	MATERIA PRIMA	UBICACION	ANALISIS		
				FISICOQUIMICO	MICROBIOLOGICO	SENSORIAL
PROVEEDORES	PICOLINNI	ESENCIAS	BOGOTA	X	X	NA
	PROVIDENCIA	AZUCAR	BOGOTA- CALI	X	X	NA
	FACTORES Y MERCADEO Y/O PROQUIMORT	LECITINA DE SOYA	BOGOTA	X	X	NA
	PABLO BOTON	CACAO GRANO	SOCORRO	X	X	NA
	FLEXPACK	LAMINA (EMPAQUE PRIMARIO)	BOGOTA	NA	BPM	NA
	CARTONES AMERICA	CAJA (EMBALAJE)	BOGOTA	NA	BPM	NA

EMPAQUE Y EMBALAJES

EMPAQUE

Tipo: lamina
Estructura : BOPPT TTE. + TI + AD + BOPP PERLADO
Medidas: Ancho de Bobina 25,0 cm.
Distancia Entre Repeticiones 24,0 cm.
Peso Estructura: 50 g/m2
Rotulado: Resolución 5109 de 2005
Proveedor: FLEXPACK.

Descripción por el Proveedor	

Especificaciones de empaque primario
BOOP TRANSPARENTE: Película de polipropileno biorientado coextruido transparente, amplio rango y y bajo umbral de selle.
BOPP PERLADO : Película de polipropileno biorientado coextruido perlado, amplio rango y y bajo umbral de selle.
ORIGEN : **BIOFILM**

EMBALAJE

Tipo: Cajas de cartón
Rotulado: Resolución 5109 de 2005

Descripción por el Proveedor

Material C6K que corresponde a 620 kgf/m (kilogramos fuerza / metro lineal)
Dimensiones: Largo 45 cm., ancho 28 cm., alto 19.4 cm.
Calibre: 417 a 435 mm
Unidades min. Despacho 500 unidades.
Arrume: Estándar a una altura de 1.80 m.
Proveedor: CARTONES AMERICA S.A.

Presentación comercial embalaje	50 Unidades x 500 g.
Peso neto	25 kilos
Peso bruto	25.725 kilos

FECHA DE VENCIMIENTO E IDENTIFICACION DEL LOTE	La fecha de vencimiento se identifica en orden dd/mm/aa, dos cifras día, dos cifras mes y dos cifras año. El lote del producto corresponde a la fecha de fabricación del producto, (ddmmaa), dos cifras día, dos cifras mes, dos cifras año, separados por una barra guión (-), la siguiente cifra corresponde al código del producto. Adicionalmente se registra la hora de fabricación, para identificar el turno de fabricación. Lote interno : PRODUCTO No LOTE Chocolate de mesa marca Al Gustos ref. sabor tradicional x 500g= No 03 Ejemplo: F. Vto. 18/09/18 L.180317-03/15:43

ELABORADO POR:	APROBADO POR:
Judy Alvarez Control de Calidad Comercializadora al grano S.A.S y/o Chocolate Al Gusto	Estrella Álvarez Administradora Comercializadora Al Grano S.A.S. y/o Chocolate Al Gusto
FECHA DE ELABORACION	NOVIEMBRE DE 2008
FECHA MODIFICACION	Marzo 2020

La salud es de todos | Minsalud

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

RESOLUCION Nro. 2019046134

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

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

ANTECEDENTES

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

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

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

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

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

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20191202999 de fecha 2019/10/16 el (la) Señor(a) ELIECER ALVAREZ actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0007645-2019
VIGENTE HASTA:	2029/10/16
EXPEDIENTE:	20171222 **RADICACION:** 20191202999
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR TRADICIONAL, CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR CON SABOR A VAINILLA, CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR CON SABOR A CLAVOS Y CANELA, CHOCOLATE SIN AZUCAR AÑADIDA TRADICIONAL, CHOCOLATE SIN AZUCAR AÑADIDA CON SABOR A CLAVOS Y CANELA, CHOCOLATE AMARGO Y/O CHOCOLATE SIN AZUCAR AÑADIDA.
MARCA:	ALMACENES YEP, CHOCOLATE MAXI, CAVIRI,, BUEN DIA, MARCA BLANCA, TOLIMENSE, LABOYANO,, CARREFOUR, MARCA 1, IMPERIAL, ECONOMAX, SURTAMAX, TAEQ, CARULLA, AL GUSTO,, DON JOACO, EKONO, M&K, ARO, MODERNO, EXITO,, DON NEPO Y MEDALLA DE ORO., OLIMPICA "O", EL COLOMBIANO, SANTANDEREANO, MERCAFAM,,
PRESENTACION COMERCIAL:	Desde 31 g hasta 1 Kg,
TITULAR(ES):	COMERCIALIZADORA ALGRANO SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,
FABRICANTE(S):	COMERCIALIZADORA ALGRANO SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,

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

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

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 812585 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAJ15I00399, expediente Nro. 19904938. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 16 de Octubre de 2019

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

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Validez desconocida
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2019/10/16 14:12:34 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

FRIJOL NIMA

NOMBRE DE LA EMPRESA	JUAN AGUSTÍN PABÓN CAGUEÑAS
NOMBRE DEL FABRICANTE	JUAN AGUSTÍN PABÓN CAGUEÑAS
NIT	17,150,081
PERMISO SANITARIO	EXCENTO DE REGISTRO/PERMISO/NOTIFICACIÓN SANITARIA
DIRECCIÓN Y TELEFONO FABRICANTE	BOGOTÁ, COLOMBIA. BODEGA 9 LOCAL 3. CORREO ELECTRÓNICO: jfpabonlaperla@gmail.com
FECHA DE ELABORACIÓN	ENERO DE 2020

VARIABLES A EVALUAR	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRIJOL NIMA PARA CONSUMO HUMANO PROCEDENTE DE CUALQUIER VARIEDAD DE LOS GÉNEROS PHASEOLUS VULGARIS L.
NOMBRE DE LOS INGREDIENTES	GRANOS DE FRIJOL NIMA
MARCA	GRANOS Y CEREALES LA PERLA ®
PRESENTACIÓN COMERCIAL	SE COMERCIALIZA EN PAQUETES POR 25 UNIDADES DE 500 Y 460 GRAMOS
REGISTRO SANITARIO	NO APLICA
DESCRIPCIÓN FISICA DEL PRODUCTO	CONJUNTO DE GRANOS PROCEDENTES DE CUALQUIER VARIEDAD DE LOS GÉNEROS PHASEOLUS VULGARIS L. FRIJOL ROJO TIPO NIMA PARA CONSUMO HUMANO.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	GRANO CON FORMA ALARGADA DE LA VARIEDAD NIMA CON LONGITUD 6mm. COLOR ROJIZO MOTEADO DE BLANCO. PRODUCTO NATURAL SIN PRECERVATIVOS Y/O ADITIVOS. HUMEDAD MAXIMA 15%.
COMPOSICIÓN CUANTITATIVA DETALLADA - INGREDIENTES	PRODUCTO 100% AGRÍCOLA PRIMARIO, MATERIA PRIMA VEGETAL EN CRUDO.
ALERGENOS Y POSIBLES TRAZAS DE ALERGENOS	EXENTO DE GLUTEN
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	UNA VEZ ABIERTA LA UNIDAD DEBERÁ CONSERVARSE CERRADA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. SEGÚN LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 EL PRODUCTO SE DEBE SOMETER A COCCIÓN ANTES DE SU CONSUMO, LO CUAL MEJORA LA DIGESTIBILIDAD DEL PRODUCTO Y ESTIRILIZA EL ALIMENTO.
PROPIEDADES NUTRICIONALES A DESTACAR	DE FÁCIL Y RAPIDA PREPARACIÓN. BAJOS EN GRASA. BAJOS EN SODIO. ALTOS EN FIBRA. LIBRES DE COLESTEROL.ALTA FUENTE DE PROTEÍNAS Y MINERALES
RELACIONE LOS PROVEEDORES Y EL ORIGEN DE CADA MATERIA PRIMA	PROVEEDORES DE CHINA, BOLIVIA NACIONALES
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	TENIENDO EN CUENTA La Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social SE IDENTIFICA EL LOTE SEGÚN DÍA, MES Y AÑO DE FABRICACIÓN. LA LETRA "L" ESTA ACOMPAÑADA DEL CÓDIGO CORRESPONDIENTE A LA FECHA MISMA DE ENVASADO SEGÚN DÍA, MES Y AÑO.
CUMPLIMIENTO LEGISLACIÓN	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 - RESOLUCIÓN 2906 DE 2007 - RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 - RESOLUCIÓN 16379 DE 2003 - RESOLUCIÓN 333 DE 2011

GRANOS Y CEREALES
LA PERLA

FRIJOL NIMA

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	PARAMETRO	% MAXIMO EN MASA
	COLOR	ROJO
	SABOR	CARACTERÍSTICO
	OLOR	CARACTERÍSTICO
	TEXTURA	DURA
	CONTRASTE COLOR	2%
	PARTIDOS	1%
	DAÑADOS	2%
	HUMEDAD	Máx 15%
	IMPUREZAS	Máx 1%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS	DE ACUERDO A LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS COMO PRODUCTO LIBRE DE INFESTACIÓN DE INSECTOS VIVOS, MUERTOS U OTRAS PLAGAS DAÑINAS AL GRANO EN CUALQUIERA DE LOS ESTADOS BIOLÓGICOS(LARVA, PUPA O ADULTO)O INFECTADOS(PRESENCIA DE MOHOS O LEVADURAS), ENTRE LOS CUALES ENCONTRAMOS: COLIFORMES TOTALES: MENOR A 1000 NMP/g. E.COLI POR GRAMO : MENOR A 3 NMP/g. NO DETECCION DE SALMONELLA.	
METODO DE ENSAYO QUE SE LLEVA A CABO EN EL LABORATORIO Y NORMA PARA REALIZAR LOS ANALISIS FISICOQUÍMICOS Y MICROBIOLOGICOS.	MÉTODO NTC871 NORMA TECNICA COLOMBIANA. DE ACUERDO A LA LEGISLACION DEL CODEX ALIMENTARIUS EN CONCORDANCIA CON LAS ESPECIFICACIONES SEGUN INVIMA	
BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS.	1. RECIBO DE MATERIA PRIMA EN EL CENTRO DE ACOPIO. 2. LLENADO DE LA TOLVA EN LA MAQUINA EMPACADORA. 3. ENVASADO DE LA MATERIA PRIMA Y SELLADO DEL MISMO. 4. CONTROL DE CALIDAD DEL PESAJE POR LIBRA 5. EMBALAJE DEL PRODUCTO EN PRESENTACIÓN POR 25 LIBRAS. 6. ALMACENAMIENTO EN CENTRO DE ACOPIO. 7. DESPACHO DE PEDIDOS 8. TRANSPORTE DEL PRODUCTO EMPACADO. 9. FIN	
EMPAQUE Y ROTULADO	REEMPACADO EN POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD CALIBRE ENTRE 2.0-3 CUMPLIENDO CON EL ETIQUETADO NTC 1792 Y LA RESOLUCION INVIMA 05109 DE 2005	
FECHA DE EXPIRACIÓN	VIGENCIA DE UN (1) AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EMPAQUE DEL PRODUCTO	

GRANOS Y CEREALES
LA PERLA®

FRIJOL NIMA

	PARAMETRO	VALOR DIARIO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (TAMAÑO POR PORCIÓN 60 GRAMOS)	GRASA TOTAL	0%
	GRASA SATURADA	0%
	SODIO	0%
	COLESTEROL	0%
	CARBOHIDRATOS	12%
	FIBRA DIETARIA	44%
	PROTEÍNAS	13g
	VITAMINA A	0%
	VITAMINA C	0%
	CALCIO	4%
	HIERRO	25%
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar a temperatura ambiente, evitar lugares húmedos, que puede llevar a generar deterioro, infestación o contaminación microbiológica. Se debe tener en cuenta que el almacenamiento de los productos se realizara ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60cm con respecto a las paredes y disponerse sobre pales o tarimas limpias y en buen estado elevadas del piso por lo menos 15cm, de manera que se permita la inspección, limpieza y desinfección si es el caso. Realizar inspecciones en ambientes, para tener en cuenta la periodicidad con que se deben realizar las fumigaciones y demás controles, con el fin de que no se llegue a contaminar el producto de plagas o cualquier otro agente químico, físico o microbiológico.	

