GRUPO QBCo: AURALAC	CERTIFICADO DE CALIDAD	**Código:** AU-GI-CC-FR-004 **Versión:** 03 **Página:** 1 de 1

PRODUCTO	**CUAJADA (Queso fresco, semiblando, graso)**
LOTE	0822645505
FECHA ELABORACION	23/03/2026
FECHA VENCIMIENTO	05/04/2026

ANALISIS	UNIDAD	PARAMETROS	RESULTADOS
CARACTERISITICAS SENSORIALES			
Color	Organoléptico	Blanco	Conforme
Olor		Lácteo	Conforme
Sabor		Ligeramente salado, con acentuación característica de leche	Conforme
Textura		Semiblanda, compacta y lisa	Conforme
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS (Resolución 1804/1989)			
Materia grasa en extracto seco	% m/m	45 – 59	49,28%
Humedad	% m/m	56 – 65	60,55%
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS (Resolución 1407/2022)			
Recuento *Escherichia coli*	UFC/g	Máximo 100	<10
Recuento Mohos	UFC/g	Máximo 500	<10
RECOMENDACIONES: Producto perecedero, listo para el consumo. Después de abierto, consumase en el menor tiempo posible			
CONSERVACION: Consérvese refrigerado 4°C ± 2°C			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: No almacenar cerca de ambientes o alimentos con olores fuertes, no colocar carga pesada sobre el producto.			
CONDICIONES DE TRANSPORTE: Vehículos refrigerados limpios - Canastillas limpias			
ALERGENOS: Contiene leche (incluida lactosa)			

ELABORADO POR / CARGO
KAREN OTALVARO / ANALISTA DE CALIDAD

QBCo AURALAC	CERTIFICADO DE CALIDAD	**Código:** AU-GI-CC-FR-004 **Versión:** 03 **Página:** 1 de 1

PRODUCTO	**BEBIDA LACTEA FERMENTADA CON DULCE SABOR A MELOCOTON**
LOTE	0782624205
FECHA ELABORACION	19/MAR/2026
FECHA VENCIMIENTO	28/ABR/2026

ANALISIS	**UNIDAD**	**PARAMETROS**	**RESULTADOS**
CARACTERISITICAS SENSORIALES			
Color	Organoléptico	Naranjado tenue, característico a melocotón	Conforme
Olor		Lácteo, notas ácidas, característico a melocotón	Conforme
Sabor		Ligeramente ácido, dulce característico de melocotón	Conforme
Textura		Ligeramente viscoso	Conforme
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS (NTC 805/2005)			
Acidez como ácido láctico	% m/m	Mínimo 0,60	0,652 %
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS (Resolución 1407/2022)			
Recuento Mohos y levaduras	UFC/g	Máximo 500	<10
Recuento Coliformes totales	UFC/g	Máximo 100	<10
Recuento *Escherichia coli*	UFC/g	Menor 10	<10
RECOMENDACIONES: Producto perecedero, listo para el consumo. Después de abierto, consumase en el menor tiempo posible.			
CONSERVACION: Consérvese refrigerado 4°C ± 2°C			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: No almacenar cerca de ambientes o alimentos con olores fuertes, no colocar carga pesada sobre el producto.			
CONDICIONES DE TRANSPORTE: Vehículos refrigerados limpios - canastillas limpias			
ALERGENOS: Contiene leche (incluida lactosa). Se produce en una planta que elabora avena (gluten) y bebidas a base de almendra			

ELABORADO POR / CARGO
KAREN OTALVARO / ANALISTA CALIDAD

INVERSIONES
CONDICAMPO S.A.S.

CERTIFICADO DE CALIDAD

Itagüí, 17 de Marzo de 2026

NOMBRE DEL PRODUCTO	ACHIOTE COLOR MOLIDO
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Chapeta x 25 gr
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Almacenar en un lugar limpio, seco y fresco. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible.
VIDA ÚTIL ESTIMADA	En buenas condiciones de almacenamiento tiene una duración de 12 meses
INSTRUCCIONES DE USO	Este producto necesita cocción antes de ser consumido
CODIGO DE BARRAS	7707189430064
REGISTRO SANITARIO	NSA-0009923-2021
LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO	Lote: 05739/26 Vence: 26/02/2027
ELABORADO POR:	**Olga Villalba Estrada** — **Jefe de calidad**

INVERSIONES
CONDICAMPO S.A.S.

