	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

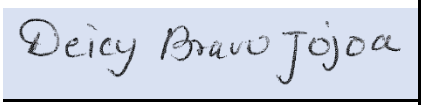
folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Aceite vegetal
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Aceite vegetal comestible sin grasas trans de marca reconocida, con elevado punto de humo superior a los 200 grados centígrados.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Galón
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botellas
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
polietileno (PE)
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Mantener refrigerado a 3,5 °C para conservar el pH, acidez, madurez y evitar la pérdida de peso del producto.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
El proceso de elaboración del aceite vegetal consiste en el despulpe de la fruta, filtración del jugo, adición de ingredientes líquidos y sólidos, mezcla hasta obtener un jarabe homogéneo, incorporación de agua potable tratada, seguido de un proceso de carbonatación, para finalmente proceder con el envasado y etiquetado del producto.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil del aceite vegetal, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento, es generalmente de 12 a 24 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
La porción recomendada de aceite vegetal es de una cucharada (aproximadamente 15 ml) por preparación o consumo.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Bicarbonato de sodio

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Bicarbonato De Sodio. Polvo blanco, cristalino y de grano fino.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

polietileno (PE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Mantener refrigerado a 3,5 °C para conservar el pH, acidez, madurez y evitar la pérdida de peso del producto.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

El bicarbonato de sodio se obtiene mediante un proceso que incluye la reacción química del carbonato de sodio con dióxido de carbono y agua, seguido de su purificación, secado y envasado para asegurar su pureza y estabilidad.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil estimada del bicarbonato de sodio es de 2 a 3 años cuando se almacena en condiciones secas y adecuadas.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción recomendada de bicarbonato de sodio es de hasta 1/2 cucharadita (aproximadamente 2 gramos) por uso, según indicaciones específicas.

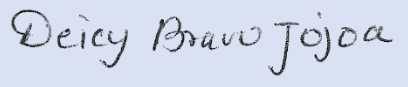
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Desengrasante

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Desengrasante líquido. frasco con aplicador de 500 ml. (desengrasante de hornos y parrillas, abrillantador)

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500ml

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Frasco

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

polietileno (PE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

El desengrasante debe conservarse en un lugar fresco, seco, bien cerrado y protegido de la luz directa y fuentes de calor.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Tratamiento químico de limpieza y desincrustación de grasas, aceites y residuos carbonizados en superficies metálicas y refractarias. Actúa como desengrasante y abrillantador para hornos, parrillas, campanas y áreas de cocción.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

2 años a partir de la fecha de fabricación, siempre que se almacene en su envase original, bien cerrado, en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa y fuentes de calor.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Aplicar de 20 a 50 mL por superficie estándar (aproximadamente 0.5 m²), dependiendo del nivel de suciedad. Puede utilizarse puro o diluido en agua hasta en una proporción de 1:3 para limpiezas ligeras.

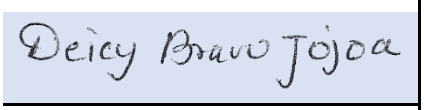
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Detergente
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Desengrasante líquido. frasco con aplicador de 500 ml. (desengrasante de hornos y parrillas, abrillantador)
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1000g
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsas
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
polietileno (PE)
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Se debe conservarse en un lugar fresco, seco, bien cerrado y protegido de la luz directa y fuentes de calor.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Formulado con carbonato de sodio y tensioactivos aniónicos para limpieza, percarbonato de sodio como blanqueador con oxígeno activo, zeolitas y silicatos para ablandar el agua, enzimas que eliminan manchas, además de blanqueadores ópticos, fragancia y antiaglomerantes.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
24 meses a partir de la fecha de fabricación, si se almacena en un lugar fresco, seco y en su envase original bien cerrado..
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Usar 1 a 2 cucharadas (25–50 g) por carga de lavado, dependiendo del nivel de suciedad y la dureza del agua.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Hipoclorito de sodio

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Hipoclorito de sodio al 15%. Liquido color amarillo claro. Olor fuerte a cloro.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

2L

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

frasco

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

polietileno (PE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservar en un lugar fresco, seco y oscuro, alejado de la luz directa, fuentes de calor y aire para evitar la oxidación. Mantener el envase bien cerrado para preservar sus propiedades y sabor.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Extracción por prensado en frío y filtración para conservar las propiedades naturales y el sabor característico del aceite de oliva virgen extra.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil del hipoclorito de sodio es de aproximadamente 3 a 6 meses si se almacena en condiciones frescas y oscuras.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Para desinfectar superficies se usa una solución al 0.1% (10 ml de hipoclorito al 5% en 490 ml de agua

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Aceite de oliva

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Aceite de oliva tipo extra virgen, envasado en origen en frasco de vidrio garantizado.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

1L

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Frasco

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

polietileno (PE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

El aceite de oliva debe conservarse en un lugar fresco, oscuro y herméticamente cerrado, alejándolo de la luz, el calor y el aire para mantener su calidad.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

El tipo de tratamiento del aceite de oliva es principalmente **mecánico**, ya que se obtiene mediante prensado o centrifugación de las aceitunas sin usar químicos ni procesos de refinado.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil del aceite de oliva es generalmente de **12 a 24 meses** si se conserva en condiciones adecuadas, lejos de la luz, el calor y el aire.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Se sugiere consumir alrededor de **1 a 2 cucharadas (15-30 ml) diarias** para aprovechar sus beneficios saludables.

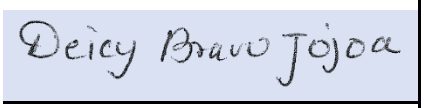
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Aceitunas negras

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Aceitunas negras descorazonadas empacadas en envase de vidrio o de lat

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

250g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

frasco

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Vidrio

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Las aceitunas negras deben conservarse en un lugar fresco y oscuro, preferiblemente refrigeradas una vez abiertas, y en envases herméticos.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

El proceso de elaboración de las aceitunas negras consiste en recolectar las aceitunas maduras, someterlas a un curado para eliminar su sabor amargo, generalmente mediante remojo en agua o salmuera, seguido de una fermentación controlada en salmuera durante varias semanas o meses para desarrollar sabor y textura. Finalmente, se envasan en salmuera o aceite para su conservación y consumo.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de las aceitunas negras es de **12 a 24 meses** si están envasadas herméticamente y sin abrir, mientras que una vez abiertas deben conservarse refrigeradas y consumirse en un plazo de **1 a 2 semanas**.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción recomendada de aceitunas negras es de aproximadamente **5 a 7 unidades** (unos **20 a 30 gramos**) por día, como parte de una dieta equilibrada.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Aguacate

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Aguacate HASS,apariencia firme, piel rugosa,sin golpes buen estado de sanidad.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

1000g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsas

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

El aguacate debe conservarse en un lugar fresco y seco si está verde, y una vez maduro, se recomienda refrigerarlo para prolongar su frescura;

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

El aguacate no requiere tratamiento para su consumo fresco, pero en productos procesados se somete a lavado, pelado, deshuesado y conservación mediante congelación o adición de antioxidantes.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil estimada del aguacate fresco es de **2 a 7 días** a temperatura ambiente, y de **hasta 10 días** si se refrigera una vez maduro; si está cortado, dura **1 a 2 días** en refrigeración.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción recomendada de aguacate es de aproximadamente 1/2 unidad mediana (unos 75 a 100 gramos) por día, como parte de una alimentación equilibrada.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Ajonjolí

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Semillas de ajonjolí empacado en bolsa resellable con amplia fecha de vencimiento.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsas

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Las semillas de ajonjolí deben conservarse en un envase hermético, en un lugar fresco, seco y oscuro, con baja humedad y protegidas de la luz, el calor y los insectos.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

El tratamiento de las semillas de ajonjolí consiste en su limpieza, secado, descascarado opcional, tostado o prensado, y envasado bajo condiciones higiénicas

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil estimada del aguacate fresco es de **2 a 7 días** a temperatura ambiente, y de **hasta 10 días** si se refrigera una vez maduro; si está cortado, dura **1 a 2 días** en refrigeración.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Las semillas de ajonjolí tienen una vida útil de 6 a 12 meses a temperatura ambiente, y hasta 2 años si se almacenan en condiciones óptimas: en envases herméticos, en lugar fresco, seco y oscuro.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Alas de pollo

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Alas de pollo empacado en fresco, en bandeja debidamente etiquetada donde se evidencie el peso del producto y su fecha de vencimiento. Debe llegar sin rastros de hielo o de haber sido congelada previamente. Conservación solo por frio, Temperatura de recepción MENOS 2 grados centígrados

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bandeja

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Poliestireno expandido

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Las alas de pollo deben conservarse a una temperatura de refrigeración entre 0 °C y 4 °C, y consumirse antes de la fecha de vencimiento; si se congelan, deben mantenerse a -18 °C o menos

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

El proceso de elaboración consiste en el despiece del pollo, selección y corte de las alas, lavado con agua potable, escurrido, empaque en bandejas de poliestireno, cobertura con película plástica (PVC o PE), etiquetado, y conservación en cadena de frío.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

5 a 7 días en refrigeración (0 °C a 4 °C) y hasta 6 meses en congelación (-18 °C o menos).

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Se recomienda una porción de 150 a 200 gramos de alas de pollo por persona, equivalente a 3 a 4 piezas, dependiendo del tamaño.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Alcaparras

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Alcaparras empacadas en frasco de vidrio.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

250g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Frasco

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Vidrio

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Las alcaparras deben conservarse en su líquido de salmuera o vinagre, en envases bien cerrados, en un lugar fresco y oscuro; una vez abiertas, deben mantenerse refrigeradas entre 4 °C y 8 °C.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Las alcaparras se seleccionan, se lavan, se curan en salmuera, se escurren y se empacan en frascos de vidrio esterilizados con una nueva solución de salmuera antes de ser selladas y almacenadas.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Es de 12 a 24 meses, siempre que se mantengan cerradas, en un lugar fresco y oscuro.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

1 cucharada (unos 10 gramos). Esto equivale a unas 8 a 10 alcaparras, y es suficiente para aportar sabor sin exceder el consumo de sodio, ya que suelen ser bastante saladas.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Atún

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Lomitos de Atún en aceite de marca debidamente reconocida.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

140g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Envase

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Metalico

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Las alcaparras deben conservarse en su líquido de salmuera o vinagre, en envases bien cerrados, en un lugar fresco y oscuro; una vez abiertas, deben mantenerse refrigeradas entre 4 °C y 8 °C.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Las alcaparras se seleccionan, se lavan, se curan en salmuera, se escurren y se empacan en frascos de vidrio esterilizados con una nueva solución de salmuera antes de ser selladas y almacenadas.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

3 a 5 años, siempre que se almacene en condiciones adecuadas (lugar fresco, seco y oscuro).

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Aproximadamente **56 a 85 gramos** (equivalente a **1/4 a 1/3 de una lata estándar de 170 g**), lo que corresponde a **una porción de proteína** en una dieta equilibrada.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Azucar morena

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Azúcar morena en empaque de calidad certificado conforme al peso requerido.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

La azúcar morena debe conservarse en un recipiente hermético, en un lugar fresco, seco y alejado de la luz directa, para evitar que se endurezca o absorba humedad y olores del ambiente.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

El azúcar moreno se obtiene al cristalizar el jugo de caña parcialmente refinado, conservando parte de la melaza natural que le da su color oscuro, sabor característico y textura húmeda.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Generalmente puede conservarse entre 1 y 2 años si se guarda en un recipiente hermético, en un lugar fresco y seco, evitando la humedad que pueda causar grumos o endurecimiento.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Es de aproximadamente 4 gramos (una cucharadita), que equivale a una cantidad típica usada para endulzar bebidas o recetas, y ayuda a controlar la ingesta diaria de azúcares añadidos

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Azucar morena

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Azúcar morena en empaque de calidad certificado conforme al peso requerido.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

La azúcar morena debe conservarse en un recipiente hermético, en un lugar fresco, seco y alejado de la luz directa, para evitar que se endurezca o absorba humedad y olores del ambiente.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

El azúcar moreno se obtiene al cristalizar el jugo de caña parcialmente refinado, conservando parte de la melaza natural que le da su color oscuro, sabor característico y textura húmeda.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Generalmente puede conservarse entre 1 y 2 años si se guarda en un recipiente hermético, en un lugar fresco y seco, evitando la humedad que pueda causar grumos o endurecimiento.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Es de aproximadamente 4 gramos (una cucharadita), que equivale a una cantidad típica usada para endulzar bebidas o recetas, y ayuda a controlar la ingesta diaria de azúcares añadidos

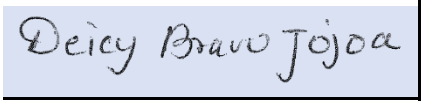
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

BEDIDA GASEOSA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Bebida gaseosa, bebida carbonatada y saborizada, efervescente . carbonatada. y sin alcohol.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Paca por 6 unidades

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Botella

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

La **gaseosa** debe conservarse en un lugar **fresco, seco y protegido de la luz directa**, preferiblemente a temperatura ambiente (entre **10 °C y 25 °C**) para mantener su sabor y carbonatación.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

La gaseosa se elabora mezclando agua purificada con azúcar y saborizantes, luego se carbonata con dióxido de carbono bajo presión, se envasa en botellas o latas, y se sella para conservar su efervescencia y frescura.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la gaseosa sin abrir es generalmente de 6 a 9 meses cuando se almacena en condiciones adecuadas (lugar fresco y seco).