Juan Felipe Pabon

UAN FELIPE PABÓN CHAVES

efe de Operaciones

La salud es de todos | Minsalud

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

CERTIFICACIÓN No. 2019019820

EL SUSCRITO DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INVIMA CERTIFICA

Que teniendo en cuenta la legislación vigente en materia de alimentos contemplada mediante Resolución 2674 de 2013 en su Artículo 37 modificada mediante Articulo 1° de la Resolución 3168 de 2015, **"OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO, PERMISO Y NOTIFICACIÓN SANITARIA.** Todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido conforme a lo establecido en la presente Resolución"

Que el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 contempla las siguientes excepciones al Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria:

"1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.

2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.

3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.

4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.".

Que el producto **ARVEJA AMARILLA, ARVEJA VERDE, FRIJOL RADICAL, FRIJOL BOLA ROJA, FRIJOL NIMA, FRIJOL CARGAMANTO, GARBANZO, LENTEJA, MAÍZ PIRA, NO** requiere Registro Sanitario, Permiso Sanitario y/o Notificación Sanitaria si es comercializado como producto SIN PROCESO DE TRANSFORMACIÓN, pero está sujeto al control que ejercen las autoridades sanitarias.

INTERESADO: JUAN AGUSTIN PABON
NUMERO DE RADICACIÓN: 20191115501
FECHA DE RADICACIÓN: 18/06/2019

OBSERVACIÓN: Para comercializar los productos amparados con esta certificación, estos entre otras cosas deben cumplir con los establecidos en la legislación sanitaria vigente en materia de rotulado de productos alimenticios estipulada en la Resolución 005109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, o normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

El establecimiento donde se elaboren los productos objeto de la presente certificación deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y ser inspeccionado, vigilado y controlado por la autoridad sanitaria lo cual se evidencia a través de las actas de visita.

La presente certificación no hace las veces de registro sanitario y/o permiso sanitario.

El interesado podrá solicitar corrección únicamente dentro de los DIEZ (10) días contados a partir del día siguiente a la entrega de la presente.

Se expide en Bogotá D.C., el 17 de Julio de 2019 .
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Firma válida
Firmado digitalmente por
CARLOS AL[illegible]

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Definición	La Harina de Maíz Precocida Blanca, es un producto obtenido de los granos de Maíz blanco seleccionado y clasificado para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, degerminación, cocción, laminado, secado, molienda y cernido.
Vida útil estimada	El producto tiene una vida útil de 12 meses a partir de la fecha de elaboración, en un lugar fresco y seco entre 15 y 25 °C humedad relativa < 60 %.
Tipo de conservación	Debe conservarse en un lugar seco, limpio, sobre estibas, separado de las paredes a una distancia de 50 cm, sin ningún grado de contaminación, lejos de productos que puedan trasmitir sabores u olores objetables al alimento. Debe controlarse la presencia de roedores e insectos efectuando control sobre plagas.
Composición	Grano de maíz blanco 100%.
Consumidores potenciales	Toda población mayor de un año.
Información para alérgicos	Puede contener trazas de trigo o soya.
Uso Previsto	Con la harina de maíz precocida se pueden preparar arepas, empanadas, tamales, pasteles y envueltos.
Fabricante	Productos Alimenticios Bellini Cr 1 # 8-31 Madrid, Cundinamarca. Colombia.
Instrucciones de uso	Receta de Arepas Ingredientes (10 – 12 porciones) * 2 Tazas de harina de maíz precocida blanca * 2 tazas de agua o leche * Sal al gusto * Margarina o mantequilla Preparación: 1. Vierta en un recipiente 2 tazas de harina de maíz precocida con 2 tazas de agua o leche. 2. Mezcle bien, añada sal, mantequilla o margarina y si lo desea queso al gusto. 3. Amase hasta obtener una masa suave y consistente. 4. Deje reposar por 5 minutos. 5. Arme las arepas según su gusto ya sea manual o con molde, aselas a fuego lento o fríelas.

2. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

PARÁMETRO	REQUERIMIENTOS
Humedad	13,0% Máximo
Proteína (base seca)	6,0 % Mínimo
Grasa (base seca)	2,3% Máximo
Cenizas (base seca)	1,2% Máximo
Expansión de la masa en cm	Max: 8,0 cm
Separación de Agua (mm)	Max: 4,0 mm
Granulometría: % de retención tamiz 710 micrones (No. 25 U.S.A. Estándar) AOAC	1,0% Máximo
Índice de absorción de agua (cm^3/gr) a 25°C	4,5 mínimo
Metales contaminantes Plomo, expresado como Pb (mg/Kg)	0,20 Max
Metales contaminantes Cadmio, expresado como Cd (mg/Kg)	0,10 Max

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETRO	REQUERIMIENTOS
Recuento de E. coli (UFC/g)	<10 Máximo
Recuento Sthapylococcus aureus coagulasa positiva -(UFC/g)	<100 Máximo
Recuento Bacillus cereus (UFC/g)	100 Máximo
Mohos y Levaduras (UFC/g)	1000 Máximo
Determinación de Salmonella en 25 g	AUSENTE

Parámetros especificados por NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO.

4. CONTAMINANTES Y PLAGUICIDAS:

a. MICOTOXINAS

Parámetro	Requerimientos (N.M)
Suma de Aflatoxinas (B1,B2,G1 y G2)	4,0 µg/kg
Ocratoxina A	3 µg/kg
Deoxinivalenol (DON)	750 µg/kg
Zearalenona	75 µg/kg
Fumonisinas (suma B1 y B2)	1000 µg/kg

Parámetros especificados según Resolución 4506 de 10 octubre 2013. **Nivel máximo**

b. PLAGUCIDAS

Compuesto	Requerimiento Límite Máximo Residuos (mg/Kg)
Fluoruro de sulfurilo	0.1
Forato	0.05
Paraquat	0.05
Propargita	0.2

Parámetros especificados según Resolución 2906 de 2007.

5. EVALUACIÓN SENSORIAL:

Parámetro	Requerimientos
Color	Blanco cremoso. El color debe ser uniforme.
Olor	Característico de maíz. No debe presentar olores extraños.
Sabor	Característico de maíz. No debe presentar sabores extraños.
Textura	Granulosa, no debe tener grumos.
Material extraño	Libre de todas las sustancias que afecten sus características para consumo humano. Libre de cualquier contaminación. Libre de metales, piedras, astillas de madera, vidrio y plástico.

6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PRESENTACION 1.000 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción. 30g		
Número de porciones por envase: Aprox. 33		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	343	**103**
Grasa total	2,0 g	0,6 g
Grasa saturada	**0 g**	**0 g**
Grasa trans	**0 g**	**0 g**
Carbohidratos totales	78 g	24 g
Fibra dietaria	7,6 g	2,3 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares Añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	6,7 g	2,0 g
Sodio	**32 mg**	**10 mg**
Vitamina A	3,6µg ER	1,1µg ER
Vitamina D	28 µg	8,4 µg
Hierro	1,7 mg	0,51 mg
Calcio	8,4 mg	2,5 mg
Zinc	1,6 mg	0,49 mg

PRESENTACION 500 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción. 30g		
Número de porciones por envase: Aprox. 17		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	343	**103**
Grasa total	2,0 g	0,6 g
Grasa saturada	**0 g**	**0 g**
Grasa trans	**0 g**	**0 g**
Carbohidratos totales	78 g	24 g
Fibra dietaria	7,6 g	2,3 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares Añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	6,7 g	2,0 g
Sodio	**32 mg**	**10 mg**
Vitamina A	3,6µg ER	1,1µg ER
Vitamina D	28 µg	8,4 µg
Hierro	1,7 mg	0,51 mg
Calcio	8,4 mg	2,5 mg
Zinc	1,6 mg	0,49 mg

7. CARACTERÍSTICAS ESPECIALES:

Presentaciones y Material de empaque	Unidad desde 400 g, 500 g, 1.000 g. Empacada en BOPP laminado o polietileno de baja densidad calibre 3,0 mils +- 0,3. Embalado en pacas desde 10 unidades según el gramaje en bolsa de polietileno de alta densidad. Bulto por 12,5 kg, 25 kg, 50 kg empacado en bolsa laminada de polipropileno.
Marcas Comerciales	QUICKSY, BELLIN, SAN LUIS, PB DEL CULTIVO, RIO GRANDE, MONICA, GOLD MILLS, ARO, MYK, SUMERCE, FRESCAMPO, ÉXITO, CARULLA, COORATIENDAS, DOÑA MASA, DOLCHI FOODS, LA PERSA, MERCA CENTRO, SU SABOR LATINO, DEL SUR, GUALI, MEDALLA DE ORO, JBO MAS CALIDAD Y METRO JUNTO A TI, ALKOSTO, UNIDOS, OLIMPICA, COLSUBSIDIO, HORNEADITOS, SUPERIOR, MI DIA, MEGATIENDAS, , DE LA ABUELA,FRESCAMPO, MEGAREPA, MÁXIMA TE CONVIENE, CUSIN & CO. RINDEAREPA, SABROSO, COSACO, DIANA. CAROZZI, SELECTA.
Condiciones de transporte	La Harina Precocida Blanca se debe transportar en vehículos libres de impurezas, infestación, olores extraños; las paredes, pisos, techos deben estar en buenas condiciones (sin fisuras en pisos, sin rotos en la carpa, las estacas en buenas condiciones) y limpios. En caso de que el piso sea de madera debe estar protegido con lonas, plástico o estibas plásticas.
Legislación aplicable	Resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud: por el cual se establecen las Buenas Prácticas de Manufactura. Resolución 683 por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos. Resolución 4143 reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos. Resolución 810 de 2021 del Ministerio de protección social: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. Resolución número 005109 de 2005 del Ministerio de protección social: por la cual se establece los requisitos de rotulado o etiquetado. Resolución 4506 del 2013: Especifica niveles máximos de contaminantes en alimentos Resolución 719 de 2015: Categorización de alimentos por riesgo en salud pública. Resolución 2906 de 2007: Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para el consumo humano y en piensos o forrajes Norma técnica colombiana NTC 3594: Harina precocida de maíz para consumo humano (2010-12-15).
Reconocimiento legal	Permiso Sanitario: PSA-001004-2017