CERTIFICADO DE CALIDAD

Itagüí, 17 de Marzo de 2026

NOMBRE DEL PRODUCTO	CANELA MOLIDA
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Chapeta x 20 gr
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Almacenar en un lugar limpio, seco y fresco. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible.
VIDA ÚTIL ESTIMADA	En buenas condiciones de almacenamiento tiene una duración de 12 meses
INSTRUCCIONES DE USO	Este producto necesita cocción antes de ser consumido
CODIGO DE BARRAS	7707189430491
REGISTRO SANITARIO	NSA-0009923-2021
LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO	Lote: 05600/26 Vence: 25/02/2027
ELABORADO POR:	**Olga Villalba Estrada** — **Jefe de calidad**

Apancol Arte y Sabor	**CERTIFICADO DE CALIDAD**	FO-CCPT-01 Versión:O2 Fecha:14 08 2024 Pagina 1-1

NOMBRE DEL PRODUCTO

CROISSANT

LOTE:	**18/03/2026**	**FECHA VENCIMIENTO:**	**2/04/2026**
		TAMAÑO DEL LOTE	**120 UNIDADES**

NATURALEZA PROPIA DEL PRODUCTO

Producto horneado con textura suave y blanda, elaborado a partir: Harina de trigo, grasa vegetal, sal, azucar, propionato de calcio, levadura, agua; que en conjunto con los demás ingredientes logran una masa característica.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CUALITATIVO

Características	Método de medición	Resultado	
Color	Visual	Cumple	Corteza de color dorado, y miga color blanco
Olor	Olfativo	Cumple	Caracteristico al producto
	Visual	Cumple	Masa suave y blanda
Sabor	Gustativo	Cumple	Caracteristico al producto, pan horneado

CUANTITATIVO

NOMBRE DEL PRODUCTO	PESO ESPECIFICO	RESULTADO		Cantidad Total Unidades	OBSERVACIONES
	Peso 22 g	Mínimo y Max 22g	CUMPLE		
	Peso 30 g	Mínimo y Max 32g	CUMPLE		
	Peso 40 g	Mínimo y Max 45 g	CUMPLE		
	Peso 50 g	Mínimo y Max 55g	CUMPLE		
	Peso 60 g	Mínimo y Max 60g	CUMPLE		
	Peso 70 g	Mínimo y Max 70g	CUMPLE		
CROISSANT	Peso 80 g	Mínimo y Max 85g	CUMPLE	120	
	Peso 90 g	Mínimo y Max 100g	CUMPLE		
	Peso 450 g	Mínimo y Max 450g	CUMPLE		

CONSERVACIÓN Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Debe almacenarse en bodegas cubiertas, en estanteria o canastas, en ambientes secos a temperatura ambiente y con buena ventilación,alejado de olores fuertes.

LEGISLACIÓN

Decreto 3075/97, Resolución 2674/13, , Resolución 5109/05, Resolución 0333/11, Resolución 683.
Según la resolución 683 de 2012 del ministerio de la protección social, y para rotulado lo
Conforme según el resolución 5109 de 2005 y la resolución 333 de 2011.
Resolución 4506 de 2013 y NTC 1363 (última actualización).

INFORMACION GENERAL

RAZON SOCIAL	APANCOL. OSCAR GAVIRIA
DIRECCION	CORREGIMIENTO DE SAN CRISTOBAL, CI 62 # 129-61 MEDELLIN
Notificacion Sanitaria	NSA-0009293-2020
TELEFONO	310 450 6990
E-MAIL	produccionapancol@gmail.com
PQRS	calidadapancol@gmail.com
CONTACTO	Oscar Gaviria
PAIS DE ORIGEN	COLOMBIA

Daniela Gallego Velez
Coordinadora de calidad

Apancol Arte y Sabor	**CERTIFICADO DE CALIDAD**	FO-PT- 07 Versión:OO3 Fecha:14 08 2024 Pagina 1-1