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción recomendada de gaseosa suele ser de 240 ml (una taza o un vaso estándar), aunque se recomienda consumirla con moderación debido a su contenido de azúcares y calorías.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

BREVAS

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Brevas en almíbar empacado en frasco de vidrio x 600 gramos.FRASCO X 600 GRS

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

600g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Frasco

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Vidrio

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservarse en un lugar **fresco, seco y oscuro**, preferiblemente a temperatura ambiente (entre **15 °C y 25 °C**) antes de abrirse, para evitar la proliferación de microorganismos y la degradación del producto.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Las brevas se seleccionan maduras, se lavan, se pelan y cortan, luego se cocinan en almíbar, se colocan en frascos de vidrio esterilizados, se llenan con el almíbar caliente, se sellan herméticamente y se someten a un proceso de pasteurización para su conservación.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de las brevas en frascos de vidrio suele ser de 12 a 18 meses si se almacenan en condiciones adecuadas (lugar fresco, seco y oscuro, con el frasco cerrado).

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La **porción recomendada de brevas en almíbar** es de aproximadamente **100 gramos** (una pequeña porción), que aporta sabor y energía sin exceder el consumo de azúcares añadidos.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Berenjenas

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Berenjenas limpias brillante de color morado intenso estado optimo de madurez y sanidad.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

kilo

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsas

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Las berenjenas deben conservarse en un lugar fresco y ventilado, idealmente a una temperatura entre 10 °C y 12 °C, y en un ambiente con humedad moderada para evitar que se deshidraten o se dañen.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Las berenjenas se recolectan cuidadosamente cuando están maduras y firmes, luego se limpian con agua limpia para eliminar tierra y residuos antes de su procesamiento.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la gaseosa sin abrir es generalmente de 6 a 9 meses cuando se almacena en condiciones adecuadas (lugar fresco y seco).

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La vida útil de las berenjenas frescas es de aproximadamente 5 a 7 semanas cuando se almacenan en condiciones adecuadas, es decir, en un lugar fresco (alrededor de 10–12 °C) y con buena ventilación.

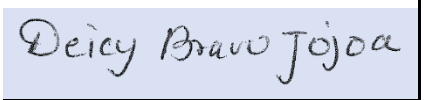
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

CAFÉ MOLIDO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Café Molido tipo excelso con empaque al vacío tipo exportación. Calidad extra.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

LIBRA

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa al vacío

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

polietileno (PE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Envase: Hermético y opaco. Lugar: Fresco, seco y oscuro. Evitar: Luz, calor, humedad y oxígeno. No refrigerar, y solo congelar si es en porciones bien selladas. Consumir en 2 a 4 semanas tras abrir para mejor sabor.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

recolección de los granos maduros, que luego se despulpan, fermentan y secan para obtener el café verde. Estos granos se tuestan a diferentes niveles según el perfil deseado de sabor y aroma. Una vez tostados, se enfrían y se muelen a una granulometría específica según el método de preparación y envasado.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

2-4 semanas.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

CAFÉ

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Café tostado en grano x libra, tostón medio

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

UNIDAD

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa plástica

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno (PE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservar en lugar fresco, seco y oscuro, Mantener en envase hermético y opaco, alejado de la luz, calor y humedad, Evitar exposición al aire (oxígeno), No refrigerar ni congelar, salvo en porciones selladas si no se va a consumir pronto, Consumir preferentemente dentro de 1 mes (en grano) o 1-2 semanas (molido) después del tostado

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

recolección de los granos maduros. Se remueve la pulpa y se secan los granos. Se retira la cáscara seca para obtener el grano verde. El grano verde se tuesta a altas temperaturas. Este proceso desarrolla el sabor y aroma característicos. Puede variar en intensidad: claro, medio o oscuro. El café tostado se muele según su uso (espresso, filtro, prensa francesa, etc.). Se puede hacer en el origen o en destino. Generalmente en atmósfera modificada o con válvula unidireccional para conservar el aroma y evitar la oxidación.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

1-2 meses

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

CEREAL SURTIDO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Cereal en hojuelas. Empacada en cajas de 450 gramos surtido en diferentes sabores y/o presentaciones neutras y azucaradas

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

CAJA DE 450 GRAMOS

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

CAJA PLEGADIZA RECTA

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

CARTULINA O CARTON PLEGADIZO

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Mantener en un **ambiente fresco.** Humedad relativa**: menor al 60 %. Evitar luz solar directa. Mantener en lugar seco, sin olores fuertes.** Envase**: bien cerrado, preferiblemente hermético.**

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Limpieza **y** selección del grano. Se eliminan impurezas, piedras, y granos defectuosos**.** Se cocinan con vapor o agua para ablandar el grano, mejorar digestibilidad y desarrollar sabor. Laminado, inflado o extrusión. Según el tipo de cereal. Laminado: para hojuelas (como maíz**).** Secado y tostad**o.** Se reduce la humedad para lograr una textura crujiente y asegurar conservación.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Neutro (sin azúcar) 6 a 12 meses. Azucarado 6 a 9 meses

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Tamaño de porción estándar

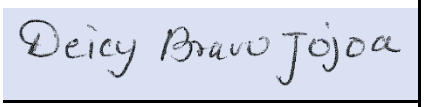
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

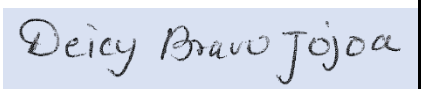
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
CEREZAS VERDES
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Cerezas verdes en almíbar x250 gramos empacado en frasco de vidrio.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
FRASCO X 250 GR
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
FRASCO DE VIDRIO
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
VIDRIO SODA-CAL
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Mantener en un ambiente fresco. Lugar: seco, oscuro y bien ventilado. Evitar la luz solar directa, calor y olores fuertes Estado del frasco: herméticamente cerrado y sin golpes. Frasco abierto consumir de 7 a 15 días. Mantener las cerezas cubiertas con el líquido. Usar utensilios limpios para evitar contaminación
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Lavado y selección de las cerezas. Blanqueado térmico (agua caliente). Remojo en salmuera o calcio para firmeza. Azucarado progresivo con jarabes. Coloración verde y saborización artificial. Envasado en frascos de vidrio
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
12-18 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Tamaño de porción estándar
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
CHOCOLATE INSTANTÁNEO
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Cocoa instantánea en empacado por 500 gr
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
LIBRA X 500 GR
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
BOLSA LAMINADA
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
POLIETILENO (PE)
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Mantener en un ambiente fresco, para evitar que se derrita o pierda aroma. Humedad relativa: Debe ser baja, preferiblemente menor al 65%, para evitar que el polvo se apelmace o se formen grumos. Protegerlo de la luz directa para conservar el color y sabor. Envase: Guardar en un envase resistente a la humedad, que evite el ingreso de aire y olores externos. Almacenamiento: Mantener en un lugar seco, oscuro y bien ventilado. Olores: Evitar el contacto con olores fuertes porque el chocolate puede absorberlos fácilmente.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Selección y limpieza de granos de cacao. Tostado para desarrollar sabor y aroma. Descascarillado y molienda para obtener licor de cacao. Prensado para extraer manteca de cacao. Molienda fina para obtener polvo de cacao. Alcalinización (opcional) para mejorar sabor y color. Mezcla con ingredientes instantáneos (azúcar, leche en polvo, emulsificantes).Secado por atomización para polvo soluble. Tamizado y envasado en condiciones controladas.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
12-24 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Lo necesario para el consumo
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

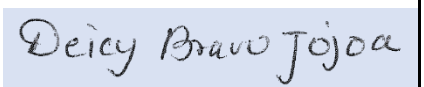
folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
COCO RALLADO NATURAL
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Coco rallado deshidratado sin adición de azúcar en empaque al vacío.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
LIBRA
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa al vació
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno (PE)
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Guardar el coco rallado en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar. Usar envases herméticos para evitar humedad y aire. Refrigerar para conservarlo más tiempo (hasta 3 meses). Congelar si quieres conservarlo por varios meses (hasta 6 meses). Evitar la humedad para que no se estropee.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Seleccionar cocos maduros y limpios. Abrir el coco y extraer la pulpa blanca. Quitar la cáscara marrón de la pulpa. Lavar la pulpa para eliminar residuos. Rallar la pulpa con rallador manual o máquina. Envasar en recipientes herméticos para conservar frescura. Refrigerar inmediatamente para evitar deterioro.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
1-2 semanas
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Porción estándar.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

CUCHUCU DE MAIZ

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Cuchuco de MAIZ empacado en bolsa resellable certificado por 500 gramos.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

LIBRA X 500 GRAMOS

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa resellable

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno (PE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Guardar en lugar fresco, seco y alejado de la luz. Usar envases herméticos para evitar humedad y plagas. Mantener a temperatura ambiente si está seco. Refrigerar si está húmedo o molido recientemente. Congelar para conservación prolongada

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Seleccionar y limpiar el maíz. Remojar (opcional) y secar el maíz. Moler hasta obtener granos quebrados. Tamizar para separar partículas finas. Secar el producto final. Envasar en recipientes herméticos

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

6-12 meses.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

CUCHUCO DE TRIGO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Cuchuco de trigo empacado en bolsa resellable certificado por 500 gramos

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

LIBRA X 500 GRAMOS

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa resellable

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno (PE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Guardar en lugar fresco, seco y sin luz directa. Usar envase hermético para evitar humedad e insectos. Refrigerar si el clima es cálido o húmedo. Puede congelarse para almacenamiento prolongado. Vida útil: 6 a 12 meses, más si se refrigera o congela.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Seleccionar y limpiar el trigo. Remojar (opcional) y secar bien el grano. Moler o quebrar el trigo en fragmentos gruesos. Tamizar si se desea una textura más uniforme. Secar nuevamente si es necesario. Envasar en recipientes herméticos

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

6-12 meses.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

DURAZNO ORO ROJO EN LATA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Durazno empacado en lata abre fácil x 800 gramos. Lata sin abolladuras, que no presente oxidación. Etiqueta visible y en perfecto estado para almacenes de grandes superficies

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

LATA X 800 GRAMOS

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Recipiente metálico

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Hojalata

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Lugar fresco y seco. Evitar temperaturas extremas (no exponer al calor directo ni congelar). Evitar exposición al sol: La luz solar puede calentar la lata y acelerar el deterioro del producto. Mantener alejado de la humedad: La humedad puede oxidar la lata por fuera y deteriorarla con el tiempo. No almacenar latas dañadas: Si la lata está abollada, inflada u oxidada, no debe consumirse, ya que podría haber contaminación bacteriana. Una vez abierto consumir entre 3-5 días guardar en refrigeración y en un recipiente no metálico y hermético.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Selección y lavado de duraznos frescos. Pelado y corte en mitades o trozos. Blanqueado para conservar textura y color. Envasado en latas con almíbar. Sellado hermético de las latas. Esterilización térmica (115–121 °C) para conservar el producto. Enfriamiento rápido. Etiquetado y almacenamiento en lugar seco y fresco.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

2-3 años

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

DURAZNO VERANO CLARO EN LATA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

COCTEL DE FRUTAS- Coctel de frutas empacado en lata abre fácil x 820 gramos. Lata sin abolladuras, que no presente oxidación. Etiqueta visible y en perfecto estado.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

LATA X 820 GRAMOS

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Recipiente metálico

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Hojalata

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Lugar fresco y seco. Evitar temperaturas extremas (no exponer al calor directo ni congelar). Evitar exposición al sol: La luz solar puede calentar la lata y acelerar el deterioro del producto. Mantener alejado de la humedad: La humedad puede oxidar la lata por fuera y deteriorarla con el tiempo. No almacenar latas dañadas: Si la lata está abollada, inflada u oxidada, no debe consumirse, ya que podría haber contaminación bacteriana. Una vez abierto consumir entre 3-5 días y guardar en refrigeración y en un recipiente no metálico y hermético.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Selección y lavado de duraznos frescos. Pelado y corte en mitades o trozos. Blanqueado para conservar textura y color. Envasado en latas con almíbar. Sellado hermético de las latas. Esterilización térmica (115–121 °C) para conservar el producto. Enfriamiento rápido. Etiquetado y almacenamiento en lugar seco y fresco.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

2-3 años

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

ESPECIAS O EXTRACTOS- CANELA EN ASTILLA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

canela en astilla empacada al vacío.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

LIBRA

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa al vacío

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno (PE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservar en un lugar fresco, seco y bien ventilado. Evitar la humedad, ya que puede provocar moho o pérdida de aroma. Mantener alejada de la luz solar directa y de fuentes de calor. Guardar en un recipiente hermético, preferentemente de vidrio o metal, para conservar el aroma y evitar contaminación cruzada.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Cosecha de ramas jóvenes de canela. Limpieza y deshojado. Pelado de la corteza externa. Enrollado y secado de la corteza interna en forma de astillas. Selección y clasificación por calidad y tamaño. Empaque para proteger aroma y calidad.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

12 años

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

ESPECIAS O EXTRACTOS- ESENCIAS SURTIDAS DE VAINILLA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

esencias surtidas de vainilla negra y blanca calidad extra fina reconocida en almacenes de grandes superficies. FRASCO POR 500 ML

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

FRASCO X 500 ML

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Frasco

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno de alta densidad (HDPE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservar en un lugar fresco, seco y oscuro. Mantener el envase bien cerrado para evitar evaporación y contaminación. No refrigerar. Evitar exposición a olores fuertes y fuentes de calor.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Selección de vainas de vainilla maduras. Maceración en alcohol para extraer aroma. Filtrado para separar el extracto líquido. Mezcla con otros ingredientes según fórmula. Envasado en frascos herméticos. Etiquetado y almacenamiento en lugar fresco y seco.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

