ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N°	
Hora:3:00 pm	**Fecha: 20/10/2020**
Lugar:	**Centro zonal Valledupar No. 1**
Dependencia que Convoca:	**Centro Zonal Valledupar No. 1**
Proceso:	**Promoción y Prevención- Dirección de Nutrición.**
Objetivo:	**Realizar comité técnico operativo inicial correspondiente al contrato de aportes No. 20-366-2020, con el cual se ejecuta la modalidad mil días para cambiar el mundo EAS FUNDACION AMIGOS DE LA COMUNIDAD DE COLOMBIA**

Agenda:

- Bienvenida
- Presentación de la actividad
- Revisión de documentos
- Conclusiones
- Compromisos.

DATOS GENERALES DE LA ACTIVIDAD REALIZADA Para poder realizar el primer comité técnico operativo de la EAS Apsefacom, quien ejecuta la modalidad 1000 días para cambiar el mundo, a través del contrato de aportes No. 20-366-2020, nos reunimos los abajo firmantes con la finalidad de establecer pautas para la ejecución del mismo.

Se les informa que para la ejecución de estos dos (2) meses existe un documento denominado *ANEXO ORIENTACIONES TÉCNICAS PARA LA OPERACIÓN DE LA MODALIDAD DE 1000 DÍAS PARA CAMBIAR EL MUNDO DURANTE LAS ETAPAS DE CONTENCIÓN Y MITIGACIÓN DE LA PANDEMIA POR SARS-COV-2 (COVID-19 (*A12.MO7.PP- Versión 1 de fecha 30 de septiembre de 2020), en el cual se nos da la línea técnica para la operativización en este periodo. En este se describen una serie de aspectos que requieren incorporarse en la prestación del servicio durante la etapa de contención y mitigación en beneficio de los usuarios. Así mismo, lo mencionado en el presente documento también deberá ser objeto de supervisión para garantizar el adecuado funcionamiento y de esta manera responder con calidad y oportunidad a las niñas, niños y sus familias sujetas de atención.

1. COMPONENTES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

1.1 Focalización: Teniendo en cuenta que el Manual Operativo v.6.[2] en el numeral 3.4.1 que corresponde al alistamiento se cita que "la EAS (Entidad Administradora de Servicio) debe realizar el reconocimiento territorial geográfico y social, la focalización y la búsqueda activa, proceso que tendrá una duración aproximada de 15 días calendario a partir del inicio de operación de la prestación del servicio", se presentan las siguientes orientaciones:

Continuidad de los usuarios en la modalidad: los niños y niñas y las madres en periodo de lactancia y sus hijos

PUBLICA

lactantes quienes no han cumplido su periodo de atención, continuarán en la modalidad. Una vez los usuarios cumplan su proceso de atención se dará el egreso respectivo previo cumplimiento de los criterios de egreso dando lugar para el ingreso de un nuevo usuario. Así mismo, se deberán hacer los ajustes administrativos pertinentes en el sistema de información (cuéntame) cuando se presenten cambios de contrato.

Focalización e Ingreso de nuevos usuarios: se continuarán las acciones de focalización haciendo uso de las listas de espera de usuarios ya focalizados que cumplan con los criterios establecidos en el Manual Operativo v.6, además de revisar las bases de datos disponibles desde el ICBF o gestionadas con el Ente Territorial, que incluyan población potencial sujeto de atención.

En aquellos departamentos en donde se implementan las Unidades de Búsqueda Activa -UBAs, y hayan focalizado niñas y niños con riesgo de desnutrición y mujeres gestantes con bajo peso, podrán vincularse a la modalidad 1.000 días para cambiar el mundo, a través de la articulación respectiva que deberán adelantar las Entidades Administradoras de Servicio -en adelante EAS, que operan dichos servicios.

La EAS deberá presentar en su propuesta de plan de trabajo y de acuerdo con las orientaciones emitidas por la Dirección de Nutrición, otras alternativas de focalización más allá de la búsqueda activa, con el fin de garantizar las coberturas teniendo en cuenta la rotación de usuarios que egresarán durante esos meses. Así pues, es necesario procurar por parte de las EAS y durante la emergencia sanitaria, el cumplimiento del 100% de las coberturas estipuladas contractualmente en cada una de las Unidades de Servicio.

En caso de presentarse alguna particularidad o situación en territorio que afecte la normal prestación del servicio, se deberá alertar e informar de manera oportuna a la Dirección de Nutrición, y gestionar el apoyo correspondiente con los enlaces regionales del Sistema Nacional de Bienestar Familiar y los cogestores de la Oficina de Gestión Regional.

1.2 **Complementación alimentaria** Este componente que se establece en el numeral 4.2.3 del Manual Operativo v.6, se enmarca en la promoción del derecho a la alimentación y la nutrición y contempla acciones tendientes a asegurar un aporte nutricional en el niño, la niña, la mujer gestante y su familia. De esta manera se busca favorecer el mejoramiento y mantenimiento de un estado nutricional adecuado, con las correspondientes acciones de seguimiento nutricional que permitan generar alertas cuando se presenten situaciones que alteren los procesos de salud y nutrición.

Para llevar a cabo este componente, se suministra al usuario complementos nutricionales que varían de acuerdo con el tipo de beneficiario, su edad y estado nutricional. Así, dentro los complementos se encuentran: el Alimento Listo para el Consumo-ALC como insumo para el mejoramiento del estado nutricional de la niña o el niño mayor de 6 meses, la Ración Familiar para Preparar en el hogar-RFPP, que incluye un conjunto de alimentos que contienen un importante aporte calórico y de nutrientes para el niño, la niña y la mujer gestante, y los Alimentos de Alto Valor Nutricional como la Bienestarina Más® y el Alimento para la Mujer Gestante y Madre en Periodo de Lactancia.

PÚBLICA

Teniendo en cuenta la vulnerabilidad y afectación de las familias usuarias durante la contingencia por COVID-19, donde el componente nutricional es uno de los más afectados, la EAS deberá entregar dos raciones que corresponden al complemento alimentario del mes de noviembre y diciembre[3], de acuerdo con las indicaciones generadas por la Dirección de Nutrición. Lo anterior, con el fin de contribuir a la seguridad alimentaria de las familias atendidas previo a la finalización de la vigencia actual.

1.2.1 Entrega del complemento alimentario a los usuarios Teniendo en cuenta las nuevas orientaciones de la fase de aislamiento selectivo y distanciamiento individual responsable, y con el fin de optimizar los recursos asignados la EAS deberá programar las entregas de RFPP, así:

Directamente en el hogar: la EAS deberá tener en cuenta en su programación las medidas citadas por las entidades territoriales con el fin de dar cumplimiento a las recomendaciones de aislamiento particulares que puedan presentarse y que no permitan la entrega de la RFPP en un punto de encuentro. En este caso, se cubrirá el costo de transporte adicional con lo establecido en la canasta como transporte a casa y talento humano, sin que se exceda estos valores asignados.
Punto de encuentro programado: para ello, las EAS deben realizar la convocatoria oportuna a padres/cuidadores y beneficiarios en grupos pequeños (máximo 10 personas), garantizando que la asistencia a dicho punto conserve la distancia recomendada por las autoridades territoriales

1.3 Acciones de acompañamiento y seguimiento De acuerdo con lo establecido en el componente de complementación alimentaria y con el fin de priorizar las acciones que propendan en el bienestar de los usuarios focalizados, se realizará el acompañamiento y seguimiento casa a casa a los niños, niñas y mujeres gestantes que presenten clasificación nutricional de: riesgo de desnutrición aguda y bajo peso para la edad gestacional, respectivamente. En este sentido el equipo interdisciplinario utilizará los implementos de bioseguridad pertinentes y las prácticas que minimicen el riesgo y que son mencionados en el presente anexo.

Para los usuarios que ya no se encuentren con esta clasificación nutricional en la última toma realizada, el acompañamiento y seguimiento se continuará realizando de manera remota a través de herramientas virtuales o llamadas telefónicas. A través de esta actividad, se deberá indagar sobre el estado de salud y presencia de síntomas del usuario, así como por el cumplimiento de los compromisos acordados en las anteriores visitas, prácticas saludables y cuidado que se estén implementando en el hogar y el consumo y tolerancia del ALC o de la RFPP. Lo anterior deberá soportarse en la propuesta de plan de trabajo que deberá presentar la Entidad Administradora de Servicio para los meses que aplique el presente anexo, la cual será sometida a aprobación por parte del supervisor del contrato en el marco de un comité técnico-operativo.

1.3.1. Seguimiento Nutricional En lo que corresponde a la realización del seguimiento nutricional (toma de medidas antropométricas), que de acuerdo con el Manual Operativo v.6 debe realizarse con periodicidad

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

mensual, se realizará a los usuarios que se visiten de manera individual (casos de riesgo de desnutrición aguda, bajo peso para la edad gestacional) y utilizando y aplicando las medidas de protección y bioseguridad. Así mismo, el equipo interdisciplinario se asegurará de realizar la limpieza y desinfección de los equipos antropométricos entre cada uso. En el caso en que los padres o cuidadores de los niños y niñas o usuarias no permitan la realización de esta acción o esta no sea posible por causas de fuerza mayor, se deberá contar con el respectivo soporte o justificación válida donde se manifiesta la voluntad del cuidador acompañado de su firma o huella o de la situación que lo impide. Lo anterior, deberá ser presentado ante el supervisor del contrato para su respectiva aprobación.

1.3.2. Acciones que se deberán tener en cuenta en el caso que un usuario presente sospecha o haya sido confirmado con COVID-19 En el caso en que se presente un usuario con sospecha de COVID-19 o sea confirmado, la entrega de raciones debe realizarse sin contacto, y no se realizará la toma de medidas antropométricas. Se acordará con la familia un punto de encuentro para que otra persona del hogar pueda recoger la ración, manteniendo los protocolos de bioseguridad; de no ser posible esto, una sola persona del equipo podrá desplazarse hacia la casa implementando medidas de seguridad extremas que incluyan el uso de caretas y sin tener el contacto directo.

De igual forma es importante realizar un seguimiento telefónico diario de los síntomas, de la gestión de atención por parte del sector salud y enfatizar las acciones que establece el Ministerio de Salud en sus lineamientos para el aislamiento en casa.

Cuando existe sospecha en el usuario, es importante también realizar seguimiento para el momento en que le realicen la prueba y confirmen o descarten el caso, pues se tendrá que determinar la causa del contagio, además porque es posible que el contagio se haya propagado.

Así mismo, los equipos deberán conocer las disposiciones emitidas desde la Secretaría de Salud Departamental o Municipal para poder orientar a las familias respecto del reporte del caso y manejo del caso, así como orientar y enfatizar las acciones de aislamiento domiciliario definidas desde el Ministerio de Salud y Protección Social.[4]

2. ORIENTACIONES DE BIOSEGURIDAD En los momentos en que se realice la entrega de las RFPP o ALC en el hogar o en los puntos acordados, el equipo deberá disponer de todas las medidas de bioseguridad para el contacto con el niño y la familia**.**

Dado que la prestación del servicio se realiza a población de alta vulnerabilidad, con deterioro de su estado nutricional que conlleva a un sistema inmunitario deprimido y requiere de especial cuidado, el talento humano de las Unidades de Servicio de 1.000 días para cambiar el mundo continuará realizando los desplazamientos necesarios, contando con su debida identificación y documentos que acrediten la prestación de sus servicios en una modalidad del ICBF y siempre cumpliendo con los protocolos de bioseguridad definidos en los diferentes decretos presidenciales y orientaciones emitidas por la Dirección General y la Dirección de Nutrición, para tal fin.

PÚBLICA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Adicionalmente, Adicionalmente, las EAS deberán definir los protocolos de bioseguridad y prevención de riesgos con apoyo de las Administradoras de Riesgos Laborales-ARL, donde se definan las estrategias que garanticen un distanciamiento social y adecuados procesosde higiene y protección del trabajador. Así mismo, con el apoyo de estas, tendrán que fortalecer la educación del recurso humano sobre de medidas de higiene generales: lavado de manos, distanciamiento social, procesos de limpieza y desinfección de elementos de trabajo, superficies, equipos de uso frecuente y adecuado uso de Elementos de protección personal- EPP.

Las EAS deberán establecer un plan de provisión de insumos de EPP (Elementos de Protección Personal), para el trabajo en comunidad que incluirá: termómetro láser – infrarrojo, tapabocas[5], gafas o caretas, jabón, alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%, toallas desechables, bolsas de basura y desinfectantes o productos de limpieza, por ejemplo, alcohol al 70%.

Además, deberán continuar cumpliendo con los siguientes protocolos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social: Lineamientos para Prevención del Contagio por Covid-19 para el personal que realiza actividades de asistencia social; Lineamientos para la prevención, detección y manejo de casos de Coronavirus (Covid-19) para población étnica en Colombia; Lineamientos provisionales para la atención en salud de niñas, niños y adolescentes en el contexto de la pandemia por Covid-19 en Colombia y la Resolución 666 del 2020.

Al ingresar a un hogar o al entrar en contacto con los usuarios tenga en cuenta:

- ✓ No saludar con contacto directo.
- ✓ No tocar ninguna superficie.
- ✓ Dejar los elementos personales en un espacio específico a la entrada del lugar depositándolos en una bolsa o recipiente (bolso, llaves, entre otros).
- ✓ Realizar lavado de manos adecuado (mínimo durante 20 segundos con suficiente agua y jabón).
- ✓ Realizar limpieza de los elementos de uso continuo (celular, tablas, gafascon agua y jabón o alcohol).

En el tránsito del trabajo/ hogar/ trabajo:

- ✓ Usar mascarilla.
- ✓ Llevar gel desinfectante.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

PÚBLICA

- ✓ Evitar tocar la cara (se recomienda recoger el cabello).
- ✓ Evitar el uso de transporte público masivo.
- ✓ No usar anillos, pulseras o accesorios metálicos.
- ✓ Desinfectar las manos cada vez que se use dinero en efectivo.
- ✓ Mantener la distancia con las demás personas, por lo menos 2 metros.

En cualquier caso, si algún integrante del equipo presenta síntomas o es caso confirmado para COVID-19, deberá cumplir con los periodos establecidos de aislamiento definidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.

3. TALENTO HUMANO La disposición del talento humano para la aplicación de las acciones contenidas en el presente anexo será modificada con el objeto de optimizar los recursos apropiados para el funcionamiento de la modalidad. Lo anterior, permitiendo priorizar el desarrollo de los componentes de complementación alimentaria, acompañamiento y seguimiento y demás actividades de acuerdo con la flexibilización del servicio para hacer frente a la situación de inseguridad alimentaria y nutricional y demás consecuencias generadas por la emergencia sanitaria. De esta forma, se permitirá preservar los criterios de oportunidad y calidad, del servicio prestado para lo cual se dispondrá el talento humano como se muestra a continuación**:**

Perfil	No. de talento humano	Requisitos mínimos
Profesional de nutrición y dietética	1	Matricula profesional.
Auxiliar de enfermería	1	Registro vigente expedido por la Secretaría de Salud competente.
Gestores comunitarios	2	Deben pertenecer a la comunidad donde se prestará el servicio, preferiblemente ser técnico o tecnólogo en áreas de la salud, social, pedagogía, primera infancia. Cuando por el contexto de la población y zonas a atender no sea posible, podrá ser bachiller (o contar con el último grado ofertado en su comunidad) y tener buenas relaciones con las comunidades y sus líderes. Para grupos étnicos, debe hablar la lengua propia de su comunidad.

PÚBLICA

Apoyo Administrativo	1 hasta por dos UDS	Bachiller con manejo de herramientas ofimáticas (herramientas de Office, manejo de aplicativos en línea, bases de datos).

La disposición del personal se ve enmarcada en los procesos de complementación alimentaria descritos con anterioridad y que se concentran en acciones de prevención y promoción, así como las actividades de educación nutricional y hábitos de estilo de vida saludable.

En línea con lo anterior, algunas actividades que se encontraban lideradas por otros perfiles serán asumidas por el talento humano establecido así: 1) las acciones de gestión y administrativas relacionadas con la operación de la modalidad estarán a cargo del profesional en nutrición del equipo. 2) La caracterización familiar se realizará únicamente a los nuevos usuarios que se vinculen a la modalidad y deberá ser elaborada por el auxiliar de enfermería o gestor comunitario según sea el caso. Esto de acuerdo con lo establecido en el Manual Operativo v.6 numeral 5.2.1.3 Caracterización familiar. 3) Los gestores comunitarios tendrán una distribución de hasta 75 usuarios, cada uno.

Por otro lado, teniendo en cuenta la evidencia científica, los reportes mundiales respecto a la afectación de la salud y las recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social, en donde la pandemia advierte sobre la necesidad de proteger especialmente a las personas adultas mayores de 70 años y personas que padecen una condición crónica de base o inmunosupresión por enfermedad o tratamiento, ante su mayor riesgo de sufrir complicaciones por la infección con coronavirus COVID-19; y privilegiando su estado de salud, cuidado y protección, previniendo así el riesgo de contagio, los integrantes del equipo interdisciplinario que brinden atención, realicen el proceso de entrega de raciones alimentarias o entren en contacto con los usuarios no deben ser población en riesgo o tener síntomas relacionados.

a. Disposiciones que facultan al talento humano de la EAS para trabajar en el marco de la emergencia.

La crisis sanitaria ocasionada por el coronavirus COVID-19, llevó a que el Presidente de la República en uso de las facultades otorgadas en el artículo 214 y subsiguientes, de la Constitución Política de Colombia, declarara el estado de emergencia y posteriormente expidiera los Decretos 457, 531, 593, 636, 749, 990 y 1076 de 2020 impartiendo instrucciones para el cumplimiento del aislamiento preventivo obligatorio, aislamiento que con la expedición del Decreto 1168 de 25 de agosto de 2020, se convierte en aislamiento selectivo con distanciamiento individualresponsable.

Dentro del Decreto 1168 de 2020, se levanta la fase de aislamiento obligatorio y se permite la libre circulación con el cumplimiento de protocolos para el desarrollo de actividades, en el marco de la fase de aislamiento

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

selectivo con distanciamiento individual responsable, estableciendo que las entidades del sector público y privado procuren que sus empleados o contratistas cuya presencia no sea indispensable en la sede de trabajo, desarrollen las funciones y obligaciones bajo las modalidades de teletrabajo, trabajo en casa u otras similares.

Si en algún momento, alguna de las personas que hacen parte del talento humano de la modalidad 1.000 días para cambiar el mundo presenta síntomas asociados con el coronavirus COVID – 19, deberá necesariamente limitar la realización de acciones de campo que incluyan el acercamiento o contacto con los usuarios u otras personas y reportar su caso a las líneas de atención nacionales o territoriales dispuestas desde las Secretarías de Salud[6], en donde se realizará una valoración que indicará los protocolos o medidas que se deberán tomar, según sea el caso.

4. **INDICADORES** Durante el periodo de transición y aplicación del presente documento se dará continuidad a la medición de los indicadores PA-26, PA-27 y PA-163 descritos en el numeral 7.5 del manual operativo v.6 y bajo los parámetros establecidos en las hojas de vida correspondientes
5. **COSTOS** Teniendo en cuenta las disposiciones contenidas en el presente anexo se realiza modificación en la estructura de costos en los siguientes conceptos: *Talento humano* (corresponde al talento humano referido en el numeral 3.1), *transporte a casa y talento humano* (corresponde a gasto incurrido en el acompañamiento y seguimiento y en la entrega de complementación alimentaria que se prioricen al hogar) y *Administrativos* (a partir de este rubro se prioriza la compra de elementos de bioseguridad).

La EAS aporta las hojas de vida del talento humano ofertado para la ejecución del presente

Nombres y apellidos	UDS	CARGO
Rosarito Torres	ZAYUNA CHWIN	NUTRICIONISTA
Aurelio Villa López	GESTANDO FUTURO	NUTRICIONISTA
Vicky Martínez	GESTANDO FUTURO	AUXILIAR DE ENFERMERIA
Yurani Arévalo	ZAYUNA CHWIN	AUXILIAR DE ENFERMERIA
Elmer Torres	GESTANDO FUTURO	GESTOR COMUNITARIO
Nelly Rodríguez	GESTANDO FUTURO	GESTOR COMUNITARIO
Sandra Cabrera	GESTANDO FUTURO	GESTOR COMUNITARIO
Zarkuney Zalabata	ZAYUNA CHWIN	GESTOR COMUNITARIO
Ibeth Álvarez	ZAYUNA CHWIN	GESTOR COMUNITARIO
Sergio Izquierdo	ZAYUNA CHWIN	GESTOR COMUNITARIO
José Quintero	ZAYUNA CHWIN/GESTANDO FUTURO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

PÚBLICA

La EAS su cofinanciación la realiza con la cualificación al talento humano, dejando los 3 gestores comunirtarios por cada UDS

La asignación mensual por cargo es la siguiente:

TALENTO HUMANO	$ 8.266.502	$ 8.266.502
Profesional en nutrición y dietética *1 por UDS*	2.894.927	2.894.927
Auxiliar de Enfermería *1 por UDS*	1.871.575	1.871.575
Gestores Comunitarios 2 *por UDS*	2.800.000	2.800.000
Apoyo administrativo *1 por hasta 2 UDS*	700.000	700.000

Teniendo en cuenta que el rubro de talento humano no alcanza para mantener los sueldos de todos los profesionales, solicitamos tomar del rubro de administrativo el valor de **$128.425** por UDS para completar el pago de cada auxiliar de enfermería, debido a que por rubro de talento humano solo alcanza para $1.871.575 y los honorarios son por valor de **$2.000.000**.

Se les recuerda la minuta patrón establecida para la modalidad de atención:

niños y niñas

ALIMENTO	**CANTIDAD Gramos / cc**	**PRESENTACIÓN**
Arroz blanco para consumo humano	2.000	4 bolsas de 500 gramos c/u
Pastas fortificadas	1.000	4 paquetes de 250 gramos c/u
Harina de maíz amarillo	1.000	2 bolsas de 500 gramos c/u
Lenteja	500	1 bolsa de 500 gramos
Frijol cargamanto	500	1 bolsa de 500 gramos
Aceite vegetal	1.000	4 botellas de 250 cc c/u
Panela	1.000	2 unidades de 500 gramos c/u
Huevos	60 u	2 cubetas de 30 u c/u
Leche entera en polvo con hierro	2.400	6 bolsas de 400 gramos c/u
Atún lomitos en aceite	875	5 latas de 175 gramos c/u
Bienestarina Más®	1.800	2 bolsas de 900 gramos c/u

Gestantes es la misma se le incluye el nutrigest.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

En cuanto a las Raciones familiares para preparar las marcas comerciales ofertadas son las siguientes:

ALIMENTO	CANTIDAD Gramos / cc	Marca Comercial
Arroz blanco para consumo humano	2.000	Diana, Sabroson
Pastas fortificadas	1.000	la nieve
Harina de maíz amarillo	1.000	la nieve, arepa repa, campesina, soberana, candor, la soberana
Lenteja	500	soberana
Frijol cargamanto	500	su despensa, Betel
Aceite vegetal	1.000	Bonlife, Girasoli
Panela	1.000	Delicias de la caña
Huevos	60 u	Regional
Leche entera en polvo con hierro	2.400	Colanta, Coolechera, Parmalat
Atún lomitos en aceite	875	Vital
Bienestarina Más®	1.800	

Todas las marcas comerciales ofertadas cumplen con lo estipulado en las fichas técnicas establecidas por el ICBF para cada grupo de alimentos.

Se les recuerdan los soportes para pagos de contratos de aportes, continuamos rigiéndonos con la Resolución #3333 la cual está vigente aun:

- PRIMER PAGO CONTRATOS DE APORTES:

1. Formato certificación pagos diferentes honorarios y viáticos en su versión actualizada.
2. Factura o documento equivalente.
3. Certificación suscrita por el representante legal o revisor fiscal (cuando el operador lo posea) teniendo en cuenta el modelo unificado y suministrado por el grupo financiero al cual debe anexarse la copia del documento de identidad del representante legal o tarjeta profesional del revisor fiscal dependiendo de quién lo firme.
4. Pantallazo SECOP II (Información general del contrato ítem 1 SECOP II) y oficio de perfeccionamiento y legalización expedido por la oficina jurídica.
5. Copia actualizada del RUT (se recomienda que este tenga fecha de junio del presente año o posterior).
6. Copia del registro presupuestal del compromiso firmado por la analista de presupuesto y la coordinadora del grupo financiero.
7. Copia de las pólizas suscritas (ítem 2 condiciones SECOP II).
8. Copia del acta de inicio, cuando esta se haya pactado como requisito para la ejecución contractual.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

- REQUISITOS PARA PAGOS CON MODIFICACIONES CONTRACTUALES (ADICIONES Y DISMINUCIONES):

1. Formato certificación pagos diferentes honorarios y viáticos en su versión actualizada.
2. Factura o documento equivalente.
3. Certificación suscrita por el representante legal o revisor fiscal (cuando el operador lo posea) teniendo en cuenta el modelo unificado y suministrado por el grupo financiero al cual debe anexarse la copia del documento de identidad del representante legal o tarjeta profesional del revisor fiscal dependiendo de quién lo firme.
4. Pantallazo SECOP II (modificaciones del contrato ítem 8 SECOPII) y oficio de perfeccionamiento y legalización expedido por la oficina jurídica.
5. Copia del registro presupuestal del compromiso en donde se evidencie la adición o reducción firmado por la analista de presupuesto y la coordinadora del grupo financiero.
6. Copia de las pólizas suscritas en la adición (ítem 2 condiciones SECOP II).
7. Copia del acta de inicio, cuando esta se haya pactado como requisito para la ejecución contractual.