NOMBRE DEL PRODUCTO

GALLETA MANTEQUILLA

LOTE:	**18/03/2026**	**FECHA VENCIMIENTO:**	**17/05/2026**

NATURALEZA PROPIA DEL PRODUCTO

Producto horneado con textura suave y blanda, elaborado a partir: Harina de trigo, grasa vegetal, sal, azucar, propionato de calcio, levadura, agua; que en conjunto con los demás ingredientes logran una masa caracteristica.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS CUALITATIVO

PARAMETROS EVALUADOS

Características	Método de medición	Resultado	
Color	Visual	Cumple	Corteza de color dorado, y miga color blanco
Olor	Olfativo	Cumple	Caracteristico al producto
Apariencia	Visual	Cumple	Masa suave y blanda
Sabor	Gustativo	Cumple	Caracteristico al producto, pan horneado

CONSERVACIÓN Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Debe almacenarse en bodegas cubiertas, en estanteria o canastas, en ambientes secos a temperatura ambiente y con buena ventilación,alejado de olores fuertes.

LEGISLACIÓN

Decreto 3075/97, Resolución 2674/13, , Resolución 5109/05, Resolución 0333/11, Resolución 683.
Según la resolución 683 de 2012 del ministerio de la protección social, y para rotulado lo
Conforme según el resolución 5109 de 2005 y la resolución 333 de 2011.
Resolución 4506 de 2013 y NTC 1363 (última actualización).

INFORMACION GENERAL

RAZON SOCIAL	APANCOL. OSCAR GAVIRIA
DIRECCION	CORREGIMIENTO DE SAN CRISTOBAL, Cl 62 # 129-61 MEDELLIN
Notificacion Sanitaria	NSA-0009293-2020
TELEFONO .	(4) 427 0223
E-MAIL	produccionapancol@gmail.com
CONTACTO	Oscar Gaviria
PAIS DE ORIGEN	COLOMBIA

Daniela Gallego
COORDINADORA DE CALIDAD

QBCo / AURALAC	CERTIFICADO DE CALIDAD	**Código:** AU-GI-CC-FR-004 **Versión:** 03 **Página:** 1 de 1

PRODUCTO	**CREMA DE LECHE PASTEURIZADA**
LOTE	0682617005
FECHA ELABORACION	09/03/2026
FECHA VENCIMIENTO	29/03/2026

ANALISIS	**UNIDAD**	**PARAMETROS**	**RESULTADOS**
CARACTERISITICAS SENSORIALES			
Color	Organoléptico	Blanco, ligeramente crema	Conforme
Olor		Lácteo, característico	Conforme
Sabor		Lácteo, graso	Conforme
Textura		Viscosa, homogénea	Conforme
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS (Resolución 2310/1986)			
Materia grasa en extracto seco	% m/m	Mínimo 35	37%
Acidez como ácido láctico	% m/m	Máximo 0.20	0,111
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS (Resolución 1804/1989)			
Enterobacterias	UFC/g	Máximo 10	<10
Recuento *Escherichia coli*	UFC/g	Menor 10	<10
RECOMENDACIONES: Producto perecedero, listo para el consumo. Después de abierto, consumase en el menor tiempo posible			
CONSERVACION: Consérvese refrigerado 4°C ± 2°C			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: No almacenar cerca de ambientes o alimentos con olores fuertes, no colocar carga pesada sobre el producto.			
CONDICIONES DE TRANSPORTE: Vehículos refrigerados limpios - Canastillas limpias			
ALERGENOS: Contiene lactosa y proteínas de la leche como componentes naturales del producto. Se elabora en una planta que elaborar almendra y avena (gluten).			