2 años

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

ESPECIAS O EXTRACTOS-CANELA EN POLVO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

canela en polvo empacada en envase plástico con tapa para esparcir.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

LIBRA

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Plástico

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polipropileno (PP)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservar en un lugar fresco, seco y oscuro. Mantener el envase bien cerrado para evitar humedad y pérdida de aroma. No refrigerar. Evitar exposición a olores fuertes y fuentes de calor.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Selección de astillas de canela de buena calidad. Limpieza y secado (si es necesario). Molienda hasta obtener polvo fino. Tamizado para uniformar el tamaño de partícula. Control de calidad físico y microbiológico. Envasado en frascos plásticos con tapa esparcidora. Etiquetado y almacenamiento en lugar seco y fresco.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

18-24 meses

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

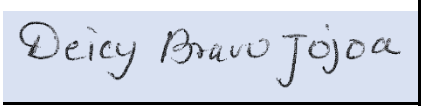
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

FECULA DE MAIZ

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Almidón natural de maíz en polvo; útil como ingrediente en la fabricación de galletas, postres, cremas y productos de queso.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

LIBRA

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa plástica

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno (PE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservar en un Lugar fresco y seco, entre 15°C y 25°C. Humedad relativa < 60%. Lejos de luz solar, calor y olores fuertes. En envase original bien cerrado o recipiente hermético. Almacenar sobre tarimas, sin contacto directo con el piso.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Limpieza del grano de maíz. Remojo en agua con dióxido de azufre para ablandar. Molienda húmeda para liberar almidón. Separación del germen, fibra, gluten y almidón. Lavado del almidón para purificarlo. Secado con aire caliente. Tamizado y envasado del producto final

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

12 a 24 meses a partir de la fecha de elaboración

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

GARBANZO SECO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Garbanzo tipo extra empacado al vacío y etiquetado

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

LIBRA

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa al vacío

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno (PE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservar en un Lugar fresco, seco y bien ventilado. Humedad relativa < 60%. Proteger de la luz solar directa. Almacenar en envase hermético o bien cerrado. Mantener alejado del piso y de olores fuertes.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Recepción y eliminación de impurezas. Limpieza y clasificación por tamaño y calidad. Secado para reducir humedad si es necesario. Inspección para retirar granos defectuosos. Envasado en bolsas o sacos. Almacenamiento en lugar fresco y seco

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

12 a 24 meses a partir de la fecha de elaboración

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

GELATINA SABORIZADA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Gelatina saborizada empacada en cajas individuales sabores surtidos conforme a necesidad de producción

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

LIBRA CAJA X 4 UNIDADES

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

CAJA

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Cartulina o cartón

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa. Mantener el empaque bien cerrado y alejado de fuentes de calor y humedad.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Mezcla de gelatina (colágeno hidrolizado) con azúcar, saborizantes, colorantes y acidulantes. Deshidratación y homogeneización del polvo. Empacado individual en sobres o cajas con atmósfera seca para prolongar su conservación. No requiere refrigeración antes de preparar, gracias a su bajo contenido de humedad.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

18 a 24 meses

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

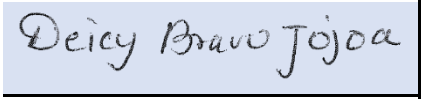
	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
GRANO DE CEREAL (ARROZ BLANCO) ARROBA EMPACADA POR LIBRA DE 500GR
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Arroz blanco tipo excelso calidad superior de grano entero tipo YAMANI. Por libra
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
ARROBA X LIBRA 500 GR
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa plástica
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno (PE)
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservar en un Lugar fresco, seco y bien ventilado. Humedad relativa < 60%. Proteger de la luz solar directa. Almacenar en envase hermético o bien cerrado. Mantener alejado del piso y de olores fuertes.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Cosecha del arroz en cáscara. Secado para reducir humedad al 14% o menos. Limpieza para eliminar impurezas. Descascarado para quitar la cáscara. Pulido para obtener arroz blanco. Clasificación para separar granos defectuosos. Empaque para distribución y venta.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
12 a 18 meses.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

GRANO DE CEREAL (ARROZ BLANCO)

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Arroz blanco tipo excelso calidad superior de grano entero tipo YAMANI.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

LIBRA X 500 GR

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa plástica

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno (PE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservar en un Lugar fresco, seco y bien ventilado. Humedad relativa < 60%. Proteger de la luz solar directa. Almacenar en envase hermético o bien cerrado. Mantener alejado del piso y de olores fuertes.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Recepción y limpieza del arroz en cáscara. Secado para reducir la humedad al 13–14%. Descascarado para obtener arroz integral. Pulido para retirar el salvado y obtener arroz blanco. Clasificación para seleccionar solo granos enteros de alta calidad. Envasado en bolsas herméticas. Etiquetado y almacenamiento en condiciones óptimas.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

12 a 18 meses.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

GUANTES DE NITRILO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Guantes nitrilo negro sin talco texturizado, desechable, no exteril caja x 50 pares. Talla: (m y L)

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

CAJA X 50 PARES

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Caja plegadiza

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Cartulina o cartón

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Proteger de la luz solar directa y rayos UV. Guardar en ambiente limpio, seco y libre de contaminantes. Conservar en caja original bien cerrada. Evitar presión o peso sobre las cajas.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Fabricación por moldeo en nitrilo líquido. Texturizado para mejor agarre. Con métodos especiales de limpieza. Secado y curado térmico para elasticidad. Inspección de calidad. Empaque en cajas de 50 pares, no estériles.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

3-5 años

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

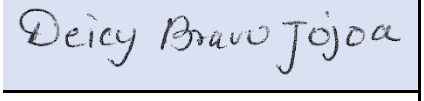
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

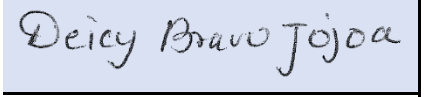
	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
HARINA DE MAIZ
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Harina de maíz precocida y fina para la elaboración de masas.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
LIBRA
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa plástica
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno (PE)
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Guardar en lugar fresco (15°C–25°C) y seco (HR < 60%). Conservar en envases herméticos o bien sellados. Proteger de la luz solar directa. Mantener en áreas limpias y libres de plagas. Asegurar buena ventilación para evitar humedad
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Limpieza y selección del maíz. Remojo para hidratar el grano. Precocción para gelatinizar el almidón. Secado del maíz precocido. Molienda fina para obtener textura homogénea. Tamizado para uniformidad. Empaque en bolsas herméticas.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
6-12 meses
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

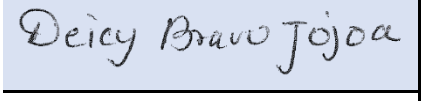
	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
HARINA DE TRIGO
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Harina de trigo que tiene entre 10 y 11 por ciento proteínas, harina panadera o harina panificable, perfecta para hacer pan y generalmente de todo uso
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
LIBRA
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa plástica
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno (PE)
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Guardar en lugar fresco (15°C–25°C) y seco (HR < 65%). Mantener en envases herméticos o bien sellados. Proteger de la luz solar directa. Almacenar en áreas limpias y libres de plagas. Asegurar buena ventilación para evitar humedad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Limpieza y selección del trigo. Acondicionamiento y ajuste de humedad. Molienda para separar y pulverizar el endospermo. Tamizado para obtener harina fina. Mezcla para uniformidad. Enriquecimiento con vitaminas y minerales. Empaque en bolsas protectoras.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
6-12 meses
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
Cantidad requerida para el producto final
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

JABON ANTIBACTERIAL

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Quirúrgico PARA MANOS X 500 ML, con dispensador. No reembazado. Grado medico

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

UNIDAD 500 ML

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Botella plástica rígida

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno de alta densidad (HDPE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Guardar en lugar fresco. Proteger de la luz solar directa. Mantener el envase bien cerrado. Almacenar en ambiente limpio y seco. Evitar congelación para preservar calidad.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Preparación de base jabonosa con tensioactivos suaves. Añadir agentes antibacterianos específicos (clorhexidina, triclosán, etc.). Ajuste de pH para compatibilidad con la piel. Incorporación de humectantes para proteger la piel. Mezclado y homogenización. Pruebas de calidad microbiológica y físico-química. Envasado en envase plástico con dispensador, sin reembazado. Etiquetado y embalaje final.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

12-24 meses.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

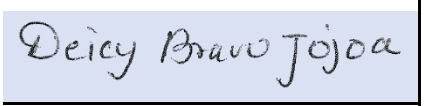
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

JABON LAVALOZA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Jabón lavaloza líquido viscoso. Frasco x 500 mL con aplicador. Fragancia neutra o limón

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Frasco X 500 ML

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Frasco

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno de alta densidad (HDPE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Almacenar en un lugar fresco, Evitar la exposición a fuentes de calor o frío extremos. Mantener en un ambiente seco y bien ventilado para prevenir la degradación del producto. Proteger de la luz solar directa para evitar alteraciones en la composición y fragancia del producto. Conservar en su envase original, bien cerrado y etiquetado, para prevenir contaminaciones y asegurar la integridad del producto. Almacenar lejos del alcance de niños y mascotas. Evitar el contacto con materiales incompatibles como ácidos fuertes o agentes oxidantes.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Mezcla de tensioactivos, fragancia, colorante y conservantes. Mezclado: Homogeneización en tanques industriales. Regulación de pH (6–8) y viscosidad. Eliminación de impurezas. Llenado higiénico en envases plásticos con etiquetado final.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

12-24 meses

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

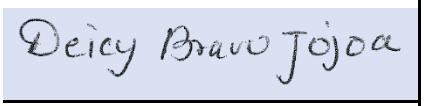
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

JABÓN LÍQUIDO INDUSTRIAL NEUTRO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

jabón líquido industrial NEUTRO X galón.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

GALON

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bidón plástico

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

polietileno de alta densidad (HDPE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Evita que le dé el sol directamente, ya que puede cambiar su color o reducir su efectividad. No lo dejes al calor: Si el lugar está muy caliente, el jabón puede separarse o perder viscosidad. Mantén el bidón bien cerrado: Así evitas que se contamine o se evapore. No lo pongas en pisos húmedos o sucios: El envase puede deteriorarse por debajo y contaminar el contenido. Colócalo lejos de productos corrosivos: Como ácidos o blanqueadores, para evitar reacciones indeseadas.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Selección y mezcla de tensioactivos, conservantes, humectantes y agua purificada. Ajuste del pH para mantenerlo neutro (cerca de 7). Homogeneización y filtrado para textura uniforme. Control de calidad (viscosidad, pH, estabilidad). Envasado higiénico en bidones de polietileno de alta densidad (HDPE).

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

12-24 Meses

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

LECHE CONDENSADA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Leche condensada presentación lata abre fácil por 395 gramos. Calidad EXTRA, de marca reconocida en almacenes de grandes superficies.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

LATA X 395 GR

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Recipiente metálico

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Acero laminado

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Guardar en lugar fresco y seco, entre 10°C y 25°C. Proteger de la luz solar directa. Mantener la lata cerrada hasta su uso. Evitar golpes o daños al envase. Evitar ambientes húmedos para prevenir corrosión.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Se mezcla leche con azúcar. Se evapora parte del agua para concentrar la mezcla. Se pasteuriza para eliminar microorganismos. Se envasa en latas herméticas y se sellan.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

12-24 meses

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

LECHE ENTERA- LECHE

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Leche larga vida calidad reconocida empacada en caja de cartón Tetrapak para grandes superficies.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Litro

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Caja

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Cartulina e cartón

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservar en un lugar fresco, seco y limpio, alejado de la luz solar directa y fuentes de calor. No requiere refrigeración mientras el empaque esté cerrado.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

La leche se somete a una temperatura de 135 °C a 150 °C durante 2 a 4 segundos. Este proceso elimina bacterias patógenas y microorganismos, sin afectar significativamente el sabor ni los nutrientes. Luego, se envasa en empaque aséptico Tetrapak que protege del aire, la luz y la contaminación.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

6 a 12 meses

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

LENTEJA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Lenteja calidad extra empacado en bolsa debidamente sellada y etiquetada con fecha máxima de vencimiento.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

LIBRA

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa plástica

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno (PE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Guardar en lugar fresco y seco (15°C–25°C). Proteger de la luz directa. Mantener la bolsa bien sellada hasta usar. Evitar humedad y manipulación innecesaria.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Se cosechan y limpian las lentejas para eliminar impurezas. Se clasifican por tamaño y calidad. Se secan si es necesario para reducir humedad. Pueden recibir tratamiento contra plagas. Se empacan en bolsas selladas y etiquetadas para su conservación

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

12-24 meses

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

limpia vidrios

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

El limpia vidrios está compuesto principalmente por agua, seguida de alcohol isopropílico o etanol como solvente, tensioactivos que ayudan a eliminar la suciedad, otros solventes como propilenglicol, y aditivos que pueden incluir agentes antiestáticos, fragancias, colorantes y conservantes para mejorar su eficacia y estabilidad.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Litro

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Botellas

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno (PE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Mantener refrigerado a 3,5 °C para conservar el pH, acidez, madurez y evitar la pérdida de peso del producto.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