8. INTERPRETACIÓN DEL LOTE BULTOS:

EJEMPLO: MBL01S1L2104	
MB	Corresponde al tipo de maíz , Blanco o amarillo
L01	Número del lote de producción en planta.
S1	Corresponde al silo de consumo 1 o 2
L	Letra del mes según orden alfabético. Asignado por la empresa (A: Enero, L:Diciembre)
21	Últimos 2 números del año de producción.
04	Código del Operario

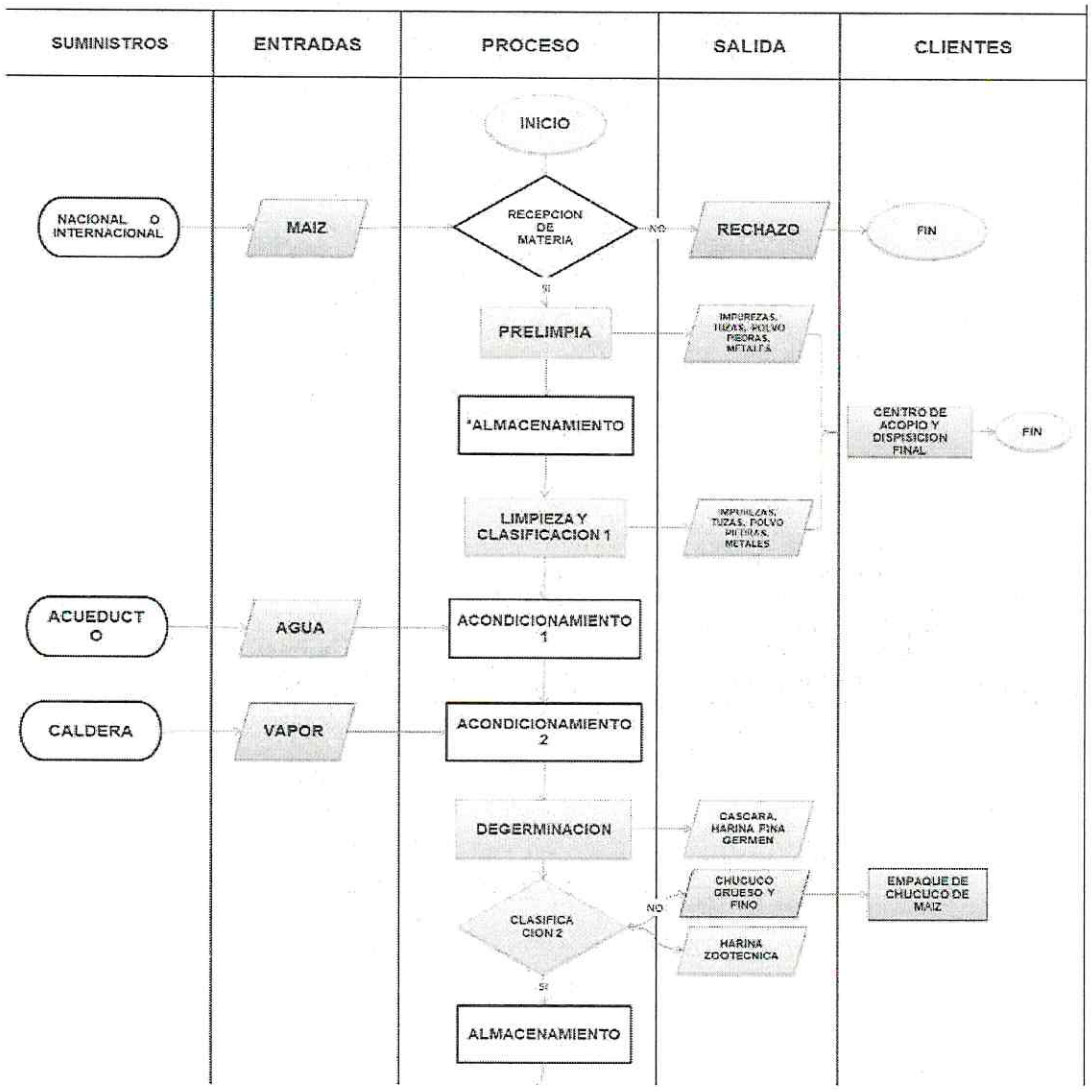
9. INTERPRETACIÓN DEL LOTE UNIDADES:

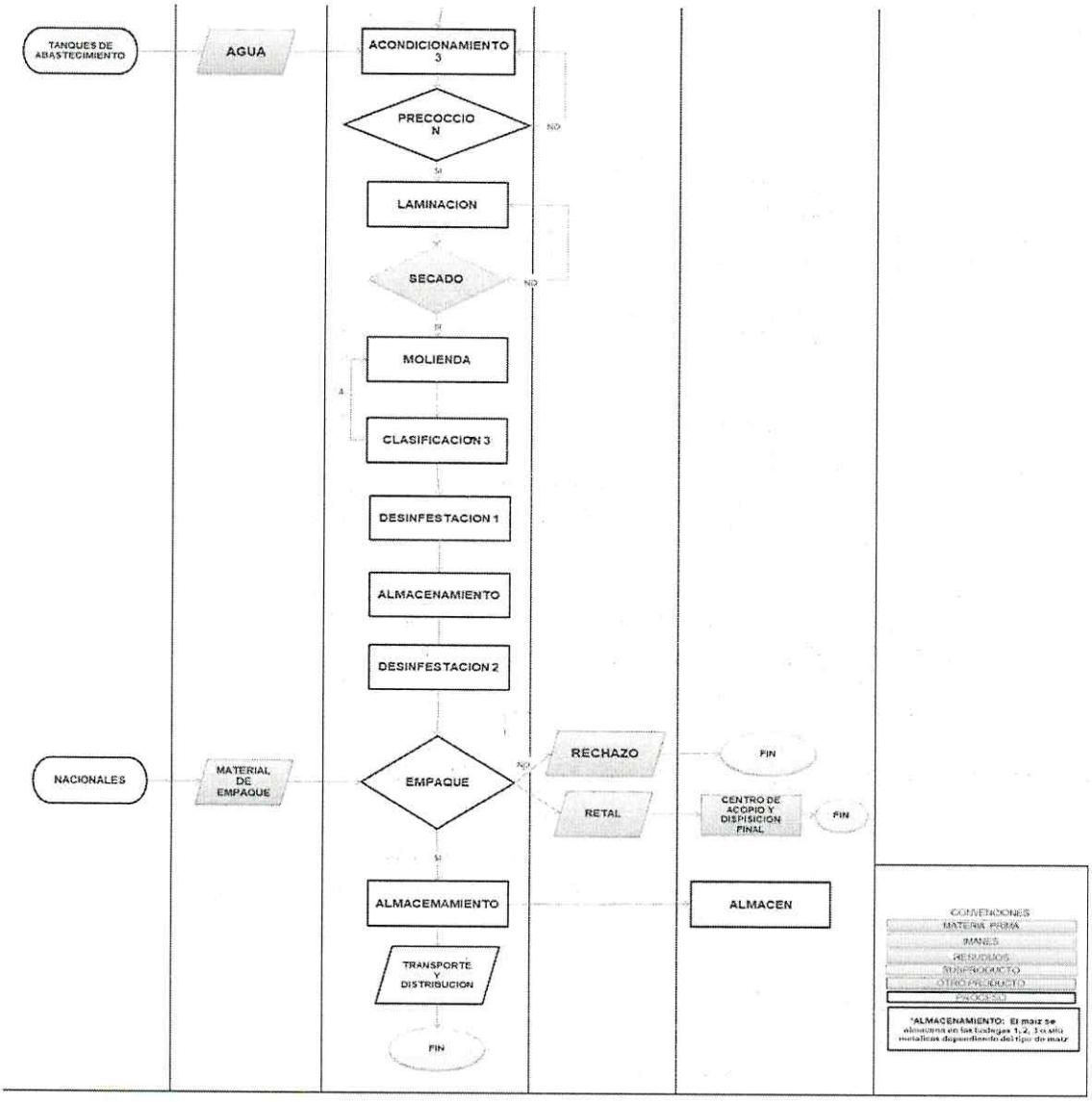
EJEMPLO: L03K21b8100		
LOTE: en mayúscula haciendo referencia a al número de lote.	**L**	LOTE
Número de Batch de fabricación del mes correspondiente. Para el caso en mención es el tercer Batch.	**03**	Número del Batch del mes (03)
Equivalente al mes de fabricación (letras de la A la L, en números corresponden del 1 al 12 respectivamente). Para el caso en particular la letra K=11=noviembre.	**K**	Letra que le corresponde al mes de producción (K)
Últimos dos dígitos del año de producción.		Año de producción
Letra en del turno de empaque en mayúscula o minúscula según el tipo de impresión de la máquina. a/A = 06:00-14:00. b/B = 14:00-22:00. c/C = 22:00-06:00	**b**	Turno de Empaque
Código de la maquina	**8**	Maquina empacadora
Día Juliano	**100**	Día del año en que se empacó el producto.

10. INTERPRETACIÓN FECHA DE VENCIMIENTO:

EJEMPLO: VEN 20 MAY 21	
VEN	VENCE
20	Día de vencimiento
MAY	Mes de vencimiento
21	Año de vencimiento

11. DIAGRAMA DE FLUJO




TANQUES DE ABASTECIMIENTO
AGUA
ACONDICIONAMIENTO 3
PRECOCCION
NO
SI
LAMINACION
SECADO
NO
SI
MOLIENDA
CLASIFICACION 3
DESINFESTACION 1
ALMACENAMIENTO
DESINFESTACION 2
NACIONALES
MATERIAL DE EMPAQUE
EMPAQUE
NO
RECHAZO
FIN
RETAL
CENTRO DE ACOPIO Y DISPISICION FINAL
FIN
SI
ALMACEMAMIENTO
ALMACEN
TRANSPORTE Y DISTRIBUCION
FIN
CONVENCIONES
MATERIA PRIMA
INSUMOS
REPUESTOS
SUBPRODUCTO
OTRO PRODUCTO
PROCESO
*ALMACENAMIENTO: El maiz se almacena en las bodegas 1, 2, 3 o silo metalicos dependiendo del tipo de maiz

12. DESCRIPCION DEL PROCESO

RECEPCION	•Muestreo de la materia prima, inspección de vehículos, analisis fisicoquimicos y fitosanitarios, se registra el resultado de la inspección, se define aceptación o rechazo segun los criterios de ficha técnica.
ALMACENAMIENTO MP	•Almacenamiento de la materia prima en bodegas, debe ubicarse sobre estibas y retiradas de la pared, en ambiente fresco y seco, lejos de sustancias quimicas, realizando controles periodicos de plagas.
ACONDICIONAMIENTO	•La materia prima se ingresa a limpieza, donde a traves de mallas fijas, vibratorias y corrientes de aire, se separan las impurezas (piedras, palos, otros granos, metales).
DEGERMINACION	•Descarga de vapor, entre un eje en revolución y una criba fija que permite la fricción del grano y la separación parcial de cáscara y pericarpio para obtener la fracción principal (endospermo).
CLASIFICACION	•Clasificar a través de cribas de diferentes diámetros de orificio para preparar el endospermo en la etapa de precocción.
COCCION	•El endospermo se somete a vapor hasta 90 ° C.
LAMINADO	•El grano es laminado (aplastado) para formar una hojuela y distribuir todo el calor contenido en el grano.
SECADO	•Aire caliente 65 ° - 90 °C se retira la humedad de la hojuela de maíz hasta obntener humedad <=13,5%
MOLIENDA	•La hojuela de maíz es molida y se obtiene la harina de maíz.
EMPAQUE	•El producto es empacado en lámina de polietileno de baja densidad, en presentaciones de 500 - 1000 g, en pacas de polietileno desde 10 - 25 unidades. Tambien es empacado en lona de polipropileno laminado, en bultos de 12,5 - 50 kg.
ALMACENAMIENTO PT	•El producto terminado es almacenado en bodegas, debe ubicarse sobre estibas y retiradas de la pared, en ambiente fresco y seco, lejos de sustancias quimicas, realizando controles periodicos de plagas.
DISTRIBUCION	•El producto es despachado en vehículos aptos para el trasnporte de alimentos, lejos de sustancias químicas.

13. APROBÓ

Elaboró	Revisó	Aprobó
PAULA LIZARAZO COORDINADORA DE CALIDAD	MAURICIO BARRETO DIRECTOR DE CALIDAD	JAIME SANDINO DIRECTOR DE PRODUCCION

14. BITÁCORA DE ACTUALIZACIÓN

Número	Fecha Aprobación	Ítem Alterado	Motivo	Realizado por
1	17-02-2010	Todos	Aprobación inicial	Juliana Sarmiento
2	31-01-2011	1 y 4	Actualización	Juliana Sarmiento
3	12-11-2011	6	Adición de presentaciones comerciales	Juliana Sarmiento
4	10-04-2012		Aprobación	Rocío Cruz
5	11-07-2012	1-4-6-9-10	Actualización	Jaime Sandino
6	01-12-2013	7 Y 8	Cambio en sistema de trazabilidad de lote	Wilson Quiazua
7	26-03-2015	8	Loteo libra y kilo	Wilson Quiazua
8	20-06-2015	2	Actualización Parámetros (Expansión de la masa y aflatoxinas)	Angy Romero
9	03-05-2016	2	Actualización de Parámetros	Angy Romero
10	06-01-2017	4	Actualización de parámetros	Julio Cesar Alemán
11	30-05-2017	N.A.	Pie de pagina	Julio Cesar Alemán
12	12-10-2017	7	Actualización de Marcas	Julio Cesar Alemán
13	16-02-2018	7	Actualización Permiso Sanitario	Yesenia Rodríguez
14	22-11-2018	7	Actualización de Marcas	Yesenia Rodríguez
15	07-01-2020	6	Actualización de parámetros	Alix Martínez
16	30-04-2021	7	Actualización de Marcas	Mauricio Barreto
17	30-07-2021	N.A	Inclusión de fabricante y ajuste diseño	Mauricio Barreto
18	05-10-2021	2, 4 y 6	Fisicoquímicos, Contaminantes, Información nutricional.	Mauricio Barreto
19	02-02-2022	7	Actualización	Mauricio Barreto
20	04-09-2022	7	Actualización	Mauricio Barreto
21	2-10-2022	N.A	Actualización	Mauricio Barreto

La salud es de todos | Minsalud

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

RESOLUCION Nro. 2022039930

Por la cual se Modifica una Resolucion

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

EXPEDIENTE: 20129309 **RADICACION:** 20221216181 **FECHA:** 2022/09/19

REGISTRO No.: PSA-001004-2017 **VIGENCIA:** 2024/07/25

ANTECEDENTES

Mediante Resolución Nº 2017025846 del 23 de Junio de 2017, el INVIMA Concedió el Permiso Sanitario de Alimentos (Medio Riesgo) Nº PSA-001004-2017 Para FABRICAR Y VENDER el Producto HARINA DE CEREALES VARIEDADES: 1) HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA DE MAÍZ DULCE. 2) HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA LISTA PARA EMPANADAS. 3) HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA DE MAÍZ AMARILLO. 4) HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO. 5) HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO MANTEQUILLA Y SAL. 6) HARINA DE MAÍZ CRUDO BLANCO O AMARILLO FINA. 7) HARINA DE MAÍZ CRUDO BLANCO T 1. 8) HARINA DE MAÍZ CRUDO AMARILLO T 1 9) HARINA DE CEBADA. 10) HARINA DE AVENA MOLIDA. 11) HARINA DE AVENA INSTANTÁNEA SABOR A VAINILLA. 12) HARINA DE AVENA INSTANTÁNEA SABOR A FRESA. 13) HARINA DE AVENA INSTANTÁNEA SABOR A CHOCOLATE. Marcas SAN LUIS, PB DEL CULTIVO, RIO GRANDE, MONICA, GOLD MILLS, , BELLINI, ARO, MYK, SUMERCE, EKONO, ÉXITO, , CARULLA, COORATIENDAS, DOÑA MASA, DOLCHI FOODS, LA PERSA, MERCACENTRO, SU SABOR LATINO, DEL SUR,, GUALI, MEDALLA DE ORO, JBO MAS CALIDAD Y METRO JUNTO A TI, ALKOSTO, UNIDOS, OLIMPICA, COLSUBSIDIO, HORNEADITOS, SUPERIOR, SURTIMAX, MEGATIENDAS, MI DIA, MERCACENTRO, , DEL CULTIVO, RINDE AVENA. Presentaciones Comerciales Desde 100 gms hasta 50 kl, Siendo el Titular y Fabricante PRODUCTOS ALIMENTICIOS BELLINI S.A.S con domicilio en MADRID - CUNDINAMARCA.

Mediante Resolución Nº 2017042497 del 10 de Octubre de 2017, el INVIMA Autorizó 1. Adición de marca comercial: MEGAREPA, DE LA ABUELA, QUICKSY.

Mediante Resolución No. 2018000704 del 10 de Enero de 2018, el Invima autorizó: 1. Modificación por adición de marcas comerciales. Quedan adicionadas junto con las marcas comerciales ya autorizadas las siguientes: FRESCAMPO, EUROMAX.

Mediante Resolución Nº 2018022590 del 28 de Mayo de 2018, el INVIMA Revocó parcialmente la Resolución No. 2018015114 de fecha 12/04/2018, en su artículo primero, en lo referente al nombre del producto.

Mediante Resolución Nº 2018050005 de 19 de noviembre de 2018 , el INVIMA autorizo 1.Adición de marcas comerciales: JUANA, RINDE AREPA, MAXIMA, TE CONVIENE, CUISINE & CO

Mediante Resolución No. 2019004322 de 12 de Febrero de 2019 el INVIMA autorizo 1.Adición de marca comercial: AKI, SUPERMAXI.

Mediante Resolución No. 2020029544 de fecha 7 de septiembre de 2020 el Invima concedió: 1. Adición de la marca comercial: EL COSACO

Mediante Resolución No 2021014569 del 26 de Abril de 2021 el INVIMA autorizo 1. Adición de las siguientes marcas comerciales: RICAREPA Y VALUE 507

Que mediante radicado No. 20221216181 de fecha 2022/09/19 el Señor(a) Néstor Gómez Hernández actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

En el sentido de autorizar:

1. Adición de marca comercial

CONSIDERACIONES

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió Permiso Sanitario No. PSA-001004-2017 , a favor de TITULAR(ES): PRODUCTOS ALIMENTICIOS BELLINI S.A.S con domicilio en MADRID - CUNDINAMARCA,

En el sentido de autorizar:

1. Adicionar marca comercial MERCADO COLSUBSIDIO

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

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

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por

TTOBIAS ®S.A.	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO** **LENTEJA** **TTOBIAS**[R]	VERSIÓN:	0
		CÓDIGO:	FT-COM-LT1G1-001
		FECHA DE APROBACIÓN:	
		Página	1 de 2

1.NOMBRE GENERICO	LENTEJA					
2.MARCA COMERCIAL	TTOBIAS					
3.N° DE REGISTRO SANITARIO O DEL CERTIFICADO DE NO REQUERIMIENTO.	3.1. CERTIFICADO DE NO REQUIERE N°.	2010020582				
4.DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	4.1. GENERALIDAD.	Lenteja seca, limpia, grande con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad, de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5.95 mm (15/64) Olor característico.				
	4.2.PAIS DE ORIGEN	CANADA				
	4.3.GENERO	Lens				
	4.4.ESPECIE	Esculenta (L.Culinaris)				
	4.5.VARIEDAD	Moench				
	4.6.PARTE	Grano Entero				
	4.7.DESIGNACION Cumpliendo NTC 937	Tipo	I			
		GRADO 2 REQUISITOS	Granos Dañados	2.5%		
			Granos Abiertos	3,0%		
			Granos Partidos	2,0%		
			Variedades contraste	3,0%		
			Materias duras	0,3%		
			Humedad Máx.	13,0%		
			Impurezas	MAX 1%		
			Sin signos de infestación o infecciones	No excede los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius		
	4.8. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL En 100 gr	Fósforo Mg.	370.00			
		Energía (kcal)	343.00			
		Calcio (mg)	70.00			
		Carbohidratos totales (g)	60.90			
		Proteína (g)	23.50			
		Agua (g)	12.60			
		Hierro (mg)	9.52			
		Cenizas (g)	2.40			
		Niacina (mg)	1.80			
		Tiamina (mg)	0.50			
		Riboflavina (mg)	0.18			
		Grasas (g)	0.60			
		Ácidos grasos saturados (g)	0.00			
		Colesterol (g)	0.00			
	4.9.USOS	Lenteja seca apto para consumo humano				
	4.10. TIPO DE TRATAMIENTO	Proceso	Crudo			
5. INGREDIENTES.	Lentejas Secas					
6. ADITIVOS.	Sin aditivos ni preservativos					
7. PRESENTACIÓN COMERCIAL.	250 g	460 g	500 g	1.000 g	2500 g	
8.TIPO Y CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE PRIMARIO	8.1. EMPAQUE.	Lámina de Polietileno Baja Densidad				
	8.2. TIPO DE SELLADO.	Termo Sellado				

APROBADO

Aviso al Usuario: La información que se suministra es dada de buena fé y es correcta dentro de nuestro conocimientos. Sin embargo, TTOBIAS S.A., declina toda responsabilidad por resultados obtenidos por el uso de esta información.