ELABORADO POR / CARGO
LUISA GUACAS / ANALISTA DE CALIDAD

GRUPO QBCo / AURALAC	CERTIFICADO DE CALIDAD	**Código:** AU-GI-CC-FR-004 **Versión:** 03 **Página:** 1 de 1

PRODUCTO	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA
LOTE	0604226255
FECHA ELABORACION	11/02/2026
FECHA VENCIMIENTO	12/05/2026

CARACTERISITICAS SENSORIALES			
ANALISIS	**UNIDAD**	**PARAMETROS**	**RESULTADOS**
Color	Organoléptico	Blanco opalescente	Conforme
Olor		Característico de la leche	Conforme
Sabor		Ligeramente dulce, lácteo	Conforme
Textura		Liquida, homogénea	Conforme
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS (Decreto 616/2006)			
ANALISIS	**UNIDAD**	**PARAMETROS**	**RESULTADOS**
Grasa	% m/v	Mínimo 3,0	3,20
Proteína	% m/v	Mínimo 2,9	3,09
Extracto seco total	% m/m	Mínimo 11,20	11,75
Extracto seco desengrasado	% m/m	Mínimo 8,20	8,66
Densidad 15/15°C	g/mL	1,0295 – 1,0330	1,030
Acidez como ácido láctico	% m/v	0,13 – 0,17	0,144
Índice Crioscópico	°C	(-0,540) – (-0,510)	-0,525
Alcohol al 78%	Prueba Cualitativa	Negativo	Negativo

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS (Decreto 616/2006)			
PARAMETRO	**METODO**	**PARAMETRO**	**RESULTADO**
ESTERILIAD COMERCIAL	Análisis microbiológico posterior a incubación a 55°C y 35°C	Ausencia	Ausencia

RECOMENDACIONES: Producto listo para consumo. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible.

CONSERVACION: No requiere refrigeración antes de abrir, después de abierto consérvese refrigerado 4°C +/- 2°C

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Conservar en un lugar fresco y seco.

CONDICIONES DE TRANSPORTE: Vehículos limpios y secos

ALERGENOS: Contiene lactosa (incluida lactosa). Se procesa en una planta que elabora avena (gluten) y bebidas a base de almendras.

ELABORADO POR / CARGO

MARIA CARDONA / ANALISTA DE CALIDAD

GRUPO QBCo: Quality based Company AURALAC La esencia de lo natural	CERTIFICADO DE CALIDAD	**Código:** AU-GI-CC-FR-004 **Versión:** 03 **Página:** 1 de 1

PRODUCTO	**BEBIDA LACTEA FERMENTADA CON DULCE SABOR A MELOCOTON**
LOTE	0552614305
FECHA ELABORACION	24/FEB/2026
FECHA VENCIMIENTO	05/ABR/2026

ANALISIS	UNIDAD	PARAMETROS	RESULTADOS
CARACTERISITICAS SENSORIALES			
Color	Organoléptico	Naranjado tenue, característico a melocotón	Conforme
Olor		Lácteo, notas ácidas, característico a melocotón	Conforme
Sabor		Ligeramente ácido, dulce característico de melocotón	Conforme
Textura		Ligeramente viscoso	Conforme
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS (NTC 805/2005)			
Acidez como ácido láctico	% m/m	Mínimo 0,60	0,61 %
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS (Resolución 1407/2022)			
Recuento Mohos y levaduras	UFC/g	Máximo 500	<10
Recuento Coliformes totales	UFC/g	Máximo 100	10
Recuento *Escherichia coli*	UFC/g	Menor 10	<10

RECOMENDACIONES: Producto perecedero, listo para el consumo. Después de abierto, consumase en el menor tiempo posible.

CONSERVACION: Consérvese refrigerado 4°C ± 2°C

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: No almacenar cerca de ambientes o alimentos con olores fuertes, no colocar carga pesada sobre el producto.