El limpia vidrios se elabora mezclando agua purificada con alcohol isopropílico, tensioactivos y otros aditivos en tanques agitadores hasta obtener una solución homogénea. Luego se filtra, se envasa en botellas, se sella y se etiqueta, asegurando calidad y estabilidad del producto.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de un limpia vidrios es generalmente de 2 a 3 años, siempre que se almacene en su envase original, bien cerrado, en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción adecuada de limpia vidrios varía según la superficie, pero generalmente se recomienda aplicar una cantidad suficiente para cubrir ligeramente el área (aproximadamente 2 a 5 ml por metro cuadrado) y luego limpiar con un paño seco o toalla de papel hasta que la superficie quede limpia y sin residuos.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Maíz camelot enlatado o envasado

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Maíz tierno dulce empacado en lata abre fácil x 432 gramos. Lata sin abolladuras, que no presente oxidación. Etiqueta visible y en perfecto estado.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

432g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Envase

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Lata

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Mantener refrigerado a 3,5 °C para conservar el pH, acidez, madurez y evitar la pérdida de peso del producto.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

El maíz Camelot se selecciona y desgrana, luego se blanquea, se envasa en latas o frascos con una solución de cobertura (generalmente agua con sal), se sella herméticamente y se somete a un proceso de esterilización térmica para garantizar su conservación y seguridad alimentaria.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil del maíz Camelot enlatado o envasado es de aproximadamente 2 a 3 años si se conserva en su envase original, cerrado, y almacenado en un lugar fresco, seco y alejado de la luz directa.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción recomendada de maíz enlatado (como el maíz Camelot) es de aproximadamente 125 gramos (media taza), lo que equivale a una ración estándar como acompañamiento en una comida equilibrada.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

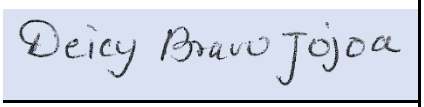
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Mani
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Maní salado y tostado, procesado y empacado en bolsa doble pack.POR LIBRA
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500g
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsas
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
El maní debe conservarse en un lugar fresco, seco, bien ventilado y protegido de la luz solar directa para mantener su frescura y evitar la rancidez.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
El proceso de elaboración del maní incluye la selección y limpieza de los granos, el tostado a temperatura controlada para mejorar sabor y textura, el enfriamiento, y finalmente el empaque en envases herméticos para conservar su calidad y frescura.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil del maní tostado y empacado es de aproximadamente 6 a 12 meses cuando se conserva en un envase hermético, en un lugar fresco y seco, lejos de la luz y el calor.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
La porción recomendada de maní es de aproximadamente 28 gramos (una onza), que equivale a un pequeño puñado, aportando energía y nutrientes sin exceder el consumo calórico diario.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Margarina Industrial

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Margarina industrial con contenido graso no inferiior a 60% de consistencia suave, con buen poder de cremificación y sabor a mantequilla, empleada, como materia prima en la elaboración de productos de panadería y pastelería fina.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsas

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Debe conservarse en un lugar **fresco, seco y oscuro**, idealmente a temperaturas entre **4 °C y 10 °C** (refrigerada), para evitar que se oxide y se degrade su calidad. Una vez abierta, es importante mantenerla tapada para evitar la absorción de olores.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

El proceso consiste en mezclar y emulsionar aceites vegetales líquidos con agua, agregar sales, emulsionantes y aditivos, luego se somete a un proceso de **hidrogenación o interesterificación** para modificar la textura, se enfría y se bate hasta obtener una consistencia cremosa antes de ser envasada y sellada.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La margarina industrial tiene una vida útil aproximada de 6 a 12 meses si se conserva en condiciones adecuadas (refrigerada y en envase cerrado). Una vez abierta, se recomienda consumirla en un plazo de 1 a 2 meses.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción recomendada de margarina es de aproximadamente **10 gramos** (una cucharadita), para controlar el consumo de grasas y calorías en la dieta diaria..

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Miel

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

MIEL Miel de abejas de alta pureza y calidad evasada en vidrio de capacidad aproximada de 400 gramos con etiqueta que garantice su pureza y duración fácilmente identificable.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Envase

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Vidrio

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

La miel debe conservarse en un **recipiente hermético**, en un lugar **fresco, seco y oscuro**, evitando la exposición directa al sol y la humedad para prevenir su cristalización y fermentación.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

La miel es recolectada por las abejas, luego se extrae de los panales mediante centrifugación, se filtra para eliminar impurezas, y finalmente se envasa en recipientes limpios y herméticos sin necesidad de procesos térmicos adicionales.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La miel tiene una vida útil muy larga, puede conservarse **indefinidamente** si se almacena correctamente debido a su bajo contenido de agua y propiedades antimicrobianas naturales.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción recomendada de miel es de aproximadamente **1 cucharada (20 gramos)**, que aporta energía rápida y sabor natural sin exceder el consumo diario de azúcares.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Mostaza sureño orgánica seca

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Mostaza de Dijon envasada en recipiente de vidrio de marca reconocida en el mercado de grandes superficies.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

250g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Frasco

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Vidrio

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Debe conservarse en un **recipiente hermético**, en un lugar **fresco, seco y alejado de la luz solar directa**, para evitar la pérdida de aroma, sabor y la humedad que pueda provocar apelmazamiento o desarrollo de moho.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Las semillas de mostaza orgánicas se **limpian, secan y muelen** hasta obtener un polvo fino. Este polvo puede mezclarse con otras especias secas y luego se **empaqueta en envases herméticos**, asegurando que se mantengan sus propiedades naturales.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la mostaza orgánica seca es de aproximadamente **12 a 24 meses**, siempre que se conserve en condiciones adecuadas y el envase permanezca bien cerrado.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción recomendada es de aproximadamente 1 cucharadita (5 gramos), suficiente para condimentar alimentos sin exceder el consumo de sodio o especias concentradas.

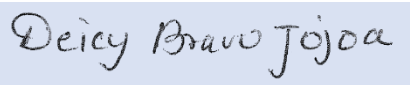
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Nueces y semillas enteras

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Nueces, fruto seco empacado al vacio.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsas

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Se deben conservar en un **lugar fresco, seco y oscuro**, en **envases herméticos**, alejados del calor y la humedad para evitar la rancidez y la proliferación de hongos o insectos. Si es posible, se recomienda refrigerarlas para prolongar su frescura.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Las nueces y semillas enteras se **recolectan, limpian, seleccionan, secan y empacan** sin someterse a procesos térmicos agresivos, manteniendo así sus propiedades naturales. Algunas pueden ser ligeramente tostadas para mejorar sabor y textura antes del envasado.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil es de aproximadamente **6 a 12 meses**, dependiendo del tipo de nuez o semilla y de si están tostadas o crudas, siempre que se almacenen adecuadamente.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción recomendada es de **30 gramos diarios** (aproximadamente un puñado pequeño), como parte de una alimentación balanceada rica en grasas buenas, fibra y proteínas.

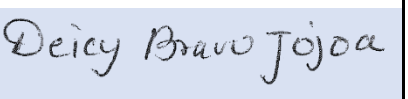
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Panela

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Panela entera y molida,empacada en papel film transparente .

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsas

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Debe conservarse en un lugar **fresco, seco y bien ventilado**, protegida de la humedad y de fuentes de calor o luz directa, ya que puede absorber humedad y volverse pegajosa o descomponerse.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

La panela se elabora extrayendo el **jugo de caña de azúcar**, el cual se **filtra y hierve** en grandes pailas hasta formar un jarabe espeso. Luego se **bate y moldea** en bloques o granulado, y se deja enfriar hasta solidificarse.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la panela es de aproximadamente **12 a 18 meses** si se almacena en condiciones adecuadas, sin humedad ni exposición al aire o contaminantes.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción recomendada es de **10 a 15 gramos por día** (aproximadamente una cucharada), como endulzante natural dentro de una dieta equilibrada.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

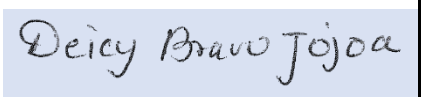
folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Panela
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Panela entera y molida,empacada en papel film transparente .
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500g
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsas
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe conservarse en un lugar **fresco, seco y bien ventilado**, protegida de la humedad y de fuentes de calor o luz directa, ya que puede absorber humedad y volverse pegajosa o descomponerse.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
La panela se elabora extrayendo el **jugo de caña de azúcar**, el cual se **filtra y hierve** en grandes pailas hasta formar un jarabe espeso. Luego se **bate y moldea** en bloques o granulado, y se deja enfriar hasta solidificarse.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la panela es de aproximadamente **12 a 18 meses** si se almacena en condiciones adecuadas, sin humedad ni exposición al aire o contaminantes.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
La porción recomendada es de **10 a 15 gramos por día** (aproximadamente una cucharada), como endulzante natural dentro de una dieta equilibrada.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Pasta tornillo

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Pasta en forma de Tornillos marca reconocida superficiesPOR 460 gramos. POR LIBRA

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

460g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsas

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Debe conservarse en un lugar **fresco, seco y alejado de la luz solar directa**, en su envase original o en un recipiente hermético, para evitar la humedad y la presencia de insectos.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

La pasta se elabora mezclando la **sémola de trigo con agua** para formar una masa, la cual se **lamina y extruye** a través de moldes con forma de tornillo. Luego, se **seca lentamente a bajas temperaturas** hasta alcanzar una humedad segura, y finalmente se **empaqueta**.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la pasta tornillo seca es de **1 a 2 años**, siempre que se mantenga en condiciones adecuadas y en envases cerrados.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción recomendada es de **80 a 100 gramos por persona** (peso en crudo), lo que equivale a aproximadamente una taza llena, dependiendo del acompañamiento.

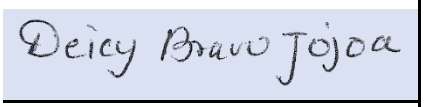
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Pasta sencilla o fideo

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Pasta sencilla o fideo marca reconocida.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsas

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Debe almacenarse en un lugar fresco, seco y ventilado, alejado de la humedad, el calor y la luz solar directa. Una vez abierto el empaque, se recomienda guardar en un recipiente hermético para evitar la entrada de insectos y preservar su frescura.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

El proceso incluye la mezcla de harina y agua hasta formar una masa homogénea, la cual se lamina y corta en forma de fideo. Posteriormente, los fideos se secan a temperatura controlada para reducir su contenido de humedad y garantizar su conservación, y luego se empaquetan.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la pasta sencilla seca es de aproximadamente **1 a 2 años**, siempre que se mantenga en su empaque original o en un recipiente hermético y en condiciones óptimas de almacenamiento.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción recomendada es de 70 a 100 gramos por persona (peso crudo), lo que equivale a aproximadamente una taza, dependiendo del tipo de preparación (sopa, guiso o plato principal).

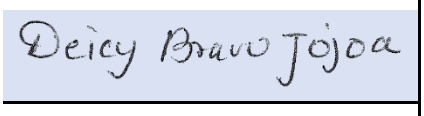
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Pasta varias

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Caracol Pasta en forma de Caracol marca reconocida.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsas

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservar en un lugar **fresco, seco y limpio**, alejado de la humedad, la luz directa y fuentes de calor. Una vez abierto el empaque, mantener en un **recipiente hermético** para evitar insectos y preservar su calidad.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Elaboración típica: se **mezcla la harina con agua** para formar una masa uniforme, que luego se **lamina y da forma** según el tipo de pasta (extrusión o corte). Luego, se **seca a temperaturas controladas** para asegurar su conservación y se **empaqueta**.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la pasta seca es de **1 a 2 años**, si se almacena correctamente en condiciones secas y sin exposición a humedad o plagas.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción recomendada de pasta es de **80 a 100 gramos por persona** (en crudo), lo que equivale a una ración adecuada como plato principal o acompañamiento.

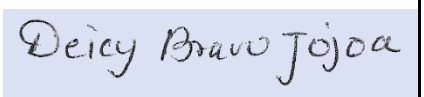
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

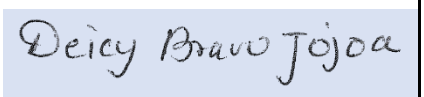
folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Pasta varias
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Fetuchini Pasta en forma de Fetuchini marca reconocida. POR LIBRA
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500g
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsas
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservar en un lugar **fresco, seco y limpio**, alejado de la humedad, la luz directa y fuentes de calor. Una vez abierto el empaque, mantener en un **recipiente hermético** para evitar insectos y preservar su calidad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Elaboración típica: se **mezcla la harina con agua** para formar una masa uniforme, que luego se **lamina y da forma** según el tipo de pasta (extrusión o corte). Luego, se **seca a temperaturas controladas** para asegurar su conservación y se **empaqueta**.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la pasta seca es de **1 a 2 años**, si se almacena correctamente en condiciones secas y sin exposición a humedad o plagas.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
La porción recomendada de pasta es de **80 a 100 gramos por persona** (en crudo), lo que equivale a una ración adecuada como plato principal o acompañamiento.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Pastel de sal fresco.pan tajado

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Pan tajado de calidad extra marca reconocida en almacenes de grandes. POR PAQUETE

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsas

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Debe conservarse en un lugar fresco y seco, a temperatura ambiente, en su empaque original cerrado. Una vez abierto, se recomienda mantenerlo bien cerrado o en un recipiente hermético para evitar que se seque o se contamine. También puede refrigerarse para prolongar su frescura, aunque esto puede afectar su textura.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Mezcla de ingredientes secos y húmedos, Amasado de la masa hasta lograr elasticidad, **Fermentación (reposo)** para permitir el crecimiento de la masa **Moldeo y colocado en moldes, Segunda fermentación, Horneado** a temperatura controlada, **Enfriado** y **tajado,Empaque** en bolsas plásticas selladas