	8.3. CALIBRE.	1.5				
	8.4. DESCRIPCION.	Las Lentejas secas son empacadas en lámina de polietileno transparente de baja densidad, calibre1.5 material atoxico; CARACTERISTICAS OPTICAS : Película transparente y o brillante apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos, de tal manera que impide perdidas, mezclas, escapes, permeabilidad de oxígeno y humedad. Cumple con Resolución 5109 de 2005 Ministerio de Salud, NTC 512-2. Rotulado nutricional, Decreto 3075 de 1.997 Ministerio de salud, Ley 09/79 Decretos reglamentarios 2437 de 1983, 2473 de 1987, Resolución 779 de 2006, Ministerio de Protección, Resolución 288 de 2008 de rotulado y etiquetado nutricional y a partir del mes de octubre de 2011 la Resolución 333 de Febrero de 2011, los demás que lo modifique, sustituyan o adicionen.				
9.EMBALAJE	Bolsa 50 Unid * 250 g	Bolsa 25 Unid * 460 g	Bolsa 25 Unid * 500 g	Bolsa 15 Unid * 1.000 g	Bolsa 6 Unid * 2.500 g	
10.CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	10.1.TRANSPORTE	Se debe transportar en vehículos que cumplan con el decreto 3075 del 1.997, Decreto 2505 del 2004 Ministerio de transporte y que eviten cualquier contaminación al producto.				
	10.2.ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza, tener estibado y libre de malos olores en un lugar fresco y seco. protegidos del ingreso de insectos y roedores				
11. VIDA UTIL DEL PRODUCTO	12 meses en condiciones normales de almacenamiento, la fecha de vencimiento se encuentra especificada en el empaque.					
12.FABRICANTE, PRODUCTOR O EMPACADOR	*Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Norma Técnica Colombiana referenciada en la misma.					
	12.1.NOMBRE	TTOBIAS S.A.				
	12.2.NIT	830.092.918-0				
	12.3.DIRECCION	Cra 86 N.26A-19 sur L42011A				
	12.4.CIUDAD	Bogotá.				
	12.5.TELEFONO	2656521				
	12.6.NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	JOSE RODOLFO PINZON				
	12.7.FIRMA	01032022				

Aviso al Usuario: La información que se suministra es dada de buena fé y es correcta dentro de nuestro conocimientos. Sin embargo, TTOBIAS S.A., declina toda responsabilidad por resultados obtenidos por el uso de esta información.

Libertad y Orden

República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

CERTIFICACIÓN No. 2010020582

EL SUSCRITO SUBDIRECTOR(A) DE REGISTROS SANITARIOS DEL INVIMA CERTIFICA

QUE TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN VIGENTE EN MATERIA DE ALIMENTOS Y EL DECRETO 3075 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 1997, ARTÍCULO 41, **"OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO".** TODO ALIMENTO QUE SE EXPENDA DIRECTAMENTE AL CONSUMIDOR BAJO MARCA DE FABRICA Y CON NOMBRES DETERMINADOS, DEBERÁ OBTENER REGISTRO SANITARIO EXPEDIDO CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE DECRETO.

SE EXCEPTÚA DEL CUMPLIMIENTO DE ESTE REQUISITO LOS ALIMENTOS NATURALES QUE NO SEAN SOMETIDOS A NINGÚN PROCESO DE TRANSFORMACIÓN, TALES COMO, GRANOS, FRUTAS, HORTALIZAS, VERDURAS FRESCAS, MIEL DE ABEJAS Y LOS OTROS PRODUCTOS APÍCOLAS.

QUE LOS PRODUCTO **GRANOS VARIEDADES: ARVEJA VERDE, ARVEJA AMARILLA, FRIJOL BOLA, FRIJOL CABECITA NEGRA, FRIJOL CARGAMANTO BLANCO, FRIJOL CARGAMANTO ROJO, FRIJOL NIMA, FRIJOL RADICAL, FRIJOL BLANQUILLO, GARBANZO, LENTEJAS MARCAS TTOBIAS, TABORI, NO** REQUIERE REGISTRO SANITARIO SI ES COMERCIALIZADO SIN NINGÚN PROCESO DE TRANSFORMACIÓN, PERO ESTA SUJETO AL CONTROL QUE EJERCEN LAS AUTORIDADES SANITARIAS.

INTERESADO: TTOBÍAS S.A.
NUMERO DE RADICACIÓN: 2010095012
FECHA DE RADICACIÓN: 08/09/2010

OBSERVACIÓN: PARA COMERCIALIZAR LOS PRODUCTOS AMPARADOS CON ESTA CERTIFICACIÓN, ESTOS ENTRE OTRAS COSAS DEBEN CUMPLIR CON LOS ESTABLECIDOS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE EN MATERIA DE ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTIPULADA EN LA RESOLUCIÓN 005109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL, O NORMAS QUE LA MODIFIQUEN, SUSTITUYAN O ADICIONEN.

EL ESTABLECIMIENTO DONDE SE ELABOREN LOS PRODUCTOS OBJETO DE LA PRESENTE CERTIFICACIÓN DEBEN CUMPLIR CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA ESTABLECIDAS EN EL DECRETO 3075 DE 1997 Y SER INSPECCIONADO, VIGILADO Y CONTROLADO POR LA AUTORIDAD SANITARIA LO CUAL SE EVIDENCIA A TRAVÉS DE LAS ACTAS DE VISITA.

LA PRESENTE CERTIFICACIÓN NO HACE LAS VECES DE REGISTRO SANITARIO Y/O PERMISO SANITARIO.

EL INTERESADO PODRÁ SOLICITAR CORRECCIÓN ÚNICAMENTE DENTRO DE LOS CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE A LA ENTREGA DE LA PRESENTE.

SE EXPIDE EN BOGOTÁ D.C., EL 14 de Septiembre de 2010 .

ESTE ESPACIO, HASTA LA FIRMA SE CONSIDERA EN BLANCO.

INVIMA COLOMBIA

CLARA ISABEL RODRIGUEZ SERRANO
SUBDIRECTOR(A) DE REGISTROS SANITARIOS

Carrera 68 D No.17-11 PBX: 2948700 - A.A. 20896 – 20911 – Página Web: www.invima.gov.co Bogotá D.C. Colombia

NOMBRE DEL PRODUCTO	**LECHE EN POLVO ENTERA**
MARCA	NUTRALAC
NOMBRE DEL FABRICANTE	INDUNILO S.A.S
UBICACIÓN DEL FABRICANTE	Calle 73 # 41W – 250 Barrio El Bueno, Parque Industrial Comercial Provincia De Soto 2 - Bodega 16 Teléfono: (097) 6378805 Bucaramanga, Santander.
NIT	804.009.833-6
REGISTRO SANITARIO	RSA-0008228-2019
COMPOSICIÓN	Leche higienizada entera en polvo, de color blanco crema, con percepción visual homogénea, de olor y sabor característico al producto fresco, de textura y consistencia suave. Sin presencia de preservativos, edulcorantes, sustancias tóxicas ni residuos de drogas o medicamentos. No contiene ningún tipo de suero lácteo, edulcorantes, conservantes o neutralizantes.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	El producto es obtenido por la eliminación del agua que constituye la leche entera mediante el proceso de secado por atomización con aire caliente, previamente sometido a un proceso de pasteurización el cual permitirá eliminar la carga microbiana presente en la leche cruda, garantizando la obtención de productos inocuos. Adquiriendo como resultado un polvo ultra fino con sabor característico a la leche con granulometría de malla 120 micras, de tal forma que no se afecten las propiedades cualitativas del producto terminado. La mezcladora es dosificada con el producto obtenido de la pulverización, permitiendo así que el producto tenga una textura más suelta evitando grumos en el producto, luego es pasado por una empacadora vertical la cual la dosifica en las diferentes presentaciones.

REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERÍSTICAS FISICAS Y QUÍMICAS

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa, en % m/m	26	33
Humedad, en % m/m	-	4,0
Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0,9	1,30
Índice de insolubilidad en cm^3	-	1,0
Cenizas, en % m/m	-	6,0
Proteínas, en % m/m	24,5	-
Lactosa, en % m/m	34	44
Na, en % m/m	-	0,42
K, en % m/m	-	1,3

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Requisitos	**M**	**M**
Recuento de microorganismos Mesófilos UFC/g	1000	10000
NMP Recuento de Coliformes	<3	11
NMP Recuento de Coliformes fecales	<3	-
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	100	500
Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa Positivo UFC/g	<100	100
Recuento Bacillus Cereus UFC/g	100	1000
Detección de Salmonella /25g	0	-
m = Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.		
M = Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.		
NMP = Número Más Probable (técnica utilizada en productos de baja carga microbiana).		

CONTAMINANTES	
CONTAMINANTE	**LIMITE MAXIMO mg/kg**
Plomo, expresado como Pb	0,02
Aflatoxinas M1	0,0005
Melamina	2,5

INFORMACION NUTRICIONAL	
Tamaño de la porción: 2 cucharadas rasas (25g)	
En 25 gramos de producto	**Valor Diario**
Grasa Total 7g	11%
Grasa Saturada 4g	20%
Grasa Trans 0g	0%
Colesterol 25mg	8%
Sodio 100mg	4%
Carbohidrato Total 11g	4%
Fibra Dietaría 0g	0%
Azúcares (Lactosa) 11gr	
Proteína 6g	12%
Vitamina A 10%	Vitamina C 0%
Calcio 20%	Hierro 0%

*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorias. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorias	2000	2500
Grasa total	Menos de	65g	80g
Grasa Saturada	Menos de	20g	25g
Colesterol	Menos de	300mg	300mg
sodio	Menos de	2400mg	2400mg
Carbohidrato total		300g	375g
Fibra dietaria		25g	30g

	Calorías por gramo: Grasa: 9. Carbohidrato: 4. Proteína: 4.
	ORGANOLEPTICOS
	Color: Blanco crema
	Olor: Caracteristico del producto
	Sabor: Caracteristico del producto
	Textura: Suave
METODO DE PREPARACIÓN	➢ Para obtener un litro de leche, disuelva 125g (10 cucharadas grandes rasas) de LECHE EN POLVO ENTERA, en medio litro de agua tibia previamente hervida.
	➢ Mezcle bien, agitando con molinillo, batidor o licuadora, hasta que la LECHE EN POLVO ENTERA se disuelva totalmente. Agregue otra porción de agua tibia hasta obtener un litro de leche fresca.
	➢ Por cada medida de LECHE EN POLVO ENTERA, adicionar 4 de agua tibia previamente hervida y revuelva muy bien con molinillo, batidor o licuadora.
EMPAQUE	**PRIMARIO:** Bolsa de material flexible laminado a base de aluminio al vacío de PET metalizado + PET impreso, dando una buena procección a la humedad y a la luz, adicionado de gas inerte, el volumen ocupado por el producto empacado al vacío o en atmósfera de gas inerte, no podrá ser menor del 90% de la capacidad de empaque. En Cumplimiento con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas.