CONDICIONES DE TRANSPORTE: Vehículos refrigerados limpios - canastillas limpias

ALERGENOS: Contiene leche (incluida lactosa). Se produce en una planta que elabora avena (gluten) y bebidas a base de almendra

ELABORADO POR / CARGO
EDISON BETANCUR / ANALISTA CALIDAD

GRUPO QBCo AURALAC	CERTIFICADO DE CALIDAD	**Código:** AU-GI-CC-FR-004 **Versión:** 03 **Página:** 1 de 1

PRODUCTO	**BEBIDA LACTEA CON AVENA UAT (UHT) Larga Vida Entera**
LOTE	0304326355
FECHA ELABORACION	12/02/2026
FECHA VENCIMIENTO	12/06/2026

CARACTERISITICAS SENSORIALES			
ANALISIS	**UNIDAD**	**PARAMETROS**	**RESULTADOS**
Color	Organoléptico	Blanco pardo	Conforme
Olor		Lácteo, avena con notas canela y vainilla	Conforme
Sabor		Lácteo, dulce, avena con notas canela y vainilla	Conforme
Textura		Liquido semiviscoso	Conforme

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS (Parámetros Internos)			
ANALISIS	**UNIDAD**	**PARAMETROS**	**RESULTADOS**
Acidez como ácido láctico	% m/m	0.09 – 0.13	0,109
Solidos totales	% m/m	Mínimo 14	16.64
pH	---	Mínimo 6.5	6.57

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS (Resolución 1407/2022)			
PARAMETRO	**METODO**	**PARAMETRO**	**RESULTADO**
ESTERILIAD COMERCIAL	Análisis microbiológico posterior a incubación a 55°C y 35°C	Ausencia	Ausencia

RECOMENDACIONES: Producto listo para consumo. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible.

CONSERVACION: No requiere refrigeración antes de abrir, después de abierto consérvese refrigerado 4°C +/- 2°C

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Conservar en un lugar fresco y seco.

CONDICIONES DE TRANSPORTE: Vehículos limpios y secos

ALERGENOS: Contiene leche (incluida lactosa) y avena (gluten). Este producto se procesa en una planta que elabora bebidas a base de almendra.

ELABORADO POR / CARGO
LUISA TAMANIS / ANALISTA DE CALIDAD JUNIOR

QBCo AURALAC	CERTIFICADO DE CALIDAD	**Código:** AU-GI-CC-FR-004 **Versión:** 03 **Página:** 1 de 1

PRODUCTO	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SEMIDESCREMADA CON SABOR A VAINILLA
LOTE	0103326155
FECHA ELABORACION	02/02/2026
FECHA VENCIMIENTO	03/05/2026

CARACTERISITICAS SENSORIALES			
ANALISIS	**UNIDAD**	**PARAMETROS**	**RESULTADOS**
Color	Organoléptico	Amarillo claro	Conforme
Olor		Lácteo, vainilla	Conforme
Sabor		Ligeramente dulce, lácteo, vainilla	Conforme
Textura		Liquida, homogénea	Conforme

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS (Res.2310/1986)			
ANALISIS	**UNIDAD**	**PARAMETROS**	**RESULTADOS**
pH	pH	Máximo 6,90	6.51
Solidos Totales	%	Mínimo 16	16.80
Grasa (Gerber)	%	Mínimo 1,5	1,5

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS (Res.2310/1986)			
PARAMETRO	**METODO**	**PARAMETRO**	**RESULTADO**
ESTERILIAD COMERCIAL	Análisis microbiológico posterior a incubación a 55°C y 35°C	Sin crecimiento microbiológico	----

RECOMENDACIONES: Producto listo para consumo. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible.

CONSERVACION: No requiere refrigeración antes de abrir, después de abierto consérvese refrigerado 4°C +/- 2°C

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Conservar en un lugar fresco y seco.

CONDICIONES DE TRANSPORTE: Vehículos limpios y secos

ALERGENOS: Contiene lactosa (incluida lactosa). Se procesa en una planta que elabora avena (gluten) y bebidas a base de almendras.