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

El pan tajado fresco tiene una vida útil de **5 a 7 días** a temperatura ambiente, y hasta **10 a 14 días si se refrigera**. Puede conservarse por **hasta 3 meses congelado**, manteniendo su calidad.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción recomendada es de **1 a 2 tajadas (aproximadamente 50 a 70 gramos)**, dependiendo de los requerimientos energéticos de la persona.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Pectina
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Sustancia pectina neutra, empleada para alimentos, para dar consistencia a mermeladas y gelatinas.POR LIBRA
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500g
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsas
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe conservarse en un **lugar fresco, seco y oscuro**, en su envase original bien cerrado, alejada de la humedad y fuentes de calor. La exposición al aire puede afectar su poder gelificante..
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Extracción de la pectina a partir de cáscaras secas de cítricos o manzanas mediante tratamiento con ácido caliente. Filtración del extracto líquido. Precipitación de la pectina con alcohol (etanol o isopropanol). Secado, molienda y mezcla con aditivos si es necesario. Empaque en polvo seco.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La pectina en polvo tiene una vida útil de **1 a 2 años**, si se mantiene sellada y almacenada en condiciones adecuadas, lejos de la humedad.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
La porción recomendada depende del uso, pero en aplicaciones comunes como mermeladas y jaleas es de **0,5 a 1,5 gramos por cada 100 gramos de fruta o mezcla**, según el tipo de pectina y el contenido de azúcar y acidez.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Margarina

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Masa ligera amarillenta con plasticidad adecuada para su manipulación y apropiados caracteres horganolépticos. Humedad Inferior al 16%. En la materia grasa Punto de fusión inferior a 42 grados centígrados. Ácidos grasos esenciales, mínimo de 7%, expresado en ácido linoleico. Acidez, inferior al 2%, expresada en ácido oleico. La margarina se presentará en bloques o porciones normalizados, de forma que no pueda haber confusión con los envases de mantequilla.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsas

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Se debe conservar **refrigerada entre 2°C y 8°C**, en su envase original bien cerrado, y **alejada de olores fuertes**, ya que puede absorberlos fácilmente. No debe congelarse si no está indicada como margarina para ese uso.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Refinación de aceites vegetales. Emulsificación de grasas con agua, sal y emulsionantes. Enfriamiento controlado y cristalización para obtener la textura deseada. Batido para airear y homogeneizar. Moldeo o envasado en presentaciones comerciales (tarrinas, bloques, etc.)

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la margarina es de **4 a 6 meses** refrigerada, dependiendo del tipo y empaque. Siempre revisar la fecha de vencimiento indicada por el fabricante.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción recomendada es de **10 gramos** (aproximadamente una cucharadita), como parte de una dieta equilibrada.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Kumis natural

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

productos de leche o mantequilla frescos: Kumis natural larga vida calidad reconocida empacada en caja de cartón tetra pack Se recibe el producto a una temperatura máxima de 3 grados centígrados.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Litro

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsas

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Debe conservarse **refrigerado entre 2°C y 6°C** y mantenerse en su envase cerrado para evitar la contaminación.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Se elabora mediante la **fermentación de leche pasteurizada** con cultivos lácticos específicos, seguida de un período de maduración bajo refrigeración.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Su vida útil es de aproximadamente **15 a 30 días**, dependiendo del fabricante y condiciones de almacenamiento.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción recomendada es de **1 vaso (200 a 250 ml)** al día como parte de una dieta equilibrada.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Mantequilla
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
PRODUCTOS DE LECHE O MANTEQUILLA FRESCOS: MANTEQUILLA Mantequilla producto obtenido de la leche o nata de vaca, de consistencia sólida y homogénea a temperatura ambiente, un color amarillento más o menos pronunciado, y un sabor y aroma característicos, de calidad reconocida . Temperatura de recibo del producto -3 grados centigrados. POR LIBRA
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500g
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsas
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe conservarse **refrigerada entre 2°C y 6°C**, y mantenerse **bien envuelta o en recipiente hermético** para evitar la absorción de olores.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Se elabora por medio del **batido de crema de leche fermentada o pasteurizada**, lo que separa la grasa (mantequilla) del suero; luego se **lava, amasa y moldea.**
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil de la mantequilla refrigerada es de **3 a 6 meses**, y hasta **12 meses si se congela adecuadamente**.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
La porción recomendada es de **10 gramos** (aproximadamente una cucharadita), como parte moderada de la dieta diaria.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Queso capesino

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Queso (campesino): Derivado lacteo y procesaso, en presentación en bloque para elaborar productos de queso y rellenos.POR LIBRA

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsas

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Debe mantenerse **refrigerado entre 2°C y 6°C**, en un recipiente cerrado o envuelto para evitar la deshidratación y la contaminación con otros alimentos.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Se elabora mediante la **coagulación de la leche con cuajo**, seguido de un proceso de **corte, desuerado, prensado ligero, salado y empacado** sin maduración.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Su vida útil es de **8 a 15 días**, dependiendo de las condiciones higiénicas y de refrigeración, ya que es un queso fresco.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción recomendada es de **30 a 50 gramos** por persona, como parte de una dieta equilibrada.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Queso crema agria
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
QUESO CREMA . CREMA AGRIA Queso fresco (crema agria) para untar graso y empacado en envase plastico por 400 gramos con etiqueta referenciadora de estandares de calida. Temperatura de recepcion del producto 4 grados centigrados.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
400g
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Envases
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe conservarse **refrigerado entre 2 °C y 6 °C**, en su envase original bien cerrado, para evitar la contaminación y la pérdida de frescura.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Se elabora mediante la fermentación de leche o crema con cultivos lácticos, seguido por un proceso de batido, pasteurización, estandarización y empaque.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil aproximada de **30 a 60 días** si se mantiene en refrigeración y sin abrir; una vez abierto, debe consumirse en menos de 10 días.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
La porción recomendada es de **30 gramos** (aproximadamente una cucharada), como parte de una alimentación balanceada.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Queso crema untar

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

QUESO CREMA- QUESO CREMA PARA UNTAR Queso fresco para untar graso y empacado en envase plástico por 400 gramos con etiqueta referenciadora de estándares de calidad. . Temperatura de recepción del producto 4 grados centígrados.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

400g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Envases

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Debe conservarse **refrigerado entre 2 °C y 6 °C**, en su envase original bien cerrado, para evitar la contaminación y la pérdida de frescura.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Se elabora mediante la fermentación de leche o crema con cultivos lácticos, seguido por un proceso de batido, pasteurización, estandarización y empaque.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Tiene una vida útil aproximada de **30 a 60 días** si se mantiene en refrigeración y sin abrir; una vez abierto, debe consumirse en menos de 10 días.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción recomendada es de **30 gramos** (aproximadamente una cucharada), como parte de una alimentación balanceada.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Queso parmesano

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

QUESO PARMESANO Tipo de Queso italiano (parmesano) rallado graso y semiduro empacado al vacío con etiqueta referenciadora de estándares de calidad. Temperatura de recepción .

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Debe conservarse **refrigerado entre 2 °C y 8 °C**, en un envase hermético o envuelto en papel encerado para evitar la pérdida de humedad y la absorción de olores.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Se elabora mediante la coagulación de leche cruda con cuajo, seguido de corte, cocción, prensado, salado en salmuera y un largo proceso de maduración que puede durar entre 12 y 36 meses.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Tiene una vida útil larga, de **hasta 12 meses** o más si se conserva adecuadamente, especialmente cuando está entero o en trozo.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción recomendada es de **15 a 20 gramos**, ideal como complemento en pastas, ensaladas o preparaciones horneadas.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

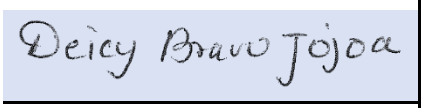
	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Salsa Soya
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
SALSA SOYA Salsa Soya en frasco de alta calidad x 1000 gramos calidad extra de marca internacionalmente reconocida.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1000g
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Frasco
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe conservarse **en un lugar fresco y seco antes de abrir**; una vez abierta, se recomienda **refrigerar para mantener su sabor y calidad**.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Se elabora mediante la coagulación de leche cruda con cuajo, seguido de corte, cocción, prensado, salado en salmuera y un largo proceso de maduración que puede durar entre 12 y 36 meses.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La salsa de soya tiene una vida útil de **12 a 24 meses**, dependiendo de si está abierta o cerrada y de sus condiciones de almacenamiento.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
La porción recomendada es de **1 cucharada (15 ml)**, ya que es un condimento alto en sodio.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Mayonesa
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
SALSAS O CONDIMENTOS O CREMAS DE UNTAR O MARINADOS - MAYONESA X 1000 ML Mayonesa, salsa de tomate, pasta de tomate Y/o similares conforme a requerimientos de las preparaciones. Empaque resellable x 1000 mililitros calidad extra de marca reconocida .
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1000ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Plástico multilamina
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe conservarse **en un lugar fresco y seco antes de abrir**, y **refrigerarse entre 2 °C y 6 °C una vez abierta** para evitar su descomposición.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Se elabora mediante la **emulsificación de aceite con huevo**, añadiendo vinagre o limón y otros ingredientes, luego se **mezcla a alta velocidad hasta obtener una textura cremosa** y finalmente se envasa.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La mayonesa comercial tiene una vida útil de **6 a 12 meses** sin abrir; una vez abierta, debe consumirse en un plazo de **1 a 2 meses** si se mantiene refrigerada.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
La porción recomendada es de **15 gramos (1 cucharada)**, debido a su alto contenido calórico y de grasas.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Salsa de tomate

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

SALSAS O CONDIMENTOS O CREMAS DE UNTAR O MARINADOS- SALSA DE TOMATE por 1000 ML Mayonesa, salsa de tomate, pasta de tomate Y/o similares conforme a requerimientos de las preparaciones. Empaque resellable x 1000 mililitros calidad extra de marca reconocida

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

1000ml

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Plástico multilamina

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Debe conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz directa; una vez abierta, se recomienda mantenerla refrigerada y bien tapada.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Los tomates se lavan, se pelan y se trituran; luego se cocinan junto con los demás ingredientes hasta alcanzar la textura deseada, y finalmente se pasteuriza y envasa herméticamente.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La salsa de tomate tiene una vida útil de aproximadamente 12 a 18 meses en envase cerrado, dependiendo del tipo de procesamiento y envasado.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción recomendada es de aproximadamente 30 gramos (equivalente a dos cucharadas soperas).

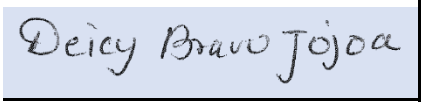
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Tapabocas blancos
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
TAPABOCAS BLANCOS Tapabocas 3T desechables blancos con RESORTE BLANCO EMPAQUE Tela no tejida en polipropileno blanca.Con barrera microbiana para mayor protección Adaptador nasal anatómico y elástico, redondo blanco. CAJA X 50 UNIDADES EN EMPAQUE INDIVIDUAL
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Caja x 50
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar limpio, seco, ventilado y protegido de la luz solar directa, la humedad y contaminantes.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Las capas de material se ensamblan mediante termosellado o costura, se incorpora el filtro interno, se añaden los elásticos y se realiza el empaque higiénico.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Su vida útil puede variar según el tipo; los desechables deben usarse una sola vez y por no más de 8 horas, mientras que los reutilizables duran varios usos si se lavan adecuadamente; en empaque cerrado, suelen tener una vida útil de hasta 3 años.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
La porción recomendada es de un tapabocas por persona, asegurando el recambio regular según el uso y tipo del producto.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

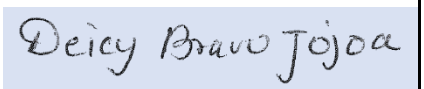
	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Vinagre balsamico
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
VINAGRES: FRASCO Vinagre balsamico de MODENA en envase de vidrio de marca reconocida. FRASCO X 500 ML
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe conservarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa; una vez abierto, mantener bien cerrado para preservar su calidad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
El vinagre se elabora mediante la fermentación alcohólica de azúcares naturales, seguida de una fermentación acética donde bacterias convierten el alcohol en ácido acético.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil prolongada, generalmente de 2 a 3 años en envase cerrado, aunque puede conservarse por más tiempo sin riesgo sanitario si se almacena adecuadamente.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
La porción recomendada es de aproximadamente 15 ml (una cucharada sopera), dependiendo del uso culinario o dietético.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

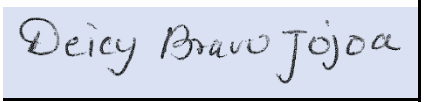
	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Vinagre blanco
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
VINAGRES: FRASCO Vinagre blanco de MODENA en envase de vidrio de marca reconocida. FRASCO X 500 ML
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
500ml
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Botella
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe conservarse en un lugar fresco, seco y ventilado, alejado de fuentes de calor y luz solar directa; mantener el envase bien cerrado una vez abierto.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
El vinagre blanco se elabora a través de la fermentación alcohólica de azúcares vegetales (como maíz o caña), seguida por una fermentación acética donde bacterias del género *Acetobacter* transforman el alcohol en ácido acético; luego se filtra y se embotella.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil aproximada de 2 a 3 años en envase cerrado, aunque puede mantenerse en buen estado por más tiempo si se conserva adecuadamente.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
La porción recomendada es de 15 ml (una cucharada sopera), ideal para usos culinarios o domésticos.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

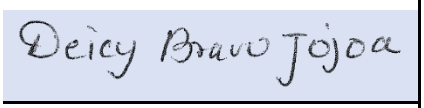
TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Glaseado de fresa
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Glaseado de fresa, Gel a base de almidones modificados, con colores y sabores variados (fresa, mora, melocotón, piña, kiwi y chocolate), ideal para cubrir, decorar y rellenar tortas, galletas y postres.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1kilo
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar directa; una vez abierto, conservar refrigerado y bien cerrado.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Los ingredientes se mezclan y se calientan hasta obtener una textura espesa y brillante; luego se enfría, se envasa y se sella higiénicamente.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Su vida útil es de aproximadamente 6 a 12 meses en envase cerrado, dependiendo de su formulación y condiciones de almacenamiento.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
La porción recomendada es de 20 a 30 gramos (aproximadamente una a dos cucharadas soperas), según el uso en postres u otras preparaciones.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Glaseado de chocolate
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Glaseado de chocolate, Gel a base de almidones modificados, con colores y sabores variados (fresa, mora, melocotón, piña, kiwi y chocolate), ideal para cubrir, decorar y rellenar tortas, galletas y postres.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1kilo
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa; una vez abierto, mantener refrigerado y bien cerrado para preservar su textura y sabor.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Se mezclan los ingredientes en caliente hasta obtener una mezcla homogénea y brillante; luego se enfría parcialmente y se envasa herméticamente bajo condiciones higiénicas.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil de aproximadamente 6 a 12 meses en envase cerrado, dependiendo de su formulación y método de conservación.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
La porción recomendada es de 20 a 30 gramos (una a dos cucharadas soperas), adecuada para cubrir o decorar productos de panadería y repostería.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Glaseado de mora
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Glaseado de mora, Gel a base de almidones modificados, con colores y sabores variados (fresa, mora, melocotón, piña, kiwi y chocolate), ideal para cubrir, decorar y rellenar tortas, galletas y postres.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1kilo
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa; una vez abierto, mantener refrigerado y bien tapado para conservar su frescura y textura.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Se mezclan y cocinan los ingredientes a una temperatura controlada hasta obtener una textura espesa y brillante; luego se enfría, se envasa y se sella bajo condiciones higiénicas.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Su vida útil es de 6 a 12 meses en envase cerrado y sin abrir, dependiendo de su formulación y condiciones de almacenamiento.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
La porción recomendada es de 20 a 30 gramos (aproximadamente una a dos cucharadas soperas), ideal para decorar o acompañar postres.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Glaseado de piña
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Glaseado de Piña, Gel a base de almidones modificados, con colores y sabores variados (fresa, mora, melocotón, piña, kiwi y chocolate), ideal para cubrir, decorar y rellenar tortas, galletas y postres.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1kilo
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa; una vez abierto, conservar en refrigeración y bien cerrado para mantener su calidad.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Los ingredientes se mezclan y cocinan a temperatura controlada hasta obtener una consistencia espesa y brillante; luego se enfría, se envasa y se sella en condiciones higiénicas.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil aproximada de 6 a 12 meses en envase cerrado y sin abrir, dependiendo de la formulación y condiciones de almacenamiento.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
La porción recomendada es de 20 a 30 gramos (equivalente a una o dos cucharadas soperas), ideal para uso en postres, tartas o decoración.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Aceitunas verdes
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Aceitunas verdes descorazonadas sin semilla, empacadas en envase de vidrio
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Unidad
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Frasco
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Vidrio
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Deben conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa; una vez abierto el envase, se recomienda mantener refrigeradas y cubiertas con su líquido de conservación.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Las aceitunas se cosechan verdes, se clasifican, se someten a un proceso de desamargado (con solución alcalina o fermentación natural), luego se lavan, se salmuera y se envasan bajo condiciones higiénicas.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tienen una vida útil aproximada de 12 a 24 meses en envase cerrado y sin abrir; una vez abierto, deben consumirse en un plazo de 1 a 2 semanas si se mantienen refrigeradas.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
La porción recomendada es de aproximadamente 15 a 20 gramos (alrededor de 4 a 5 aceitunas), adecuada para consumo como aperitivo o acompañamiento.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto	Deicy Bravo Jojoa	Firma:	

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Agua en botella

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Agua botella El agua en botella está compuesta por agua potable tratada o agua mineral natural, libre de contaminantes.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

600ml x12 unidades

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Boletalla

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Debe conservarse en un lugar fresco, limpio, seco y alejado de la luz solar directa y de sustancias que emitan olores fuertes, ya que puede absorberlos.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

El agua se somete a procesos de filtración, purificación (como ozonización o rayos UV), y envasado en condiciones sanitarias controladas para garantizar su inocuidad y calidad.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Tiene una vida útil de aproximadamente 6 a 12 meses en envase cerrado, dependiendo del tipo de agua y material del envase; el agua mineral natural puede tener una vida útil mayor.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción recomendada es de 250 ml a 500 ml por toma, dependiendo de las necesidades individuales y condiciones ambientales.

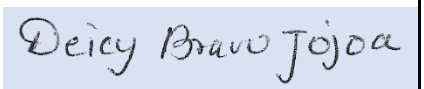
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Agua tonica
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
El agua tónica está compuesta por agua carbonatada, azúcar o edulcorantes, ácido cítrico, sabores naturales o artificiales (como extracto de quinina), y en algunos casos, conservantes autorizados.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
300ml x4 unidades
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Boletalla
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa; una vez abierta, se recomienda conservar en refrigeración y consumir en el menor tiempo posible para mantener su efervescencia.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
El agua es filtrada y purificada, luego se mezcla con los ingredientes saborizantes, se añade dióxido de carbono para su carbonatación, y finalmente se envasa en condiciones higiénicas y herméticas.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil de 6 a 12 meses en envase cerrado, dependiendo del tipo de empaque y condiciones de almacenamiento..
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
La porción recomendada es de 250 ml (equivalente a un vaso), especialmente como bebida refrescante o para mezclas con otros ingredientes.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

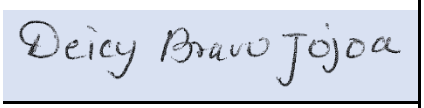
	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Avena en hojuelas
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Avena en hojuelas con registro de calidad certificada visible en empaque de bolsa plástica.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Unidad
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno de baja densidad
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe conservarse en un lugar fresco, seco, y alejado de la luz solar directa; mantener en envase hermético para evitar la humedad y la contaminación cruzada.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Los granos de avena se limpian, se pelan, se someten a un tratamiento térmico para inactivar enzimas, y luego se laminan en hojuelas mediante rodillos.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil aproximada de 12 a 18 meses en envase cerrado y bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
La porción recomendada es de 40 a 50 gramos (alrededor de media taza), ideal para preparar con leche, agua o como ingrediente en recetas.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

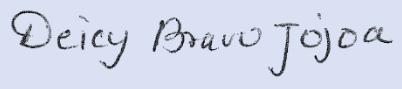
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Avena en hojuelas
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Azucar refinada, granulada a granel presentacion. La avena en hojuelas está compuesta por granos de avena 100% natural, sin aditivos ni conservantes, rica en fibra, proteínas y minerales esenciales.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
1000g
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno de baja densidad.
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar fresco, seco y libre de humedad, protegida de la luz solar directa y olores fuertes; se recomienda mantener en un envase herméticamente cerrado.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Los granos de avena se limpian, se descascaran y se someten a un tratamiento térmico suave para inactivar enzimas; luego se prensan con rodillos para formar hojuelas y se empaquetan bajo condiciones higiénicas.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil de 12 a 18 meses en envase cerrado y bajo condiciones adecuadas de almacenamiento
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
La porción recomendada es de 40 a 50 gramos (aproximadamente media taza), ideal para preparar con leche, agua o como ingrediente en recetas de desayuno o repostería.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

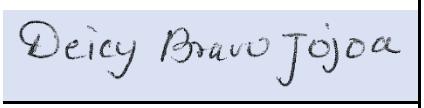
	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Azucar tubipack
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Azucar tubipack está compuesto por **sacarosa pura** (azúcar refinada de caña o remolacha), sin aditivos ni conservantes.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
5g
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno de baja densidad.
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe almacenarse en un lugar **fresco, seco y libre de humedad**, alejado de productos con olores fuertes y de la exposición directa al sol.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
El azúcar se **refina, seca y tamiza** para obtener un grano uniforme; luego se dosifica en sobres tipo tubo (tubipack) bajo condiciones higiénicas y se sella automáticamente.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil del azúcar en tubipack es de **aproximadamente 2 años**, siempre que se conserve en su empaque original y en condiciones adecuadas.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
La porción recomendada es de **5 gramos por sobre**, cantidad habitual para endulzar una taza de café, té u otra bebida.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Pulpa de guayaba

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Producto natural que se obtiene de la cocción de pulpa de guayaba. Útil como relleno en productos de panadería, pastelería y galletería, como hojaldres, roscones, danesas, croissants, postres y helados. También se puede consumir directamente. Empacado en bolsa plástica hermética con embalaje de cartón.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Unidad

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno de baja densidad.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Debe conservarse en un **lugar fresco, seco y libre de humedad**, protegido de la luz solar directa; una vez abierto, se recomienda mantener en refrigeración y bien cerrado.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

La pulpa de guayaba se **extrae, tamiza y cocina con azúcar** a temperatura controlada hasta alcanzar la textura deseada; luego se enfría, se envasa en **bolsa plástica hermética** y se embala en **caja de cartón** para su distribución.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Tiene una vida útil de **6 a 12 meses** en empaque cerrado, dependiendo del contenido de azúcar, humedad y condiciones de almacenamiento.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción recomendada es de **30 a 40 gramos**, ideal para consumo directo o como relleno en productos de panadería, pastelería, galletería y postres.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Cereza roja

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Cereza rojas frasco, Las cerezas rojas en frasco están compuestas por **cerezas (generalmente tipo marrasquino)**, agua, azúcar, colorante vegetal o artificial (como rojo 40), reguladores de acidez (ácido cítrico), y en algunos casos conservantes autorizados como benzoato de sodio.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

380g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Fransco

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Vidrio

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

El frasco debe almacenarse en un **lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa**. Una vez abierto, se recomienda **mantener refrigerado y bien cerrado** para conservar su frescura.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Las cerezas se deshuesan, lavan y seleccionan, luego se cocinan en un jarabe de azúcar con colorante y conservantes alimentarios. Posteriormente se envasan calientes en frascos de vidrio estériles, que se sellan herméticamente y pueden ser pasteurizados para garantizar su inocuidad.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Tienen una vida útil de aproximadamente **12 a 18 meses** en envase cerrado. Una vez abierto, se deben consumir en un plazo de **15 a 20 días** si se mantienen refrigeradas.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción recomendada es de **30 gramos** (alrededor de 3 a 5 cerezas), ideal para decorar postres, helados, bebidas o productos de repostería.

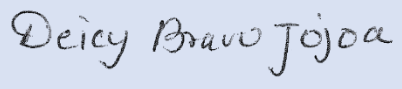
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Cobertura de chocolate blanco

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Cobertura de chocolate sucedáneo en barra, en referencias blanco, leche y semiamargo, para decorar, cubrir o bañar piezas de panadería, galletería, bizcochería y repostería; ideal para hacer viruta .sucedáneo es un producto de sustitución que tiene propiedades y características similares al producto original y lo puede llegar a reemplazar; en el caso del chocolate Carat, es sucedáneo porque dentro de sus ingredientes tiene grasa hidrogenada.. Es un chocolate real ya que todos sus ingredientes son derivados del cacao.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Unidad

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Debe almacenarse en un lugar fresco, seco y ventilado, a una temperatura entre 15 °C y 20 °C, alejado de la luz solar directa, fuentes de calor u olores fuertes.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Los ingredientes se **mezclan, refinan y conchan** (proceso de mezclado prolongado que desarrolla sabor y textura). Luego se **templa** el chocolate y se **moldea o fragmenta en bloques o gotas**, y se empaca bajo condiciones higiénicas.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la cobertura de chocolate es de **12 a 18 meses**, dependiendo del tipo (oscura, con leche, blanca) y del contenido de grasa y sólidos.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción recomendada es de **20 a 30 gramos**, suficiente para cubrir una porción de pastel, galletas, frutas o repostería individual.

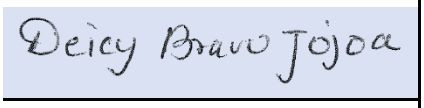
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Cobertura de chocolate negro

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Cobertura de chocolate sucedáneo en barra, en referencias negro, leche y semiamargo, para decorar, cubrir o bañar piezas de panadería, galletería, bizcochería y repostería; ideal para hacer viruta .sucedáneo es un producto de sustitución que tiene propiedades y características similares al producto original y lo puede llegar a reemplazar; en el caso del chocolate Carat, es sucedáneo porque dentro de sus ingredientes tiene grasa hidrogenada.. Es un chocolate real ya que todos sus ingredientes son derivados del cacao.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Unidad

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Debe almacenarse en un lugar fresco, seco y ventilado, a una temperatura entre 15 °C y 20 °C, alejado de la luz solar directa, fuentes de calor u olores fuertes.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Los ingredientes se mezclan, refinan y conchan para obtener una textura lisa y un sabor desarrollado; luego se templa el chocolate para estabilizar los cristales de grasa y se moldea o corta en bloques, tabletas o gotas, y se empaca en condiciones higiénicas.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la cobertura de chocolate es de **12 a 18 meses**, dependiendo del tipo (oscura, con leche, blanca) y del contenido de grasa y sólidos.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción recomendada es de **20 a 30 gramos**, suficiente para cubrir una porción de pastel, galletas, frutas o repostería individual.

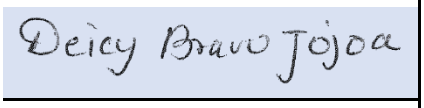
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

CLAVO DE OLOR EN PEPA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

CLAVO DE OLOR EN PEPA EMPACADO EN BOLSA X10G

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

UNIDAD BOLSA X 10 GR

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa plástica

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno (PE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Almacenar en un lugar fresco, seco y oscuro, entre 15°C y 25°C. Mantener alejado de la humedad, calor y luz directa para conservar su aroma y propiedades. Guardar en su bolsa sellada original o en un envase hermético si se abre.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Cosecha del capullo seco del árbol de clavo. Secado natural al sol o en secadores controlados hasta que se elimine la humedad. Limpieza y selección para retirar impurezas o clavos defectuosos. Empaque en bolsas pequeñas selladas (como la de 10 g), listas para distribución y venta.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

De 18 a 24 meses

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

Cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

CREMA DE COLOR BLANCA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Crema de color blanca de contenido graso vegetal y en presentación en polvo para pastelería. CAJA X 100 gr

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

UNIDAD CAJA X 100 GR

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

CAJA PLEGADIZA

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

CARTULINA O CARTON PLEGADIZO

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Almacenar en un lugar fresco y seco, entre 15°C y 25°C. Mantener alejada de la humedad y la luz directa para evitar aglomeraciones o deterioro del polvo. Conservar en su empaque original bien cerrado. Una vez abierto, se recomienda trasvasar a un recipiente hermético.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Mezcla de ingredientes: Aceites vegetales hidrogenados o parcialmente hidrogenados, sólidos lácteos (si aplica), emulsionantes, estabilizantes y aromas. La mezcla es sometida a un proceso de secado por aspersión (spray drying) para obtener la presentación en polvo. Tamizado y homogeneización para asegurar textura fina y uniforme. Empaque en cajas selladas y dosificadas.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

De 12 a 18 meses

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

De acuerdo a la necesidad

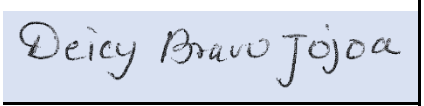
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

DURAZNO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Duraznos en mitades clasificados y conservados en almíbar, especiales para rellenar y decorar productos de panadería, pastelería, bizcochería, galletería, heladería

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

UNIDAD LATA X 820 GR

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Lata metálica hermética

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Acero laminado estañado

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservar en lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Temperatura recomendada: entre 15 °C y 25 °C.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Selección y pelado de duraznos frescos. Clasificación y corte en mitades. Cocción ligera y envasado en almíbar (mezcla de agua y azúcar). Tratamiento térmico (pasteurización o esterilización) en la lata para garantizar seguridad microbiológica y prolongar vida útil. Sellado hermético para prevenir la contaminación externa.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Entre 18 y 24 meses

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

De acuerdo a la necesidad

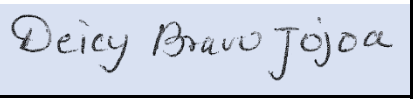
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

ESENCIA ARTIFICIAL

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Esencia artificial a base de propilenglicol con sabor a vainilla de color cristalino para repostería de marca reconocida

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

UNIDAD FRASCO X 60 ML

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

frasco Plástico

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno de alta densidad (HDPE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservar en un lugar fresco, seco y oscuro. Mantener alejado de fuentes de calor, luz solar directa y humedad. Mantener el frasco bien cerrado después de su uso. No refrigerar, a menos que el fabricante lo indique específicamente.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

se elabora mediante la síntesis química de compuestos aromáticos (como la vainillina), que se disuelven en propilenglicol, un solvente y conservante de grado alimenticio. El producto se filtra, homogeneiza y envasa sin necesidad de tratamientos térmicos como pasteurización. Es un producto estabilizado químicamente y listo para usar en repostería.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

12 a 24 meses

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

De acuerdo a la necesidad

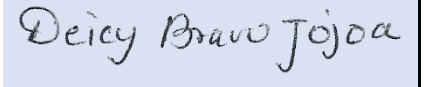
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

LECHE EN POLVO ENTERA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

leche en polvo entera, en bolsa de 360 GRS marca reconocida.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

UNIDAD BOLSA 360 GR

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa plástica

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno (PE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Almacenar en un lugar fresco, seco y bien ventilado. Evitar exposición a humedad, luz solar directa y fuentes de calor. Una vez abierto el envase: Cerrar herméticamente después de cada uso. Preferiblemente trasvasar a un recipiente hermético. Consumir dentro de 30 días.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

La leche en polvo entera se obtiene mediante un proceso de deshidratación de leche líquida. Incluye los siguientes tratamientos: Pasteurización: se elimina la carga microbiana. Evaporación: se elimina parte del agua. Atomización o spray-drying: se seca por aspersión para obtener el polvo. Es un producto lácteo tratado térmicamente y deshidratado.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

12-24 meses

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

De acuerdo a la necesidad

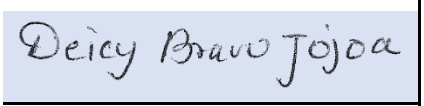
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

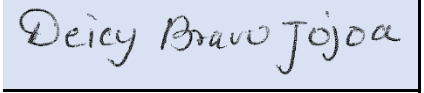
	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
LECHE LIQUIDA DESLACTODASA
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
leche líquida deslactosada por 1100 ml paca x 6 unidades, marca reconocida uht
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
UNIDAD PACA X 6
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa plástica
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
Polietileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar directa. Si es UHT (ultrapasteurizada), no requiere refrigeración antes de abrir.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Deslactosada: Se le elimina o descompone la lactosa (azúcar natural de la leche) mediante enzimas (lactasa). Facilita la digestión para personas intolerantes a la lactosa. Tratamiento térmico (según tipo): UHT (ultrapasteurizada): Calentada a 135–150 °C por pocos segundos. Pasteurizada: Calentada a 72–75 °C por 15–20 segundos (requiere refrigeración).
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
De 3 a 6 meses
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
De acuerdo a la necesidad
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

MEZCLA HOMOGENEA DE INGREDIENTES

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Mezcla homogénea de ingredientes, que actúan como agentes leudantes en productos de panadería, pastelería, bizcochería y galletería como galletas de avena, pan de leche, ponqué junior, ponqué industrial, pan coco, calentanos, magdalenas, mantecadas, entre otros. Su ingrediente activo es el pirofosfato de sodio.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

UNIDAD TARRO 80 GR

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Tarro

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polipropileno (PP)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Almacenamiento en lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor, humedad y luz directa. Mantener el envase herméticamente cerrado después de cada uso para evitar la absorción de humedad y pérdida de efectividad. Evitar contacto con ingredientes húmedos o ácidos antes de su uso

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Mezcla seca y homogénea de ingredientes leudantes (como bicarbonato de sodio y pirofosfato de sodio). No requiere tratamiento térmico ni refrigeración. Producto listo para usar, formulado y envasado bajo condiciones controladas para garantizar estabilidad y funcionalidad.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

12 y 24 meses.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

De acuerdo a la necesidad

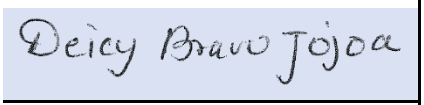
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

QUESO TAJADO FRESCO DE PASTA HILADA X400GRAMOS

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Queso tajado fresco de pasta hilada x400gramos, empacado al vacío. Temperatura de recepción del producto 4 grados centígrados.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

UNIDAD X 400 GR

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa al vacío

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno (PE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Conservar refrigerado entre 1 °C y 4 °C. No congelar, ya que puede alterar la textura del queso. Mantener empacado al vacío hasta el momento de su consumo. Una vez abierto, guardar en recipiente hermético o papel film y consumir en pocos días (idealmente dentro de 5 a 7 días).

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Queso de pasta hilada, elaborado mediante: Pasteurización de la leche. Cuajado y calentamiento de la masa. Hilado de la cuajada en agua caliente (característico de esta categoría). Moldeo, tajado y envasado al vacío. Es un producto fresco, tratado térmicamente pero no madurado ni curado.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

30 a 60 días aproximadamente, mientras permanezca sellado al vacío y refrigerado

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

De acuerdo a la necesidad

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

TIPO DE QUESO (CAMPESINO) FRESCO GRASO Y SEMIDURO.

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Tipo de Queso (campesino) fresco graso y semiduro empacado al vacío con etiqueta referenciadora de estándares de calidad. Temperatura de recepción del producto 4 grados centígrados.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

UNIDAD 500 GR

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa al vacío

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno (PE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Temperatura de almacenamiento: entre 1 °C y 4 °C (refrigerado). Mantener empacado al vacío hasta su uso para preservar frescura y evitar contaminación. Una vez abierto: conservar en refrigeración, en un recipiente hermético o envuelto en papel film, y consumir en pocos días (idealmente dentro de 5–7 días). Evitar congelar, ya que puede afectar la textura y el sabor del queso fresco.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Producto fresco y graso, elaborado a partir de leche pasteurizada. Proceso general: Pasteurización de la leche (para eliminar microorganismos patógenos). Adición de cuajo y fermentos lácticos. Moldeo y prensado (de forma ligera, ya que es semiduro). Salado y maduración breve o sin maduración (producto fresco). Empacado al vacío para conservación. No es un queso curado ni madurado prolongadamente.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

20 y 30 días

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

De acuerdo a la necesidad

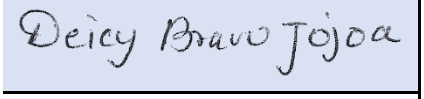
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

QUESO FRESCO (SUERO COSTEÑO)

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Queso fresco (suero costeño) para untar graso y empacado en envase plástico de 400 gramos con etiqueta referenciadora de estándares de calidad. Temperatura de recepción del producto 4 grados centígrados.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

UNIDAD DE 400 GR

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Envase plástico

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polipropileno (PP)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Temperatura de almacenamiento: entre 1 °C y 4 °C (refrigeración constante). Mantener el producto bien cerrado después de cada uso. Evitar exposición al calor, luz directa o congelación. Una vez abierto, consumir preferiblemente en un plazo de 5 a 7 días para mantener su frescura y seguridad.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Producto lácteo fresco y graso, no madurado. Tratamiento común: Pasteurización de la leche para eliminar microorganismos patógenos. Fermentación láctica: mediante cultivos que desarrollan el sabor ácido y la textura cremosa característica. Agitado y homogenizado para obtener una consistencia untable. Envasado en caliente o en condiciones higiénicas, en envase plástico hermético de grado alimenticio. No es sometido a maduración prolongada.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

de 15 a 30 días.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

De acuerdo a la necesidad

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

QUESO FRESCO (QUESO UNTAR)

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Queso fresco (queso untar) para untar graso y empacado en envase plástico por 400 gramos con etiqueta referenciadora de estándares de calidad. Temperatura de recepción del producto 4 grados centígrados marca reconocida.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

UNIDAD ENVASE PLASTICO X 400 GRAMOS

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Envase plástico

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polipropileno (PP)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Temperatura de almacenamiento: mantener entre 1 °C y 4 °C (refrigerado de manera constante). No congelar, ya que afecta la textura del queso para untar. Conservar el envase bien cerrado después de cada uso para evitar contaminación y resecamiento. Una vez abierto, se debe consumir en un plazo de 5 a 7 días

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Tratamiento típico incluye: Pasteurización de la leche para eliminar microorganismos patógenos. Fermentación láctica controlada para desarrollar sabor y textura. Proceso de batido y homogeneización para lograr consistencia cremosa y untable. Envasado en caliente o bajo condiciones sanitarias estrictas. Empacado en envase plástico hermético de grado alimenticio, con etiqueta que garantiza trazabilidad y estándares de calidad.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

15 y 30 días.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

De acuerdo a la necesidad

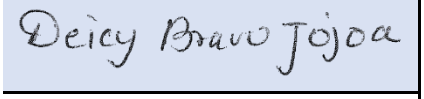
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

TIPO DE QUESO (DOBLE CREMA)

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Tipo de queso (doble crema) fresco hilado graso y de consistencia semidura empacado al vacío con etiqueta referenciadora de estándares de calidad Temperatura de recepción del producto 4 grados centígrados marca reconocida.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

UNIDAD 400 GR

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa al vacío.

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno (PE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Temperatura de almacenamiento: mantener entre 1 °C y 4 °C de forma constante. Mantener empacado al vacío hasta el momento de consumo para evitar contaminación y pérdida de humedad. No congelar, ya que puede afectar la textura del queso. Una vez abierto: Refrigerar en un envase hermético o envuelto en papel film. Consumir en un plazo de 5 a 7 días.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Queso fresco de pasta hilada y alta cremosidad (doble crema), elaborado mediante: Pasteurización de la leche. Cuajado con adición de cultivos lácticos y cuajo. Hilado de la cuajada en agua caliente (proceso característico de quesos hilados). Moldeo y prensado suave para mantener su textura semidura. Envasado al vacío para conservar frescura y evitar crecimiento microbiano. Producto fresco y sin maduración prolongada.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

30 y 60 días refrigerado

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

De acuerdo a la necesidad

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

SAL REFINADA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Sal refinada empacada en bolsa de libra de marca reconocida x1.000

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

UNIDAD X 1.000

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa plástica

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno (PE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Almacenamiento en lugar fresco, seco y bien ventilado. Evitar exposición a la humedad, ya que puede provocar apelmazamiento o disolución. Mantener el envase cerrado después de abierto o trasladar a un recipiente hermético. Proteger de luz solar directa y sustancias con olores fuertes, ya que la sal puede absorberlos.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Refinada industrialmente mediante procesos como: Lavado y disolución de la sal bruta, seguida de filtración. Cristalización por evaporación controlada. Secado para reducir la humedad. Tamizado para uniformar el tamaño del grano. A veces, se adicionan anti aglomerantes (como E-536 o E-535) para evitar que se compacte. Empaque automatizado en bolsas plásticas de grado alimenticio

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

de hasta 5 años.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

De acuerdo a la necesidad

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

TÉ

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

té en presentación caja x 20 sobres en empaque individual resellado, peso total 20 grs. (pedido a demanda por sabores surtidos: frutos salvajes, frutos verdes, eucalipto & miel y frutos tropicales.)