También informarles que hemos recibido copias de correos donde los profesionales del Grupo Jurídico están socializando las modificaciones y contratos nuevos, por tanto, desde ese link puede extraer los documentos que requieran anexan a las certificaciones de pago.

Compromisos / tareas	**Responsables**	**Fechas**
Cumplir a cabalidad con todo lo requerido para la ejecución del contrato		
Realizar inducción al talento humano en los temas requeridos contractualmente		

FIRMA ASISTENTES se adjunta listado extraído de Microsoft form.

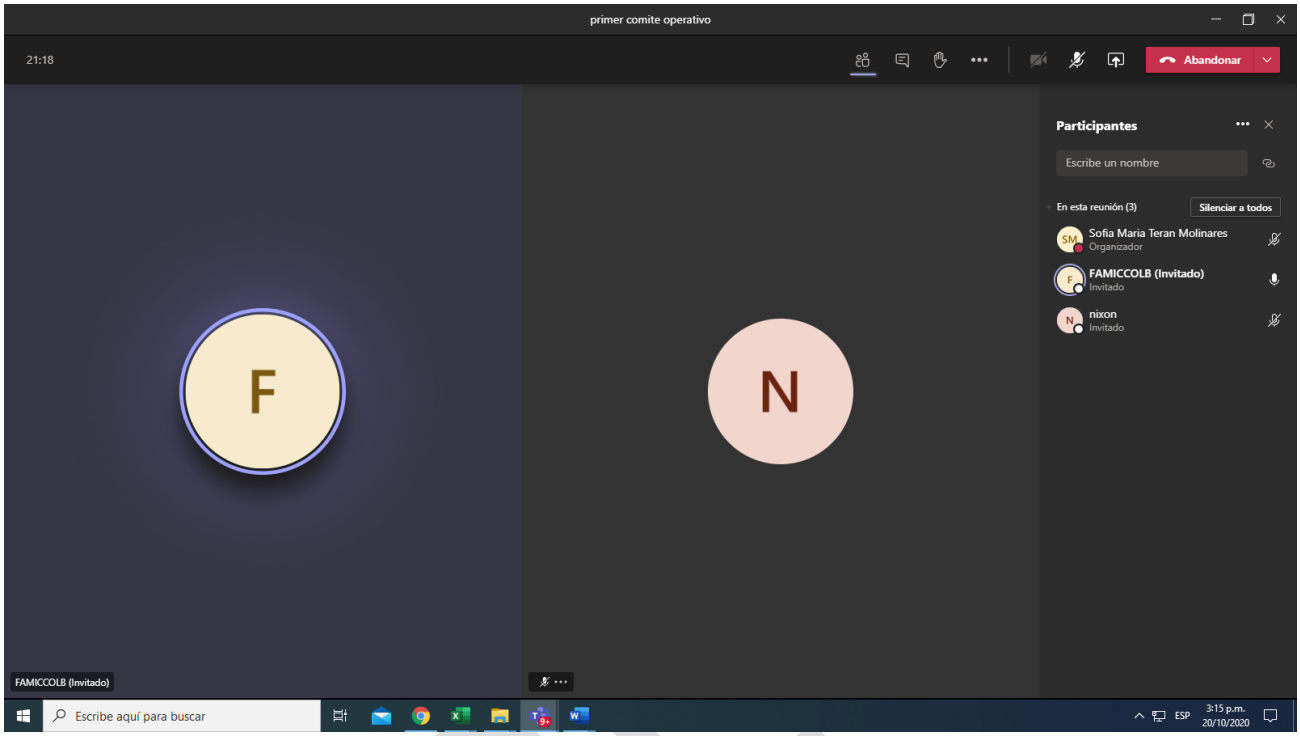
Nombre	**Cargo / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Próxima reunión	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**

https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=86WSPXq8eUqMXI5IP3eJv845GHCBF0JCgLRGZIeLGH9UMzFZN1FOOTk1OEhDRDg5Skc5TVNPVTdLQi4u

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

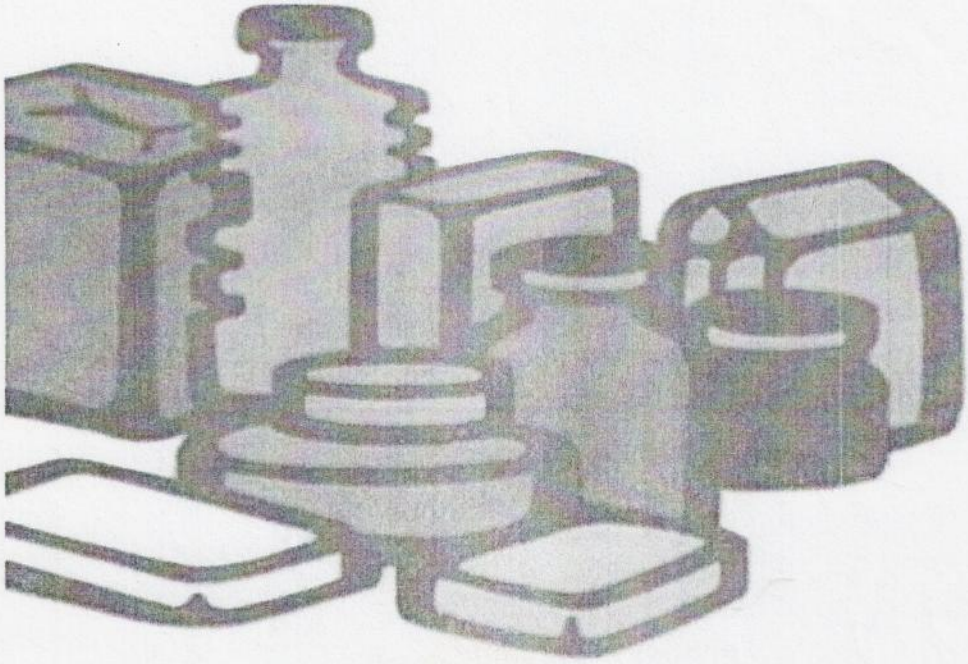
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.


primer comite operativo
21:18
Abandonar
Participantes
Escribe un nombre
En esta reunión (3)
Silenciar a todos
Sofia Maria Teran Molinares
Organizador
FAMICCOLB (Invitado)
Invitado
nixon
Invitado
F
N
FAMICCOLB (Invitado)
Escribe aquí para buscar
ESP
3:15 p.m.
20/10/2020

PÚBL

ID	Hora de inicio	Hora de finalización	Nombres y Apellidos	Documento de identida	Entidad	Cargo	Fecha	Regional	Centro Zonal
1	10/20/20 15:05:58	10/20/20 15:07:18	Sofia Maria Teran Molin	32790543	ICBF	Profesional Universitario	10/20/2020	Cesar	Valledupar 1
9	10/20/20 15:05:58	10/20/20 15:07:18	NIXON CAEZ JIMENEZ	72158884	FUNDACION AMIGOS DI	REPRESENTANTE LEGAL	10/20/2020	CESAR	Valledupar 1
10	10/20/20 15:08:00	10/20/20 15:09:27	SAMANTA GUERRERO M	36517554	FUNDACION AMIGOS DI	CONTADOR	10/20/2020		Valledupar 1
11	10/20/20 15:40:34	10/20/20 15:41:39	Lina Marcela Barros	39460697	FAMICCOLB	Auxiliar Administrativo	10/20/2020	Cesar	Valledupar 1



MINUTA

1000 DIAS PARA CAMBIAR EL MUNDO

PRODUCTOS OFERTADOS DE 1000 DIAS PARA CAMBIAR EL MUNDO

PAQUETE ALIMENTARIO PARA MUJERES GESTANTES Y MADRES EN PERIODO DE LACTANCIA		
ALIMENTO	**MARCA**	**CANTIDAD(gramos)**
ARROZ	• DIANA • SABROSON	2000
BIENESTARINA Y NUTRIGEST	• ICBF	1800 + 900
PASTAS FORTIFICADAS	• LA NIEVE	1000
HARINA DE MAIZ AMARILLO	• LA NIEVE FORTIFICADA • AREPA AREPA • CAMPESINA • SOBERANA • CANDOR	1000
LENTEJA	• LA SOBERANA	500
FRIJOL CARGAMANTO	• SU DESPENSA • BETEL	500
ACEITE VEGETAL	• BON LIFE • GIRASOLI	1000
PANELA	• DELICIAS DE LA CAÑA	1000
LECHE ENTERA EN POLVO	• COLANTA PARA GESTANTES Y LACTANTES • COOLECHERA • PARMALAT	2400
HUEVO DE GALLINAS(30 UND)	• REGIONAL	3600
ATUN EN ACEITE(5 latas de 175g)	• ATUN VITAL	875
SARDINA (8 latas de 425gr) por cambio de huevos	• CATALINA O SU DESPENSA	3400

Fundacion Amigos de la Comunidad de Colombia
NIT. 802.011.332-7



ANALISIS QUIMICO PAQUETES ALIMENTARIOS 1000 DIAS

PAQUETE ALIMENTARIO PARA MUJERES GESTANTES Y MADRES EN PERIODO DE LACTANCIA

OPCION CON BIENESTARINA

ALIMENTOS ENTREGADOS	MARCA ENTREGADA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MENSUAL RECOMENDADA	CANTIDAD MENSUAL ENTREGADA	CANTIDAD DIARIA (Peso bruto)	PARTE COMESTIBLE	PESO NETO	ANÁLISIS QUÍMICO					
								CALORÍAS	PR	GR	CHO	CAL	FE
ARROZ	SABROSON	Grs.	2000	2000	66,6	100%	66,6	226,44	4,0	0,0	53,3	0,0	0,53
BIENESTARINA MAS	BIENESTARINA	Grs.	1800	1800	60	100%	60,0	240	12,9	6,6	30,0	699,6	23,62
PASTAS FORTIFICADAS	LA NIEVE	Grs.	1000	1000	33,3	100%	33,3	116,55	4,3	0,0	25,0	6,7	2,00
HARINA DE MAIZ AMARILLO	AREPA AREPA	Grs.	1000	1000	33,33	100%	33,33	124	2,9	0,0	26,7	0,0	0,00
LENTEJA	SU DESPENSA	Grs.	500	500	16,6	100%	16,6	44	4,2	0,3	6,4	5,5	0,83
FRIJOL ROJO	SU DESPENSA	Grs.	500	500	16,6	100%	16,6	42	3,3	0,3	6,6	22,1	0,83
ACEITE VEGETAL	BON LIFE	CC	1000	1000	33,3	100%	33,3	300	0,0	33,3	0,0	0,0	0,00
PANELA	OCAÑERA	Grs.	1000	1000	33,3	100%	33,3	131	0,0	0,1	32,1	6,7	0,95
LECHE ENTERA EN POLVO FORTIFICADA AZUCARADA (6 Bol/400 Grs.)	COLANTA PARA GESTANTES Y LACTANTES	Grs.	2400	2400	80	100%	80	384	19,2	22,4	28,8	1600,0	12,80
HUEVOS UNIDADES (40/50 Grs c/u) 60 UNIDADES	REGIONAL	Grs.	3600	3600	120,0	90%	120,0	379	30,7	27,6	1,7	129,6	6,48
ATUN EN ACEITE (5 Latas/175 Grs c/u)	ATUN VITAL	Grs.	875	875	29,1	100%	29,1	87	11,2	4,9	0,0	4,9	0,39
TOTAL								2074	92,6	95,4	210,5	2475,0	48,43
RECOMENDACIONES DIARIAS (Gestante y Lactante 13-17 años)								2508	77,4	60,3	365,0	800,0	33
PORCENTAJE DE ADECUACION								82,66%	119,67%	156,9%	57,7%	309,38%	146,76%
RECOMENDACIONES DIARIAS (Gestante y Lactante Adulta de 18 -75+)								2305	73,3	57,6	345,5	800,0	25,2
PORCENTAJE DE ADECUACION								90%	126,4%	165,7%	60,9%	309,4%	192,2%

OBSERVACIONES:

Esleidy Rios Alvarez
NUTRICIONISTAS DIETISTA
MN0-04055

ESLEIDY MELISSA RIOS ALVAREZ
Nutricionista Dietista. T.P MN04055

Fundacion Amigos de la Comunidad de Colombia
NIT. 802.011.332-7

ANALISIS QUIMICO PAQUETES ALIMENTARIOS 1000 DIAS

PAQUETE ALIMENTARIO PARA NIÑAS Y NIÑOS DE 1 A 5 AÑOS DE EDAD DE 1000 DIAS

OPCION CON BIENESTARINA

ALIMENTOS ENTREGADOS	MARCA ENTREGADA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MENSUAL RECOMENDADA	CANTIDAD MENSUAL ENTREGADA	CANTIDAD DIARIA (Peso bruto)	PARTE COMESTIBLE	PESO NETO	ANÁLISIS QUÍMICO					
								CALORÍAS	PR	GR	CHO	CAL	FE
ARROZ	SABROSON	Grs.	2000	2000	66,6	100%	66,6	226,44	4,0	0,0	53,3	0,0	0,53
BIENESTARINA MAS	BIENESTARINA	Grs.	1800	1800	60	100%	60,0	216	12,6	1,8	37,8	480,0	6,30
PASTAS FORTIFICADAS	LA NIEVE	Grs.	1000	1000	33,3	100%	33,3	116,55	4,3	0,0	25,0	6,7	2,00
HARINA DE MAIZ AMARILLO	AREPA AREPA	Grs.	1000	1000	33,33	100%	33,33	124	2,9	0,0	26,7	0,0	0,00
LENTEJA	SU DESPENSA	Grs.	500	500	16,6	100%	16,6	44	4,2	0,3	6,4	5,5	0,83
FRIJOL ROJO	SU DESPENSA	Grs.	500	500	16,6	100%	16,6	42	3,3	0,3	6,6	22,1	0,83
ACEITE VEGETAL	BON LIFE	CC	1000	1000	33,3	100%	33,3	300	0,0	33,3	0,0	0,0	0,00
PANELA	OCAÑERA	Grs.	1000	1000	33,3	100%	33,3	131	0,0	0,1	32,1	6,7	0,95
LECHE ENTERA EN POLVO FORTIFICADA AZUCARADA (6 Bol/400 Grs.)	COLANTA PARA INFANTIL	Grs.	2400	2400	80	100%	80	352	16,0	19,2	32,0	1920,0	16,00
HUEVOS UNIDADES (40/50 Grs c/u) 60 UNIDADES	REGIONAL	Grs.	3600	3600	120,0	90%	120,0	379	30,7	27,6	1,7	129,6	6,48
ATUN EN ACEITE (5 Latas/175 Grs c/u)	ATUN VITAL	Grs.	875	875	29,1	100%	29,1	87	11,2	4,9	0,0	4,9	0,39
TOTAL								2018	89,1	87,4	221,5	2575,4	34,31
RECOMENDACIONES DIARIAS								1178	29,4	32,4	194,4	660,0	9
PORCENTAJE DE ADECUACION								171,27%	303,16%	269,8%	113,9%	386,22%	381,22%

OBSERVACIONES:

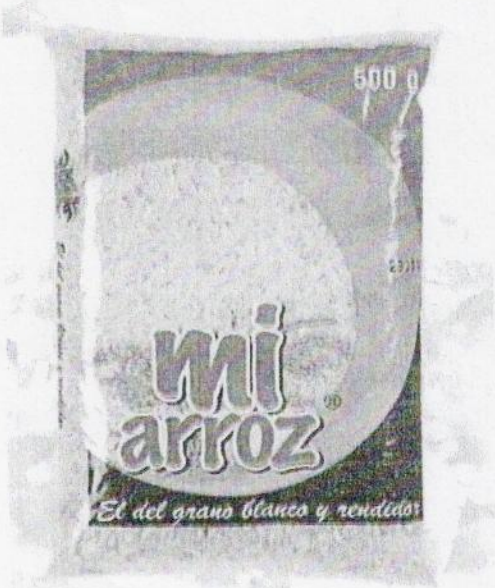
Esleidy Rios Alvarez
NUTRICIONISTA DIETISTA
MN0-04055

ESLEIDY MELISSA RIOS ALVAREZ
Nutricionista Dietista. T.P MN04055

ARROZ


ARROZ
DIANA


Florhuila


500 g
mi
arroz
El del grano blanco y rendidor


arroz
Sabrosón
¡Mucho arroz sabroso!

1. NOMBRE DEL PRODUCTO



ARROZ DIANA

Calidad Certificada ICONTEC

NTC-671 Arroz Elaborado blanco para consumo humano

2. COMPOSICIÓN

Arroz 100% Natural

3. PRESENTACIONES COMERCIALES Y MATERIAL DE ENVASE

El ARROZ DIANA, es envasado en maquinas empaquetadoras verticales automáticas, en las siguientes referencias de acuerdo a la Tabla 1.

Tabla 1. Presentaciones comerciales empaquetadas para ARROZ DIANA

PRESENTACIÓN	UNIDADES A EMPACAR
½ libra (250 gramos)	25 Unidades
Libra (500 gramos.)	25 Unidades
Libra (500 gramos.)	30 Unidades
Mega Diana (650 gramos.)	25 Unidades
1 Kilo	15 Unidades
1 Kilo	24 Unidades
2 Kilos	6 Unidades
2.5 Kilos	20 Unidades
2.5 Kilos	6 Unidades
3 Kilos	5 Unidades
5 Kilos	3 Unidades
10 Kilos	1 Unidad
25 Kilos	1 Unidad
50 Kilos	1 Unidad

Posteriormente las bolsas de polietileno, son llevadas por una banda que permite realizar el sellado de manera térmica y automática, el personal encargado de su recepción las acomoda en estibas donde son llevadas a la bodega de producto terminado.

Como las películas de polietileno poseen características asépticas, es decir, tienen barrera contra infecciones e infestaciones, evita el contacto con objetos y olores extraños y es resistente a los golpes por impacto o caída libre, el embalaje de ARROZ DIANA, cuenta con las mejores condiciones de aseguramiento de calidad para su almacenamiento y traslado desde la empresa DIANA CORPORACIÓN S.A. a otros centros o distritos en el país.

4. TIPO DE CONSERVACIÓN

AL MEDIO AMBIENTE

Vale indicar que las bolsas de reempaque posee una adherencia especial que no permite el deslizamiento de las planchas entre sí.

5. VIDA ÚTIL ESTIMADA

(52 Semanas)

6. REGISTRO SANITARIO

RSAT10I1302

7. CÓDIGO DE BARRAS

PRESENTACIÓN	UNIDADES A EMPACAR	Código de barras und	Código barras reempaque
½ libra (250 gramos)	25 Unidades	7702511000281	87702511000056
Libra (500 gramos.)	25 Unidades	7702511000014	57702511000019
Libra (500 gramos.)	30 Unidades	7702511000014	57702511000446
1 Kilo	15 Unidades	7702511000021	17702511000028
1 Kilo	24 Unidades	7702511000021	NA
2 Kilos	6 Unidades	7702511000519	27702511000193
2.5 Kilos	25 Unidades	7702511000076	47702511000050
2.5 Kilos	6 Unidades	7702511000076	67702511000061
3 Kilos	5 Unidades	7702511000038	27702511000032
5 Kilos	3 Unidades	7702511000045	37702511000046
10 Kilos	1 Unidad	7702511000083	NA
25 Kilos	1 Unidad	7702511000472	NA
50 Kilos	1 Unidad	7702511000700	NA

	Ficha Técnica de Producto		
Código: **FP04**	Versión : 8	Vigente: 30-07-11	Pág.: **1 de 2**

Marca Comercial	**Sabrosón**
Descripción del producto	Arroz blanco producto descascarado al cual se le han eliminado totalmente por elaboración, el germen y las capas de la aleurona.
Generalidades de Calidad	- Olor característico, color blanco - Producto natural sin conservantes o preservativos - Humedad: Máximo 14%. - Libre de aceite mineral - Libre de Olores objetables - No debe presentar infestación - Sello de calidad ICONTEC, cumple la norma NTC671 (Arroz blanco para consumo)
Características físicas	
Características microbiológicas	Aflatoxinas: Máximo 20 [illegible] /kg Hongos: mohos y levaduras: No debe exceder los parámetros permitidos por el INVIMA
Empaque	En presentaciones de 250g, 500g, 1kg, 3kg, 5kg empaque en polietileno de baja densidad grado alimentario, reempacado en bolsas de empaque exterior sin marcar, formando pacas así:

Grado	Semillas objetables y arroz con cascara en 100g (No)	Granos dañados		Granos Yesados	Granos Rojos	Granos partidos	Tipos contraste
		Por calor	Total				
2	0	1.5	4.0	11.0	2.0	12.0	4.0

Presentación	Paca	Peso
250g	50 unid	12.5 kg
500g	25 unid	12.5 kg
1 Kg	15 unid	15 Kg
3 Kg	5 unid	15 Kg
5 Kg	3 unid	15 Kg

Saco de polipropileno laminado para las presentaciones de 10 kg con manigueta y sacos de 23 kg.

Cumplimiento de la reglamentación vigente:
Resolución 5109 del 2005 *R*equisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano y Resolución 333 del 2011 Requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.

COPIA CONTROLADA

Granos y Cereales de Colombia S.A
Calle 18 Carretera a Soledad. Soledad, Atlántico
Teléfonos: (5) 3742555 – (5) 3196553

	Ficha Técnica de Producto		
Código: **FP04**	Versión : 8	Vigente: 30-07-11	Pág.: **2 de 2**

Presentación	250g, 500g, 1kg, 3kg, 5kg, 10kg, 23kg
Vida útil esperada	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento dadas después de la producción.
Conservación y almacenamiento	Almacenar el arroz en un lugar fresco y seco, lejos de fuentes de calor, sin una exposición directa a la luz del sol, sobre estibas y separado de la pared. El arroz no se debe almacenarse cerca de productos que tengan olores fuertes como detergentes e insecticidas. Durante el transporte y el almacenamiento se deben tratar las pacas con especial cuidado, pues los granos debido a su bajo contenido de humedad son un producto de textura quebradiza y se puede deteriorar la calidad del producto. En el hogar, para conservar por más tiempo el arroz, se sugiere que una vez abierto el paquete, se guarde el producto en la misma bolsa o en otro recipiente que proteja el arroz de la humedad presente en el ambiente. Cumplimiento del Decreto 3075 de 1997
Forma de consumo	Para su consumo requiere del proceso de cocción, mezclado con agua en proporción 2 tazas de agua con 1 de arroz, sal y aceite al gusto.
Registro Sanitario	RSAK10I6408

COPIA CONTROLADA

Granos y Cereales de Colombia S.A
Calle 18 Carretera a Soledad. Soledad, Atlántico
Teléfonos: (5) 3742555 – (5) 3196553

PASTAS



Molinos del Atlántico S.A.S. Filial Grupo La Nieve	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **PASTAS ALIMENTICIAS**	VERSIÓN 6 2011-11-30

1. NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S
2. NUMERO DE NIT	802.001.105-9
3. NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	Pastas La Nieve
4. NUMERO DEL REGISTRO SANITARIO	RSAK1014706
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.
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, agua y colorante natural (cúrcuma).

	MICROORGANISMO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 1055-5ª**
7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento de coliformes UFC/g	10-100
	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

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 1055**	**METODO**
8. COMPOSICIÓN QUÍMICA	Humedad	MÁXIMO 13.0	Secado 130°C –NTC 529
	Cenizas en % fracción en masa en base seca	MAXIMO 1.2	Calcinación 900°C 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

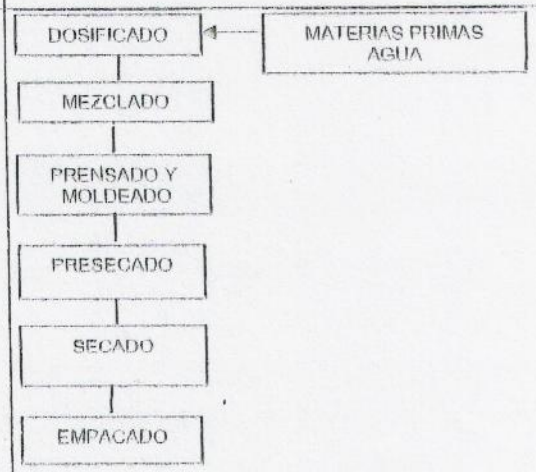
	PARAMETRO	VALOR DE REFERENCIA mg/Kg	METODO
9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE LA MATERIA PRIMA PARA PASTAS	Niacina	Min 55.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Hierro	Min 44.0	Absorción atomiza AOAC 985.35
	Vitamina B1	Min 6.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Vitamina B 2	Min. 4.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Ácido fólico	Min 1.54	1.56 HPLC

10. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE:

El material utilizado para empacado de las pastas es:

- **Presentación 90grs.:** Se utiliza el BOPP (polipropileno biorientado) 35mc.
- **Presentación 250grs., 500grs., 1000grs.:** Se utiliza el BOPP laminado con 1 CAST.
- **Para los Fardos:** Se utiliza el Polietileno de baja densidad Termoencogible Calibre 1.75

11. PROCESO DE ELABORACIÓN



COPIA NO CONTROLADA

12. VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	Las pastas alimenticias La Nieve 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.
13. 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.) y los formatos de pasta larga (spaghetti, tallarín, linguini): Los arrumes se conforman con 10 fardos en alto. 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.
14. 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.

COPIA NO CONTROLADA

16. DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfono: 3443088 Ext. 114

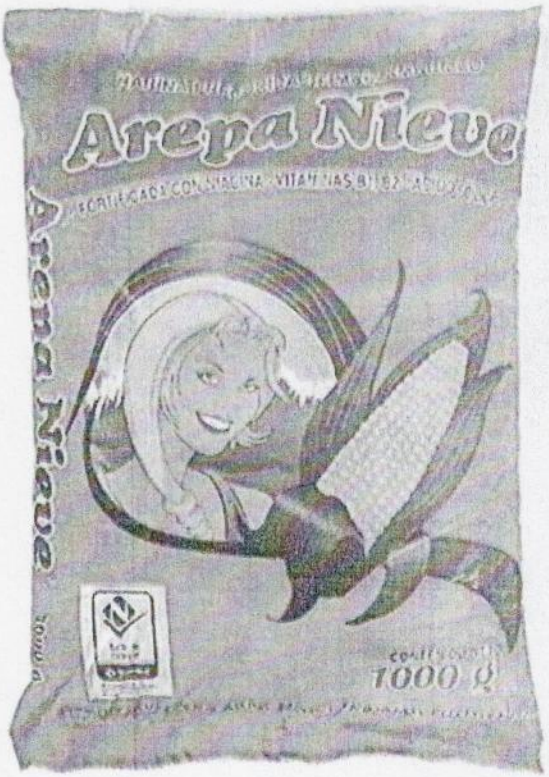
APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD
NOMBRE Y FIRMA: LUZ NELLY DUEÑAS GOMEZ

COPIA NO CONTROLADA

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
3	2009-04-14	6	En los ingredientes se incluyó el agua y el colorante natural
		7	Se modificaron los valores de referencia en cuanto a los microorganismos tomando como base la NTC 1055 Quinta actualización
		9	Se organizaron en orden descendente los componentes de la información nutricional
4	2010-04-12	8	Se modifico el método de la Humedad y de las Cenizas. Se modifico el nombre del item 9. Se especifico la quinta actualización de la norma
5	2011-05-24	–	Se coloca el nuevo logo de la empresa y se modifica la razón social a Molinos del Atlantico S.A.S

HARINA DE MAIZ AMARILLO



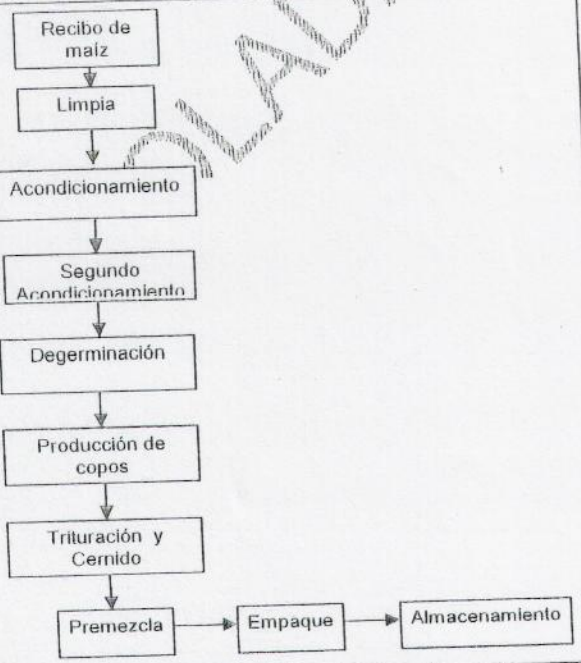
Molinos del Atlántico S.A.S Harina La Nieve	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA PRECOCIDA DE MAIZ	VERSIÓN 6
		2011-11-30

NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S
NUMERO DE NIT	802.001.105-9
NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	Arepa Nieve
NUMERO DELREGISTRO SANITARIO	RSAK10I3504
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	La Harina Precocida de Maíz es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz (*Zea Mays* var.), clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda. Las Harinas Precocidas de Maíz, se clasifica dependiendo del tipo de Maíz del que provengan así: Harina Precocida de Maíz Blanco y Harina Precocida de Maíz Amarillo.
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Maíz, vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido fólico.

	MICROORGANISMO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 3594**
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	DETERMINACIÓN E. COLI /g	MENOR QUE 10
	RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS COAGULASA (+) (ufc/g)	MENOR QUE 100
	RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS (ufc/g)	1000-2000
	RECUENTO DE BACILO CEREUS (ufc/g)	MAXIMO 100
	DETECCIÓN DE SALMONELLA / 25 g	AUSENTE

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 3594**	**METODO**
COMPOSICIÓN QUÍMICA	HUMEDAD EN % EN MASA	MÁXIMO 13.0	Secado 130ºC-NTC 529
	PROTEINA (%N X 6.25) EN BASE SECA EN % EN MASA	MÍNIMO 6.0	Kjendahl – ISO 1871
	GRASA EN % EN FRACCION DE MASA EN BASE SECA	MÁXIMO 2.3	Extraccion soxlet-NTC 668
	CENIZAS EN % EN FRACCION DE MASA EN BASE SECA	MÁXIMO 1.2	Calcinación 900ºC –NTC 3806
	INDICE DE ABSORCION DE AGUA	MINIMO 4.5	NTC 3594
	GRANULOMETRIA EN % DE RETENCIÓN TAMIZ 710 mm (No. 25)	MAXIMO 1	AOAC 965.22

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Niacina	Min 54.45	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Vitamina B1	Min 7.93	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08

	Vitamina B2	Min. 4.54	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Ácido Fólico	Min 2.12	1.56 HPLC
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	La Harina Precocida de Maíz se comercializa en bolsas de polietileno las siguientes presentaciones: • Pacas x 20 Kilos • Pacas x 24 libras • Bultos x 50 Kg.		
PROCESO DE ELABORACIÓN			
VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	La vida útil de la harina precocida de maíz es de un (1) año en condiciones ambientales adecuadas. Se debe tener en cuenta que las harinas 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.		
CONDICIONES DE TRANSPORTE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados debido a que la harina absorbe la humedad y tiene una gran tendencia al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Además, es importante considerar para el almacenamiento de la harina que la disposición de los arrumes sea con un espacio mínimo de		

Copia Controlada

	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 demasiado la harina, por lo que se debe evitar forzar los arrumes, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra excesiva compresión. Es por lo anterior que se recomienda que los arrumes no contengan más de 20 pacas en altura para producto con presentación de pacas por Kilo y Libra. En la base formar grupos de cuatro (25) bolsas y subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión. Cuando se trate de bultos por 50 Kg., lo más conveniente será que el arrume tenga en alto Máximo 20 bultos y de base 15 bultos, para preservar las características del producto. No colocar las bolsas de harina 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.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Manténganse apartado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación
DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfonos: 3443088 Ext. 114

Copia Controlada

APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD
NOMBRE Y FIRMA: LUZ NELLY DUEÑAS GOMEZ

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
3	2009-04-14	–	Se modificaron los valores de Grasa en % de masa a 2.3 y de las cenizas a 1.2% según la cuarta actualización de la NTC 3594
4	2011-05-23	——	Se actualiza la especificación técnica en la descripción del proceso incluyendo la degerminacion y la producción de copos
5	2011-05-24	——	Se modifico el logo de la empresa y se modifica el nombre a Molinos del Atlantico S.A.S

COPIA NO CONTROLADA

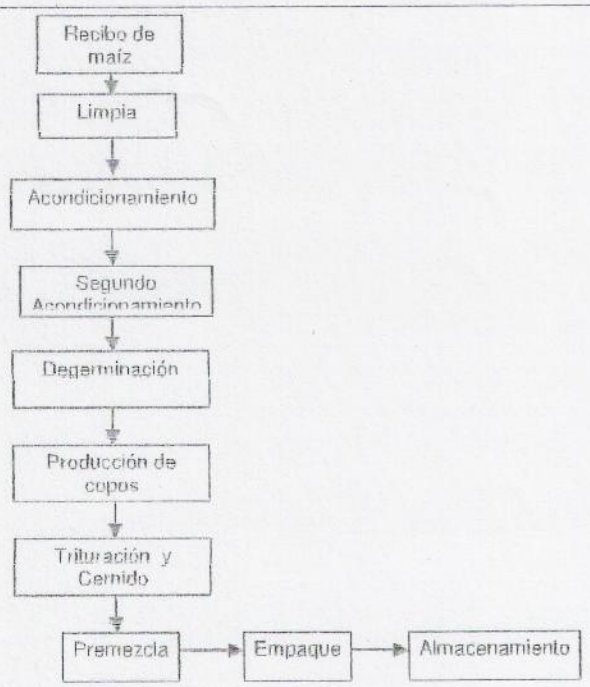
La Nieve	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA PRECOCIDA DE MAIZ	VERSIÓN 10 2016-02-15

NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S
NUMERO DE NIT	802.001.105-9
NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	Arepa Nieve; Arepa La Nieve; Masapán La Nieve
NUMERO DELREGISTRO SANITARIO	RSAK10I3504
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	La Harina Precocida de Maíz es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz (*Zea Mays* var.), clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda. Las Harinas Precocidas de Maíz, se clasifica dependiendo del tipo de Maíz del que provengan así: Harina Precocida de Maíz Blanco y Harina Precocida de Maíz Amarillo.
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Maíz, vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido fólico.

	MICROORGANISMO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 3594**
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	DETERMINACIÓN E. COLI /g	MENOR QUE 10
	RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS COAGULASA (+) (ufc/g)	MENOR QUE 100
	RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS (ufc/g)	MAXIMO 1000
	RECUENTO DE BACILO CEREUS (ufc/g)	MAXIMO 100
	DETECCIÓN DE SALMONELLA / 25 g	AUSENTE

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 3594**	**METODO**
COMPOSICIÓN FISICOQUÍMICA	HUMEDAD EN % EN MASA	MÁXIMO 13.0	Secado 130°C-NTC 529
	PROTEINA (%N X 6.25) EN BASE SECA EN % EN MASA	MÍNIMO 6.0	Kjendahl – ISO 1871
	GRASA EN % EN FRACCION DE MASA EN BASE SECA	MÁXIMO 2.3	Extraccion soxlet-NTC 668
	CENIZAS EN % EN FRACCION DE MASA EN BASE SECA	MÁXIMO 1.2	Calcinación 900°C –NTC 3806
	INDICE DE ABSORCION DE AGUA cm^3/g a 25°C	MINIMO 4.5	NTC 3594
	GRANULOMETRIA EN % DE RETENCIÓN TAMIZ 710 micrones (No. 25)	MAXIMO 1	AOAC 965.22

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Niacina	Min 54.45	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Vitamina B1	Min 7.93	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08

	Vitamina B2	Min. 4.54	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Ácido Fólico	Min 2.12	1.56 HPLC
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	La Harina Precocida de Maíz se comercializa en bolsas de polietileno las siguientes presentaciones: • Pacas x 20 Kilos • Pacas x 24 libras • Bultos x 50 Kg.		
PROCESO DE ELABORACIÓN			
VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	La vida útil de la harina precocida de maíz es de un (1) año en condiciones ambientales adecuadas. Se debe tener en cuenta que las harinas 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.		
CONDICIONES DE TRANSPORTE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados debido a que la harina absorbe la humedad y tiene una gran tendencia al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Además, es importante considerar para el almacenamiento de la harina 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 demasiado la harina, por lo que se debe evitar forzar los arrumes, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra excesiva compresión. Es por lo anterior que se recomienda que los arrumes no contengan más de 20 pacas en altura para producto con presentación de pacas por Kilo y Libra. En la base formar grupos de cuatro (25) bolsas y subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión. Cuando se trate de bultos por 50 Kg., lo más conveniente será que el arrume tenga en alto Máximo 20 bultos y de base 15 bultos, para preservar las características del producto. No colocar las bolsas de harina 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.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Manténganse apartado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación
DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfonos: 3443088 Ext. 114

APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD
NOMBRE Y FIRMA: YENNY AMAYA

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
4	2011-05-23	___	Se actualiza la especificación técnica en la descripción del proceso incluyendo la degerminacion y la producción de copos
5	2011-05-24	____	Se modifico el logo de la empresa y se modifica el nombre a Molinos del Atlantico S.A.S
6	2011-11-30	___	Se agregó la unidad de medida en el índice de absorción de agua.
7	2013-09-19	____	Se modifica la unidad en la granulometría a 710 micrones
8	2014-02-04	____	Se establece máximo 1000 ufc de mohos y levaduras. Se elimina el rango.
9	2015-12-14	____	Se ingresa la marca comercial Masapán La Nieve

TRADICIÓN DESDE 1861	RAFAEL DEL CASTILLO & Cía. S.A.	Código	ECC-32
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Fecha de Actualización	21-Abril-2016

HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ FORTIFICADA CAMPESINA RSAK10I1201

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

CAMPESINA

HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ FORTIFICADA CAMPESINA
La harina precocida de maíz es el producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz (*Zea Mays var.*) clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, des germinación, laminación, molienda, fortificación y Aditivación.

USOS:

HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ FORTIFICADA CAMPESINA tiene diferentes usos principalmente para la preparación de diferentes platos y es utilizado en panificación combinado con otras harinas, el uso especialmente para preparación de arepas, tamales, tortillas.

NORMAS APLICABLES:

Resolución 5109 de 2005: Rotulado y etiquetado de alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Resolución 333 de 2011: Rotulado Nutricional de alimentos envasados para consumo humano
NTC 3594: Norma técnica colombiana para la Harina de precocida de maíz

INGREDIENTES:

Ingredientes: granos de maíz (*Zea Mays var.*) para consumo humano.
Aditivos: fortificado con Hierro (65.71 mg/kg), Niacina (58.86 mg/kg), Vitamina B_1 (6,57 mg/kg), Vitamina B_2 (4.57 mg/kg), Ácido Fólico (1.71 mg/kg).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color: Amarillo (Harina de maíz amarillo) o Blanco (Harina de maíz blanco)
Olor: Característico a Maíz
Sabor: Suave ligeramente dulce.

MICRONUTRIENTES:

Micronutriente	Fuente	Cantidad	Método
Niacina	Niacina	55 mg /kg	USP 33 – NF 28
Hierro	Fumarato Ferroso	44 mg /kg	AOAC 985.35
Vitamina B_1	Tiamina	6 mg /kg	USP 33 – NF 28
Vitamina B_2	Riboflavina	4 mg /kg	USP 33 – NF 28
Ácido Fólico	Ácido Fólico	1,54 mg/kg	USP 33 – NF 28

Rafael del Castillo & Cía. S.A. verifica cualitativamente la presencia de micronutrientes en la harina de Maíz a través de una prueba de revelado del hierro.

Aprobado por

TRADICIÓN DESDE 1861	RAFAEL DEL CASTILLO & Cía. S.A.	Código	ECC-32
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Fecha de Actualización	21-Abril-2016

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS:

Análisis	Especificación	Método
Humedad	10, 46 - 13 %	NTC 3594
Proteína	Mínimo 6,0 %	NTC 3594
Cenizas	1,06 - 1,2 %	NTC 3594
Grasa	Máximo 2,3 %	NTC 3594
Granulometría	0,42 – 1 %	NTC 3594

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Análisis	Especificación	Método
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	2.000 Max.	NTC 3594
Recuento de Escherichia coli UFC/g	<10	NTC 3594
Detección de Salmonella en 25 g	Ausente	NTC 3594
Recuento de Bácillo Cereus UFC/g	100 Max	NTC 3594
Recuento de Estafilococo Aureus UFC/g	< 100	NTC 3594

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

Análisis	Especificación (ug/kg)	Método
Aflatoxinas	Máximo 5,0	NTC 3594
Suma de aflatoxinas B1, B2, G1, y G2	Máximo 10	NTC 3594
Ocratoxina	Máximo 300	NTC 3594
Deoxinivalenol (DON)	1250,0	NTC 3594
Zearalenona	300,0	NTC 3594
Fumonisinas (suma de B1 y B2)	2000,0	NTC 3594

Metales pesados	Límite máximo mg/kg
Plomo expresado como Pb	0,15
Cadmio expresado como Cd	0,8

Aprobado por

TRADICIÓN DESDE 1861	RAFAEL DEL CASTILLO & Cía. S.A.	Código	ECC-32
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Fecha de Actualización	21-Abril-2016

VIDA ÚTIL:	4 Meses para presentación de 50 kilos y 6 meses para presentación de 500 g y 1000 g, a partir de su fecha de elaboración en condiciones no extremas de almacenamiento. Consumir antes de la fecha de vencimiento registrada en el empaque.
IDENTIFICACIÓN DE LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO:	De acuerdo a la fecha de empaque se define el número del lote según la siguiente estructura: MDDD, M: Máquina y DDD: Día del año. Ejemplo: 5100, corresponde a una harina empacada en la máquina 5 día 9 de Abril. La estructura del rotulado de la fecha de vencimiento es: MM-AAAA. Ejemplo: 102016, corresponde al mes de Octubre de 2016
EMPAQUE Y PRESENTACIONES:	**Empaque Primario**: Bolsas de polietileno de baja densidad. **Empaque Secundario**: Bolsa de polietileno de alta densidad Saco de polipropileno en presentación de 50 kg
ALMACENAMIENTO:	Almacenar sobre estibas, separadas de las paredes para permitir la circulación del aire y la fácil limpieza del área, el lugar debe estar libre de humedad, olores fuertes, insectos y roedores. Hacer una adecuada rotación del producto (Lo primero en llegar es lo primero en salir).
TRANSPORTE:	Utilizar vehículos empleados exclusivamente para el transporte de alimentos, realizarlo a temperatura ambiente y protegido de la humedad, evitando cualquier contaminación y daño del producto.
MANIPULACIÓN:	Evitar alterar el empaque, no pisar, tirar o dejar caer los bultos.
ETAPAS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN:	Recepción y almacenamiento de materia prima Limpieza y acondicionamiento de materia prima Des germinación Laminación Molienda Fortificación Empaque Almacenamiento y distribución de producto terminado

Presentación	Pacas
Harina de Maiz Amarillo Campesina	24 Unid X 500 g
Harina de Maiz Blanco Campesina	24 Unid X 500 g
Harina de Maiz Blanco Campesina	20 Unid X 1000 g

FICHA TÉCNICA DE FABRICACIÓN
HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ

FECHA DE ACTUALIZACIÓN	08 DE FEBRERO DE 2016; VERSIÓN 7
EMPRESA	SOBERANA S.A.S.
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BLANCA Y AMARILLA
MARCAS	AREPAREPA. LA SOBERANA. LA VEGA. UNIDOS, ÉXITO, SURTIMAX. LA OZ. MERCALDAS, MiDía, RINDE AREPA
COMPOSICIÓN	MAÍZ 100%

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

REQUISITOS	VALORES MÍNIMO	VALORES MÁXIMO
Humedad, en fracción de masa expresada como %	-	13,0
Proteína, en fracción de masa en base seca expresada como %	6,0	-
Grasa, en fracción de masa en base seca expresada como %	-	2,3
Cenizas, en fracción de masa en base seca expresada como %	-	1,2
Índice de absorción de agua (cm^3/g) a 25°C	4,5	-
Granulometría en % de retención tamiz Nº 25 Standard	-	1,0
Aflatoxinas Totales (suma de B1, B2, G1 Y G2), en µg/Kg	-	10,0
Ocratoxina A, en µg/Kg	-	3,0
Deoxinivalenol (DON), en µg/Kg	-	1250,0
Zearalenona, en µg/Kg	-	300,0
Fumonisinas (suma de B1 y B2), en µg/Kg	-	2000,0
Plomo expresado como Pb, en mg/Kg	-	0,20
Cadmio expresado como Cd, en mg/Kg	-	0,10

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMO	n	c	m	M
Recuento de *Escherichia coli* , UFC/g	3	0	<10	-
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	0	<100	-
Recuento de *Bacillus cereus* , UFC/g	3	1	100	-
Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	3	1	1000	2000
Recuento de *Salmonella* /25g	3	0	Ausente	-

en donde:
n = tamaño de la muestra
c = número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M
m = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad
M = índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad

PRESENTACIÓN COMERCIAL	PAQUETE DE 500 g, PAQUETE DE 1000 g

ESPECIFICACIONES DEL EMPAQUE PRIMARIO (500g y 1000g) DE MARCAS: AREPAREPA, LA SOBERANA, LA VEGA, UNIDOS, LA OZ, MERCALDAS, MiDía, RINDE AREPA

MATERIAL	BOLSA DE POLIETILENO BAJA DENSIDAD
CALIBRE	2,20 x 10^-3 y 2,30 x 10^-3 pulgadas para unidades de 500g y 1000g respectivamente

ESPECIFICACIONES DEL EMPAQUE PRIMARIO (500g y 1000g) DE MARCAS: ÉXITO, SURTIMAX

MATERIAL	BOLSA LAMINADA DE POLIETILENO BAJA DENSIDAD MAS POLIPROPILENO BIORIENTADO
CALIBRE	2,80 x 10^-3 pulgadas para unidades de 500g y 1000g

ESPECIFICACIONES DEL EMPAQUE SECUNDARIO (24 unidades de 500g o 20 unidades de 1000g, para todas las marcas)

MATERIAL	BOLSA DE POLIETILENO BAJA DENSIDAD TRANSPARENTE
CALIBRE	1,9 x 10^-3 pulgadas y 2,0 x 10^-3 pulgadas para paquetes de 24 y 20 unidades respectivamente

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

TEMPERATURA	Temperatura Ambiente

Consérvese en un lugar limpio, seco y fresco; libre de la exposición directa a los rayos solares, la humedad, y alejado de agentes contaminantes. Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general.

Recomendaciones de almacenamiento: se debe almacenar sobre estibas plásticas a una altura mínima de 15 cm del piso y separada de la pared mínimo 60 cm.

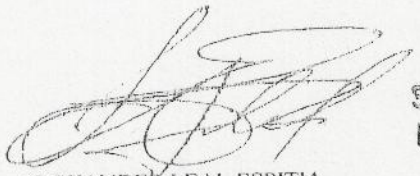
CONDICIONES DE RECHAZO

El incumplimiento de uno o mas caracteristicas que se enuncian en la presente Ficha Técnica y la presencia de plagas, olor, sabor y color objetables, impurezas, grumos, particulas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente y producto vencido.

PROCESO DE ELABORACIÓN

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA
SECAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA
ALMACENAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA
LIMPIA DEL GRANO
DESGERMINACIÓN DEL GRANO
PRECOCCIÓN Y LAMINACIÓN
MOLIENDA
EMPAQUE

VIDA UTIL ESTIMADA	12 MESES en las condiciones de conservación y almacenamiento recomendadas
DECLARATORIA DE FECHA DE VENCIMIENTO	CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: DÍA MES AÑO LOTE (El lote incluye el # del turno de trabajo y la máquina empacadora)
REGLAMENTACION	
El producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la Norma Técnica Colombiana NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización	
La materia prima cumple con los parámetros de calidad establecidos en la Norma Técnica Colombiana NTC 366 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. MAÍZ EN GRANO PARA CONSUMO	
Nuestro proceso se ciñe bajo las Buenas Prácticas de Manufactura reglamentadas en la Resolución 2674 de 2013	
El producto cumple con lo estipulado en la Resolución 4506 de 2013 "Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones"	
El rotulado del producto cumple con lo estipulado en la 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"	
El rotulado nutricional del producto cumple con lo estipulado en la 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"	
El material de empaque cumple con los requisitos definidos en la Resolución 683 de 2012 "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 y bebidas para consumo humano"	
REPRESENTANTE LEGAL	LUIS FERNANDO ARISTIZABAL ZULUAGA C.C.# 71.788.239



SOBERANA S.A.S.
NIT: 811.022.981-7

ALEXANDER LEAL ESPITIA
Jefe de Aseguramiento de la Calidad

TRADICIÓN DESDE 1861	RAFAEL DEL CASTILLO & Cía. S.A.	Código	ECC-31
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Fecha de Actualización	21-Abril-2016

HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ FORTIFICADA CANDOR RSIAK10M01394

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Candor

HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ FORTIFICADA CANDOR La harina precocida de maíz es el producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz (*Zea Mays var.*) clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, des germinación, laminación, molienda, fortificación y Aditivación.

USOS:

HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ FORTIFICADA CANDOR tiene diferentes usos principalmente para la preparación de diferentes platos y es utilizado en panificación combinado con otras harinas, el uso especialmente para preparación de arepas, tamales, tortillas.

NORMAS APLICABLES:

Resolución 5109 de 2005: Rotulado y etiquetado de alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Resolución 333 de 2011: Rotulado Nutricional de alimentos envasados para consumo humano
NTC 3594: Norma técnica colombiana para la Harina de precocida de maíz

INGREDIENTES:

Ingredientes: granos de maíz (*Zea Mays var.*) para consumo humano.
Aditivos: fortificado con Hierro (65.71 mg/kg), Niacina (58.86 mg/kg), Vitamina B_1 (6,57 mg/kg), Vitamina B_2 (4.57 mg/kg), Ácido Fólico (1.71 mg/kg).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color: Amarillo (Harina de maíz amarillo) o Blanco (Harina de maíz blanco)
Olor: Característico a Maíz
Sabor: Suave ligeramente dulce.

MICRONUTRIENTES:

Micronutriente	Fuente	Cantidad	Método
Niacina	Niacina	55 mg /kg	USP 33 – NF 28
Hierro	Fumarato Ferroso	44 mg /kg	AOAC 985.35
Vitamina B_1	Tiamina	6 mg /kg	USP 33 – NF 28
Vitamina B_2	Riboflavina	4 mg /kg	USP 33 – NF 28
Ácido Fólico	Ácido Fólico	1,54 mg/kg	USP 33 – NF 28

Rafael del Castillo & Cía. S.A. verifica cualitativamente la presencia de micronutrientes en la harina de Maíz a través de una prueba de revelado del hierro.