ELABORADO POR / CARGO
ALEJANDRA ACEVEDO/ ANALISTA DE CALIDAD

GRUPO QBCo AURALAC	CERTIFICADO DE CALIDAD	**Código:** AU-GI-CC-FR-004 **Versión:** 03 **Página:** 1 de 1

PRODUCTO	**LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA**
LOTE	1206126365
FECHA ELABORACION	02/03/2026
FECHA VENCIMIENTO	31/05/2026

CARACTERISITICAS SENSORIALES			
ANALISIS	**UNIDAD**	**PARAMETROS**	**RESULTADOS**
Color	Organoléptico	Blanco opalescente	Conforme
Olor		Característico de la leche	Conforme
Sabor		Ligeramente dulce, lácteo	Conforme
Textura		Liquida, homogénea	Conforme
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS (Decreto 616/2006)			
ANALISIS	**UNIDAD**	**PARAMETROS**	**RESULTADOS**
Grasa	% m/v	Mínimo 3,0	3,17
Proteína	% m/v	Mínimo 2,9	3,07
Extracto seco total	% m/m	Mínimo 11,20	11,64
Extracto seco desengrasado	% m/m	Mínimo 8,20	8,57
Densidad 15/15°C	g/mL	1,0295 – 1,0330	1,030
Acidez como ácido láctico	% m/v	0,13 – 0,17	0,141
Índice Crioscópico	°C	(-0,540) – (-0,510)	-0,522
Alcohol al 78%	Prueba Cualitativa	Negativo	Negativo

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS (Decreto 616/2006)			
PARAMETRO	**METODO**	**PARAMETRO**	**RESULTADO**
ESTERILIAD COMERCIAL	Análisis microbiológico posterior a incubación a 55°C y 35°C	Ausencia	Ausencia

RECOMENDACIONES: Producto listo para consumo. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible.

CONSERVACION: No requiere refrigeración antes de abrir, después de abierto consérvese refrigerado 4°C +/- 2°C

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Conservar en un lugar fresco y seco.

CONDICIONES DE TRANSPORTE: Vehículos limpios y secos

ALERGENOS: Contiene lactosa (incluida lactosa). Se procesa en una planta que elabora avena (gluten) y bebidas a base de almendras.

ELABORADO POR / CARGO

MARIA CARDONA / ANALISTA DE CALIDAD

GBCo AURALAC	CERTIFICADO DE CALIDAD	**Código:** AU-GI-CC-FR-004 **Versión:** 03 **Página:** 1 de 1

PRODUCTO	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA
LOTE	1036325155
FECHA ELABORACION	29/DIC/2025
FECHA VENCIMIENTO	29/MAR/2026

CARACTERISITICAS SENSORIALES			
ANALISIS	**UNIDAD**	**PARAMETROS**	**RESULTADOS**
Color	Organoléptico	Blanco opalescente	Conforme
Olor		Característico de la leche	Conforme
Sabor		Ligeramente dulce, lácteo	Conforme
Textura		Liquida, homogénea	Conforme
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS (Decreto 616/2006)			
ANALISIS	**UNIDAD**	**PARAMETROS**	**RESULTADOS**
Grasa	% m/v	1,5 – 1,8	1,74
Proteína	% m/v	Mínimo 2,9	3,14
Extracto seco total	% m/m	Mínimo 9,7	10.29
Extracto seco desengrasado	% m/m	Mínimo 8,2	8,62
Densidad 15/15°C	g/mL	1,0308 – 1,0335	1,031
Acidez como ácido láctico	% m/v	0,13 – 0,17	0,14
Índice Crioscópico	°C	(-0,685) – (-0,661)	-0,664
Alcohol al 78%	Prueba Cualitativa	Negativo	Negativo

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS (Decreto 616/2006)			
PARAMETRO	**METODO**	**PARAMETRO**	**RESULTADO**
ESTERILIAD COMERCIAL	Análisis microbiológico posterior a incubación a 55°C y 35°C	Ausencia	Ausencia

RECOMENDACIONES: Producto listo para consumo. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible.

CONSERVACION: No requiere refrigeración antes de abrir, después de abierto consérvese refrigerado 4°C +/- 2°C

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Conservar en un lugar fresco y seco.

CONDICIONES DE TRANSPORTE: Vehículos limpios y secos

ALERGENOS: Contiene lactosa (incluida lactosa). Se procesa en una planta que elabora avena (gluten) y bebidas a base de almendras.

ELABORADO POR / CARGO
ALEJANDRA ACEVEDO / ANALISTA DE CALIDAD

GUÍA DE TRANSPORTE Y DESTINO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES.