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

UNIDAD 20 GR

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

CAJA

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Cartulina e papel

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Almacenar en lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Evitar ambientes con humedad u olores fuertes, ya que el té puede absorberlos fácilmente. Mantener los sobres en su caja resellable, cerrada adecuadamente después de cada uso. No refrigerar ni congelar.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

El té pasa por procesos de: Secado y deshidratación de hojas o ingredientes naturales (frutas, hierbas, aromáticas). En algunos casos, triturado y tamizado para lograr tamaño uniforme. Mezclado de ingredientes según el sabor (mezclas naturales o aromatizantes). Envasado automático en bolsas filtro y luego en sobres individuales. Puede ser té natural o aromatizado artificialmente, dependiendo del sabor.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

18 a 24 meses

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

De acuerdo a la necesidad

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

CIRUELA PASA NEGRA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Ciruela pasa negra de tamaño uniforme color característico intenso, limpio, empacada en caja o bolsa plástico debidamente sellada y etiquetada con fecha máxima de vencimiento.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

UNIDAD BOLSA X 200 GR

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno (PE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Temperatura ambiente controlada, idealmente entre 15 °C y 20 °C. Una vez abierto el empaque: Conservar en un recipiente hermético o bolsa sellada. También puede refrigerarse para prolongar su frescura.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Lavado y selección de las ciruelas frescas. Deshidratación o secado controlado (en horno o túneles de aire caliente) para reducir el contenido de agua y preservar el fruto. Clasificación por tamaño y color. Puede incluir una ligera humectación o adición de sorbato de potasio como conservante (dependiendo del fabricante). Empacado en atmósfera protectora o bolsas plásticas selladas con etiquetado completo.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

6 a 12 meses

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

De acuerdo a la necesidad

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

CHIPS A BASE DE CHOCOLATE

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Chips a base de chocolate. Bolsa por 250 GR

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

UNIDAD BOLSA POR 250 KG

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

BOLSA

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Almacenar en un lugar fresco, seco y sin exposición directa a la luz solar. Temperatura recomendada: entre 15 °C y 22 °C. Evitar zonas con alta humedad o calor excesivo para prevenir: Derretimiento Floración grasa o azucarada (manchas blancas en la superficie) Una vez abierta la bolsa, guardar en envase hermético o bolsa resellable

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Fusión y mezclado de ingredientes (cacao, azúcar, manteca de cacao, leche en polvo en el caso de chips con leche, etc.). Moldeo en gotas o chips mediante enfriamiento controlado. Templado del chocolate para garantizar brillo y textura adecuada. Empacado automático en bolsa sellada, con o sin atmósfera protectora.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

8-12 meses

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

De acuerdo a la necesidad

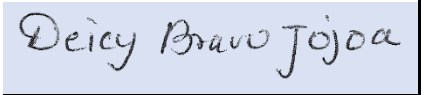
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

CARNE DE ATÚN EN LOMOS

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Carne de atún en lomos, envasado en latas preferiblemente de aluminio, de marca reconocida y con fecha máxima de caducidad.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

UNIDAD LATA POR 160 GRAMOS

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Recipiente metálico

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Hojalata

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Antes de abrir: Almacenar en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa. Evitar temperaturas extremas. Después de abrir: Transferir el contenido a un recipiente no metálico (vidrio o plástico con tapa). Conservar en refrigeración entre 0 °C y 4 °C. Consumir preferiblemente dentro de 1 a 2 días.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

El atún se limpia, se corta en lomos y se coloca en la lata con líquido de cobertura (agua, aceite o salmuera). La lata se hermetiza y se somete a altas temperaturas (autoclave), eliminando microorganismos patógenos y prolongando su vida útil sin necesidad de refrigeración. Este proceso asegura que el producto sea seguro, estable y listo para consumo.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

2 a 5 años

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

De acuerdo a la necesidad

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

	folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

ESPECIA CÚRCUMA EN POLVO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Especia cúrcuma en polvo, de color amarillo.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

UNIDAD BOLSA X 30 GRAMOS

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsas plásticas

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno (PE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Almacenar en un lugar fresco, seco y oscuro, alejado de la humedad, calor y luz directa. Mantener en su empaque original bien cerrado o en un recipiente hermético. Evitar guardar cerca de estufas u hornos, ya que el calor puede degradar su aroma y color.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

La cúrcuma en polvo se obtiene mediante: Cosecha y limpieza del rizoma (raíz). Hervido o escaldado para fijar el color y eliminar microorganismos. Secado completo al sol o en hornos controlados. Molienda fina hasta obtener el polvo amarillo intenso. Tamizado y empacado.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

12 a 24 meses

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

De acuerdo a la necesidad

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

SALVADO DE TRIGO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Salvado de trigo, cascara de los granos de cereales pulverizados. Marca reconocida.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

UNIDAD

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Polietileno (PE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado. Mantener en su empaque original bien cerrado o en un recipiente hermético (preferiblemente de vidrio o plástico). Proteger de la humedad y la luz solar directa. Después de abierto, conservar en condiciones limpias para evitar la contaminación con insectos o moho.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

El salvado se obtiene mediante: Descascarillado del grano de trigo. Separación y molienda de la capa externa (salvado). Tamizado y pulverización fina para uso alimentario. Empacado en condiciones controladas para mantener su frescura.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

6 a 12 meses

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

De acuerdo a la necesidad

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

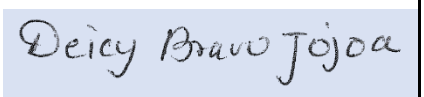
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Crema batida
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
Crema batida ligeramente azucarada en lata. Marca reconocida. 250 gramos
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
250G
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
polietileno (PE)
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe conservarse **refrigerada entre 2 °C y 7 °C**, tanto antes como después de abrir el envase. No debe congelarse ni exponerse al calor para evitar que se separe o pierda textura.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
La crema se **homogeneiza y pasteuriza**; luego se le adicionan estabilizantes y aire bajo presión para obtener una textura espumosa. En el caso de presentación en spray, se llena en envases presurizados.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
La vida útil varía entre **2 y 4 meses refrigerada**, dependiendo del tipo (láctea o vegetal) y el método de envasado. Una vez abierta, se recomienda consumir en **5 a 7 días**.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
La porción recomendada es de **15 a 30 gramos**, suficiente para decorar una bebida, pastel o postre individual.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

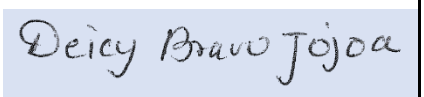
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):
Galleta de chocolate
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.
GALLETA DE CHOCOLATE. Galleta tipo sandwhich constituidad por dos galletas negras, circulares, unidas por un dulce cremoso blanco en el centro. Marca reconocida.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:
Paquete por 12 unidades
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites
Bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:
polietileno (PE)
F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:
Debe conservarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa, en su empaque original bien cerrado para evitar la absorción de humedad o la pérdida de crocancia.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:
Los ingredientes se mezclan hasta formar una masa homogénea, se porcionan y moldean, luego se hornean a temperatura controlada y finalmente se enfrían antes de ser empaquetadas herméticamente.
H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:
Tiene una vida útil de 4 a 6 meses en condiciones óptimas de almacenamiento y empaque cerrado.
I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.
La porción recomendada es de 30 gramos, equivalente a aproximadamente 2 o 3 galletas, ideal para consumo como snack o acompañamiento de bebidas.
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites
HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Hojas de menta

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

HOJAS DE MENTA. Planta aromatica de hojas ovaladas, borde aserrado, frescas, color verde claro.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Unidad

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

polietileno (PE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Las hojas frescas deben conservarse **refrigeradas entre 2 °C y 5 °C**, mientras que las hojas secas deben mantenerse en un **lugar fresco, seco y oscuro**, en envase hermético para preservar su aroma y propiedades.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Las hojas se **cosechan, seleccionan y lavan cuidadosamente**. Si son secas, se someten a un **proceso de deshidratación natural o por aire caliente**, luego se clasifican, envasan y sellan bajo condiciones higiénicas.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Las hojas frescas tienen una vida útil de **7 a 10 días refrigeradas**, mientras que las hojas secas pueden conservarse hasta **12 meses** si se almacenan adecuadamente.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción recomendada es de **1 a 2 gramos por uso**, ya sea para infusión, decoración de platos, preparación de bebidas, postres o recetas culinarias.

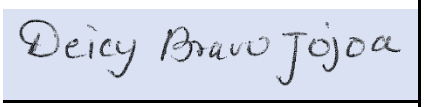
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Hojas de hierva buena

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

HOJAS DE HIERBABUENA. Planta aromatica de hojas ovaladas, borde aserrado, frescas, color verde oscuro.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

Unidad

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

polietileno (PE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Las hojas frescas deben conservarse **refrigeradas entre 2 °C y 5 °C** en envases ventilados o papel húmedo. Las hojas secas deben guardarse en un **lugar fresco, seco y oscuro**, en envases herméticos.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Las hojas se **cosechan manualmente**, se **seleccionan y lavan cuidadosamente**. Si se comercializan secas, se someten a **un proceso de deshidratación natural o mecánica**, para luego ser envasadas higiénicamente.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Las hojas frescas de hierbabuena tienen una vida útil de **5 a 10 días refrigeradas**, mientras que las secas pueden durar hasta **12 meses** si se almacenan correctamente.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción recomendada es de **1 a 2 gramos por uso**, ideal para preparar infusiones, aromatizar alimentos, postres o bebidas como limonadas y cócteles.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Arandanos

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

ARANDANOS. Fruta de aspecto fresco. Por 500 gramos.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

500g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Caja

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

polietileno (PE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Los arándanos frescos deben conservarse **refrigerados entre 0 °C y 4 °C** en envase ventilado. Los arándanos deshidratados deben guardarse en un **lugar fresco, seco y oscuro**, en envases bien cerrados.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Los arándanos se **recolectan, seleccionan, lavan y desinfectan**. Si son deshidratados, se someten a un **proceso de secado con aire caliente o liofilización**. Luego se envasan bajo condiciones higiénicas.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Los arándanos frescos tienen una vida útil de 7 a 14 días refrigerados. Los deshidratados pueden conservarse hasta 12 meses en condiciones adecuadas.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción recomendada es de 30 a 40 gramos para arándanos frescos y 20 a 30 gramos para arándanos deshidratados, como parte de snacks, yogures, cereales, ensaladas o repostería.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: Deicy Bravo Jojoa

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Gel antibacterial

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Gel antibacterial manos base triclosan. Con agente antibacterial en una concentración mínima del 0,2% - Con agente humectante - pH entre 5 y 8, sin fragancia.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

1000ml

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Envase

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

polietileno (PE)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Debe almacenarse en un **lugar fresco, seco y ventilado**, lejos de fuentes de calor o fuego directo, ya que es un producto inflamable. Mantener el envase bien cerrado.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Se realiza la **mezcla del alcohol con los agentes humectantes y espesantes**, se homogeniza la fórmula, se ajusta el pH y se **envasa en condiciones higiénicas** en frascos o dispensadores.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

Tiene una vida útil de **24 a 36 meses**, siempre que se mantenga en su envase original bien cerrado y sin exposición directa a la luz solar o temperaturas extremas.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción recomendada es de **una cantidad equivalente a una moneda de 500 pesos (aprox. 3 ml)** para cubrir completamente ambas manos y frotar hasta que se evapore.

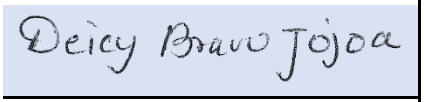
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

Harina de trigo

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

Harina de trigo que tiene entre 10 y 11 por ciento proteínas, harina panadera o harina panificable, perfecta para hacer pan y generalmente de todo uso.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

45 kig

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

Bulto

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

Estopa

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Debe almacenarse en un **lugar fresco, seco y libre de plagas**, a temperaturas entre **15 °C y 25 °C**, en envases herméticos para evitar la humedad y la contaminación cruzada.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Los granos de trigo se **limpian, acondicionan con humedad, muelen y tamizan** para separar el salvado y el germen del endospermo, produciendo la harina. Luego se puede **enriquecer** y empacar bajo condiciones sanitarias.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

La vida útil de la harina de trigo es de **6 a 12 meses**, dependiendo del tipo de harina y condiciones de almacenamiento. Las harinas integrales tienen menor vida útil por su contenido de aceite natural..

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

La porción recomendada es de **30 a 50 gramos por persona**, dependiendo de la preparación culinaria (panadería, repostería, pastas, etc.).

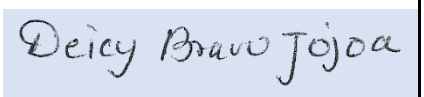
J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del responsable del producto: Deicy Bravo Jojoa

Firma: 

*Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.