	En Cumplimiento con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. En Cumplimiento con las Resoluciones 683, 4143 y 4142 de 2012, por medio delas cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general plásticos y elastoméricos y metálicos respectivamente), objetos, envases y equipamentos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. La fecha de vencimiento se ubica en un lugar visible. **SECUNDARIO:** Caja de cartón de doble lámina lisa adherida interiormente con una fase corrugada para mayor soporte, incluyendo un divisor en el mismo material permitiendo mantener la ubicación inicial del producto. Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
EMBALAJE	380 g: 30 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente) 400 g: 30 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente) 500 g: 24 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente) 900 g: 12 o 13 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente) 1000 g: 12 o 13 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)
ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y/O INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO.	Compuesto por los siguientes ítems: Marca Comercial: NUTRALAC Nombre del Producto: Leche en polvo Entera. Contenido Neto: 380 gramos, 400 gramos, 500 gramos, 900 gramos, 1000 gramos Fabricado por: INDUNILO S.A.S Parque Industrial Comercial Provincia de Soto II, Calle 73 No. 41W- 250, Bodega 16, Bucaramanga- Santander. Ingredientes: Leche higienizada entera. Lote, Fecha de Vencimiento. Conservación de Producto: Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Despues de preparada conservese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible. Instrucciones de Uso: Ver Metodo de preparación en el presente Documento.

	Tabla Nutricional: Ver Tabla Nutricional en el presente documento. Código de Barras. Registro Sanitario: No. RSA-0008228-2019 Industria Colombiana.
USO PREVISTO	Usado principalmente como precursor en otros productos alimenticios de alta ingesta.
USO NO PREVISTO	Considerar el uso previsto, el tiempo de vida útil y condiciones de almacenamiento.
VIDA ÚTIL PREVISTA	El producto tiene una vida útil de 12 meses almacenado en óptimas condiciones.
CARACTERÍSTICAS DE ACEPTACIÓN	Debidamente rotulado, conforme se estipula en la normatividad vigente. El producto empacado No deberá presentar abombamiento, fisuras o despegue en su estructura. El color, el olor y el sabor deben corresponder a las características del producto en estado fresco. No deberá presentar impurezas, partículas extrañas o ajenas al producto. El peso neto contenido debe corresponder al indicado en el empaque.
METODOS DE DISTRIBUCIÓN	El vehículo de transporte de alimentos debe tener concepto sanitario vigente, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
ROTULADO	**Decreto 616. ARTÍCULO 49.- ROTULACIÓN DE LA LECHE EN POLVO.** Los envases para la leche en polvo llevarán impresa una leyenda de caracteres de igual tamaño y visibilidad que comience con la palabra "LECHE EN POLVO", seguida de la indicación de su condición, en este caso será de Entera. La información nutricional, declaración de propiedades nutricionales y propiedades de salud se rigen por normas oficiales o en su defecto por normas internacionales del Codex Alimentarius.

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Despues de preparada conservese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible. El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
GRUPO DE CONSUMIDORES	Este producto es consumido por la población en general; adultos y en niños está recomendado a partir de un año de vida, como complemento de las leches formuladas por un pediatra.
CONSUMIDORES VULNERABLES	Personas intolerantes a la lactosa y personas que presenten alergia a la caseína.
REQUISITOS NORMATIVOS	Cumpliendo con los requisitos estipulados según la NTC 1036 en la última actualización, además de las Resoluciones 683 de 2012, 333 de 2011, 5109 de 2005, 4506 de 2013, el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 que lo modifica, junto al Decreto 616 de 2006 y el Decreto 60 de 2002, normatividad colombiana vigente aplicable en la industria láctea. En cumplimiento con el Decreto 616 de 2006: Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país

Indunilo S.A.S.
NIT. 804.009.833-6

JORGE ARCINIEGAS ARCINIEGAS
GERENTE GENERAL

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

RESOLUCION Nro. 2019026095

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

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

ANTECEDENTES

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

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

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

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

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

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20191119776 de fecha 2019/06/25 el (la) Señor(a) JORGE ARCINIEGAS ARCINIEGAS actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

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

REGISTRO SANITARIO No.:	RSA-0008228-2019
EXPEDIENTE:	20165309 **RADICACION:** 20191119776
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	LECHE EN POLVO ENTERA VARIEDADES: LECHE EN POLVO ENTERA, LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON HIERRO, LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3, LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON ZINC, LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON HIERRO Y ZINC, LECHE EN POLVO DESCREMADA ADICONADA CON VITAMINAS A Y D, LECHE EN POLVO DESCREMADA, LECHE EN POLVO DESCREMADA ADICONADA CON CALCIO, VITAMINAS A Y D.
MARCA:	DEL NILO, LACTOLECHE, MIRAMONTE, NUTRALAC, PURALECHE, THE CANTARO, LACNEA, +MAS DELI, VITALECHE, MARYSOL, MERCANTIL, MALAGEÑA, UNILAC, MERCADERIA, OLIMPICA, MEDALLA DE ORO, LATTI,
PRESENTACION COMERCIAL:	Desde 10 gramos hasta 25 kilogramos,
TITULAR(ES):	INDUNILO SOCIEDAD ANONIMA SIMPLIFICADA POR ACCIONES (INDUNILO S.A.S.) con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,
FABRICANTE(S):	INDUNILO SOCIEDAD ANONIMA SIMPLIFICADA POR ACCIONES (INDUNILO S.A.S.) con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,

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

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

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 30000 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAJ02I15409, expediente Nro. 20012918. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 25 de Junio de 2019

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

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

04 JUL 2019

ESTE DOCUMENTO ES FIEL COPIA DEL QUE REPOSA EN EL ARCHIVO DE ESTA ENTIDAD

Firma válida

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2019.06.25 17:36:46 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
Nombre Del Producto	**PANELA EN BLOQUE**
Notificación Sanitaria	NSA-002510-2017
Marcas	**ROSSE, PANELAS ROSSE, ROSSE PREMIUM LEADER WORLD IN PANELAS, ROSSE PREMIUM**
Descripción del Producto	- producto sólido obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, en cualquiera de sus formas y presentaciones.
Características Organolépticas	- No debe estar desportillado, ni partido, debe tener textura y forma características. - Libre de olores, sabores extraños, verde, ablandamiento excesivo. - Textura característica, debido a la relación de azúcares reductores y sacarosa, lo cual determina la consistencia o dureza. - Elaborado e en establecimientos que cumplen con requisitos higiénicos de fabricación. - No puede estar fermentada. - No puede presentar ataques de hongos o insectos.
Normatividad Vigente Que Le Aplica Al Producto	- Resolución 779 de 2006: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano y se dictan otras disposiciones. - Resolución 3462 del 2008: por la cual se modifica el parágrafo del artículo 9° y el artículo 15 de la - Resolución 4121 de 2011, por la cual se modifica parcialmente la resolución 779 de 2006. - LA NTC 1311: panela. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las normas técnicas colombianas referenciadas en la misma. - Resolución 5109 de 2005: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. - Resolución 333 de 2011: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano - Resolución 2674 de 2013: por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

Clasificación Del Producto Según Resolución 719 De 2015	Grupo ..... 11 Categoría ..... 3 Subcategoría..... 2 Riesgo: Bajo
Composición	100% jugo de caña.
Sustancias Prohibidas En La Composición Del Producto.	- hidro sulfito de sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras. - colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas; - azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela. - cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.
condiciones del material de empaque	- El empaque de primer uso en polipropileno de baja densidad - El material de empaque de la panela asegura su conservación, transporte y almacenamiento. - El empaque de la panela es de material atóxico, resistente, e inalterable al contacto con el producto. - El empaque evita la contaminación ocasionada por factores externos, garantizar la protección del producto y mantener las características nutricionales, fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas del mismo.
Especificación De Material De Empaque	- Empaque primario: bolsa elaborada en polietileno de baja densidad. - Embalaje: caja de cartón corrugado.
Rotulado	- El rotulado impreso debe cumplir con la resolución 779 de 2006 del ministerio de la protección social. - Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.

Parámetros Físico-Químicos

Requisitos	Mínimo	Máximo
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5.5%	-
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	83%
Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2%	-
Cenizas, en %	0.8%	-
Humedad, en %	-	9.0%
Plomo expresado con Pb en mg/kg	-	0.2
Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0.1
SO_2	NEGATIVO	
Colorantes	NEGATIVO	

Parámetros Microbiológicos

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de Hongos y levaduras	5	50	150	2

n: Número de muestras que se van a examinar.
m: Parámetro normal.
M: Valor máximo permitido.
C: Número de muestras aceptadas con M.

ESPECIFICACIÓN: NTC 1311

Presentación Comercial

- Unidad: 450g. 500g, 400g puede ser cuadrada o redonda.

Información Nutricional

Información Nutricional
Tamaño por porción 1 unidad (100 g)
Porciones por envase 9

Cantidad por porción	
Calorías 370	Calorías de grasa 0
	Valor Diario*
Grasa Total 0 g	0%
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 30 mg	1%
Carbohidrato Total 92 g	31%
Fibra dietaria 0 g	0%
Azúcares 92 g	
Proteína 0 g	
Vitamina A 0%	Vitamina C 4%
Calcio 8%	Hierro 10%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30g

Calorías por gramo:
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

Conservación Y Almacenamiento

- Se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.
- Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros

	con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. - El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. - El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Transporte	- se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso. - los vehículos y recipientes tales como canastillas en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. - se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. - no se deben transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. - los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente - visible la leyenda: transporte de alimentos. - cuenta con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria.
vida útil	6 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción.
Firma	**Carlos Tirado** **Represéntate legal**

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

RESOLUCION No. 2017003279 DE 30 de Enero de 2017
Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto con la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

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

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

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

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

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

Que mediante escrito radicado bajo el No. 2017010477 de fecha 30/01/2017, el (la) Señor (a) CARLOS JULIO TIRADO GUIZA, actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de Notificación Sanitaria de Registro Sanitario para el producto abajo referido.

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 40 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. - Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el término de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuación:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-002510-2017
EXPEDIENTE:	20122461 **RADICACION:** 2017010477
MODALIDAD:	EMPACAR Y VENDER
PRODUCTO:	PANELA EN BLOQUE Y EN PASTILLAS
MARCA (S):	ROSSE, PANELAS ROSSE, ROSSE PREMIUM LEADER WORLD IN PANELAS, ROSSE PREMIUM
PRESENTACIONES COMERCIALES:	DE 1g A 10,000 g DE 1Kg A 100Kg,
TITULAR (ES):	COMERCIALIZADORA DE PANELA CARLOS TIRADO ESTABLECIMEINTO DE COMERCIO DE PROPIEDAD DE TIRADO GUIZA CARLOS JULIO con domicilio en BOGOTA - D.C.
EMPACADOR (ES):	COMERCIALIZADORA DE PANELA CARLOS TIRADO ESTABLECIMEINTO DE COMERCIO DE PROPIEDAD DE TIRADO GUIZA CARLOS JULIO con domicilio en BOGOTA - D.C.

Impresión de Documento Oficial

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

RESOLUCION No. 2017003279 DE 30 de Enero de 2017
Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto con la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

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

ARTICULO CUARTO:- Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 30 de Enero de 2017
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Revisión Técnica: Erika Elizabeth Araque Mieth 1356
Revisión Legal: Fiorella Denise Moscoso Mejia Código 2162

Información del Documento Original

GRANOS Y CEREALES
LA PERLA®

AVENA EN HOJUELAS

NOMBRE DE LA EMPRESA	JUAN AGUSTÍN PABÓN CAGUEÑAS
NOMBRE DEL FABRICANTE	JUAN AGUSTÍN PABÓN CAGUEÑAS
NIT	17,150,081
DIRECCIÓN Y TELEFONO FABRICANTE	BOGOTÁ, COLOMBIA. BODEGA 9 LOCAL 3. CORREO ELECTRÓNICO: jfpabonlaperla@gmail.com
FECHA DE ELABORACIÓN	ENERO DE 2021

VARIABLES A EVALUAR	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PRODUCTO	AVENA EN HOJUELAS PARA CONSUMO HUMANO
NOMBRE DE LOS INGREDIENTES	HOJUELAS DE AVENA
MARCA	GRANOS Y CEREALES LA PERLA ®
PRESENTACIÓN COMERCIAL	SE COMERCIALIZA EN PAQUETES POR 24 UNIDADES DE 500 Y 48 UNIDADES POR 250 GRAMOS NETOS
NOTIFICACION SANITARIA INVIMA	NSA-0009772-2021
DESCRIPCIÓN FISICA DEL PRODUCTO	CONJUNTO DE HOJUELAS PROCEDENTES DE LA FAMILIA DE LAS POÁCEAS. HOJUELAS DE AVENA PARA CONSUMO HUMANO.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	FORMA REDONDEADA, BORDES SUAVES, SUPERFICIE SUAVE, COMPACTA SIN DESPRENDIMIENTO DE PARTÍCULAS Y DE TAMAÑO UNIFORME
COMPOSICIÓN CUANTITATIVA DETALLADA - INGREDIENTES	PRODUCTO 100% AGRÍCOLA
ALERGENOS Y POSIBLES TRAZAS DE ALERGENOS	LA AVENA ES CONSIDERADA UN ALIMENTO ALÉRGENO, NO APTO PARA CELIACOS
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	UNA VEZ ABIERTA LA UNIDAD DEBERÁ CONSERVARSE CERRADA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. SEGÚN LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 EL PRODUCTO SE DEBE SOMETER A COCCIÓN ANTES DE SU CONSUMO, LO CUAL MEJORA LA DIGESTIBILIDAD DEL PRODUCTO Y ESTIRILIZA EL ALIMENTO.
PROPIEDADES NUTRICIONALES A DESTACAR	DE FÁCIL Y RAPIDA PREPARACIÓN. BAJOS EN GRASA. BAJOS EN SODIO. ALTOS EN FIBRA. LIBRES DE COLESTEROL.ALTA FUENTE DE PROTEÍNAS Y MINERALES

GRANOS Y CEREALES
LA PERLA®

AVENA EN HOJUELAS

ORIGEN	CHILE	
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	TENIENDO EN CUENTA La Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social SE IDENTIFICA EL LOTE SEGÚN **DÍA, MES Y AÑO DE FABRICACIÓN. LA LETRA "L" ESTA** ACOMPAÑADA DEL CÓDIGO CORRESPONDIENTE A LA FECHA MISMA DE ENVASADO SEGÚN DÍA, MES Y AÑO.	
CUMPLIMIENTO LEGISLACIÓN	RESOLUCIÓN 5109 DE 2005, DECRETO 3075 DE 1997 BPM, RESOLUCIÓN 333 INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y RESOLUCIÓN 11488 ARTÍCULO 41 Y ARTÍCULO 42	
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**PARAMETRO**	**% MAXIMO EN MASA**
	COLOR	BLANCO CON TONALIDADES CASTAÑO
	SABOR	CARACTERÍSTICO
	OLOR	CARACTERÍSTICO
	TEXTURA	SUAVE
	HUMEDAD	Máx 11.5%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS	DE ACUERDO A LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS COMO PRODUCTO LIBRE DE INFESTACIÓN DE INSECTOS VIVOS, MUERTOS U OTRAS PLAGAS DAÑINAS AL GRANO EN CUALQUIERA DE LOS ESTADOS BIOLÓGICOS(LARVA, PUPA O ADULTO)O INFECTADOS(PRESENCIA DE MOHOS O LEVADURAS), ENTRE LOS CUALES ENCONTRAMOS: COLIFORMES TOTALES: <3 NMP. MOHOS Y LEVADURAS: <1000 UFC/g. MESOFILOS: <2000 UFC. NO DETECCION DE SALMONELLA.	
METODO DE ENSAYO QUE SE LLEVA A CABO EN EL LABORATORIO Y NORMA PARA REALIZAR LOS ANALISIS FISICOQUÍMICOS Y MICROBIOLOGICOS.	NOS ACOGEMOS A LOS ARTÍCULOS 41 Y 42 DE LA RESOLUCIÓN 11488 CON RESPECTO A LOS PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y LOS FÍSICO QUÍMICOS A LOS PERFILES NUTRICIONALES QUE ESTÁN EN LAS TABLAS DEL ICBF	
BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS.	1. RECIBO DE MATERIA PRIMA EN EL CENTRO DE ACOPIO. 2. LLENADO DE LA TOLVA EN LA MAQUINA EMPACADORA. 3. ENVASADO DE LA MATERIA PRIMA Y SELLADO DEL MISMO. 4. CONTROL DE CALIDAD DEL PESAJE POR LIBRA 5. EMBALAJE DEL PRODUCTO EN PRESENTACIÓN POR 25 LIBRAS. 6. ALMACENAMIENTO EN CENTRO DE ACOPIO. 7. DESPACHO DE PEDIDOS 8. TRANSPORTE DEL PRODUCTO EMPACADO. 9. FIN	

GRANOS Y CEREALES
LA PERLA

AVENA EN HOJUELAS

EMPAQUE Y ROTULADO	REEMPACADO EN POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD CALIBRE ENTRE 2.0-3 CUMPLIENDO CON EL ETIQUETADO NTC 1792 Y LA RESOLUCION INVIMA 05109 DE 2005
FECHA DE EXPIRACIÓN	VIGENCIA DE UN (1) AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EMPAQUE DEL PRODUCTO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (TAMAÑO POR PORCIÓN 60 GRAMOS)	**Información Nutricional** Tamaño por porción 1 cucharada (23g) Porciones por envase 11 aprox. **Cantidad por porción** **Calorías** 90 — Calorías de grasa 15 Valor Diario * **Grasa Total** 1,5g — 2% Grasa Saturada 0,5g — 3% Grasa Trans 0g **Colesterol** 0mg — 0% **Sodio** 15mg — 1% **Carbohidrato Total** 16g — 5% Fibra Dietaria 3g — 12% Azúcares 0g **Proteína** 3g — 6% Vitamina A 0% — Vitamina C 0% Calcio 2% — Hierro 4% * Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas. Calorías — 2000 — 2500 Grasa Total — Menos de — 65g — 80 g Grasa Saturada — Menos de — 20g — 25 g Colesterol — Menos de — 300mg — 300 mg Sodio — Menos de — 2400mg — 2400 mg Carbohidrato total — 300g — 375 g Fibra dietaria — 25g — 30 g Calorías por gramo: Grasa 9 — Carbohidratos 4 — Proteína 4
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar a temperatura ambiente, evitar lugares húmedos, que puede llevar a generar deterioro, infestación o contaminación microbiológica. Se debe tener en cuenta que el almacenamiento de los productos se realizara ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60cm con respecto a las paredes y disponerse sobre pales o tarimas limpias y en buen estado elevadas del piso por lo menos 15cm, de manera que se permita la inspección, limpieza y desinfección si es el caso. Realizar inspecciones en ambientes, para tener en cuenta la periodicidad con que se deben realizar las fumigaciones y demás controles, con el fin de que no se llegue a contaminar el producto de plagas o cualquier otro agente químico, físico o microbiológico.

JUAN FELIPE PABÓN CHAVES

JEFE DE OPERACIONES

La salud es de todos | Minsalud

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

RESOLUCION Nro. 2021001146 del 19 de Enero de 2021

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

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

ANTECEDENTES

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

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

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

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

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

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20201256601 de fecha 2020/12/30 el (la) Señor(a) JUAN AGUSTIN PABON actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0009772-2021
VIGENTE HASTA:	2031/01/19
EXPEDIENTE:	20195775 **RADICACION:** 20201256601
MODALIDAD:	IMPORTAR, ENVASAR Y VENDER
PRODUCTO:	AVENA EN HOJUELAS, AVENA PEPA
MARCA:	LA PERLA,
PRESENTACION COMERCIAL:	Paquetes por 24 unidades de 500g y 48 unidades de 250g,
TITULAR(ES):	JUAN AGUSTIN PABON CAGUEÑAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,
FABRICANTE(S):	AVENA DE LOS ANDES S.A. con domicilio en CHILE,
IMPORTADOR(ES):	JUAN AGUSTIN PABON CAGUEÑAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,
ENVASADOR(ES):	MISTER GRAIN S.A.S con domicilio en BOGOTA - D.C.,

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

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

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

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 19 de Enero de 2021

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

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Firma válida

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2021.01.19 17:15:41 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Código SGC FSQR-AB-FT05 **Versión** 2

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Descripción de producto	Pollo campesino despresado, piezas separadas obtenidas por un proceso de corte automático que está compuesta por ala costillar, pernil y pechuga , tiene un color característico del pollo campesino , es seleccionado y cada corte empacado en una bolsa canasta y una canastilla diferente, sellado manualmente con cinta adhesiva y enviado en canastilla para su respectivo ciclo de refrigeración y almacenamiento.		
Código SAP/JDE y Descripción	**103626639: POL DESPR CAMP RF GNL BUC**		
Cliente	Varios		
Marca	Bucanero		
Vida Anaquel	11 Días		
Peso por unidad (Rango) (kg)	Variable, aprox. 2.0		
Peso por presentación sku (kg)	Variable, aprox. 2.0		
Categoría Conservación	Refrigerado		
Tipo de pesaje	Variable		
Empaque primario	Bolsa de polietileno de alta densidad	Tipo de sello o cierre	Sellado manual encintado
Empaque secundario ó Embalaje	Canastilla Plástica		
Empaque Terciario ó Embalaje	No aplica		
Unidades/presentación SKU	20 pechugas, 20 alas costillar, 40 perniles		
Unidades/cesta-caja-saco	1		
Sacos-Cestas-Caja/ cama	5		
Capas o Camas / Tarima	7		
Sacos-Cestas-Caja/ tarima	35		

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS-QUÍMICAS y SENSORIALES

Variable	Características	Método medición	Especificación
Color	Color	Medición visual	Coloración amarillo-naranja uniforme. Se permite tallado leve de no más del 25% de la pechuga.
	Hematomas	Medición determinación de tamaño con guías	Hematoma leves de no más de 2 cm de diámetro con intensidad de rosa pálido tenue
Sabor	Sabor	Gusto: Intensidad del sabor	Característico a pollo
Higiene	Sin elementos extraños	Visual	Sin elementos extraños
Peso	Cumplimiento del rango esperado	Verificación peso	Variable, aprox. 2.0
Dimensiones	Medidas específicas	Verificación medidas	No aplica
Unidades	Cantidad unidades por empaques	Visual: Conteo	20 pechugas, 20 alas costillar, 40 perniles

TENDERIZACIÓN

Método	No aplica

ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS

E. coli Biotipo I 220 - 1500 UFC/g
Staphylococcus aureus coagulasa positiva 100 - 500 UFC/g
Esporas Clostridium sulfito reductor 100 - 1000 UFC
Salmonella Spp. Prevalencia <20%

CONSUMIDOR POTENCIAL

Consumidor en general	Destinado al público en general, excluyendo aquellos individuos con problemas de salud, que tengan médicamente prohibido su consumo.		
I. Información al consumidor			
Condiciones de Conservación	Consérvese refrigerado de -2°C a 4°C.		
Instrucciones de Uso	Cocínese antes de consumir		
Etiquetado y composición Lista de Ingredientes	Carne de pollo		
Registro Sanitario	No aplica	Nombre Registral	No aplica
Leyenda Alérgeno	No aplica		

Cargill Confidencial. © 2021 Cargill, Incorporated.
Divulgación, uso o reproducción sólo para las personas involucradas

MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN

Transpórtese en camiones limpios, desinfectados, refrigerados y/o congelados

FOTOGRAFÍAS





REQUERIMIENTOS LEGALES Y REGULATORIOS

*Tanto el producto como los procesos de producción deben cumplir con las normas locales como regionales aplicables referente a la inocuidad del producto que se citan a continuación

Ley 9/1979, Decreto 1500/2007, Decreto 2270/2012, Resolución 242/2013, Resolución 1382 /2013, Decreto 2499 /2018, Resolución 2690/2015, ley 84 de 198, Resolución 5109/2005, Resolución 333/2011,Resolución 16379/ 2003, Resolución 32209/2020, Resolución 4142/2012, Resolución 4143/2012, Resolución 683/2012, Resolución 834 /2013, Resolución 862/2017, Resolución 1893 de 2001, Resolución 2906/2007,Resolución 4506/2013, Resolución 2671/2014, Resolución 3709/2015, Resolución 1382 de 2013, Resolución 2020012659 de 2020, Resolución 2505/2004, Resolución 2115/2007, Ley 1480/2011, Codex Alimentarius.

Registro Sanitario: No Aplica.

Cargill Confidencial. © 2021 Cargill, Incorporated.
Divulgación, uso o reproducción sólo para las personas involucradas

NOMBRE DEL FABRICANTE	NUTRIAVICOLA S.A.
MARCA	HUEVOS ORO
NIT	891.301.549-6
NOMBRE GENERAL Y COMERCIAL DEL ALIMENTO	**HUEVO ROJO DE GALLINA**
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	El huevo de gallina es un producto de figura ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina, constituido por cáscara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen. El huevo es obtenido de gallinas alojadas bajo condiciones de bienestar, libres de jaula, alimentadas con materias primas de origen vegetal, vitaminas, minerales y agua potable para obtener un producto de gran valor nutricional e inocuo para los consumidores.
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	**Cáscara:** Cubierta exterior del huevo compuesta principalmente por calcio, que sirve para proteger a las sustancias nutritivas contenidas en el mismo. Constituye el 10% (5-6g) del huevo. **Clara ó Albumen:** Solución viscosa (Coloidal) que rodea a la yema, la cual se encuentra contenida dentro de las membranas de la cáscara. Está compuesta de proteínas y agua constituyendo del 58-60% (32 a 36 g) del huevo. **Yema:** Porción central del huevo de forma esferoide cuyo color es característico, textura viscosa y está separada de la clara por la membrana vitelina. Está compuesta por proteínas, lípidos y nutrientes, representa 30-32%(16 a 18 g) del huevo.

<table>
<tr><td>CLASIFICACIÓN</td><td>El producto es sometido a un proceso de clasificación de acuerdo con la NTC 1240:

<table><tr><th>TIPO</th><th>PESO (g)</th></tr><tr><td>Jumbo</td><td>> 78.0</td></tr><tr><td>AAA</td><td>67.0 – 77.9</td></tr><tr><td>AA</td><td>60.0 – 66.9</td></tr><tr><td>A</td><td>53.0 – 59.9</td></tr><tr><td>B</td><td>46.0 – 52.9</td></tr><tr><td>C</td><td>< 46.0</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>PRESENTACIONES COMERCIALES</td><td>El huevo comercial es empacado en bandejas de pulpa moldeada, según requerimientos del cliente en su diferente clasificación:

• JUMBO
• AAA
• AA
• A
• B</td></tr>
<tr><td>NUMERO DE REGISTRO SANITARIO</td><td>No requiere Registro sanitario de acuerdo a Decreto 3075/97 en su artículo 41 y Resolución 2674/13, articulo 37.</td></tr>
<tr><td>TIPO DE EMPAQUE</td><td>Empaque Primario: Natural.
Empaque Secundario: Bandeja de Pulpa moldeada</td></tr>
<tr><td>PROPIEDADES SENSORIALES</td><td>El huevo comercial cumple con las siguientes características sensoriales:

• Olor: Característico a huevo de gallina.
• Color: Característico de la línea genética.
• Yema: Forma esférica, de contorno ligeramente definido y centrada.
• Clara: Viscosa, limpia, consistencia firme y de aspecto homogéneo.</td></tr>
</table>

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**PARÁMETRO**	**ESPECIFICACIÓN**
	pH	6.9-7.8
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**PARÁMETRO**	**ESPECIFICACIÓN**
	Salmonella	Ausente

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional

Tamaño Porción: 50 g. sin cáscara

Porciones por envase Aprox. 1

Cantidad por porción:

Calorías: 75 — Calorías de grasa 44

			Valor diario*
Grasa total	5	g	7 %
Ácidos grasos Saturados[1]	1,6	g	2,24 %
Ácidos grasos Poliinsaturados[1]	0,7	g	2,50 %
Ácidos grasos Monoinsaturados[1]	1,9	g	2,52 %
Colesterol	213	mg	70 %
Sodio	70	mg	14,5 %
Carbohidratos Totales	1	g	0,2 %
Proteína	6	g	12 %
Vitamina A	0,15	mg	15 %
Calcio	30	mg	3,3 %
Hierro	0,7	mg	8,8 %

No es fuente significativa de: Fibra, Azúcares, Vitamina C.

*:Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de las necesidades calóricas.

[1]:% de ácidos grasos presentes en la yema del huevo.

VIDA ÚTIL	Cuatro (4) semanas después de la fecha de postura.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	La temperatura correspondiente a las áreas de almacenamiento no debe ser superior a 25ºC ni inferior a 3ºC, estas además deben de cumplir con condiciones adecuadas de aseo y mantenimiento. **Condiciones de almacenamiento en el hogar:** • El huevo debe almacenarse en un lugar alejado de alimentos de fácil descomposición o que emanen olores fuertes. • Puede almacenarse refrigerado o al medio ambiente (recomendable refrigerado son romper cadena de frio). **Condiciones de almacenamiento en bodega:** • Las bodegas de almacenamiento son libres de cualquier tipo de humedad y se evita la luz directa del sol. • No se debe almacenar directamente sobre el piso. • Las bodegas deben cumplir con las condiciones sanitarias adecuadas para el almacenamiento de alimentos. • Se debe mantener alejado de cualquier presencia de solventes, productos químicos o contaminantes naturales, de alimentos u otros materiales que emanen olores fuertes. • No realizar cambios bruscos de temperatura, ✓ En el caso de las yemas, el manejo debe ser refrigerado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	• Los vehículos para transporte de huevo no requieren de ningún sistema de acondicionamiento de temperatura, ya que el producto se transporta y se almacena a temperatura ambiente. • • Los vehículos para el transporte de huevo fresco deben cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente (Decreto 3075/97 y Resolución 2674/13).

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Se puede consumir en fritura o cocido, bajo unas prácticas de preparaciones apropiadas e higiénicas, este producto contribuye así a balancear la dieta diaria para los consumidores, estos pueden ser niños (mayores de 1 año), adolescentes, adultos y adultos mayores, las personas que sufren de colesterol deben de controlar su consumo.
LEGISLACIÓN O NORMATIVIDAD APLICABLE AL PRODUCTO	Norma Técnica Colombiana 1240 – 2da Actualización.
RESPONSABLE	Departamento de Calidad.
DATOS DEL FABRICANTE	Oficinas Administrativas: • Cali – Valle del Cauca Dirección: Calle 64 Norte Nº 5 BN-146 Ofc 403 C- 403 A. Tel: 4852945 Centros de Clasificación y Empaque de Huevo: • Tuluá – Valle del Cauca. Dirección: Calle 13 Nº 40-90. Tel: 2244040. • Cali – Valle del Cauca Dirección: Km 3 Vía la Castilla, Avícola Los Limones. Tel: 5502689 • Ibagué – Tolima Dirección: Vía Carrizales Km 1.5 Barrio El Salado. Tel: 2720010 Planta de Empaque y Distribución: • Bogotá Dirección: Carrera 69B N° 21ª - Zona Industrial Montevideo Tel: 4050101 • Medellín Dirección: Carrera 42 No. 75 – 03 Centro Industrial del Sur Tel: 3744460

NutriAvícola S.A.
NIT. 891.301.549 - 6

Bogotá, Enero 17 de 2020

Señores
CLIENTE NUTIAVICOLA S.A

Asunto. Certificación Registro Sanitario

Respetados señores:

De acuerdo a su solicitud respecto al registro INVIMA, les informamos que el Huevo no requiere registro sanitario. En el decreto 3075 de 1997, en su artículo 41 se menciona:

> *"**ARTICULO 41. OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO.** Todo alimento que se expenda directamente al consumidor bajo marca de fábrica y con nombres determinados, deberá obtener registro sanitario expedido conforme a lo establecido en el presente decreto. Se exceptúan del cumplimiento de este requisito los alimentos siguientes:*
>
> ***a.** Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas, hortalizas, verduras frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.*
> ***b.** Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.*
> ***c.** Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas."*

Teniendo en cuenta que la normatividad es clara y debe ser conocida por la industria de alimentos no vemos obligatorio ni necesario el trámite de la certificación.

Cordialmente;

NUTRIAVICOLA S.A.
Coordinador de Calidad
Firma:

Andres Camilo Uriza Prada
Coordinador de Calidad
Nutriavicola
891.301.549-6