INTERCOMERCIALIZADORA MEAT PACKING S.A.S

Nit: 900.618.250 - 3 / Código Inscripción: 193 DM

Autopista Norte, Unidad de bodegas San Francisco de Asis, bodega N° 114

Vereda El Paraiso, Girardota, Antioquia.

Tel: (604) 557 81 65 - 3155037360 - 3045325774

DESTINO	FUNDACION ALIMENTARTE - PAE SABANETA			# DE GUÍA DE TRANSPORTE	193DM-001750-26
DIRECCIÓN	Calle 75 Sur N° 45-47			REMISIÓN DE SALIDA	4746
MUNICIPIO	SABANETA	DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	PRECINTO N°	020801
Fecha de expedición	sábado, 21 de marzo de 2026	Fecha de despacho	martes, 24 de marzo de 2026	Conductor	FABIAN MORENO
T° prom. de refrigeración salida (°C)		Hora de despacho	6:00 a. m.	Placa del vehículo	TNG 003
T° prom. de congelación salida (°C)	-18.5	Hora entrega pedido		T° Vehículo (°C)	

LOTE	PRODUCTO	ESPECIE	FECHA DE PRODUCCIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO	PESO (KG)	CANTIDAD (Und)	# CANASTAS - CAJAS (Und)	T° DE SALIDA (°C)	OBSERVACIONES
CF213402	PIERNA	PORCINO	19/03/2026	17/06/2026	6.73	3	1	-18.5	MARIA MEDIADORA
CF213402	PIERNA	PORCINO	19/03/2026	17/06/2026	14.13	7	1	-18.5	MARIA AUXILIADORA
CF213402	PIERNA	PORCINO	19/03/2026	17/06/2026	14.45	7	1	-18.4	PRIMITIVO LEAL LA DOCTORA
CF213402	PIERNA	PORCINO	19/03/2026	17/06/2026	0.75	1	1	-18.5	ESCUELA RURAL LAS LOMITAS
CF213402	PIERNA	PORCINO	19/03/2026	17/06/2026	16.51	8	1	-18.4	PRESBITERO ANTONIO BAENA SALAZAR
CF213402	PIERNA	PORCINO	19/03/2026	17/06/2026	11.82	6	1	-18.4	RAFAEL J. MEJIA
CF213402	PIERNA	PORCINO	19/03/2026	17/06/2026	16.61	8	1	-18.6	CONCEJO JMCB - CLEI - EDUCACION INICIAL
CF213402	PIERNA	PORCINO	19/03/2026	17/06/2026	18.13	9	1	-18.5	JOSE FELIX DE RESTREPO
CF213402	PIERNA	PORCINO	19/03/2026	17/06/2026	21.79	11	2	-18.5	ADELAIDA CORREA
CF213402	PIERNA	PORCINO	19/03/2026	17/06/2026	1.80	1	1	-18.4	MARIA AUXILIADORA - SEDE JARDIN
	SUBTOTAL PIERNA				122.72	61	11		
	TOTAL GENERAL				122.72	61	11		

RESPONSABLE: Natalea Ramirez FIRMA RESPONSABLE: Natalea R Tara de cajas:

Por disposición del INVIMA la guía original de sacrificio reposa en nuestros archivos. Cualquier duda o sugerencia con gusto será atendida en el teléfono (604) 5578165.

El producto despachado cumple con las condiciones organolépticas para carne fresca y demás especificaciones de calidad. Solo se aceptan devoluciones al momento de la entrega del pedido.

El vehículo fue inspeccionado y cumple con los requisitos establecidos en la normatividad vigente.

Esta guía de transporte es válida únicamente para los lotes y el total de kilos remisionados en el presente documento.

Se recomienda mantener la cadena de frío para evitar alteraciones de calidad e inocuidad en los productos.

Para comunicarse con el área de calidad presentar novedades, quejas, solicitudes puede escribir a los siguientes correos: calidad@meatpacking.com.co / auxcalidad@meatpacking.com.co o a los números de teléfono 3155037360 - 3045325774.

CIERRE DE GUÍA	FECHA:	HORA:	RESPONSABLE:

GUÍA DE TRANSPORTE Y DESTINO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES.