Aprobado por:

	RAFAEL DEL CASTILLO & Cía. S.A.	Código	ECC-31
TRADICIÓN DESDE 1861	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Fecha de Actualización	21-Abril-2016

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS:

Análisis	Especificación	Método
Humedad	10, 46 - 13 %	NTC 3594
Protelna	Mínimo 6,0 %	NTC 3594
Cenizas	1,06 - 1,2 %	NTC 3594
Grasa	Máximo 2,3 %	NTC 3594
Granulometría	0,42 – 1 %	NTC 3594

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Análisis	Especificación	Método
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	2.000 Max.	NTC 3594
Recuento de Escherichia coli UFC/g	<10	NTC 3594
Detección de Salmonella en 25 g	Ausente	NTC 3594
Recuento de Bacillo Cereus UFC/g	100 Max	NTC 3594
Recuento de Estafilococo Aureus UFC/g	< 100	NTC 3594

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

Análisis	Especificación (ug/kg)	Método
Aflatoxinas	Máximo 5,0	NTC 3594
Suma de aflatoxinas B1, B2, G1, y G2	Máximo 10	NTC 3594
Ocratoxina	Máximo 300	NTC 3594
Deoxinivalenol (DON)	1250,0	NTC 3594
Zearalenona	300,0	NTC 3594
Fumonisinas (suma de B1 y B2)	2000,0	NTC 3594

Metales pesados	Límite máximo mg/kg
Plomo expresado como Pb	0,15
Cadmio expresado como Cd	0,8

Aprobado por:

	RAFAEL DEL CASTILLO & Cía. S.A.	Código	ECC-31
TRADICIÓN DESDE 1861	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Fecha de Actualización	21-Abril-2016

VIDA ÚTIL:	4 Meses para presentación de 50 kilos y 6 meses para presentación de 500 g y 1000 g, a partir de su fecha de elaboración en condiciones no extremas de almacenamiento. Consumir antes de la fecha de vencimiento registrada en el empaque.
IDENTIFICACIÓN DE LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO:	De acuerdo a la fecha de empaque se define el número del lote según la siguiente estructura: MDDD, M: Máquina y DDD: Día del año. Ejemplo: 5100, corresponde a una harina empacada en la máquina 5 día 9 de Abril. La estructura del rotulado de la fecha de vencimiento es: MM-AAAA. Ejemplo: 102016, corresponde al mes de Octubre de 2016
EMPAQUE Y PRESENTACIONES:	**Empaque Primario**: Bolsas de polietileno de baja densidad. **Empaque Secundario**: Bolsa de polietileno de alta densidad

Presentación	Pacas
Harina de Maíz Amarillo Candor	24 Unid X 500 g
Harina de Maíz Amarillo Candor	20 Unid X 1000 g
Harina de Maíz Blanco Candor	24 Unid X 500 g
Harina de Maíz Blanco Candor	20 Unid X 1000 g

Saco de polipropileno para presentaciones de 50 kg

ALMACENAMIENTO:	Almacenar sobre estibas, separadas de las paredes para permitir la circulación del aire y la fácil limpieza del área, el lugar debe estar libre de humedad, olores fuertes, insectos y roedores. Hacer una adecuada rotación del producto (Lo primero en llegar es lo primero en salir).
TRANSPORTE:	Utilizar vehículos empleados exclusivamente para el transporte de alimentos, realizarlo a temperatura ambiente y protegido de la humedad, evitando cualquier contaminación y daño del producto.
MANIPULACIÓN:	Evitar alterar el empaque, no pisar, tirar o dejar caer los bultos.
ETAPAS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN:	Recepción y almacenamiento de materia prima Limpieza y acondicionamiento de materia prima Des germinación Laminación Molienda Fortificación Empaque Almacenamiento y distribución de producto terminado

Aprobado por

TRADICIÓN DESDE 1861	RAFAEL DEL CASTILLO & Cía. S.A.	Código	ECC-31
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Fecha de Actualización	21-Abril-2016

DATOS DEL FABRICANTE:	Nombre NIT Dirección Teléfono	RAFAEL DEL CASTILLO & Cía. S.A. 890400372-0 Carrera 43 # 6 – 89 Barranquilla (5) 3446621

Si usted desea mayor información o asesoría, puede llamar la línea de atención al cliente 01 8000 518333, teléfono PBX: (5) 6625027 Ext: 125 – FAX: (5) 6625411 ó escribirnos al E-mail: servicliente@3castillos.com



Aprobado por:

HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO





Nombre del producto: Harina precocida de maíz blanco.

Marcas: LA SOBERANA, AREPAREPA, INKAREPA, GRAN AREPA, MEDALLA DE ORO, EXITO, SURTIMAX, LA OZ, RINDEAREPA, MI DIA.

Permiso sanitario: PSA-000210-2016.

Presentaciones comerciales:
Paquetes de 500 g por 24 uds
Paquetes de 1000 g por 20 uds
Todas las referencias son empacadas en las siguientes presentaciones:

- Bolsa tipo almohada (cojín) para las marcas: La Soberana, Areparepa, Rindearepa, Mi Dia.
- Bolsa tipo catedral (fondo plano) para las marcas: Areparepa, Inkarepa, Gran Arepa, Medalla de Oro, Éxito, Surtimax, La Oz.

En los siguientes materiales:

- Bolsa Polietileno para las marcas: La Soberana, Areparepa, Rindearepa, Mi Día, La Oz.
- Bolsa Laminada para marcas Inkarepa, Gran Arepa, Medalla de Oro, Éxito, Surtimax.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Harina precocida de maíz blanco libre de conservantes y aditivos, obtenida a partir del endospermo de granos de maíz clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción, laminado, secado y molienda. Utilizada principalmente en la preparación de arepas y otras preparaciones tales como empanadas, tamales, envueltos, pasteles, etc.

INGREDIENTES

Harina precocida de maíz blanco 100 %.

CARACTERÍTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:
Color: Blanco cremoso homogéneo
Olor: Característico
Sabor: Característico
Aspecto: Polvo homogéneo harinoso sin aglutinación o compactación

Libre de contaminantes extraños y de colores y olores objetables.

Especificaciones del empaque secundario.

Material: bolsa virgen de polietileno baja densidad transparente.

Calibre: 1,9 x 10^{-3} y 2,0 x 10^{-3} pulgadas para paquetes de 24 y 20 unidades respectivamente.

Número de unidades por embalaje: fardos de 24 unidades de 500 g y 20 unidades de 1000 g.

	GTIN 13	*GTIN 14*
BOLSA TIPO ALMOHADA		
Harina precocida de maíz blanco La Soberana x 500 g x 24 uds:	**7702910002077**	**37702910002078**
Harina precocida de maíz blanco La Soberana x 1000 g x 20 uds:	**7702910002091**	**47702910002099**
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 500 g x 24 uds:	**7702910002015**	**37702910002016**
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 1000 g x 20 uds:	**7702910002022**	**47702910002020**
Harina precocida de maíz blanco Rindearepa x 500 g x 24 uds:	**7709995002664**	**37709995002665**
Harina precocida de maíz blanco Rindearepa x 1000 g x 20 uds:	**7709995002657**	**47709995002655**
Harina precocida de maíz blanco MI Dia x 500 g: 24 uds:	**7705946009065**	**47705946009063**
BOLSA TIPO CATEDRAL		
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 500 g x 24 uds:	**7702910302221**	**37702910302222**
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 1000 g x 20 uds:	**7702910302214**	**47702910302212**
Harina precocida de maíz blanco Inkarepa x 1000 g x 20 uds:	**7759473000019**	
Harina precocida de maíz blanco Gran Arepa x 1000 g x 20 uds:	**7804601443999**	
Harina precocida de maíz blanco Medalla de Oro x 500 g x 24 uds:	**7701008506787**	**37701008506788**
Harina precocida de maíz blanco Medalla de Oro x 1000 g x 20 uds:	**7701008506763**	**47701008506761**
Harina precocida de maíz blanco Surtimax x 500 g x 24 uds:	**7701002084533**	**47701002084531**
Harina precocida de maíz blanco Surtimax x 1000 g x 20 uds:	**7701002084038**	**4701002084036**
Harina precocida de maíz blanco Exito x 500 g x 24 uds:	**7701001091037**	**17701001091034**
Harina precocida de maíz blanco Exito x 1000 g x 20 uds:	**7701001091044**	**17701001091041**
Harina precocida de maíz blanco La Oz x 500 g x 24 uds	**7704269107700**	**17704269107707**
Harina precocida de maíz blanco La Oz x 1000 g x 24 uds	**7704269105249**	**1770426910524**
BOLSA TIPO LADRILLO		
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 500 g x 24 uds:	**7702910305185**	**37702910305186**
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 1000 g x 20 uds:	**7702910305178**	**47702910305176**

cumplir los materiales, objetos, envases, y equipamientos plásticos, y elastómericos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".

INFORMACIÓN GENERAL

PRODUCIDO POR:
SOBERANA S.A.S
NIT: 811022981-7
Oficina Sede Administrativa: Cr 57 No. 74-80, Tel: (4) 444 39 18. Itagüí, Antioquia.
Planta de producción: Km 1 Vía a Ciénaga de Oro, Cereté, Córdoba.

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
21 de Febrero de 2019.	ALEXANDER LEAL ESPITIA **Jefe de Aseguramiento de la Calidad**	

HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ AMARILLO

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO





Denominación del producto:
Harina precocida de maíz amarillo.

Marcas: LA SOBERANA, AREPAREPA.

Permiso sanitario: PSA-000210-2016.

Presentaciones comerciales:
Paquetes de 500 g por 24 uds
Paquetes de 1000 g por 20 uds
Ambas referencias se empacan en las siguientes presentaciones:

- Bolsa tipo almohada para marcas La Soberana y Areparepa.
- Bolsa tipo catedral para marca Areparepa.
- Bolsa tipo ladrillo para marca Areparepa.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Harina precocida de maíz amarillo libre de conservantes y aditivos, obtenida a partir del endospermo de granos de maíz clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción y molienda. Utilizada principalmente en la preparación de arepas, productos de panadería y otras preparaciones tales como empanadas, tamales, envueltos, pasteles, etc.

IINGREDIENTES

Harina precocida de maíz amarillo 100 %

CARACTERÍTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:
Color: Amarillo homogéneo
Olor: Característico
Sabor: Característico
Aspecto: Polvo homogéneo harinoso sin aglutinación o compactación
Libre de contaminantes extraños, colores y olores objetables.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Humedad en fracción de masa (%):	13.0 % Máximo
Proteína, en fracción de masa en base seca (%):	6.0 % Mínimo
Grasa, en fracción de masa en base seca (%):	2.3 % Máximo
Cenizas, en fracción de masa en base seca (%):	1.2 % Máximo
Índice de absorción de agua (cm^3/g) a 25ºC	4.5 Mínimo
Granulometría en % de retención tamiz Nº 25 estándar	1.0 Máximo

Valores de referencia según NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización

MICOTOXINAS:

Aflatoxinas totales (suma de B1, B2, G1 Y G2), en µg/Kg	10,0 µg/Kg Máximo*

CARACTERÍSTICAS DEL MATERIAL DE EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario.

Material: Bolsa de polietileno de baja densidad pigmentado.

Calibre: 2,20 x 10^{-3} y 2,3 x 10^{-3} pulgadas.

Especificaciones del empaque secundario

Material: bolsa de polietileno baja densidad transparente.

Calibre: 1,9 x 10^{-3} y 2,0 x 10^{-3} pulgadas para paquetes de 24 y 20 unidades respectivamente.

Número de unidades por embalaje: fardos de 20 unidades de 1000 g y de 24 unidades de 500 g.

	GTIN 13	*GTIN 14*
BOLSA TIPO ALMOHADA		
Harina precocida de maíz amarillo La Soberana x 500 g x 24 uds:	7702910002084	37702910002085
Harina precocida de maíz amarillo La Soberana x 1000 g x 20 uds:	7702910002107	47702910002105
Harina precocida de maíz amarillo Areparepa x 500 g x 24 uds:	7702910002046	37702910002047
Harina precocida de maíz amarillo Areparepa x 1000 g x 20 uds:	7702910002053	47702910002052
BOLSA TIPO CATEDRAL		
Harina precocida de maíz amarillo Areparepa x 500 g x 24 uds:	7702910302245	37702910302246
Harina precocida de maíz amarillo Areparepa x 1000 g x 20 uds:	7702910302238	47702910302236
Harina precocida de maíz amarillo La Soberana x 1000 g x 20 uds:	7702910036256	47702910362568
BOLSA TIPO LADRILLO		
Harina precocida de maíz amarillo Areparepa x 500 g x 24 uds:	7702910305208	37702910305209
Harina precocida de maíz amarillo Areparepa x 1000 g x 20 uds:	7702910305192	47702910305190

VIDA ÚTIL

12 meses partir de la fecha de fabricación, siempre y cuando se sigan las recomendaciones de almacenamiento y transporte mencionadas.

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

La fecha de vencimiento se rotula en los paquetes siguiendo la codificación DIA-MES-AÑO, seguido del lote indicado por la letra L y tres números que indican turno de trabajo y código de la maquina empacadora. Ej: 12 JUN 16 L 205

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

ALMACENAMIENTO: Consérvese en un lugar limpio, seco y fresco; libre de la exposición directa a los rayos solares fuentes de calor, la humedad, y alejado de agentes contaminantes. Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general.

Una vez esté abierto el producto, debe cerrar muy bien la bolsa si no es consumido por completo. Se recomienda guardar en un recipiente hermético y consumir en el menor tiempo posible.

En las bodegas el producto se debe almacenar sobre estibas plásticas a una altura mínima de 15 cm del piso y separada de la pared mínimo 60 cm. El sitio de almacenamiento o bodega, debe estar libre de insectos y plagas, así como de productos contaminantes, en ambientes fumigados y controlados.

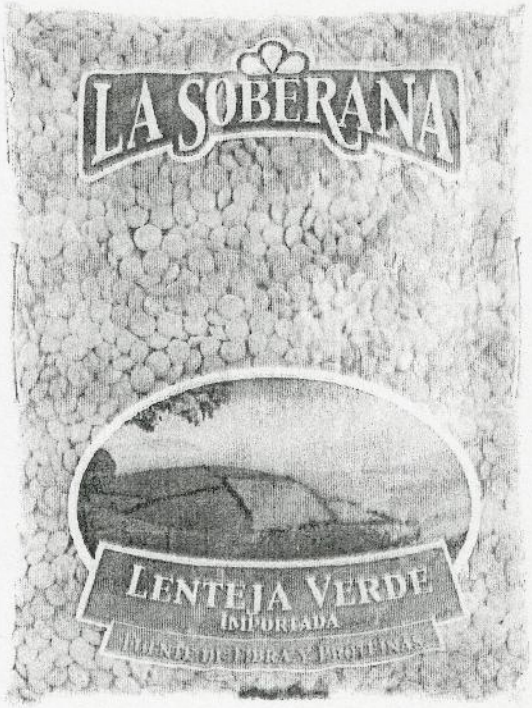
CONDICIONES DE TRANSPORTE

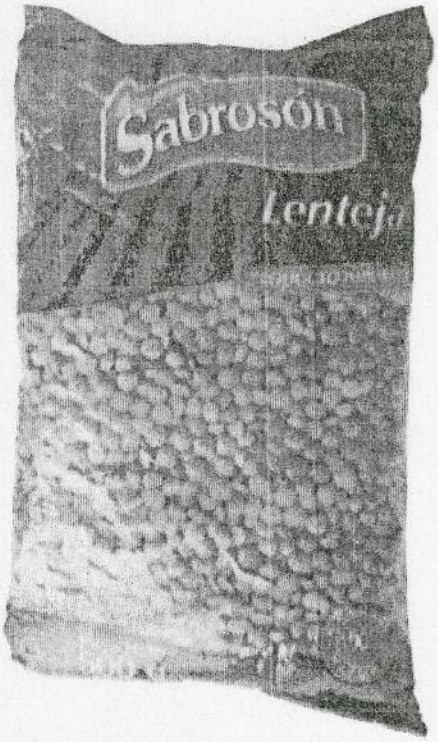
DISTRIBUCIÓN: Transportar en vehículo autorizado para **TRANSPORTE DE ALIMENTOS** con concepto sanitario vigente, debidamente fumigado, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de insectos o microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o daños en el material de empaque.

El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del vehículo, debe estar aislado de toda posible contaminación.

LENTEJA


CEREALES Y LEGUMBRES
SuDespensa
PRODUCTO IMPORTADO
... los mejores frutos de la tierra para su mesa.
LENTEJA
TOP GRAIN


LA SOBERANA
LENTEJA VERDE
IMPORTADA


Sabrosón
Lenteja

LENTEJA VERDE IMPORTADA LA SOBERANA

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Nombre del producto: Lenteja verde

Denominación: *Lens suculenta.*

Marca: LA SOBERANA

Certificado No obligatoriedad: No. 2017012256.

Origen del producto: Canadá

Presentación comercial:
Paquetes de 250g por 50 uds
Paquetes de 454g, 460g, 500g por 25 uds
Sacos de 50Kg.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

.a lenteja está conformada por semillas redondas, secas y limpias, de tonalidades verde y marrón, de tamaño :ntre 0.6 mm a 0.8 mm.

INGREDIENTES

enteja verde en grano.
l producto no contiene ingredientes, colorantes, saborizantes, conservantes ni aditivos de ninguna clase.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

rganolépticas:
olor: verde y marrón
l característico
r: característico
specto: semillas duras homogéneas
sicas:

umedad:	13% Máximo*
nurezas, en fracción de masa expresada como %	1,0 % Máximo*
rias duras	0,1 % Máximo *
anos dañados (%)	1.0 % Máximo *
anos abiertos (%)	1.0 % Máximo *
anos partidos (%)	1.0 % Máximo*
os de contraste	2.0% Máximo *
anos con materia extraña:	Ausencia

alores de referencia según NTC 937 Lentejas secas Grado 1 de calidad

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional	
Tamaño por porción: 1/4 taza (60 g)	
Porciones por envase: 8 aprox.	
Cantidad por porción	
Calorías 210	Calorías de grasa 0
	Valor Diario *
Grasa Total 1 g	**2%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	0%
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Potasio 410 mg	12%
Carbohidrato total 38 g	**13%**
Fibra dietaria 6 g	25%
Azucares 1 g	
Proteína 15 g	**30%**
Vitamina A	0%
Vitamina C	4%
Calcio	2%
Magnesio	10%
Fosforo	15%
Hierro	20%
Cobre	20%
Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

Fuente: Canadian Nutrient File (CNF). Lentils, raw. Food code: 3392.
Date : Oct 7, 2018

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Almacenamiento: Almacenar a Temperatura ambiente en lugar limpio, seco y fresco preferentemente. Mantenga libre de la exposición directa a los rayos solares, de la humedad, y alejado de agentes contaminantes y olores extraños. Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general.
Una vez abierta la bolsa, manténgala muy bien cerrada mientras consume el producto, para evitar ingreso de plagas contaminantes.

FRIJOL CARGAMANTO



GRANOS "BETEL" 	ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO
NOMBRE DEL PRODUCTO	Frijol cargamanto rojo
NOMBRE CIENTÍFICO	*Phaseolus vulgaris L.*
CLASIFICACIÓN	Tipo I grado 1, según NTC 871 segunda actualización.
DESCRIPCIÓN	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad del genero *Phaseolus spp.*
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	- Resolución 2674/2013, - Resolución 2906/ 2007 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 - NTC 871 - Resolución 333 /2011
INGREDIENTES	100 % frijol cargamanto rojo
REQUISITOS GENERALES	No se aceptara frijol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que este Infestado o Infectado. Impurezas tales como corteza pedazos de tallos o vainas, Insectos muertos o partes de los mismos etc
PRESENTACION COMERCIAL	Arroba de: 500 gramos y 1000 gramos.
EMPAQUE Y ROTULADO	El empaque destinado para contener el producto debe corresponder a polietileno de baja densidad mínimo calibre 2
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones Ancho: 13,2 cm Largo: 19,2 cm Calibre: 2 milésimas/pulgada Tipo de selle: Por impulso, calor continuo. Cumple con la resolución 333 de febrero/2011.
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Calibre: 40 µm – Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm -Tipo de selle: A presión, calor.

<table>
<tr><td>CARACTRERISTICAS OPTICAS DE DEL EMPAQUE Y ROTULADO</td><td>La película transparente es apta para procesos de impresión y estar er contacto directo con los alimentos.

Cumple con los parámetros establecidos por la resolución 683 de 201.

- Cumple con la resolución No 5109 de 2005 por medio de la cual establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
- Cumple con la resolución 333 de febrero de 2011</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td><table><tr><td>ATRIBUTO</td><td>CLASIFICACION</td></tr><tr><td>Color</td><td>Beige con manchas rojas</td></tr><tr><td>Sabor</td><td>Característico</td></tr><tr><td>Olor</td><td>Característico</td></tr><tr><td>Textura</td><td>Dura</td></tr></table></td></tr>
</table>

PRIMERA PARTE DE REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS	
Materia dura	0.0%
Daños dañados	1.0%
Granos partidos	0.5%
Granos abiertos	0.5%
Variedades de contraste	1.0%
Variedades no de contrastes	2.0%

FISICOQUIMICO	
Humedad	Max 15%
Impurezas	Max 1.0%

TABLA DE COMPOSICION DE ALIMENTOS COLOMBIANOS ICBF
(todos los datos representan el contenido por 100 gramos de parte comestible)

Humedad	11.90 %
Energía	346 kcal
Proteínas	22.80 %
Grasa	1.50 %
Carbohidratos	60.40 %
cenizas	3.40 %

LIMITES MAXIMOS MICROBIOLOGICOS

parámetros	metodología	Límite inferior	Valor medio	Límite superior
Recuento coliformes fecales NMP/g/ml	Número más probable	Menor de 3	Menor de 3	Menor de 3
Recuento mohos y levaduras UFC/g/ml	Recuento de placa	3000	4000	5000
Recuento de estafilococo aureasa coagulasa posltivo	Recuento en superficie	Menor de 100	Menor de 100	Menor de 100
Recuento de bacillus cereus UFC/g/ml	Recuento en superficie	700	850	1000

<table>
<tr><td>SEGUNDA PARTE DE REQUISITOS ESPECIFICOS</td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR</th></tr>
<tr><td>GLUFOSFINATO-AMONIO</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>OXIDEMETON-METILO</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>QUINTOCENO</td><td>0.02</td></tr>
<tr><td>. ACEFATO</td><td>5.0</td></tr>
<tr><td>CIPRODINIL</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>CLETODIM</td><td>0.5*</td></tr>
<tr><td>FENVALERATO</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>FLUDIOXONIL</td><td>0.3</td></tr>
<tr><td>IMIDACLOPRID</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>MELATION</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>METAMIDOFOS</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>METOMILO</td><td>1.0</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th colspan="2">LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS</th></tr>
<tr><th>Metal</th><th>Contenido máximo (mg/kg)</th></tr>
<tr><td>Cadmio</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>Plomo</td><td>0.2</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>MERCADO OBJETIVO</td><td>Todo tipo de consumidor.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES</td><td>Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</td><td>Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco, seco protegido del sol y la humedad.</td></tr>
<tr><td>INSTRUCCIONES DE USO</td><td>Ingredientes:

1 libra de frijol cargamanto rojo, 2 plátanos verdes, Cebolla y tomate picados finamente, aceite y sustancia de carne o cerdo

Preparación:

Dejar los frijoles en remojo durante una noche, al día siguiente quitar parte del agua en que permanecieron y poner en la olla a presión. Cuando piten dos veces agregar los plátanos y volver a poner a pitar hasta ablandar completamente Preparar un guiso (tomate y cebolla) con sustancia de carne o de cerdo, y mezclar a los frijoles. Dejar espesar con la olla destapada por un momento.</td></tr>
<tr><td>VIDA UTIL</td><td>1 año</td></tr>
<tr><td>IDENTIFICACIÓN DEL LOTE</td><td>El lote está dado por el día del año que se empaque va desde 001 hasta 365</td></tr>
</table>

ACEITE







Ficha Técnica

Part [Rev] 1106315100 [2]
Descripción AC GIRASOLI SUPERIOR 24 X 500 CC
Fecha de Emisión 22/03/2018 10:57

Descripción General

Producto

Aceite Líquido	Aceite Vegetal	24x500ml

Tipo de Empaque

Empaque Primario	-	Botella de PET
Empaque Secundario	-	Caja de Cartón Corrugado

ıicación y Direccionamientos de Uso

Se utiliza para freído y preparación de alimentos.

Descripción y Composición del Producto

s un producto a base de mezcla de aceites de giraosl, previamente refinado y apto para el consumo humano. En su composición el producto contiene aditivos permitidos que garantizan su estabilidad. Los componentes del producto por su origen no son considerados alérgenos; adicionalmente no contiene residuos proteicos.

La información contenida en esta publicación est á basada en nuestra propia investigación y es totalmente confiable. Los usuarios deben, sin embargo, realizar sus propias pruebas para determinar qué tan adecuados son nuestros productos para sus propósit os específicos y el estatus legal de la intención de uso en sus productos. Los parámetros expresados en el contenido adjunto no deben ser considerados como garantía de ninguna clase expresa o implícita.

Ficha Técnica

Part [Rev] 1106315100 [2]
Descripción AC GIRASOLI SUPERIOR 24 X 500 CC
Fecha de Emisión 22/03/2018 10:57

Parámetros de Certificación

Propiedades Fisicoquímicas

Cromatografía Ácidos Grasos

		Mín	Máx	UOM	Método	Requisito de Calidad
Contenido de Trans	-		2.00	%	AOCS Ce 1e-91	

Metales

		Mín	Máx	UOM	Método	Requisito de Calidad
Arsénico (As)	-		0.10	ppm	AOCS Ca 18-79	
Cobre (Cu)	-		0.10	ppm	AOCS Ca 18-79	
Hierro (Fe)	-		1.50	ppm	AOCS Ca 18-79	
Plomo (Pb)	-		0.10	ppm	AOCS Ca 18-79	

Plaguicidas

		Mín	Máx	UOM	Método	Requisito de Calidad
Cipermetrin	-		0.50	mg/kg	EXTERNO	

Propiedades Fisicoquímicas

		Mín	Máx	UOM	Método	Requisito de Calidad
Acidos Grasos Libres	Oleico		0.1000	%	AOCS Ca 5a-40	
Benzo(a)pireno	-		2.0000	mg/kg	AOCS Cd 21-91	
d Test	0°C (en minutos)	120.0000		minuto(s)	AOCS Cc 11-53	
olor Lovibond, 5.25"	Amarillo		10.0000		AOCS Cc 13e-92	
Color Lovibond, 5.25"	Rojo		1.0000		AOCS Cc 13e-92	
Contenido de Antioxidante	TBHQ		120.0000	ppm	AOCS Ce 6-86	
Humedad	-		0.0500	%	AOCS Ca 2b-38	
mpurezas	-		0.0500	%	AOCS Ca 3a-46	
ndice de Peróxidos	-		1.0000	meqO2/kg	AOCS Cd 8-53	
Suma de Dioxinas	ERQT PCDD/F-OMS		0.7500	pg/g grasa	EPA 1613 B 1994	
Suma de Dioxinas	y PCBs		1.5000	pg/g grasa	EPA 1668 B 2008	

Propiedades Sensoriales

Propiedades Sensoriales Generales

		Mín	Máx	Método	Observaciones
Apariencia	-	8.0		AOCS Cg 2-83	Líquido, traslúcido, homogéneo.

La información contenida en esta publicación est á basada en nuestra propia investigación y es totalmente confiable. Los usuarios deben, sin embargo, realizar sus propias pruebas para determinar qué tan adecuados son nuestros productos para sus propósit os específicos y el estatus legal de la intención de uso en sus productos. Los parámetros expresados en el contenido adjunto no deben ser considerados como garantía de ninguna clase expresa o implícita.

Ficha Técnica

Part [Rev] 1106315100 [2]
Descripción AC GIRASOLI SUPERIOR 24 X 500 CC
Fecha de Emisión 22/03/2018 10:57

Alérgenos

INFORMACION NO DISPONIBLE

Información Nutricional

	Valor	UOM
Porciones por Envase	50	
Tamaño por Porción	10	ml

		Valor	UOM	% Valor Diario
Contenido Energético	kcal	80.000	kcal	
Calorías de Grasa	-	80.000	kcal	
Grasa Total	-	9.000	g	14.000
Grasa Saturada	-	1.000	g	5.000
Grasa Trans	-	0.000	g	
Grasa Monoinsaturada	Acido Oleico (Omega 9)	2.000	g	
Grasa Poliinsaturada	-	6.000	g	
Colesterol	-	0.000	mg	0.000
Sodio	-	0.000	mg	0.000
Carbohidrato Total	-	0.000	g	0.000
Fibra Dietaria	-	0.000	g	0.000
Proteínas	-	0.000	g	0.000
Vitamina A	-		µg	0.000
Vitamina C	-		µg	0.000
Vitamina E	-		µg	15.000
Calcio	-		µg	0.000
Hierro	-		µg	0.000

Ficha Técnica

Part [Rev] 1106315100 [2]
Descripción AC GIRASOLI SUPERIOR 24 X 500 CC
Fecha de Emisión 22/03/2018 10:57

		Mín	Máx	Método	Observaciones
Olor	-	8.0		AOCS Cg 2-83	Neutro; exento de olores extraños o rancios.
Sabor	-	8.0		AOCS Cg 2-83	Neutro; exento de olores extraños o rancios.

Ficha Técnica

Part [Rev] 1106315100 [2]
Descripción AC GIRASOLI SUPERIOR 24 X 500 CC
Fecha de Emisión 22/03/2018 10:57

Almacenamiento y Vida Útil

Vida Útil

	Valor	UOM
Vida Útil Total	12	mes(es)

Almacene en un lugar fresco y seco, libre de olores contaminantes.

No golpear o perforar.

Utilice primero el producto con mayor tiempo de almacenamiento.

Una vez abierto el producto evite dejarlo destapado.

La información contenida en esta publicación est à basada en nuestra propia investigación y es totalmente confiable. Los usuarios deben, sin embargo, realizar sus propias pruebas para determinar qué tan adecuados son nuestros productos para sus propósit os específicos y el estatus legal de la intención de uso en sus productos. Los parámetros expresados en el contenido adjunto no deben ser considerados como garantía de ninguna clase expresa o implícita.

ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.	CONTROL DE CALIDAD FICHA TÉCNICA	CODIGO: PT 22 Versión 01 Página 1 de 3
ELABORADO POR: CARGO: JEFE DE PRODUCCION FERNANDO DUQUE FIRMA	APROBADO POR: CARGO: GERENTE GENERAL	Fecha actualización: 2009/10/29

ACEITE
MARCA: BONLIFE

1) **NOMBRE DEL PRODUCTO**
ACEITE DE SOYA, EXTRAIDO DE LA SEMILLA DE SOYA (glicynce soyua sieb y zucarino soya gispida)
MARCA: BONLIFE

2) **COMPOSICION**
ACEITE PURO DE SOYA, ANTIOXIDANTE (BHO Y/O BHT), ACIDO CITRICO

3) **CARACTERÍSTICAS FISICO QUÍMICAS**

ANALISIS	RANGO MINIMO	RANGO MAXIMO	METODO DE ENSAYO
INDICE DE REFRACION A 25c	1.472	1.474	TL-037
MATERIA INSAPONIFICABLE(%)		1.5	TL-042
%ACIDEZ(ACIDO OLEICO)		0.1	TL-010
INDICE DE PEROXIDO,mq-O2/KG		5.0	TL-011
HUMEDAD+MATERIAL VOLATIL (%)		0.1	TL-041
IMPUREZAS INSOLUBLES		0.05	TL-040
CONTENIDO DE JABON RESIDUAL mg/kg TL-040		negativo	
COLOR LOVIBOND 5 ¼			
ROJO		3	TL-039
AMARILLO		30	
AZUL		0.0	

REQUSITOS NUTRICIONALES
TAMAÑO POR PORCION 15 ML
PORCION POR ENVASE **(DEPENDE DE LA PRESENTACION)
CALORIAS DE LA GRASA 125

	%VD
GRASA TOTAL 14 grms	21.5
GRASA SATURADA 1.5 grms	7
GRASA MONOINSATURADA 4grms	

GRASA POLIINSATURADA	8 grms
GRASA TRANS	
COLESTREROL	0
SODIO	0
CARBOHIDRATO TOTAL	0
FIBRA DIETARIA	0
AZUCARES	0
PROTEINAS	0
VITMINA A	0
VITAMINA C	0
CALCIO	0
HIERRO	0

EL PORCENTAJE DEL VALOR DIARIO ESTA BASADO EN UNA DIETA DE 2000 CALORIAS, SU VALOR DIARIO PUEDER SER MAS ALTO O MAS BAJO, DEPENDIENDO DE LAS CALORIAS QUE SE NECESITEN.

4) PRESENTACCION COMERCIAL

El producto se empaca en presentaciones de:

- 48*125 CC
- 24*250 CC
- 24*500 CC
- 12*1000 CC
- 8*2000 CC
- 6*3000 CC
- 4*5000 CC
- BIDONES DE 20 LITROS

5) MATERIAL DE EMPAQUE

BOTELLAS DE RESINA PET

CAJA CORRUGADA

Caja corrugada de cartón

6) TIPO DE CONSERVACION

El producto se conserva al medio ambiente 12 MESES

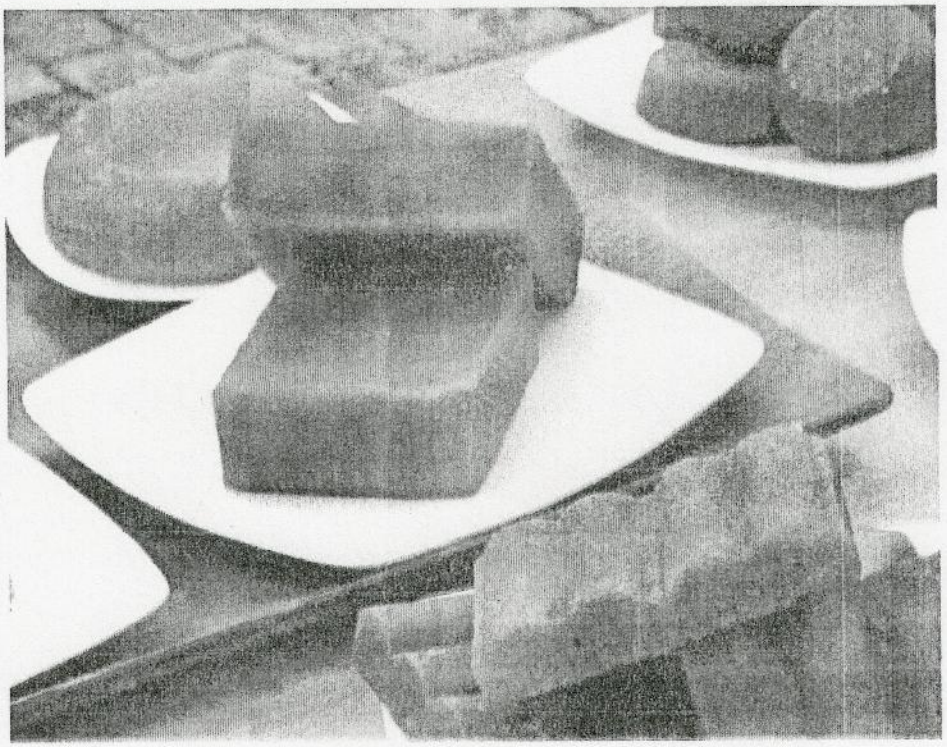
7) DESCRIPCION DEL PROCESO

PROCESO	OPERACION	DESCRIPCION
RECEPCION DE MATERIA PRIMA	Recepción de materia prima. Almacenamiento en bodega.	Se recibe como materia prima en carro tanques y se almacena en tanques de fibra de vidrio.
BRILLADO	ENFRIAR Y FILTRAR	El proceso se realiza enfriando el aceite en un tanque y pasando luego por un filtro.
ENVASADO	Envasado en botellas	Después de brillar el producto, se bombea a unos tanques de almacenamiento, y se procede a envasar en equipos totalmente automaticos.
ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO	Almacenamiento	Las estibas con el producto terminado en cantidades establecidas son colocadas dentro de la bodega del producto terminado, estas son contadas y recibidas por la persona encargada de esta área.

8) VIDA UTIL

El producto tiene una vida útil de 1 año en condiciones normales (empaque original)

PANELA



DELICIAS DE LA CAÑA

EL DULCE SABOR DE LA CAÑA

FICHA TÉCNICA

PANELA CUADRADA- 500 gramos

"La panela de considera un alimento que a diferencia de la azúcar, es básicamente sacarosa, presenta, además, significativos contenidos de glucosa. Fructuosa, Proteínas (Como calcio, hierro, Fosforo y Vitaminas)

NOMBRE PRODUCTO	**PANELA DELICIAS DE LA CAÑA** – 500 gramos
ORIGEN	**Simijaca – Cundinamarca / Colombia**
Marca	**DELICIAS DE LA CAÑA**
INGREDIENTES Jugo de caña deshidratado	

Composición por cada 100 gramos de Panela

PODER CALORIFICO	351 Calorías
PROTEINA	0.74 g.
REDUCTORES	9.69 g.
SACAROSA	85.70 g.
CENIZAS	1.10 g.
GRASA	0.16 g.
FIBRA	0.24 g.
MAGNESIO	44.92 mg.
SODIO	60.10 mg
POTACIO	164.80 mg
CALCIO	204.69 mg.
MANGANESO	1.95 mg.
FOSFORO	66.42 mg.
ZINC	2.44 mg.
HIERRO	4.76 mg.

PROCESO

Jugo de caña de Azúcar deshidratado, compactada y moldeada en 500 gramos.
Es normal que el color de este producto varié ligeramente de un lote a otro,
SIN ADICTIVOS QUIMICOS

EMPAQUE

Panela empacada en caja de cartón y sellada, por unidad en bolsa rotulada.

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

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

RESOLUCION No. 2016019172 DE 24 de Mayo de 2016
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. 2016068996 de fecha 24/05/2016, el (la) Señor (a) LUIS EDUARDO MARTINEZ, 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-001071-2016
EXPEDIENTE:	20109914 **RADICACION:** 2016068996
MODALIDAD:	EMPACAR Y VENDER
PRODUCTO:	PANELA VARIEDADES: PASTILLA,BLOQUE,REDONDA, GRANULADA
MARCA (S):	DELICIAS DE CAÑA
PRESENTACIONES COMERCIALES:	250g, 400g, 450g, 500g, 900g, 1000g, 1600g, 1800g, 2700g, 3000g, 50,000g,
TITULAR (ES):	LUIS EDUARDO MARTINEZ PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DELICIAS DE CAÑA con domicilio en SIMIJACA - CUNDINAMARCA
EMPACADOR (ES):	LUIS EDUARDO MARTINEZ PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DELICIAS DE CAÑA con domicilio en SIMIJACA - CUNDINAMARCA

ARTÍCULO 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.

INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS
INVIMA

A la fecha notifíquese personalmente a _____

Con identificación No. _____ de _____

y T.P. No. _____ de _____

de la Resolución No. _____ de fecha _____

En Bogotá 01 JUN 2016 Hora _____

Notificado _____

Notificador _____

LECHE EN POLVO







DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO:	LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA HIERRO CON VITAMINA A Y D.
DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO:	LECHE ENTERA COOLECHERA.
MARCAS COMERCIALES:	**COOLECHERA, CODEGAN, HATOBLANCO.**
REQUISITOS LEGALES:	Registro Sanitario INVIMA Nº: **RSIAK02M05295.** Resolución 4506 de 2013, NTC 1036 (última actualización), Decreto 616 de 2006. Decreto 60 de 2002, Resolución 2674 de 2013, Decreto 3075 de 1997.
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PROCESO:	Producto que se obtiene por la eliminación de agua de constitución de la leche entera previamente higienizada.
COMPOSICIÓN CUALITATIVA:	Leche líquida estandarizada. Hierro aminoquelado. Vitamina A. Vitamina D.
COMPOSICIÓN CUANTITATIVA:	Hierro aminoquelado 14 mg/100 g de producto. Vitamina A 1800 UI/100 g de producto. Vitamina D 320 UI/100 g de producto.
COMPOSICIÓN CUALICUANTITATIVA:	Cantidades mínimas % Valor Diario* Vitamina A 500 µL 10% Vitamina D 80 µL 20% Hierro 1,8 mg 10%
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN FÍSICOS- QUÍMICOS:	Humedad: 4.0% máx. Materia grasa: 26.0 - 32.0% Acidez como AC. Láctico: 0.9 - 1.3 % Índice de insolubilidad cm^3: 1.0% cm^3 máx. Partículas quemadas B/15 mg. máx. Índice macroscópico (sedimento): B/15 mg. máx. Proteínas % m/m: Min 24.5 Proteínas de leche en sólidos No grasos (Nx6.38): 34.0 % m/m min. Lactosa % m/m: 34 - 44 Grasa libre % m/m: 3.5 máx. Cenizas % m/m: 6.0 max. Sodio (Na) constituyente natural: Max 0.42 % m/m Potasio (K) constituyente natural: Max 1.30 % m/m

COPIA IMPRESA NO CONTROLADA. POR VERIFICAR SU VIGENCIA

	Conservantes (Peróxido de hidrogeno/formaldehído): Negativo. Adulterantes: Negativo. Neutralizantes: Negativo. Hierro aminoquelado: 14 mg/100 g mín. Vitamina A: 1800 UI/100 g mín. Vitamina D: 320 UI/100 g mín. Aflatoxina M1: 0.5 µg/Kg. Acrilonitrilo: 0.02 mg/Kg. Melamina: 2.5 mg/Kg. Monómero de cloruro de vinilo: 0.01 mg/Kg. Radionucleidos: Bk/Kg. Antibióticos: Negativos. Plaguicidas: Negativos. Plomo: 0.02 mg/Kg. Peso específico: 0.450. mín.
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN MICROBIOLÓGICOS:	Recuento de microorganismos Mesófilos: 1000 - 10000 UFC/g. NMP Recuento de Coliformes: < 3 – 11 UFC/g. NMP Recuento de Coliformes fecales: < 3 Recuento de mohos y levaduras: 100 – 500 UFC/g. Recuento de Staphilococo Coagulasa positiva: <100 - 100 UFC/g Detección de *Salmonella* /25 g: 0 Detección de *Listeria* monocytogenes /25 g: 0 Recuento de *Bacillus cereus*: 100 - 200 UFC/g.
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN ORGANOLÉPTICOS:	Color: Blanco – amarillento – homogéneo. Olor: Característico, exento de olores extraños. Sabor: Sabor a la naturaleza del mismo tanto en polvo como reconstituida. Aspecto: Aglomerado, homogéneo, suave, sin grumos.
GRUPO POBLACIONAL DIRIGIDO:	Apto para niños mayores de 4 años y el público en general.

COPIA IMPRESA NO CONTROLADA - VERIFICAR SU VIGENCIA

CONTENIDO NUTRICIONAL:

Informacion Nutricional

Tamaño por porción 3 cucharas rasas (25g). Un vaso 200

Cantidad por porcion	
Porciones por empaque XX	
Calorias 130 Calorias desde la grasa 60	
	% Valor Diario*
Grasa Total 7 g	11%
Grasa Saturada 4 g	20%
Grasa Trans 0 g	0%
Colesterol 13 g	4%
Sodio 100 g	4%
Carbohidrato Total 10 g	3%
Fibra dietaria 0 g	0%
Azúcares 10 g	
Proteina 7 g	14%
Vitamina A	10%
Vitamina D	20%
Vitamina C	0%
Calcio	20%
Hierro	10%

* los procentajes de los valores diarios estan basados en una dieta diaria de 2000 calorias

	Calorias	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Saturada	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

Calorias por gramo:

Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteina 4

FORMA DE CONSUMO, INSTRUCCIONES DE USO Y CONSUMIDORES POTENCIALES:

A medio litro de agua tibia previamente hervida, agregue 17 cucharadas grandes rasas (135 gr.) de leche en polvo Coolechera. Mezcle bien, agitando con batidor o licuadora hasta que la leche se disuelva totalmente. Agréguele otra porción de agua tibia hasta obtener un litro de leche fresca y pura.

Apta para público en general y para niños mayores de 1 año.

Para uso industrial y elaboración de alimentos enriquecidos con formulas lácteas. Una vez abierta la bolsa, conservar bien cerrada con pinza o gancho en un lugar fresco y seco. No introducir en la bolsa cucharas o utensilios húmedos. Después de preparada, conservar refrigerada y consumir en el menor tiempo posible.

COPIA IMPRESA NO CONTROLADA

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN:	Empacado en bolsa de polietileno de baja densidad con capacidad de 25 Kg, protegidas en bolsas de papel kraft triple capa con la misma capacidad. Dosificada en bolsas herméticas de papel metalizado, en atmósfera controlada de CO_2. En presentaciones de: 32g, 200g, 380g, 400g, 900g y 1000g. Embalaje: Cajas de cartón grueso corrugado con peso de 620 gr. Capacidad: 144 bolsas de 32gr. Por caja. 30 bolsas de 380 gr. Por caja. 30 bolsas de 400 gr. Por caja. 60 bolsas de 200 gr. Por caja. 12 bolsas de 900 gr. Por caja. 12 bolsas de 1000 gr. Por caja. Resolución 683 de 2012, Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011.
IDENTIFICACIÓN PARA LA TRAZABILIDAD:	Empaque por bulto de 25 Kg: Se coloca una etiqueta con la siguiente información: **LOTE:** Día juliano (día calendario) del año de fabricación, seguido del numero del equipo en el cual fue elaborada. **TONELADA:** Indica sub-lote de 40 bultos x 25 Kilos producidos en forma consecutiva **BULTO:** Indica el número consecutivo en una tonelada. **VENCE:** Indica la fecha de vencimiento (DÍA-MES-AÑO). **PESO:** Contenido del bulto en Kg. Adicionalmente se coloca en el empaque, la fecha de vencimiento: **VENCIMIENTO: DÍA-MES-AÑO.** Empaque por libra: 32, 200, 380, 400, 900 y 1000 gr. Codificado de la siguiente manera: **11DIC05L255-303ª.** Los primeros siete caracteres identifican la fecha de vencimiento, en el siguiente orden: DIA-MES-AÑO. Los cuatro siguientes caracteres identifican el día juliano (día calendario) en el cual es empacado el producto, precedido de la letra L y seguidos por un guión. Los últimos cuatro caracteres indican el número del equipo pulverizador, el número del turno y número de la maquina empacadora.
INSTRUCCIONES PARA CONSERVACIÓN Y ESTIBADO	Almacenar en un lugar fresco y seco. Consúmase preferiblemente antes de la fecha de

COPIA IMPRESA NO CONTROLADA - VERIFICAR SU VIGENCIA

(ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE):	vencimiento. No almacenar ni transportar con combustibles, sustancias aromáticas o cualquier otra sustancia que pueda alterar sus características. Se deben estibar los bultos en arrumes de 6 planchas hasta una altura máxima de 20 planchas y las cajas se arruman en planchas de 13 hasta una altura máxima de 8. Estas deben tener una separación mínima de 60 cm de las paredes perimetrales y una separación mínima de 15 cm del piso. Transporte: en furgón cerrado, sobre estibas, limpios, libre de olores y secos.
VIDA ÚTIL ESPERADA:	12 meses en envase original y manteniendo las recomendaciones de almacenamiento.
FABRICANTE:	Cooperativa de productores de leche de la costa Atlántica COOLECHERA. Calle 17# 16 – 55. Planta: Calle 17# 15 – 27 Teléfono: 3759555 Fax: 3745268 Servicio al cliente: 018000-915499 En Barranquilla: 3745238 Barranquilla – Colombia.

Dirección control de calidad
Laboratorio de Físico – Químico / Microbiológico

COPIA IMPRESA NO CONTROLADA-VERIFICAR SU VIGENCIA

	FICHA			FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO LECHE EN POLVO ENTERA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES (MADRES GESTANTES, MADRES LACTANTES, MAMÁS)			
Unidad Estratégica	Láctea y Bebidas	Macroproceso	Diseño y Desarrollo	**Departamento / Sección**	Investigación y Desarrollo	Sede	Planta Derivados Lácteos San Pedro
Elaboró		**Revisó**		**Aprobó**	**Fecha de Emisión**		**Fecha Última Revisión**
		Ing. Juliana Velásquez A. Coord. Empaques Mercadeo			nov-10		22 MAR. 2016
Ing. Gerson A. Patiño C. Analista Investigación y Desarrollo		Ing. Ricardo A. Sierra Coord. Control Calidad San Pedro		Adm. Federico Pérez Jefe Mercadeo	Versión		2
					Ciclo PHVA		Verificar

I. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO	
NOMBRE	LECHE EN POLVO ENTERA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES (MADRES GESTANTES, MADRES LACTANTES, MAMAS)
CLAIMS	Enriquecida con vitaminas (A, D2, E, C, Ácido fólico, Niacina, B1, B2, B6, B12) y minerales (Zinc, Hierro y Calcio). La leche COLANTA® Madres gestantes, Madres lactantes es alta en vitaminas, hierro, zinc y calcio. La alimentación balanceada, con aportes adecuados de Ácido fólico, pueden reducir el riesgo a una mujer de tener un hijo con defecto en la columna vertebral o cerebro. Este alimento es alto en Ácido Fólico.
No. DE REGISTRO	RSIAA02M13193
MARCA	COLANTA®.
DEFINICIÓN	Es el producto higienizado, obtenido por deshidratación de una mezcla de leche y premezcla de vitaminas y minerales, o por mezcla de leche en polvo, premezcla de vitaminas y minerales, mediante proceso tecnológico apropiado para este fin.

FICHA	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO LECHE EN POLVO ENTERA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES (MADRES GESTANTES, MADRES LACTANTES, MAMÁS)

COMPOSICIÓN

Ingredientes:
Composición 1
Leche en polvo entera
Carbonato de calcio (Fuente de Calcio)
Estabilizante (Tripolifosfato de sodio y potasio), *máx. 0,1%*
Premezcla vitaminas y minerales (A, D3, E ,C, Ácido fólico, Niacina, B1, B2, B6, B12 y Zinc)
Hierro aminoquelado.

Composición 2
Leche en polvo entera (*leche líquida entera (sometida a deshidratación), regulador de acidez tripolifosfato de sodio y/o potasio) máx. 0,1%.)*
Carbonato de calcio (Fuente de Calcio)
Premezcla vitaminas y minerales (A, D3, E ,C, Ácido fólico, Niacina, B1, B2, B6, B12 y Zinc *aminoquelado*)
Hierro aminoquelado.

Composición 3
Leche en polvo entera
Carbonato de calcio (Fuente de Calcio)
Premezcla vitaminas y minerales (A, D3, E ,C, Ácido fólico, Niacina, B1, B2, B6, B12 y Zinc *aminoquelado*)
Hierro aminoquelado.

Contenido de vitaminas en 25g de leche en polvo			* %VD Referencia
Nutriente	Cantidad adicionada	%VD	100 %VD
Vitamina A	4020 UI	80	5000 UI
Vitamina D_3	240 UI	60	400 UI
Vitamina E	6,0 UI	20	30 UI
Ácido Fólico	180 µg	45	400 µg
Niacina	11,28 mg	60	20 mg
Vitamina B_1	0,66 mg	40	1,5 mg
Vitamina B_2	0,9 mg	50	1,7 mg
Vitamina B_6	1,56 mg	80	2,0 mg
Vitamina B_{12}	3,0 µg	50	6,0 µg
Vitamina C	30 mg	50	60 mg
Calcio	*510 mg*	50	1000 mg
Zinc *aminoquelado*	15 mg	100	15 mg
Hierro *aminoquelado*	3,6 mg	20	18 mg

COMPONENTES ALERGÉNICOS

Contiene leche.
Contiene lactosa como componente natural de la leche

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

El producto se obtiene por medio de la mezcla de ingredientes secos.

DOCUMENTO ORIGINAL

Sabe Más	FICHA	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO LECHE EN POLVO ENTERA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES (MADRES GESTANTES, MADRES LACTANTES, MAMÁS) Página 2 de 5

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Sabor: Dulce cremoso.
Olor: Lácteo característico.
Color: Blanco- amarillento, homogéneo, característico del producto.
Apariencia: Homogéneo, sin material particulado.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa, en % m/m	26.0	33.0
Humedad, en % m/m	---	4.0
Acidez expresada como ácido láctico, % m/m	0,9	1.3
Índice de solubilidad en cm3	---	1,0
Proteína, % m/m	24,5	---
Proteína de leche en los sólidos no grasos de la leche(N x 6,38), % m/m	34,0	---
Sodio (Na), % m/m	---	0.42
Potasio (K), % m/m	---	1.3
Lactosa, %m/m	34.0	44.0
Cenizas*, % m/m	---	6.0

*: Valor máximo de *sodio, potasio y* cenizas de la leche en polvo entera como materia prima utilizada, sin tener presente el *aporte de sodio, potasio y* cenizas de la premezcla de vitaminas y minerales utilizada.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	n	m	M	C
Recuento de microorganismos mesófilos ufc/g	3	1.000	10.000	1
NMP Recuento de coliformes totales /g	3	<3	11	1
NMP Recuento de coliformes fécales /g	3	<3	---	0
Recuento de mohos y levaduras ufc/g	3	100	500	1
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva ufc/g	3	<100	100	1
Recuento de *Bacillus cereus* ufc/g	3	100	1.000	1
Investigación *Salmonella* en 25g	3	0	---	0

Convenciones

NMP: Número más probable.
n: Número de muestras.
m: Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M: Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.
C: Número de muestras permitidas con resultados entre m y M.
<: Léase menor de.
Nota: Cuando se utilice la técnica TEMPO el equivalente a NMP (<3) en ufc/g ó ml es menor de 10 (<10).

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES.

Análisis de Rutina para la leche a procesar: Antibióticos, Residuos de drogas y Medicamentos, con resultados negativos.
Análisis extemos para verificar los componentes:

Metales pesados (Plomo), ppm	*≤ 0.02*
Aflatoxinas M1, ppb	*≤ 0,5*
Pesticidas: Organofosforados, Organoclorados, Carbamatos y Pirefroides	*De acuerdo a la resolución 2906/2007. Laboratorio Certificado del ICA*

*: *El contenido máximo hace referencia a los productos listos para consumo (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante).*

	FICHA	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO LECHE EN POLVO ENTERA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES (MADRES GESTANTES, MADRES LACTANTES, MAMÁS)

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES	Bolsa: 25 g, 200 g, 300 g, 380 g, 400 g, 440 g, 450 g, 500 g, 1000 g. *Peso variable con variaciones de 5 g, desde 5 g hasta 10 kg.*
TIPOS DE EMPAQUE	*Laminado conformado por:* *Opción 1: PET, aluminio y PE.* *Opción 2: BOPT, PET metalizado, PEBD* *Para las presentaciones a granel (25 kg) bolsa de polietileno calibre 2.5 y papel Kraft (3 capas).*
EMBALAJE	Cajas de cartón: 300 unidades por 25 g. *60 unidades por 200 g.* 30 unidades por 400 g. *12 unidades por 1000 g.*
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Se debe almacenar en un lugar fresco, seco *y alejado de la luz solar directa. El producto debe estar alejado de las paredes y piso, mínimo 60 cm y 15 cm respectivamente.*
DISTRIBUCIÓN	En vehículos que no ocasionen riesgos de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. El producto no debe colocar directamente sobre el piso del vehículo, para aislado de toda posibilidad de contaminación.
SEGURIDAD	Ausencia de sustancias tales como adulterantes, preservativos, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	El producto tiene una duración sanitaria de 365 días (12 meses) *Después de abierto el empaque consúmase en el menor tiempo posible.*
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Información Nutricional Tamaño por porción: 25 g. (1 vaso 200 ml.) Porciones por envase: 16 Cantidad por porción Calorías 120 Calorías de Grasa 60 % Valor Diario* Grasa Total 7 g 11% Grasa Saturada 4 g 20% Grasa Trans 0 g Colesterol 30 mg 10% Sodio 105 mg 4% Carbohidrato Total 9 g 3% Fibra Dietaria 0 g 0% Azúcares 9 g** Proteína 9 g 18% Vitamina A 90% Vitamina D3 60% Vitamina E 20% Vitamina C 50% Vitamina B1 40% Vitamina B2 50% Vitamina B6 80% Vitamina B12 50% Hierro 80% Acido Folico 45% Zinc 100% Calcio 80% Hierro 20% *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. ** Corresponde a la lactosa
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Para ser disuelta en agua. Este producto está dirigido a todas las personas tolerantes a la lactosa.
PLANTA PROCESADORA	Planta procesadora San Pedro, Av. 49 43-282 San Pedro de los Milagros, *Antioquia*.

Sabe Más	FICHA	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO LECHE EN POLVO ENTERA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES (MADRES GESTANTES, MADRES LACTANTES, MAMÁS)

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Resolución 05109 de 2005	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	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.
Decreto 616 de 2006	Ministerio de Protección Social.	feb-06	Por la cual se establece el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos y caprinos destinada para el consumo humano.
Resolución 333 de 2011.	Ministerio de la Protección Social.	feb-11	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.
Decreto 3075 de 1997.	Ministerio de la Protección Social.	dic-97	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 2674 de 2013.	Ministerio de salud y protección social	jul-13	
Resolución 2906 de 2007	Ministerio de la Protección Social.	ago-07	Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas (LMR) en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.
Resolución 4506 de 2013	Ministerio de salud y protección social.	oct-13	Por el cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones
Resolución 0683 de 2012	Ministerio de salud y protección social.	mar-12	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 y bebidas para consumo.
Resolución 4143 de 2012	Ministerio de salud y protección social.	dic-12	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional

Colanta Sabe Más	**FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO**			**LECHE EN POLVO ENTERA COLANTA®, ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3.**			
Unidad Estratégica	Láctea y Bebidas	**Macroproceso**	Diseño y Desarrollo	**Departamento / Sección**	Investigación y Desarrollo	**Sede**	Planta Derivados Lácteos San Pedro

Elaboró	**Revisó**	**Aprobó**	**Fecha Elaboración**	**Fecha Protocolización**
	Ing. Andrés Betancur A. Coord. Investigación y Desarrollo		nov-04	09 ABR. 2015
	Ing. Juliana Velásquez A. Analista Empaques		**Versión**	7
Ing. Yudy A. Calderón P. Analista Investigación y Desarrollo	Q.F. Maritza Santacruz G. Coord. Control Calidad San Pedro	Adm. Federico Pérez Jefe Mercadeo	**Ciclo PHVA**	Verificar

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	LECHE EN POLVO ENTERA COLANTA®, ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3.
CLAIMS	Adicionada con vitamina A y D3. La leche Colanta® es buena fuente de Proteína y rica en Calcio.
No. DE REGISTRO	RSIAA02M13193.
MARCA	COLANTA®.
DEFINICIÓN	Producto que se obtiene por eliminación de agua de constitución de la leche higienizada.
COMPOSICIÓN	Ingredientes: Leche líquida entera. *Regulador de acidez* (Tripolifosfato de sodio *y/o* potasio) Vitaminas A y D3.

Contenido de vitaminas en 25g de leche en polvo entera			* %VD Referencia
Nutriente	Cantidad adicionada	%VD	100 %VD
Vitamina A	1000 UI	20	5000 UI
Vitamina D3	80 UI	20	400 UI

* %VD: Valores diarios de referencia de nutrientes, Resolución 333 de 2011, Capítulo IV

COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene caseína y lactosa como componente natural de la leche.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Filtración previa y almacenamiento de la materia prima fría (menos de 6°C), clarificación y estandarización si se requiere mediante centrífuga, pasteurización. *Seguida de* evaporación al vacío y secado por el método de spray.

COPIA CONTROLADA

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Sabor: Dulce cremoso.
Olor: Lácteo característico.
Color: Blanco- amarillento, homogéneo, característico del producto.
Apariencia: *Homogéneo, sin material particulado.*

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa, en % m/m	26,0	33,0
Humedad, en % m/m	—	4,0
Acidez expresada como ácido láctico, % m/m	0,9	1,3
Índice de solubilidad en cm3	—	1,0
Cenizas, % m/m	—	6,0
Proteína, % m/m	24,5	—
Proteína de leche en los sólidos no grasos de la leche(N x 6,38), % m/m	34,0	—
Sodio (Na), % m/m	—	0,42
Potasio (K), % m/m	—	1,3
Lactosa, %m/m	34,0	44,0
*Partículas quemadas y sedimento disco/mg	Disco **A**	Disco **B**

*: Por comparación con estándares de filtración ADMI "Scorched Particle Standards for Dry Milk ".

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	n	m	M	C
Recuento de microorganismos mesófilos ufc/g	3	1000	10.000	1
NMP Recuento de coliformes totales /g	3	<3	11	1
NMP Recuento de coliformes fécales /g	3	<3	—	0
Recuento de mohos y levaduras ufc/g	3	100	500	1
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva ufc/g	3	<100	100	1
Recuento de *Bacillus cereus* ufc/g	3	100	1.000	1
Investigación *Salmonella* en 25g	3	0	—	0

Convenciones

NMP: Número más probable.
n: Número de muestras.
m: Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M: Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.
C: Número de muestras permitidas con resultados entre m y M.
<: Léase menor de.
Nota: Cuando se utilice la técnica TEMPO el equivalente a NMP (<3) en ufc/g ó ml es menor de 10 (<10).

COPIA CONTROLADA

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

Análisis de Rutina para la leche a procesar: Antibióticos, Residuos de drogas y Medicamentos, con resultados negativos.

Metales pesados (Plomo), ppm*	<0,02
Aflatoxinas M1, ppb*	<0,5
Pesticidas: Organofosforados, Organoclorados, Carbamatos y Piretroides	De acuerdo a la resolución 2906/2007. Laboratorio Certificado del ICA

*: *El contenido máximo hace referencia a los productos listos para consumo (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante).*

PLANTA PROCESADORA	*Colanta* Plantas procesadoras: - San Pedro de los Milagros- Antioquia, Av. 49 N° 43 - 282 - Planeta Rica- Córdoba, Carrera 7 N° 3 – 45. - Valledupar- Cesar, Calle 44 N° 21 - 140. *Cooperativa de productores de leche de la costa atlántica Ltda. (COOLECHERA) Calle 17 N° 16-55, Barranquilla, Atlántico.* *Procesadora de leche del Caribe S.A.S.- PROLECA vía Mamonal Km 1 Entrada Santa Clara, Cartagena, Bolivar.* *Procesadora de leches S.A.- PROLECHE con domicilios en:* *- Planta Chía, Calle 2 N° 3- 20, Chia, Cundinamarca.* *Cooperativa industrial lechera de Colombia-CILEDCO, Cra 36 N° 53 - 47 Barranquilla, Atlántico.* *Freskaleche S.A., km 7 vía Bucaramanga - Aguachica, Aguachica, Cesar*

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Resolución 05109 de 2005.	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	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.
Decreto 616 de 2006	Ministerio de Protección Social.	feb-06	Por la cual se establece el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos y caprinos destinada para el consumo humano.
Resolución 333 de 2011.	Ministerio de la Protección Social.	feb-11	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.
Decreto 3075 de 1997.	Ministerio de la Protección Social.	dic-97	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 2674 de 2013.	Ministerio de salud y protección social.	jul-13	
Resolución 2906 de 2007	*Ministerio de la Protección Social.*	*ago-07*	*Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas (LMR) en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.*
Resolución 4506 de 2013	*Ministerio de salud y protección social.*	*oct-13*	*Por el cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones*
Resolución 0683 de 2012	*Ministerio de salud y protección social.*	*mar-12*	*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 y bebidas para consumo.*
Resolución 4143 de 2012	*Ministerio de salud y protección social.*	*dic-12*	*Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.*
Norma Venezolana Leche en polvo. Covenin 1481:2001.	Norma Venezolana	jul-01	Esta norma venezolana, establece los requisitos que deben cumplir, las leches en polvo destinadas al consumo directo o a elaboración ulterior.

Colanta COPIA CONTROLADA

Parmalat Colombia Ltda.	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	19-FIC- 01	
		Versión 01	Abril /2016
		Pág. 1 de 4	
		Responsable: Gerente Investigación y Desarrollo	

LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D

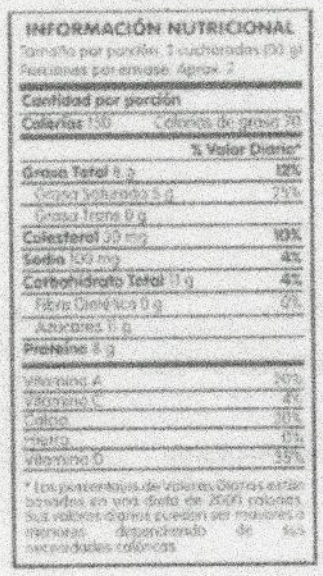
Descripción de producto/Proceso	La Leche en Polvo Entera es el producto obtenido de la deshidratación de leche fresca libre de sustancias extrañas y adulterantes, es pasteurizada, evaporada, homogeneizada y secada mediante atomización. El producto en polvo es aglomerado y de partículas sueltas, facilitando la solubilización				
Características Microbiológicas	**REQUISITOS**	**n**	**m**	**M**	**C**
	Rcto. Mesofilos aerobios ufc/g	3	1000	10000	1
	N.M.P Coliformes Totales ufc/g	3	<3	11	1
	N.M.P Coliformes fecales Gérmenes/g	3	<3	Ausente	0
	Rcto. Mohos y Levaduras ufc/g	3	< 100	500	1
	Estafilococo coagulasa positiva ufc/g	3	<100	100	1
	Bacillus cereus ufc/g	3	< 100	100	1
	Salmonella / 25g	3	0	Ausente	0
	Esporas Clostridium sulfito reductor ufc/g	3	10	100	1
	En el marco del Decreto:	616 de 2006			

NMP: Número más probable; **n**: N° de muestras a examinar, **m**: Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad; **M**: Índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable; **C**: N° de muestras permitidas con resultados entre m y **M**; <: Léase menor de.

Características Fisioquímicas	**ANALISIS**	**Especificación**
	Grasa % m/m	26 - 28
	Humedad % m/m	2,80 – 3,50
	Acidez (Ac. Láctico %m/m)	0,9 – 1,3
	Índice solubilidad (cm^3) máx.	1,0
	Cenizas % m/m, máx.	6,0
	Proteína %m/m, mín.	24,5
	Lactosa % m/m	34 - 44
	Sedimento disco	Max B
	En el marco del Decreto:	616 de 2006
	No debe presentar residuos de antibióticos en niveles superiores a los límites máximos permitidos por la autoridad sanitaria competente de acuerdo con la metodología que se adopte a nivel nacional.	

Características organolépticas	**ANALISIS**	**ESPECIFICACIÓN**
	sabor	Lacteo débilmente dulce. Libre de sabores ácidos, fermentados o extraños.
	Color	Amarillo claro
	Olor	Agradable y lácteo, exento de olores extraños
	Consistencia	Polvo fino, con presencia de pequeños grumos que se desmoronan con una presión suave de los dedos

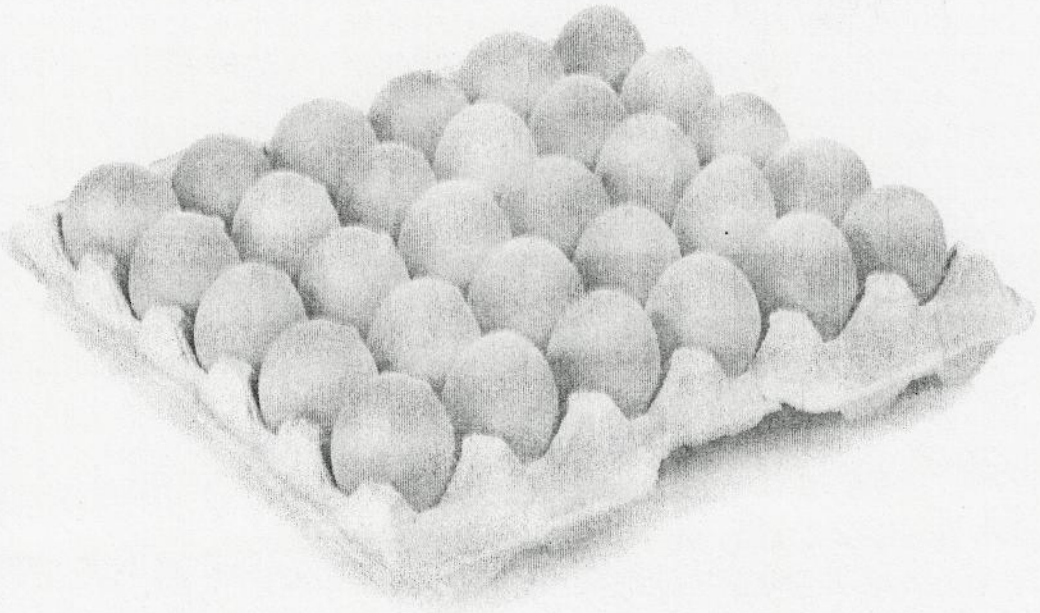
<table>
<tr><td>Material de empaque</td><td>Bolsa
• Envase primario: Empaque trilaminado compuesto por Bopp, Pet met, Pe Coext trans. Empacado en atmosfera de gas inerte.
• Envase secundario: Cajas de cartón corrugado.</td></tr>
<tr><td>Dimensiones del empaque</td><td>
<table>
<tr><th>Descripción</th><th colspan="3">Presentación</th></tr>
<tr><td></td><td>200 g</td><td>380 g</td><td>900 g</td></tr>
<tr><td>Largo (cm)</td><td>21</td><td>23.5</td><td>28</td></tr>
<tr><td>Ancho (cm)</td><td>12</td><td>15</td><td>18.5</td></tr>
<tr><td>Alto (cm)</td><td>3.0</td><td>4.0</td><td>5.0</td></tr>
<tr><td>Peso empaque vacio</td><td>3.9</td><td>5.8</td><td>13.4</td></tr>
<tr><td>Peso Neto Unidad (g)</td><td>200</td><td>380</td><td>900</td></tr>
<tr><td>Empaque secundario</td><td>Caja x 60 Ud.</td><td>Caja x 30 Ud.</td><td>Caja x 12 Ud.</td></tr>
<tr><td>Largo (cm)</td><td>51.5</td><td>46.5</td><td>48</td></tr>
<tr><td>Ancho (cm)</td><td>32.6</td><td>30</td><td>32.5</td></tr>
<tr><td>Altu (cm)</td><td>21.4</td><td>24.4</td><td>19</td></tr>
<tr><td>Peso Neto (kg)</td><td>12</td><td>11.4</td><td>10.8</td></tr>
<tr><td>Peso Bruto (kg)</td><td>12.7</td><td>12,0</td><td>11,5</td></tr>
<tr><td>N° de tendidos por estiba</td><td>6</td><td>5</td><td>6</td></tr>
<tr><td>N° de cajas por tendido</td><td>7</td><td>8</td><td>7</td></tr>
<tr><td>N° de cajas por estiba</td><td>42</td><td>40</td><td>42</td></tr>
<tr><td>SAN 13</td><td>7700604049698</td><td>7700604049704</td><td>7700604049711</td></tr>
<tr><td>SAN 14</td><td>----</td><td>.....</td><td>.....</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Instrucciones de etiquetado</td><td>LOTE: CH 012
VENCE: 06- MAY -17
• Lote: Codigo procedencia /# lote calendario Juliano (001-365)
• Vence: dia (números)-mes (las tres primeras letras)-año (dos últimas cifras)
• EMBALAJE: VENCE/LOTE: dia (números), mes (números), año (dos últimas cifras)
• Claim: Adicionada con vitaminas A y D</td></tr>
<tr><td>Instrucciones especiales de manejo y conservación y almacenamiento</td><td>• Se recomienda arrumar las cajas y los bultos sobre estibas o superficies elevadas del piso, para protegerlos de la humedad, derrame de liquidos y suciedades.
• En los arrumes las cajas deben alinearse en forma vertical, realizando traba por cada plancha.
• La leche en Polvo debe almacenarse en bodegas cubiertas, en ambientes secos y con buena ventilación
• Al colocar las cajas siguiendo las indicaciones de "Este lado arriba" se garantiza que las ondas de corrugación queden en disposición vertical para trabajar con un gran número de columnas
• En la bodega de almacenamiento se debe contar con un Programa de control de plagas.
• No debe almacenamiento con productos aromáticos, el producto Puede absorber estos los aroma</td></tr>
</table>

Normatividad	Cumple con los requisitos establecidos en los decretos y resoluciones: • Decreto 616 de 2006 • Resolución 333 de 2011 • Resolución 005109 de 2005 • Resolución 683 de 2012 • Resolución 4506 de 2013 • NTC 1036.
Ingredientes	Leche higienizada entera, vitamina A y vitamina D.
Alérgenos	Lactosa como componente natural de la leche
Consumidores Potenciales	Público general, adultos adolescentes y niños mayores de 2 años.
Forma de preparación y consumo	• Para el consumo retirar la cantidad que se necesita y cerrar bien el empaque • Para preparar 1 vaso de leche de (240 ml), agregar 3 cucharadas razas de leche en polvo (30g) en 220 ml de agua tibia previamente hervida, para 1 litro de leche agregar 12 1/2 cucharadas razas de leche en polvo (125g) en 900 ml de agua tibia previamente hervida, mezclar bien con batidora, molinillo o licuadora. • Después de preparada conservarla refrigerada y consumirla en el menor tiempo posible. • Evitar introducir cucharas u otros utensilios húmedos para la buena conservación de la leche
Vida Útil	12 meses a partir de la fecha de empaque para la bolsa.
Atributos propios del producto	Producto pasteurizado, estandarizado y pulverizado, proveniente de vacas sanas, sin adulterantes.
Información Nutricional	

Condiciones de transporte	▪ Las condiciones de transporte y de almacenamiento deben realizarse teniendo en cuenta la resolución 2674 de 2013 ▪ El Vehículo debe ser para transporte exclusivo de alimentos, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos. ▪ La correcta manipulación del producto evitar golpes, rasguños etc., del empaque garantiza la inocuidad del producto. ▪ El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.
Distribución-puntos de venta	Almacenas de cadena, supermercados, tiendas.
Registro Sanitario	**RSIAA02M09591**
Fabricado para Parmalat por Procesadora de leches S.A. Proleche S.A Calle 2 N° 3-20 Chia Cundinamarca, Tel: (57-1) 8632121 Calle 72 N° 64 -105, Medellin Antioquia, Tel: (57-4) 4412121 Calle 9A Cra. 30 Cereté Córdoba, Tel: (57-7) 7740605 Teléfono de Servicio al cliente 01 8000919914 NIT Parmalat 800245795-0 Industria Colombiana	

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:	Versión 01
Asist. Investigación y Desarrollo	Gerente Aseguramiento	Gerente Investigación y Desarrollo	**Documento Controlado**
Firma:	Firma:	Firma:	

HUEVOS



Versión Marzo 2017

CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES	En sitio seco resguardado de la luz. Temperatura óptima no superior a 25°C ni inferior a 3°C	
	Condiciones de almacenamiento en el hogar	- El huevo se debe almacenar alejado de alimentos de fácil descomposición o que emanen olores fuertes. - Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños - Puede almacenarse refrigerado o al medio ambiente (recomendable refrigerado sin romper la cadena de frio)
	Condiciones de almacenamiento en bodega	- Recepción y almacenamiento: es importante no dejar el producto directamente sobre el piso, use estibas plásticas y asegúrese que estén de la pared. - Almacene el producto lejos de sustancias y/o alimentos que generen olores fuertes (detergentes, ambientadores, ajo, cebolla, cítricos, entre otros) puesto que a través de su cáscara porosa pueden penetrar dichos olores y generar afectación en el normal olor y sabor del producto - Es importante resaltar que la fauna nociva (cucarachas, ratones, pulgas, larvas. Arañas) puede generar condiciones de deterioro del producto, en un tiempo inferior a su declaración de vida útil. - Por otra parte, si se presentan daños de alguna unidad de producto durante la manipulación, éste debe ser retirado ya que su exposición al medio ambiente lo hace propenso a contaminación interna, y por consecuencia deterioro y generación de malos olores que han de contaminar el producto que se encuentre cerca.
	Control durante la distribución y comercialización	- El producto debe ser transportado en vehículos que cumplan con las condiciones propicias, para evitar la proliferación de microorganismos. Estos vehículos a su vez deben ser fabricados con materiales que permitan una limpieza fácil y completa - Se deben inspeccionar los vehículos de forma previa al cargue, con el fin de asegurar la integridad y las condiciones sanitarias del mismo.

Avimol S.a.S.
NIT 890.204.199-2

NIT. 890.204.199-2
Ofic. Avenida González Valencia No. 54-78
PBX: 6479929 –
FAX: (097) 6477491
BUCARAMANGA - SANTANDER

Versión Marzo 2017

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Olor normal, color blanco o rojo, limpio, textura de cascara lisa, sin residuos de materia fecal, plumas, etc.; sabor característico a huevo de gallina; aspecto de forma ovoidal, cáscara limpia (según indicaciones de la NTC 1240) y sin deformaciones.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional

Tamaño por porción 1 unidad (50 g)

Porciones por envase: 30

Cantidad por porción

Calorías: 80 Calorías de grasa: 45

	Valor Diario*
Grasa total: 5 g	**8%**
Grasa saturada: 1.5 g	8%
Grasa trans: 0 g	
Colesterol: 213 mg	**71%**
Sodio: 70 mg	**3%**
Carbohidratos total: 1 g	**0%**
Fibra dietaría: 0g	
Azucares: 0 g	
Proteína: 6 g	

Vitamina A: 6% Hierro: 4% Calcio:2%

No es fuente de 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 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 dietaría		25 g	30 g

Calorías por gramo:
Grasa: 9 Carbohidrato: 4 Proteína: 4

Versión Marzo 2017

VIDA ÚTIL	Veintiocho (28) días, desde la puesta de la gallina, en cuanto las unidades de huevo no tengan ningún tipo de alteración (rotura, fisura, exposición a objetos o líquidos extraños)
REQUISITOS NORMATIVOS	- Cumplimiento en cada una de las granjas en los certificados de registro sanitarios de predio avícola ante el ICA – RSPA - Cumplimiento con la NTC 1240: Cumplimiento de los requisitos del producto " huevos de gallina fresco para consumo" - Decreto 3075 de 1997 - Resolución 2674 de 2013 - Registro sanitario: De acuerdo a lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013, en su artículo 37, el huevo entero en cáscara se exceptúa de dicho requisito, por ser alimento de origen animal, que no ha sido sometido a ningún proceso de transformación

2.13 PRESENTACIÓN COMERCIAL

El huevo comercial es empacado en bandejas de cartón y PET, que cumplen con las condiciones de calidad requeridas para no alterar las características físicas, químicas o sensoriales del producto.

De acuerdo a las necesidades del cliente, se presentan:

- Bandejas de cartón o PET por 30 unidades
- Bandejas de cartón por 20 unidades
- Bandejas de cartón por 15 unidades
- Bandeja PET por 18 unidades
- Bandejas de cartón o PET por 12 unidades

2.14 CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE

Bandejas de cartón

Las bandejas de cartón presentan un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas.

Bandejas PET

Las bandejas de plástico presentan un color transparente, son fabricadas con plástico reciclado (R-PET) mediante proceso de moldeo de láminas de PET. Estos empaques no deben presentar rotos, ni cambios en tamaños o grosor, ni diferencias de color así como las pestañas/botones de cierre del empaque deben ser uniformes y bien definidos.

Uso de las bandejas de cartón y de PET: Una sola vez.

2.15 CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES

Condiciones de almacenamiento en el hogar:

- El huevo se debe almacenar alejado de alimentos de fácil descomposición o que emanen olores fuertes.
- Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños
- Puede almacenarse refrigerado o al medio ambiente.

Condiciones de almacenamiento en bodega:

2.7 CLASIFICACIÓN.

El huevo de gallina fresco se clasifica en categorías según el peso, como se indica en la tabla de pesos para huevos frescos, Norma Técnica Colombiana NTC 1240, que se muestra a continuación:

CATEGORIA	MASA (g)
Jumbo	> 78
AAA	67,0 a 77,9
AA	60,0 a 66,9
A	53,0 a 59,9
B	46,0 a 52,9
C	< 46,0

2.8 REQUISITOS MINIMOS DE CALIDAD PARA EL HUEVO DE GALLINA FRESCO

CARACTERISTICA FISICA	CUMPLIMIENTO
CÁSCARA	Entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista). Limpio. Si existe presencia de sangre, polvo, excremento de aves, restos de huevo, ésta debe ser menor o igual al 25% de la superficie de la cáscara Color característico dependiendo de la línea genética del ave.

2.9 PROPIEDADES DEL HUEVO

- Capacidad Coagulante
- Capacidad Espumante
- Capacidad emulsionante
- Capacidad colorante
- Capacidad aromatizante
- Capacidad Anticristalizante

2.10 RECOMENDACIONES DE USO

Entre otras se encuentran:

- Hogar: Recetas a gusto del consumidor

000525

Incubadora Santander S.A.	FICHA TECNICA HUEVO ENTERO EN CÁSCARA	CODIGO: AC-FT-02	Versión 01
	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	F.A: 03/07/15	Página 1 de 6

1. OBJETIVO

Describir las características integrales del huevo entero en cáscara.

2. DESARROLLO

2.1 NOMBRE DEL PRODUCTO: HUEVOS

2.2 DESCRIPCIÓN GENERAL

El huevo es un alimento natural, cuyo origen es la ovoposición de la gallina. Es completo en todos los nutrientes requeridos por el ser humano para el desarrollo de sus funciones biológicas; se presenta al consumidor en su estado natural sin someterlo a ningún proceso industrial que pueda alterar o modificar sus características naturales.

2.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

- **Cáscara** (capa externa): Conformada principalmente por carbonato de calcio, es la primera protección del huevo equivale a un 11% del peso total del mismo. En condiciones óptimas debe ser entera, limpia (según criterios de calidad de la NTC1240) y libre de roturas; se toleran rugosidades, color no uniforme, manchas y pequeñas deformaciones.

- **Clara**: Su principal función es la protección bacteriológica y física de la yema, está constituida por agua en un 88% y proteínas en un 11%. La clara equivale al 56% del total del peso del huevo, debe ser translucida y sin impurezas, cubre poco espacio, es espesa, firme y levantada.

- **Yema**: Es el ovulo propiamente dicho, está constituida por lípidos en un 31%, proteínas en un 16% y agua en un 50%. Equivale aproximadamente al 33% del peso total del huevo, debe ser de color amarillo, uniforme, sin impurezas, redonda, se destaca sobre la clara y debe ubicarse en el centro de la misma.

2.4 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

PARAMETRO	RESULTADOS	METODO	REFERENCIA
Salmonella	Negativo en 25 gr de muestra	NTC 4574 Método horizontal para la detección de Salmonella.	NTC 1240 segunda actualización



Marca: Kikes
primeras dos letras referencia, en este ejemplo aa
segunda dos letras lh: planta de clasificación
últimas dos letras rp: día de clasificación

El lote se conforma con 4 dígitos xxyy, los dos primeros xx día de clasificación, lo dos últimos y mes de clasificación.
Ejemplo: LOTE 0108 ---- corresponde al 01 agosto.
La fecha de vencimiento corresponde a una codificación interna, sin embargo, toda vez que se envíe huevo tipo food service al cliente se le entregará un certificado de calidad, donde esta consignada información con fecha de producción, fecha de despacho de huevo de planta, fecha de vencimiento, lote y análisis físicos y microbiológicos del producto despachado.

Incubadora Santander S.A.	RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS DE HUEVO	CÓDIGO: GSS-F-26	Versión 01
	LABORATORIO DE SANIDAD		

Solicitante: PLANTA CLASIFICADORA BELLAVISTA
Dirección: Vereda los cacaos, Piedecuesta
Tipo de muestra: Huevo Comercial
Tamaño de la muestra: +/- 100 gramos
Procedimiento de Muestreo: PRGSALAS17
Fecha de Muestreo: Junio 07/16
Fecha de Recepción: Junio 07/16

Código: 1748 **Paginación:** 2 de 3
Lugar de muestreo: Clasificadora
Responsables del muestreo: Auxiliar Calidad
Tipo de empaque o envase: Bandeja
Condiciones de la muestra: Temperatura Ambiente
Fecha del Análisis: Junio 07/16
Fecha entrega resultados: Junio 13/16

Descripción de la Muestra			Huevo C16 Galpon 6	Huevo C14 Galpon 7	Huevo C15 Galpon 8	Huevo C51 Galpon 9
Código Interno			2403H a 2410H	2411H a 2418H	2419H a 2426H	2427H a 2434H
Analisis	Metodo	Valor Normal Interno - Unidades	RESULTADO			
Aerobios Mesófilos	NTC 4519	1 x 10^1 UFC	< 10^1 UFC	< 10^1 UFC	< 10^1 UFC	< 10^1 UFC
Coliformes Totales	NTC 4458	< 10^1 UFC	< 10^1 UFC	< 10^1 UFC	< 10^1 UFC	< 10^1 UFC
Escherichia Coli	NTC 4458	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Salmonella	NTC 4574	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Hongos	NTC 5698-2	1 x 10^1 UFC	< 10^1 UFC	< 10^1 UFC	< 10^1 UFC	< 10^1 UFC

CONCEPTO: Las muestras se encuentran dentro de los valores normales establecidos.

Laura Martina Cardenche Guerrero
T.P. ECS. 021917
BACTERIOLOGA
INCUBADORA SANTANDER
Firma Analista Bacterióloga

Alexandra Niño Corso
BACTERIOLOGA
INCUBADORA SANTANDER
Firma Reviso

Nancy Yolima Silva Diaz
Auxiliar Administrativa
Firma Transcribió

Los resultados son validos unicamente para las muestras analizadas
PROHIBIDA TODA REPRODUCCION PARCIAL O TOTAL DE ESTE RESULTADO SIN AUTORIZACION DEL LABORATORIO
Kilómetro 5 Via Girón Teléfono: 6467770 Ext: 3112 Fax: 6465049 E-mail: sanidad@incusan.com.co

000532

ATUN







FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO:
VERSIÓN: 01
Página 1 de 2

Nombre del Producto	ATÚN EN CONSERVAS
Nombre Comercial del Producto	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE
Marca	Vitai
Origen de la materia prima	Océano Pacífico Ecuador
Generalidades	**Descripción del producto**: Atún de las especies indicadas en el numeral 3.1.1 en la Norma INEN 184:2013, producto en conservas, envasado en aceite y sal en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso térmico. El lomo fino (compacto), es el atún cortado en segmento transversal. La proporción de trozos pequeños o trozos sueltos o rallados en general no supera el 10% del peso escurrido. Los lomos y rallado son obtenidos de la limpieza sencilla del atún.
Requisitos Específicos	**Ingredientes:**

Ingredientes	Porcentaje	Origen
Atún	65.7 %	Animal
Aceite	21 %	Vegetal
Agua	11.8 %	Natural
Sal	1.5%	Refinada

Presentación:
Contenido Neto 175 g. Peso drenado 120 g.
Contenido Neto 170 g. Peso drenado 110,5 g.

Concentraciones de aditivos: No Aplica

Requisitos Físico-Químico.
Producto terminado

Requisitos	Límite máximo
Histamina	Máx. 50.0 mg/ kg
Cloruro de sodio, expresado como NaCl	Máx. 2.0 %
pH	Máx. 5.5 - 6.5

Metales contaminantes:

Requisitos	Límite máximo
Arsénico, como As	0,7 mg/kg
Cadmio, como Cd	0.1 mg/kg
Mercurio, como Hg	1.0 mg/kg
Plomo, como Pb	0.3 mg/kg
Estaño, expresado como Sn	200 mg/kg

Norma INEN 184: 2013

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	CÓDIGO:
		VERSIÓN: 01
		Página 2 de 2

	Requisitos microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportan en el análisis de laboratorio. **PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.** Parámetros: Mesofilos aerobios y anaerobios, Termófilos aerobios y anaerobios — N = 5: Ausencia en prueba esterilidad comercia. Prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria. **Requisitos nutricionales:** No aplica **Condiciones de transporte y Almacenamiento:** El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículos cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el ente Territorial de Salud. **Almacenamiento**: Conservar en un ambiente fresco y seco. **Vida Útil:** El producto tiene una vida útil de 4 años. **Certificación HACCP:** Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de enlatado. Nº MAG-INP-2017-0823-OF. **Certificación de BPM:** *Buenas Prácticas de Manufactura. Nº 0072-HINP-2017.*
Empaque y rotulado	**Empaque:** Envase y tapas metálico –TFS- TEST - BARNIZ-INTERNO GRIS SANITARIO-BARNIS EXTERIOR TRANSPARENTE, con abre fácil o tapa plana. Caja de cartón corrugado x 48 latas **Rotulado:** De acuerdo al requerimiento del cliente.
Porción recomendada	La deseada por el consumidor final
Requisitos legales y reglamentarios aplicables	NTC 1276 / Atún Resolución 148 / 2007 NTC 4433 Resolución 2674 / 2013 Resolución 719 / 2015 Norma INEN NTE -184 Codex Alimentarios Resolución 5109 / 2005 Resolución 333 /2011 Reglamento CE 221/2002 Reglamento CE 1881/2006 Reglamento
Grupo poblacional	Todo publico

ELABORADO POR:

Mauricio Jaramillo J.

MAURICIO JARAMILLO JARAMILLO
Representante Legal

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

RESOLUCION No. 2018021902 DE 23 de Mayo de 2018
Por la cual se Modifica una Resolución

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: 20139800 **RADICACIÓN:** 20181096389 **FECHA:** 17/05/2018
REGISTRO SANITARIO: RSA-005172-2018 **VIGENCIA** 14/02/2023

ANTECEDENTES

Mediante Resolución Nº 2018002658 de 24 de Enero de 2018 el INVIMA concedió Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo) Nº RSA-005172-2018 para IMPORTAR Y VENDER el producto: ATUN VARIEDADES: ATUN LOMITOS EN CONSERVA AL NATURAL CON O SIN SAL EN ACEITE VEGETAL (ATUN LOMITOS EN ACEITE VEGETAL), ATUN LOMITOS EN CONSERVA AL NATURAL CON O SIN SAL EN ACEITE DE OLIVA (ATUN LOMITOS EN ACEITE DE OLIVA), ATUN LOMITOS EN CONSERVA AL NATURAL CON O SIN SAL EN ACEITE DE GIRASOL (ATUN LOMITOS EN ACEITE DE GIRASOL), ATUN LOMITOS EN CONSERVA AL NATURAL CON O SIN SAL EN AGUA (ATUN LOMITOS EN AGUA), ATUN RALLADO AL NATURAL CON O SIN SAL EN ACEITE VEGETAL (ATUN RALLADO EN ACEITE VEGETAL), ATUN RALLADO AL NATURAL CON O SIN SAL EN ACEITE DE OLIVA (ATUN RALLADO EN ACEITE DE OLIVA), ATUN RALLADO AL NATURAL CON O SIN SAL EN ACEITE DE GIRASOL (ATUN RALLADO EN ACEITE DE GIRASOL) , ATUN RALLADO AL NATURAL CON O SIN SAL EN AGUA (ATUN RALLADO EN AGUA). marca: TESORO DEL MAR, EMPAQUETADOS EL TRECE, RIO GRANDE, OLIMPICA, FRESMAR, BUENAMAR, TROPIMAR, CAMARS, MAR CARIBE, LA ESPIGA ANTIOQUEÑA, SIMONA, SANTA CALISTA, SUPER ORIENTE, TROPICAL, GOOD MART, EUROMAX, ARRECIFES, ZAMAR, PREMIUN, COLOMBIA, DELI MAR, OCEANIKA, MARQUEZ, LA CATEDRAL, COSTA AZUL, MERCALDAS, ALKOSTO, SUPER INTER, CARIBE, BRIOMAR, LA RIOJA, GURI GURI presentación comercial: PESO NETO 170g - PESO ESCURRIDO 110,5g, PESO NETO 175g - PESO ESCURRIDO 115g, PESO NETO 175g - PESO ESCURRIDO 120g - CAJA DE CARTON CON 48 UNIDADES, titular: INDUSTRIA ATUNERA ARRECIFES-MARINOS S.A con domicilio en ECUADOR fabricante: INDUSTRIA ATUNERA ARRECIFES-MARINOS S.A con domicilio en ECUADOR importador: COMERFRUIT DEL SUR S.A.S con domicilio en IPIALES - NARIÑO

Que mediante escrito radicado bajo el número 20181096389 de fecha 17/05/2018 , la Señora FAVIOLA ESTHEFANIA PERALTA VELEZ , actuando en calidad de representante legal , presentó solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.

En el sentido que se autorice:

1. Adición de importador
2. Adición de marca comercial

CONSIDERANDO

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

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: MODIFICAR la Resolución No. 2018002658 fecha 24/01/2018 que concedió Registro Sanitario número RSA-005172-2018 para IMPORTAR Y VENDER, el producto ATUN VARIEDADES: ATUN LOMITOS EN CONSERVA AL NATURAL CON O SIN SAL EN ACEITE VEGETAL (ATUN LOMITOS EN ACEITE VEGETAL), ATUN LOMITOS EN CONSERVA AL NATURAL CON O SIN SAL EN ACEITE DE OLIVA (ATUN LOMITOS EN ACEITE DE OLIVA), ATUN LOMITOS EN CONSERVA AL NATURAL CON O SIN SAL EN ACEITE DE GIRASOL (ATUN LOMITOS EN ACEITE DE GIRASOL), ATUN LOMITOS EN CONSERVA AL NATURAL CON O SIN SAL EN AGUA (ATUN LOMITOS EN AGUA), ATUN RALLADO AL NATURAL CON O SIN SAL EN ACEITE VEGETAL (ATUN RALLADO EN ACEITE VEGETAL), ATUN RALLADO AL NATURAL CON O SIN SAL EN ACEITE DE OLIVA (ATUN RALLADO EN ACEITE DE OLIVA), ATUN RALLADO AL NATURAL CON O SIN SAL EN ACEITE DE GIRASOL (ATUN RALLADO EN ACEITE DE GIRASOL) , ATUN RALLADO AL NATURAL CON O SIN SAL EN

MINSALUD invima TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

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

RESOLUCION No. 2018021902 DE 23 de Mayo de 2018
Por la cual se Modifica una Resolución

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.

AGUA (ATUN RALLADO EN AGUA)., marcas TESORO DEL MAR, EMPAQUETADOS EL TRECE, RIO GRANDE, OLIMPICA, FRESMAR, BUENAMAR, TROPIMAR, CAMARS, MAR CARIBE, LA ESPIGA ANTIOQUEÑA, SIMONA, SANTA CALISTA, SUPER ORIENTE, TROPICAL, GOOD MART, EUROMAX, ARRECIFES, ZAMAR, PREMIUN, COLOMBIA, DELI MAR, OCEANIKA, MARQUEZ, LA CATEDRAL, COSTA AZUL, MERCALDAS, ALKOSTO, SUPER INTER, CARIBE, BRIOMAR, LA RIOJA, GURI GURI a favor de INDUSTRIA ATUNERA ARRECIFES-MARINOS S.A con domicilio en ECUADOR

En el sentido de autorizar

1. Adición de importador : **REINCOMEX S.A.S** con domicilio en la Carrera 6 # 13-09 OF 403 EDIF MARKUS, IPIALES, NARIÑO NIT: 901177103-9

2. Adición de marca commercial: **VITAL, EL GRAN LANGOSTINO, TODO PESCADO, EL GOLFO, ALZATE, AMAZONAS, EKONO, VITALMAR, KUAMAR**,

   Se excluye la marca LA RIOJA.

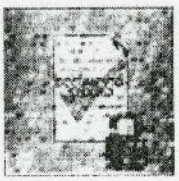
ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar La presente Resolución advirtiéndole que contra ella procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los DIEZ (10) dias siguientes 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.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 23 de Mayo de 2018
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



Firma válida

Firmado digitalmente por SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Fecha: 2018.05.23 15:15:37 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
VºBº Coordinadora: Lady Ortiz Legal: Claudia Escobar L

No del Certificado
16796044201800000081P

CERTIFICADO DE ORIGEN
COMUNIDAD ANDINA

PAIS EXPORTADOR: ECUADOR PAIS IMPORTADOR: COLOMBIA

No. de Orden (1)	NANDINA	DENOMINACIÓN DE LAS MERCADERIAS
1	1604142012	CONSERVAS DE ATUN EN AGUA || ATUN LOMITOS EN AGUA CAJAS DE 48/175G. ABRE FACIL MARCA: VITAL
2	1604142013	CONSERVAS DE ATUN EN ACEITE || ATUN LOMITOS EN ACEITE VEGETAL CAJAS DE 48/175G. ABRE FACIL MARCA: VITAL

DECLARACION DE ORIGEN

DECLARAMOS que las mercaderías indicadas en el presente formulario, correspondientes a la Factura Comercial No. [001-001-000000430] cumplen con lo establecido en las normas de origen del Acuerdo (2) CARTAGENA de conformidad con el siguiente desglose:

No. de Orden (1)	NORMAS (3)
1	Decision 416,Capitulo II, Articulo 2, Literal b)
2	Decision 416,Capitulo II, Articulo 2, Literal b)

FECHA: 24 MAYO 2018

RAZON SOCIAL: INDUSTRIA ATUNERA ARRECIFES-MARINOS S.A.

CIUDAD: MANTA

Sello y firma del exportador o productor

OBSERVACIONES: CLIENTE: REINCOMEX S.A.S.
DIRECCION: CRA. 6 NO. 13-09 OF. 403 IPIALES-NARIÑO
RUC: 901177103-9

CERTIFICACION DE ORIGEN
Certifico la veracidad de la presente declaración, que sello y firmo en la ciudad de MANTA a los 24 día/s del mes de MAYO del 2018
klevertejena Nombre, sello y firma de la Entidad Certificadora

NOTAS: (1): Esta columna indica el orden en que se individualizan las mercaderías comprendidas en el presente certificado. En caso de ser insuficiente, se continuará la individualización de las mercaderías en ejemplares suplementarios de este certificado, numerados correlativamente.
(2): Especificar si se trata de un Acuerdo de Alcance Regional Parcial, indicando número de registro.
(3): En esta columna se identificará la norma de origen con que cumple cada mercadería individualizada por su número de orden
- El formulario no podrá presentar raspaduras, tachaduras o enmiendas.

TEXTO JURAMENTADO PARA CERTIFICADO ORIGEN

Yo, FAVIOLA ESTHEFANIA PERALTA VELEZ representante legal de la empresa, INDUSTRIA ATUNERA ARRECIFES-MARINOS S.A. en mi calidad de EXPORTADOR, declaro bajo juramento que las mercaderías que constan en la factura comercial No. [001-001-000000430] cumplen con las normas de Origen establecidas por la Comisión de Acuerdo de Cartagena y/o el Comité de Representantes de la ALADI, las que declaro conocer. Dichas mercaderías han sido producidas integramente en BARRIO LOS ESTEROS CALLE 120 S/N Y CALLE 102, ubicadas en MANTA.

Los datos e informaciones constantes en el presente formulario del certificado de origen son verdaderos y de comprobarse lo contrario, me someto a las sanciones previstas en el Art. 340 del Código Penal.

ATENTAMENTE



REPÚBLICA DE COLOMBIA

DIAN

Declaración de Importación

Privada

500

1. Año **2019**

Espacio reservado para la DIAN (Antes de diligenciar este formulario lea cuidadosamente las instrucciones)

4. Número de formulario

372019000004562-4

Importador

5. Número de Identificación Tributaria (NIT): 901177103 | 6. DV.: 9 | 11. Apellidos y nombres o Razón Social: REINCOMEX S.A.S.

13. Dirección: CR 6 13 09 OF 403 ED MARKUS | 15. Teléfono: 3164610885 | 16. Cód. Admón.: 37 | 16. Cód. Dpto: 52 | 17. Cód. Ciudad Municipio: 356

Declarante

24. Número de Identificación Tributaria (NIT): 830131279 | 25. DV.: 0 | 26. Razón social del declarante autorizado: AGENCIA DE ADUANAS INTERNACIONAL SAS NIVEL 2 | 27. Tipo usuario: 26 | 28. Cód. usuario: 486

29. Número documento de identificación: 1085915898 | 30. Apellidos y nombres: MARTINEZ POVEDA ERIKA ELIZABETH

31. Clase Importación	32. Tipo declaración	33. Cod.	34.No.Formulario Anterior	35. Año - Mes - Día	36. Cod. Admón.	37. Declaración de Exportación	38. Año - Mes - Día	39. Cod. Admón.
02	Corrección	4	372019000004465	2019 - 02 - 28	37	No. XXXXXXXXXXXXXXX	XXXX - XX - XX	XX

40. Cod. lugar ingreso de las mercancías	41. Cod. Depósito	42. Manifiesto de carga	43. Año - Mes - Día	44. Documento de transporte	45. Año - Mes - Día
IPI	301	No. 116575009764717	2019 - 02 - 27	No. EC000219	2019 - 02 - 25

46. Nombre exportador o proveedor en el exterior: INDUSTRIA ATUNERA ARRECIFES-MARINOS S.A. | 47. Ciudad: MANTA | 48. Cod.País Exportador: 239

49. Dirección exportador o proveedor en el exterior: BARRIO LOS ESTEROS CLL 120 S/N Y CLL 102 | 50. E-mail: exportawilli@gmail.com

51. No. de factura	52. Año - Mes - Día	53. Cod. país procedencia	54. Cod. Modo Transporte	55. Código de Bandera	56. Cod. Depto destino	57. Empresa transportadora	58. Tasa de cambio $ cvs.
S001-001-000000518	2019 - 02 - 22	239	3	239	0	N.T.A. NUEVO TRANSP. DE AMERICA CIA LTDA	3,119.42

S

59. Subpartida arancelaria	60. Cod. Complementario	61. Cod. Suplementario	62. Cod. Modalidad	63. No. cuotas o meses	64. Valor cuota USD	65. Periodicidad del pago de la cuota	66. Cod. país de origen	67. Cod. Acuerdo
1604142000	XX	XX	C100	XX	XXXX	XX	239	001

68. Forma de pago de la importación	69. Tipo de importación	70. Cod. país compra	71. Peso bruto kgs. dcms.	72. Peso neto kgs. dcms.	73. Código embalaje	74. No. bultos	75. Subpartidas	76. Cod. unidad comercial	77. Cantidad dcms.
01	01	239	18,171.26	14,700.00	CT	1750	1	KG	14,700.00

78. Valor FOB USD	79. Valor fletes USD
47,500.00	823.17

80. Valor Seguros USD	81. Valor Otros Gastos USD
237.50	0.00

82. Sumatoria de fletes, seguros y otros gastos USD	83. Ajuste valor USD
1,060.67	7,250.00

84. Valor aduana USD	85. Código registro o licencia	86. Número
55,810.67	R	50075628

87. Cod. oficina	88. Año	89. Programa No	90. Cód Interno del Producto
3	2019	XXXXXXXXXX	0

Autoliquidación

Concepto	%	Base	Total Liquidado ($)	Total a pagar con esta declaración ($)	Total Liquidado (USD)
Arancel	92 0.00	93 174,096,920	94 0	95 0	96 0
I.V.A.	97 19.00	98 174,096,920	99 33,078,000	100 4,297,000	101 0
Salvaguardia	102 0.00	103 0	104 0	105 0	106 0
Derechos Compensatorios	107 0.00	108 0	109 0	110 0	111 0
Derechos Antidumping	112 0	113 0	114 0	115 0	116 0
Sancion	117 0	118 0	119 0	120 0	
Rescate	121 0	122 0	123 0	124 0	
		Total	125 33,078,000		126 0

91. Descripción de las mercancías(No inicie la descripción de las mercancías a importar con lo señalado en el arancel de aduanas en la subpartida arancelaria - incluya marcas, señales y otros) (Si el campo es insuficiente, continue al respaldo de este formulario)

: 190222014. PEDIDO S-001-001-000000518,/// "NACIONALIZACION PARCIAL". NOS ACOGEMOS AL ACUERDO DE CARTAGENA. MERCANCIA NUEVA. " ERTIFICADO DE INSPECCION SANITARIA INVIMA IP-2019000726 DE 2019/02/28" ///PRODUCTO: ATUN LOMITOS EN COSERVA AL NATURAL CON SAL E N AGUA (ATUN LOMITOS EN AGUA). ORIGEN: CARNE DE PESCADO. COMPOSICION: PESCADO 65.5% (KATSUWONUS PELAMIS). AGUA: 34% Y SAL: 0.5%, GRADO DE PREPARACION: PRODUCTO TERMINADO. FABRICANTE: INDUSTRIA ATUNERA ARRECIFES-MARINOS S.A. PAIS DE ORIGEN: ECUADOR. TIPO DE E MPAQUE: LATA DE 175 GR, CAJA DE 48 UNIDADES, PESO: 8.40 KG POR CAJA. REGISTRO SANITARIO NO. RSA-005172-2018, EXP: 20139800. LOTES : 1000 CAJAS CODIGO L: ALH0502019AM, 500 CAJAS CODIGO L: ALH0512019AM. ; MARCA: VITAL; CANTIDAD: 1.500 CAJA(continúa al respaldo)

127. Valor pagos anteriores: **28,781,000**

128. Recibo oficial de pago anterior No.: XXXXXXXXXXXXXXX

129. Fecha: XXXX XX XX

130. Espacio reservado DIAN - Actuación aduanera
Estado de levante: Después de insp.: levante

No hay declaración posterior
Acta de inspección No.: 372019000001438
Inició: 2019-03-01 19:41:35 Finalizó: 2019-03-01 20:14:00

131. Espacio reservado uso exclusivo Ministerio de Relaciones Exteriores

132. No. Aceptación declaración
372019000004562

133. Feha: 2019 03 01

134. Levante No. 372019000003337

135. Fecha: 2019 - 03 - 01

Firma funcionario responsable

136. Nombre MIGUEL ANTONIO CASANOVA ACOSTA

137. C.C. No. 1,086,102,381

Firma declarante



997. Espacio exclusivo para el sello de la entidad recaudadora
(Fecha efectiva de la transacción)

Coloque el timbre de la máquina registradora al dorso de este formulario

980. Pago Total $

4,297,000

996. Espacio para autoadhesivo de la entidad recaudadora
(Número del adhesivo)

AV VILLAS S.A.
Autoadhesivo 52210400026456
Fecha presentación 2019-03-01 19:13:00
Valor pagado $4,297,000

Fecha de Impresión: 2019-03-01 20:36:50

20190131988242

DIAN
REPÚBLICA DE COLOMBIA

MUISCA

Declaración de Importación

Aceptación : 372019000004562-4
Subpartida : 1604142000

105. Continuación descripción mercancías (incluya marcas, señales y otros)

PAIS DE ORIGEN: ECUADOR,///PRODUCTO: ATUN LOMITOS EN COSERVA AL NATURAL CON SAL EN ACEITE VEGETAL (ATUN LOMITOS EN ACEITE VEGET
AL). ORIGEN: CARNE DE PESCADO. COMPOSICION: PESCADO 65.5% (KATSUWONUS PELAMIS). ACEITE VEGETAL: 30%, AGUA: 4% Y SAL: 0.5%, GRADO D
E PREPARACION: PRODUCTO TERMINADO. FABRICANTE: INDUSTRIA ATUNERA ARRECIFES-MARINOS S.A. PAIS DE ORIGEN: ECUADOR. TIPO DE EMPAQUE:
LATA DE 175 GR, CAJA DE 48 UNIDADES, PESO: 8.40 KG POR CAJA. REGISTRO SANITARIO NO. RSA-005172-2018, EXP: 20139800. LOTES: 250 C
AJAS CODIGO L: ALA0522019AM, "ESTA MERCANCIA CUMPLE CON LO DISPUESTO EN LA RESOLUCION 005109 DE 29-12-2005 Y DESCRIPCION DE LA ME
RCANCIA DE ACUERDO A LA RESOLUCION 057 DE 13-04-2015".; MARCA: VITAL; CANTIDAD: 250 CAJA; PAIS DE ORIGEN: ECUADOR///FACTURA(S):00
1-001-000000518 DE 22/02/2019.XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

372019000004562-4

Espacio para uso exclusivo de la Entidad Recaudadora

MUNICIPIO DE ITAGÜÍ	**CERTIFICADO SANITARIO DE ESTABLECIMIENTO**	**Código: FO-VC-27** **Versión: 01** **Fecha de Actualización: 29/09/2014**

EL SECRETARIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

Como autoridad sanitaria del Municipio de Itagüí y de conformidad con las competencias otorgadas por la Ley 715 de 2001,el Código Sanitario Nacional (Ley 9ª de 1979) y las demás normas que lo regulan.

CERTIFICA

Que luego de la inspección de factores de riesgo del consumo y el ambiente, realizada el día 2018-10-09 por el funcionario JHON JAIRO LOAIZA ZAPATA al establecimiento:

Razón social: INVERSIONES COMERCIALES JMAR

Dirección: CARRERA 42 N° 85B-121

Código de verificación: E-51AC5A

A la fecha, cumple con las condiciones higiénico-sanitarias requeridas para su funcionamiento.

Esta certificación es válida hasta 2019-10-09

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 del Ministerio de Justicia y del Derecho y la Resolución 220 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para los efectos legales.

Para confirmar la autenticidad del presente certificado consulte el código de verificación en el siguiente link:

http://aplicaciones.itagui.gov.co/siwisalud/aplicaciones/utilidades/busquedaCertificado.php

La presente se expide el 2018-10-10 y para constancia se firma digitalmente.

OMAR RAMIRO OCHOA ROMERO
Secretario de Salud y Protección Social

SARDINA



GETAFE S.A.	N.° Especificación : STO – 50	
	Fecha de elaboración: Octubre 18 del 2019	
	Número de Registro Sanitario INVIMA N° RSA-003942-2017	
	Páginas : 4	
	Revisión : Ing, F. Gonzabay	Aprobado por: Ing. C. Rosales

ESPECIFICACION DE PRODUCTO
CONSERVA DE PESCADO TIPO SARDINA EN SALSA DE TOMATE CATALINA

CONSERVA ENVASADA DE SARDINA : Es el producto comestible elaborado a base de sardina, envasado en recipientes aptos, herméticamente cerrados y sometidos a un adecuado proceso de esterilización

PRESENTACION:	OVAL	
Especie de Sardina	Nombre Común	Nombre Científico
	Pescado	Opisthonema Libertate
Características organolépticas	Olor, color, textura y sabor serán propias de la especie de sardinas y del medio de cobertura utilizado (Salsa de Tomate) y las espinas serán blandas, exentas de materias objetables	
Descripción del producto	Sardinas sin Cabeza ni vísceras cubierta en salsa de tomate	
Características Microbiológicas	Producto comercialmente estéril y satisfactorio	

REQUISITOS ESPECIFICOS

	Requisitos	Unidad	Limite Permitido
Carácteristicas Fisicoquímicas	pH		5 - 6
	Gas sulfhídrico como H2S		Negativo
	Histamina	mg/kg	50
	Cloruro de Sodio	%m/m	Max 3
	Nitrógeno Básico Volátil	mg/100g	Max. 50
Límites Máximos de Metales Pesados	Estaño como Sn	mg/kg	200
	Plomo como Pb	mg/kg	0.4
	Mercurio como Hg	mg/kg	0.5
	Cadmio como Cd	mg/kg	0.1

Km. 1 1/2 Avenida Samborondón • Edificio Samborondón Business Center Torre B Piso 2 • Oficinas 207-208
Teléfonos: (593 04) 2097741 - 2097977 - 2097392
Página Web: www.getafesa.com

	h) País de origen
Identificación de Lotes	Cantidad de producto con características afines en cuanto a marca, formato de envases, tipo de proceso y/o fecha de elaboración o producción. Los alimentos envasados y los empaquetados deben llevar una identificación codificada que permita conocer el número de lote, la fecha de producción y la identificación del fabricante a más de las informaciones adicionales que correspondan, según la norma técnica de rotulado. Se codifica en el embalaje por impresión de tinta de video Jet. (L): Lote (acompañado del código de referencia) (S): Especie.(Conservas) (T): Cobertura. (Salsa de Tomate) (O): Formato. (Oval) 000: Código de Fórmula ELABORACION: ELAB: fecha de elaboración escrito en número y se declara asi: Día/Mes/Año. VENCIMIENTO: FECHA DE VENCIMIENTO: escrito en número y se declara asi: Día/Mes/Año. ABREVIATURAS: "VENCE" o su abreviatura (VEN.): "EXPIRA" O su abreviatura (EXP.) "FECHA DE VENCIMIENTO" o su abreviatura (F.VTO.)
DISPOSICIONES GENERALES	
Materia Prima	El producto deberá prepararse con pescado sano y comestible La materia prima debe ser fresca o congelada adecuadamente y apta para consumo humano. **Temperatura**: 0 a 4 grados centígrados. **Olor**: Muy fresco. **Sabor**: Característico de la especie correspondiente. **Textura**: Firme, piel y carne entera. **Color**: Homogéneo sin decoloraciones. Claro o rosado y no podrá presentar un enrojecimiento peri-vertebral, aunque podrán tener leves manchas. No deben presentar olores ni coloraciones objetables, ni ninguna otra característica organoléptica que indique evidencia de contaminación, alteración o descomposición. **Consistencia:** Elástica.
Clasificación de la Sardina en Conserva	**Aspecto**: Pescado como producto de base; Los cortes deben ser realizados longitudinalmente al cuerpo del pescado, cortes limpios, sin desgarros y sin espinas de la cavidad abdominal en las especies pequeñas. Se elimina la cabeza, las branquias, la aleta caudal y las vísceras. La cabeza se cortará perpendicularmente a la columna vertebral, cerca de las branquias. En esta fase debemos eliminar todos los restos de espinas, vísceras, piel y de sangre, así como de zonas

Km. 1 1/2 Avenida Samborondón • Edificio Samborondón Business Center Torre B Piso 2 • Oficinas 207-208
Teléfonos: (593 04) 2097741 - 2097977 - 2097392
Página Web: www.getafesa.com

SuDespensa	FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	SARDINA EN SALSA DE TOMATE	DESCRIPCIÓN	Producto comestible elaborado a base de diferentes especies de sardinas y envasados en aceite o salsa de tomate
DATOS DEL IMPORTADOR	DIRECCIÓN: Corralejos Bodega 8 Local 2. Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN ECUADOR		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
REGISTRO SANITARIO	RSIAC15I2711		
PRESENTACIÓN COMERCIAL	155g, 425g		
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 24 meses a partir de envasado, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias. Alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo.		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Después de abierto consérvese en el menor tiempo posible. Mantenganse a temperatura ambiente. Consumo Directo al consumidor.		

CARACTERISTICAS

SENSORIALES FISICO-QUIMICAS

SENSORIAL

Tipo Sardinas: Opisthonema Oglinum
Aroma: Caracteristico, se detecta de manera organoleptica
Color: Caracteristico
Sabor: Caracteristico
Textura: Tendra carne firme y consistencia elastica, presentar la textura propia de la especie

FISICO-QUIMICAS

REQUISITO	LIMITE
Bases volatiles totales	55.0
Cloruros como cloruro de sodio, en % m/m, max	3.0
Gas sulfhidrico prueba H2S	NEGATIVO
Histamina, mg/100 g, max	5.0

METALES PESADOS

REQUISITO	LIMITE MAXIMO EN mg/Kg
Estaño como Sn	250
Plomo como Pb	0.4
Mercurio como Hg	0.5
Cadmio como Cd	0.1

NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 1242 de 2013, Segunda Actualización * Resolución 683 de 2012, Reglamento Tecnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles maximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Resolución 337 de 2008, Reglamento Tecnico sobre los requisitos que deben cumplir los sardinas en conserva que se fabriquen. * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional *Decreto 3075 de 1997, BPM *Resolución 3168 de 2006, Rotulado y etiquetado.
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Es empacado en material de hojalata delgada de acero con aleaciones con estaño y plomo, recubrimiento interno de barniz o laca sanitaria apropiada, necesario para todos aquellos componentes de la lata hacia el alimento, no el alimento a la lata. Cierre hermético, se caracteriza por ser un enlace estanco, impermeable al vapor. Al intercambio de gases de fácil manipulación, no necesarias a tratamientos térmicos altos, reciclable inocuo y no permite la entrada de luz. El material cumple con lo dispuesto en la siguientes normas: Resolucion 5109 de 2005 NTC 512.2 Retiro Multinivel y normas complementarias (última actualización). Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud y ley 9 de 1979.
CONDICIONES DE TRASNPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación. Nivel de humedad *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente *El vehiculo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza *El producto no debe tener ningun tipo de contacto con el piso del vehiculo, debe ir en estibas plasticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. * El producto es transportado en vehiculos que cumplen con el Decreto 1609 de 2002

Solicitante: JOSE FERNANDO CALVO

Realizo:

Firma Coordinador de Calidad

SuDespensa S.A.
NIT 830.111.367-5

Firma Auxiliar de Calidad

FICHA TECNICA DEL VITALAC

Vitalac

Presentaciones
50g

Descripción General
VitaLac es un alimento listo para consumo, fortificado con vitaminas y minerales para niños de primera infancia y población escolar.

Ingredientes
Leche en polvo, maní, azúcar, aceite vegetal no hidrogenado de canola, avena en polvo, premezcla de minerales: zinc, potasio, selenio, cobre, hierro, calcio y vitaminas: vitamina A, vitamina B12, vitamina B1, vitamina B2, Vitamina B6, vitamina C, vitamina B3, vitamina B5, ácido fólico, biotina, vitamina D, vitamina K, vitamina E, emulsificantes (esteres de mono y diglicéridos), cocoa y ntioxidantes BHT(Butil Hidroxi Tolueno(E-321)) y BHA (Butil Hidroxi Anisol (E-320)).

Color
Característico del producto sin presencia de color extraño por elaboración defectuosa.

Sabor y Aroma
Deberá ser agradable propio de los ingredientes y estar exento de olores y sabores extraños incluidos, pero no limitado a, quemado, mohoso, agrio o rancio.

Defectos
No mostrar evidencia de un producto quemado.

Materia Extraña
Deberá estar limpio y libre de evidencia de roedores o plagas de insectos.

Humedad
No excederá de 2.5. Determinado por AOCS Ab2-49 calentado a 130 ° C durante 2 horas.

ctividad Acuosa
No debe exceder 0.60.

Alérgenos
Este producto contiene maní y leche; Puede contener trazas de soya, ajonjolí, gluten de trigo y otras "Nueces de árbol".

Proceso de Elaboración
El total de ingredientes se reciben, se revisan físicamente y microbiológicamente. Se emite la formulación a la sección de mezclado, en donde se mezclan todos los ingredientes de acuerdo a la formula específica y se empaca. El producto permanece en cuarentena hasta que es liberado por el departamento de control de calidad.

Tipo y Material de Empaque
Empaque primario: Bolsas: Película multicapa laminada y metalizada con alta barrera a la humedad y muy buena protección al oxígeno. Tres capas con las siguientes características: Poliéster 12 - BOPP Metalizado 17,2 y PEBD 1.8 - 72 g/m2 medidas 140 cm 105 cm.

Empaque secundario: Embalado en cajas de cartón corrugado tipo "C", por 200 unidades resistente a la comprensión vertical de 930 kf / m.

Microbiología

Parámetro	Método	Referencia
Recuento total de Aerobios mesófilos UFC/g	NTC 4519 (2009-04-15)	<10.000
Recuento de coliformes totales UFC/g-ml	NTC 4458 (2007-12-12)	<10
Investigación de Escherichia Coli /1g	NTC 4458 (2007-12-12)	Ausencia
Recuento de Enterobacterias UFC/g-ml	NTC 5733 (2009-12-16)	<10
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC/g-ml	INVIMA:1998. Cap2, Num.10	<10
Investigación Staphylococcus aureus	Investigación en placa	Ausencia
Investigación de Salmonella en 25 g	Automatizado	Ausencia
Investigación Listeria Monocytogenes en 25g	Automatizado	Ausencia
Aflatoxinas PPB	NTC 1232	Máximo 5
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g-ml	TEMPO	<50

Forma de almacenamiento y conservación
Almacenar en bodegas cubiertas, sobre estibas mínimo a 15 cm del piso, en ambientes secos, retirado de la luz solar. Se recomienda que la temperatura de almacenamiento sea entre 18 y 24 °C y humedad relativa entre 45% y 60%.

Vida de Anaquel
18 meses a partir de su fecha de fabricación.

Número de Lote
Cada empaque y etiqueta lleva grabado en una forma visible, legible e indeleble el lote y la fecha de vencimiento, así: Lote:
Corresponde al día consecutivo según el calendario Juliano, es decir de 0 a 365.
Vence: Día – Mes – Año.

Instrucciones de Preparación
El producto está listo para comer. Masajee el paquete suavemente antes de abrir para incorporar todos los ingredientes.
Consumir en su totalidad después de abierto en un máximo de 24 horas.

Ración Sugerida: 50 gramos

Información Nutricional:

		100 g	50 g
Calorías	Kcal	540,0	270,0
Proteína	g	14,1	7,1
Grasa Total	g	31,1	15,6
Omega 3	g	0,7	0,3
Omega 6	g	5,0	2,5
Calcio	mg	329,3	164,6
Hierro	mg	11,1	5,5
Magnesio	mg	100,4	50,2
Fósforo	mg	331,7	165,9
Potasio	mg	1221,7	610,8
Sodio	mg	153,4	76,7
Zinc	mg	13,8	6,9
Cobre	mg	1,5	0,7
Selenio	mcg	39,8	19,9
Yodo	mcg	100,0	50,0
Vitamina C	mg	69,2	34,6
Tiamina	mg	0,5	0,2
Riboflavina	mg	1,9	1,0
Niacina	mg	5,1	2,5
Vitamina B6	mg	0,9	0,5
Ácido Fólico	mcg	285,9	142,9
Acido Pantoténico	mg	3,8	1,9
Vitamina K	mcg	24,0	12,0
Vitamina A	mcg-RE	902,1	451,0
Vitamina B12	mcg	2,2	1,1
Biotina	mcg	61,2	30,6
Vitamina D	mcg	19,7	9,9
Vitamina E	mg	22,8	11,4

Fabricado por
Manitoba Ltda.
Carrera 8 N° 34 - 28
Cali – Colombia
Para
Itacate de Colombia SAS
Calle 75 N° 13 – 58 Oficina 604
Bogotá - Colombia

Vitalac IC

Presentaciones
20g

Descripción General
VitaLac IC es un alimento listo para consumo fortificado con vitaminas y minerales. Ayuda a proveer una nutrición más balanceada a niños y niñas de 6 a 59 meses.

Ingredientes
Leche en polvo, maní, azúcar, aceite vegetal no hidrogenado de canola, avena en polvo, premezcla de minerales y vitaminas (calcio lácteo, citrato de potasio, hierro aminoquelado, maltodextrina, ácido ascórbico, zinc aminoquelado, ácido fólico, yoduro de potasio, vitamina A palmitato, niacina, vitamina E acetato, pantotenato de calcio, sulfato de cobre, riboflavina, piridoxina HCL, tiamina HCl, selenio orgánico, colecalciferol, biotina, filoquinona, cianocobalamina), emulsificante (esteres de mono y diglicéridos), y antioxidantes BHT (Butil Hidroxi Tolueno (E-321)) y BHA (Butil Hidroxi Anisol (E-320)).

Color
Apropiado a los ingredientes. No debe tener un tinte gris mate o anormal.

Sabor y Aroma
Deberá ser agradable propio de los ingredientes y estar exento de olores y sabores extraños incluidos, pero no limitado a, quemado, mohoso, agrio o rancio.

Defectos
No mostrar evidencia de un producto quemado.

Materia Extraña
Deberá estar limpio y libre de evidencia de roedores o plagas de insectos.

Humedad
No excederá de 2.5. Determinado por AOCS Ab2-49 calentado a 130 ° C durante 2 horas.

Actividad Acuosa
No debe exceder 0.60.

Alérgenos
Este producto contiene maní y leche; Puede contener trazas de soya, ajonjolí, gluten de trigo y otras "Nueces de árbol".

Tipo y Material de Empaque
Empaque primario: Bolsas: Película multicapa laminada y metalizada con alta barrera a la humedad y muy buena protección al oxígeno. Tres capas con las siguientes características: Poliéster 12 - BOPP Metalizado 17,2 y PEBD 1.8 - 72 g/m2 medidas 140 cm 105 cm.
Empaque secundario: Embalado en cajas de cartón corrugado tipo "C", por 200 unidades resistente a la comprensión vertical de 930 kf / m.

Microbiología

Parámetro	Método	Referencia
Recuento total de Aerobios mesófilos UFC/g	NTC 4519 (2009-04-15)	<10.000
Recuento de coliformes totales UFC/g-ml	NTC 4458 (2007-12-12)	<10
Investigación de Escherichia Coli /1g	NTC 4458 (2007-12-12)	Ausencia
Recuento de Enterobacterias UFC/g-ml	NTC 5733 (2009-12-16)	<10
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC/g-ml	INVIMA:1998. Cap2, Num.10	<10
Investigación Staphylococcus aureus	Investigación en placa	Ausencia
Investigación de Salmonella en 25 g	Automatizado	Ausencia
Investigación Listeria Monocytogenes en 25g	Automatizado	Ausencia
Aflatoxinas PPB	NTC 1232	Máximo 5
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g-ml	TEMPO	<50

Forma de almacenamiento y conservación
Almacenar en bodegas cubiertas, sobre estibas mínimo a 15 cm del piso, en ambientes secos, retirado de la luz solar. Se recomienda que la temperatura de almacenamiento sea entre 18 y 24 °C y humedad relativa entre 45% y 60%.

Vida de Anaquel
18 meses a partir de su fecha de fabricación.

Número de Lote
Cada empaque y etiqueta lleva grabado en una forma visible, legible e indeleble el lote y la fecha de vencimiento, así: Lote:
Corresponde al día consecutivo según el calendario Juliano, es decir de 0 a 365.
Vence: Día – Mes – Año.

Instrucciones de Preparación
El producto está listo para comer. Masajee el paquete suavemente antes de abrir para incorporar todos los ingredientes.
Consumir en su totalidad después de abierto en un máximo de 24 horas.

Ración Sugerida: 20 gramos

Fabricado por
Manitoba Ltda.
Carrera 8 N° 34 - 28
Cali – Colombia
Para
Itacate de Colombia SAS
Calle 75 N° 13 – 58 Oficina 604
Bogotá - Colombia

Información Nutricional: **20 g**

Calorías	Kcal	104	110
Proteína	g	10 al 12% VCT	
Grasa Total	g	45 al 60% VCT	
Omega 3	g	0,3 al 2,5% VCT	
Omega 6	g	3 al 10% VCT	
Calcio	mg	90	130
Hierro	mg	8	11
Magnesio	mg	15	22
Fósforo	mg	70	75
Potasio	mg	140	170
Sodio	mg	Menos de 58	
Zinc	mg	3,6	4,4
Cobre	mg	0,18	0,22
Selenio	mcg	9	11
Yodo	mcg	64,5	100
Vitamina C	mg	30	75
Tiamina	mg	0,3	0,6
Riboflavina	mg	0,4	0,52
Niacina	mg	3	4
Vitamina B6	mg	0,28	0,4
Ácido Fólico	mcg	80	110
Acido Pantoténico	mg	1,6	2,8
Vitamina K	mcg	4	5,6
Vitamina A	mcg-RE	380	420
Vitamina B12	mcg	0,5	0,6
Biotina	mcg	4	5
Vitamina D	mcg	1	1,5
Vitamina E	mg	2	3