INTERCOMERCIALIZADORA MEAT PACKING S.A.S
Nit: 900.618.250 - 3 / Código Inscripción: 193 DM
Autopista Norte, Unidad de bodegas San Francisco de Asís, bodega N° 114
Vereda El Paraíso, Girardota, Antioquia.
Tel: (604) 557 81 65 - 3155037360 - 3045325774

DESTINO	FUNDACION ALIMENTARTE - PAE SABANETA			# DE GUÍA DE TRANSPORTE	193DM-001750-26
DIRECCIÓN	Calle 75 Sur N° 45-47			REMISIÓN DE SALIDA	4746
MUNICIPIO	SABANETA	DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	PRECINTO N°	020801
Fecha de expedición	sábado, 21 de marzo de 2026	Fecha de despacho	martes, 24 de marzo de 2026	Conductor	FABIAN MORENO
T° prom. de refrigeración salida (°C)		Hora de despacho	6:00 a. m.	Placa del vehículo	TNG 003
T° prom. de congelación salida (°C)	-18.5	Hora entrega pedido		T° Vehículo (°C)	

LOTE	PRODUCTO	ESPECIE	FECHA DE PRODUCCIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO	PESO (kg)	CANTIDAD (Und)	# CANASTAS Y CAJAS (Und)	T° DE SALIDA (°C)	OBSERVACIONES
CF213402	PIERNA	PORCINO	19/03/2026	17/06/2026	6.73	3	1	-18.5	MARIA MEDIADORA
CF213402	PIERNA	PORCINO	19/03/2026	17/06/2026	14.13	7	1	-18.5	MARIA AUXILIADORA
CF213402	PIERNA	PORCINO	19/03/2026	17/06/2026	14.45	7	1	-18.4	PRIMITIVO LEAL LA DOCTORA
CF213402	PIERNA	PORCINO	19/03/2026	17/06/2026	0.75	1	1	-18.5	ESCUELA RURAL LAS LOMITAS
CF213402	PIERNA	PORCINO	19/03/2026	17/06/2026	16.51	8	1	-18.4	PRESBITERO ANTONIO BAENA SALAZAR
CF213402	PIERNA	PORCINO	19/03/2026	17/06/2026	11.82	6	1	-18.4	RAFAEL J. MEJIA
CF213402	PIERNA	PORCINO	19/03/2026	17/06/2026	16.61	8	1	-18.6	CONCEJO JMCB - CLEI - EDUCACION INICIAL
CF213402	PIERNA	PORCINO	19/03/2026	17/06/2026	18.13	9	1	-18.5	JOSE FELIX DE RESTREPO
CF213402	PIERNA	PORCINO	19/03/2026	17/06/2026	21.79	11	2	-18.5	ADELAIDA CORREA
CF213402	PIERNA	PORCINO	19/03/2026	17/06/2026	1.80	1	1	-18.4	MARIA AUXILIADORA - SEDE JARDIN
	SUBTOTAL PIERNA				122.72	61	11		
	TOTAL GENERAL				122.72	61	11		

RESPONSABLE: Natalea Ramirez FIRMA RESPONSABLE: Natalea R Tara de cajas

Por disposición del INVIMA la guía original de sacrificio repose en nuestros archivos cualquier duda o sugerencia con gusto será atendida en el teléfono (604) 5578165.
El producto despachado cumple con las condiciones organolépticas para carne fresca y demás especificaciones de calidad. No se aceptan devoluciones el momento de la entrega del pedido.
El vehículo fue inspeccionado y cumple con los requisitos establecidos en la normatividad vigente.
Esta guía de transporte es válida únicamente para los lotes y el total de kilos remisionados en el presente documento.
Se recomienda mantener la cadena de frío para evitar alteraciones de calidad e inocuidad en los productos.
Para comunicarse con el área de calidad, presentar novedades u otras solicitudes puede escribir a los siguientes correos electrónicos calidad@meatpacking.com.co / auxcalidad@meatpacking.com.co o a los números de teléfono 3155037360 - 3046325774.

CIERRE DE GUÍA	FECHA:	HORA:	RESPONSABLE: