| | PROGRAMA DE PRODUCCIÓN | CD: PD-FMP-20-13 |
|---|---|---|
| MEAT PACKING | CERTIFICADO DE CALIDAD | VERSIÓN: 01 |
| | | FECHA: 11/04/2023 |

*Las actividades de desposte, acondicionamiento, empaque, almacenamiento y trasporte, de los productos que se elaboran en **INTERCOMERCIALIZADORA MEAT PACKING S.A.S.**, se efectúan bajo condiciones sanitarias adecuadas, cumpliendo con los principios de calidad e inocuidad señaladas en los Dec. 1500/07, Dec. 2270/12, Res. 240/13, y demás.*

**Girardota, 24 de marzo de 2026**

| | |
|---|---|
| **Cliente** | **FUNDACION ALIMENTARTE - PAE - PROGRAMA SABANETA** |
| **Número guía de transporte** | 193DM-001750-26 |
| **Planta Desposte** | INTERCOMERCIALIZADORA MEAT PACKING S.A.S |
| **Fecha de despacho** | martes, 24 de marzo de 2026 |

| Producto | Lote | Fecha Sacrificio | Fecha Desposte | Fecha Vencimiento |
|---|---|---|---|---|
| **PIERNA GOULASH** | CF213402 | 18/03/2026 | 19/03/2026 | 17/06/2026 |

**Características organolépticas**

| | |
|---|---|
| **Color** | Rojo a rosado característico. |
| **Olor** | Característico carne porcina. |
| **Apariencia** | Ligeramente húmeda, firme, suave/tierna. |
| **Temperatura de despacho** | -18,5°C |
| **Kg despachados** | 122,720 |
| **Observaciones generales** | Una vez recibida la mercancía, proceder a llevar los productos a una temperatura de -18,0°C para su correcta conservación. |

**Carcterísticas microbiológicas y fisicoquímicas**

| ANÁLISIS | MÉTODO | ESPECIFICACIÓN | RESULTADO |
|---|---|---|---|
| Recuento de Escherichia Coli UFC/g-mL | PRO-AYS-083V0(2021-07-19) | < 100 | < 10 (±1 UFC) |
| Detección de Salmonella en 25g | ISO 6579-1:2017 | AUSENCIA | AUSENCIA |
| Recuento de Staphylococcus aureus UFC | NTC 5230 | < 100 | 0 (±1 UFC) |
| pH | Método interno laboratorio | No aplica | 5.6 - 6.2 |
| Humedad | | No aplica | 68.87 - 71.44 |

*La muestras analizadas cumplen con los parámetros especificados dentro de la aceptación, de acuerdo al plan mensual de muestreo implementado por la compañía.*

**Dpto. de Calidad y Producción**

**INTERCOMERCIALIZADORA MEAT PACKING S.A.S.** NIT: 900618250-3.
BODEGAS SAN FRANSISCO DE ASÍS, #114 - 113. GIRARDOTA (ANT.)
CEL: 3103920587 - TEL: 5578165

| MÁSFINCA | CERTIFICADO DE CALIDAD<br>**CARNE DE POLLO**<br>**CARNE DE POLLO CRUDA FRESCA**<br>**PECHUGA EN TROZOS** | **FORMATO**<br>CÓDIGO: **MAF-CAL-FO-020**<br>VERSIÓN: **001**<br>VIGENCIA: **2021-DICIEMBRE-20** |
|---|---|---|

**CLIENTE:** FUNDACIÓN ALIMENTARTE - PAE

| | | | |
|---|---|---|---|
| LOTE: | **210226-08**<br>**070326-02** | FECHA DE BENEFICIO: | **18/02/2026**<br>**26/02/2026** |
| FECHA DE EMPAQUE: | **21/02/2026**<br>**07/03/2026** | FECHA DE VENCIMIENTO: | **20/08/2026**<br>**03/09/2026** |
| N° DE FACTURA: | **RC-0324-51** | N° DE GUÍA DE TRANSPORTE | **031AC-1106-26** |
| NOMBRE DEL CONDUCTOR: | **ARBEY MAYA** | PLACA DEL VEHÍCULO: | **SNS 015** |

| I. TEMPERATURA DE RECURSO CÁRNICO | MÍNIMO | MÁXIMO | UoM | VALOR OBTENIDO | MÉTODO |
|---|---|---|---|---|---|
| Temperatura de recurso cárnico congelado | -20,00 | -15,00 | °C | -16,2 | TERMÓMETRO INFRARROJO |

| IV. PROPIEDADES SENSORIALES | MÍNIMO | MÁXIMO | UoM | CONCEPTO | MÉTODO |
|---|---|---|---|---|---|
| Olor | Característica carne fresca. | | | CUMPLE | INSPECCIÓN VISUAL |
| Sabor | Característica carne fresca. | | | CUMPLE | INSPECCIÓN VISUAL |
| Color | Blanco beige con cobertura color amarillo. | | | CUMPLE | INSPECCIÓN VISUAL |
| Apariencia | Carne fresca. | | | CUMPLE | INSPECCIÓN VISUAL |

**V. INSTRUCCIONES PARA SU PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN Y USO PREVISTO**

Materia prima para uso en industria gastronómica. Producto crudo. Consúmase bien cocido. Cocínelo mínimo a 72°C en el centro del producto. Conserve el producto congelado -15°C a -18°C.

Una vez abierto consumase en el menor tiempo posible. Para consumir, se debe descongelar directamente en nevera máximo 4 horas, descongelar en refrigeración entre 0°C y 10°C. No congelar después de descongelado.
Los utensilios que entren en contacto con el producto deben estar limpios. Consuma el producto después de preparado.

Estos resultados corresponden, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el proceso.

Los productos analizados presentan características de calidad conforme, cumpliendo parámetros evaluados de acuerdo con los criterios establecidos en MAF-CAL-PL-001 PLANES DE CALIDAD Y MUESTREO.

**VERIFICADO POR:**
LEIDY ZULUAGA
**COORDINADOR DE PRODUCCIÓN**

**APROBADO POR:**
LIBARDO CUENCA
**LÍDER DE CALIDAD INTERNA**

**FECHA DE EMISIÓN CERTIFICADO**
martes, 24 de marzo de 2026

| FOR-UA-MC-13 | VERSIÓN 5 |
|---|---|
| CERTIFICADO DE CALIDAD DE PRODUCTO | 04/09/2023 |

**Cliente** NUTRISER COLOMBIA S.A.S
**Sede** MEDELLIN
**Dirección** CR 42 32 27
**Producto** Supremo mas vitarroz **Presentación** 500 g
**Fecha de envío** 18/03/2026

**REPORTE DE ANALISIS**

**Aspecto** Granos de arroz enteros, sueltos y sin cascara
**Tipo** Arroz tipo 1 (Arroz grano largo)
**Grado** 2
**Fecha vto y** 6/03/2027
**Lote** LN06
**Conductor**
**Placa**
**Laboratorio** Nunchia-Casanare
**Dirección** Lugar despacho: Km 35 más 700 mts al margen derecho vía de la Yopal a Paz de Ariporo sobre la marginal de la selva
**Teléfono**
**No. Remisión**

| Análisis | Unidad | | Especificaciones | Resultado | Método |
|---|---|---|---|---|---|
| Olor | N. A | | Característico | C | Prueba cocción |
| Humedad | Max | % | 14 | 13,1 | NTC 671 |
| Impurezas | Max | % | 0,1 | 0,1 | NTC 671 |
| Grano partido | Max | % | 14 | 12,1 | NCT 671 |
| Grano Yesado | Max | % | 6 | 5,1 | NTC 671 |
| Grano rojo | Max | % | 0,1 | 0,0 | NTC 671 |
| Daños x calor | Max | % | 1 | 0,1 | NTC 671 |
| Blancura | °Kett | - | 39 | 38,5 | NTC 671 |
| Daño Total | Max | % | 0,5 | 0,5 | NCT 671 |
| Infestación | Max | No. / 100g | 0 | 0 | NTC 671 |
| Rotulado | NA | NA | C | C | NCT 671 |
| Sellado | NA | NA | C | C | NTC 671 |

***Nota:*** *Este resultado corresponde exclusivamente a la muestra despachada y analizada en el laboratorio.*

Adicionalmente se certifica que:

1. La materia prima cumple con el contenido máximo de aflatoxinas, metales pesados y residuos de plaguicidas

2. Diariamente se realizaron fumigaciones por medio de termonebulización y aspersión, la materia prima fue sometida a una neblina fina del insecticida PIRLAX 50 EC(Todos los insecticidas usados están aprobados para manejo de granos almacenados).

3. El producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la tabla TB L-UA-MC-01 "Parámetros de calidad"

**Responsable** Derly Gomez
Control 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-001714-26 |
| DIRECCIÓN | Calle 75 Sur N° 45-47 | | | REMISIÓN DE SALIDA | 4639 |
| MUNICIPIO | SABANETA | DEPARTAMENTO | ANTIOQUIA | PRECINTO N° | 020708 |
| Fecha de expedición | sábado, 14 de marzo de 2026 | Fecha de despacho | lunes, 16 de marzo de 2026 | Conductor | JUAN ESTEBAN BEDOYA |
| T° prom. de refrigeración salida (°C) | | Hora de despacho | 6:00:00 | Placa del vehiculo | KSQ 891 |
| T° prom. de congelación salida (°C) | -18,2 | Hora entrega pedido | | T° Vehiculo (°C) | 0 |

| LOTE | PRODUCTO | ESPECIE | FECHA DE PRODUCCIÓN | FECHA DE VENCIMIENTO | PESO (kg) | CANTIDAD (Und) | # CANASTAS - CAJAS (Und) | T° DE SALIDA (°C) | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CF213391 | PIERNA | PORCINO | 12/03/2026 | 10/06/2026 | 173,53 | 87 | 12 | -18,2 | |
| | SUBTOTAL PIERNA | | | | 173,53 | 87 | 12 | | |
| | TOTAL GENERAL | | | | 173,53 | 87 | 12 | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| RESPONSABLE: | Vanessa Rojas C. | FIRMA RESPONSABLE: | Vanessa Rojas C. | Tara de cajas: |

Por disposición del INVIMA, la guia 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 guia de transporte es válida únicamente para los lotes y el total de kilos remisionados en el presente documento.
Se recomienda mantener la cadena de frio para evitar alteraciones de calidad e inocuidad en los productos.
Para comunicarse con el área de calidad, presentar novedas 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 - 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-001714-26 |
| DIRECCIÓN | Calle 75 Sur N° 45-47 | | | REMISIÓN DE SALIDA | 4639 |
| MUNICIPIO | SABANETA | DEPARTAMENTO | ANTIOQUIA | PRECINTO N° | 020708 |
| Fecha de expedición | sábado, 14 de marzo de 2026 | Fecha de despacho | lunes, 16 de marzo de 2026 | Conductor | JUAN ESTEBAN BEDOYA |
| T° prom. de refrigeración salida (°C) | | Hora de despacho | 6:00:00 | Placa del vehículo | KSQ 891 |
| T° prom. de congelación salida (°C) | -18,2 | Hora entrega pedido | | T° Vehículo (°C) | 0 |

| LOTE | PRODUCTO | ESPECIE | FECHA DE PRODUCCIÓN | FECHA DE VENCIMIENTO | PESO (kg) | CANTIDAD (Und) | # CANASTAS - CAJAS (Und) | T° DE SALIDA (°C) | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CF213391 | PIERNA | PORCINO | 12/03/2026 | 10/06/2026 | 173,53 | 87 | 12 | -13,2 | |
| | SUBTOTAL PIERNA | | | | 173,53 | 87 | 12 | | |
| | TOTAL GENERAL | | | | 173,53 | 87 | 12 | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| RESPONSABLE: | VANESSA ROJAS C. | FIRMA RESPONSABLE: | VANESSA ROJAS C. | 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 novedas 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 - 3045325774.

| CIERRE DE GUÍA | FECHA: | HORA: | RESPONSABLE: |
|---|---|---|---|

| MÁSFINCA | CERTIFICADO DE CALIDAD<br>**CARNE DE RES**<br>**CARNE DE RES CRUDA FRESCA**<br>**TABLA DE RES** | **FORMATO**<br>CÓDIGO: **MAF-CAL-FO-020**<br>VERSIÓN: **001**<br>VIGENCIA: **2021-DICIEMBRE-20** |
|---|---|---|

**CLIENTE:** FANDACIÓN ALIMENTARTE - PAE

| | | | |
|---|---|---|---|
| LOTE: | **791BH**<br>**792BH** | FECHA DE BENEFICIO: | **07/03/2026**<br>**24/02/2026** |
| FECHA DE EMPAQUE: | **25/02/2026**<br>**10/03/2026** | FECHA DE VENCIMIENTO: | **25/05/2026**<br>**10/06/2026** |
| N° DE FACTURA: | **RC-0316-50** | N° DE GUÍA DE TRANSPORTE | **031AC-0973-26** |
| NOMBRE DEL CONDUCTOR: | **ARBEY AMAYA** | PLACA DEL VEHÍCULO: | **SNS 015** |

| I. TEMPERATURA DE RECURSO CÁRNICO | MÍNIMO | MÁXIMO | UoM | VALOR OBTENIDO | MÉTODO |
|---|---|---|---|---|---|
| Temperatura de recurso cárnico congelación | -15,00 | -20,00 | °C | -16,2 | TERMÓMETRO INFRARROJO |
| Temperatura de recurso cárnico refrigeración | 0,00 | 4,00 | °C | 0,0 | TERMÓMETRO INFRARROJO |

| IV. PROPIEDADES SENSORIALES | MÍNIMO | MÁXIMO | UoM | CONCEPTO | MÉTODO |
|---|---|---|---|---|---|
| Olor | Característica carne fresca y/o madurada. | | | CUMPLE | INSPECCIÓN VISUAL |
| Sabor | Característica carne fresca y/o madurada. | | | CUMPLE | INSPECCIÓN VISUAL |
| Color | Rojo púrpura con cobertura color beige. | | | CUMPLE | INSPECCIÓN VISUAL |
| Apariencia | Carne fresca y / o madurada. | | | CUMPLE | INSPECCIÓN VISUAL |

**V. INSTRUCCIONES PARA SU PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN Y USO PREVISTO**

Materia prima para uso en industria gastronómica. Producto crudo. Consúmase bien cocido. Cocínelo mínimo a 72°C en el centro del producto. Conserve el producto congelado -15°C a -18°C.

Una vez abierto consumase en el menor tiempo posible. Para consumir, se debe descongelar directamente en nevera máximo 4 horas, descongelar en refrigeración entre 0°C y 10°C. No congelar después de descongelado.
Los utensilios que entren en contacto con el producto deben estar limpios. Consuma el producto después de preparado.

Estos resultados corresponden, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el proceso.

Los productos analizados presentan características de calidad conforme, cumpliendo parámetros evaluados de acuerdo con los criterios establecidos en MAF-CAL-PL-001 PLANES DE CALIDAD Y MUESTREO.

**VERIFICADO POR:**
LEIDY ZULUAGA
**COORDINADOR DE PRODUCCIÓN**

**APROBADO POR:**
LIBARDO CUENCA
**LÍDER DE CALIDAD INTERNA**

**FECHA DE EMISIÓN CERTIFICADO**
lunes, 16 de marzo de 2026

| | | |
|---|---|---|
| Apancol | CERTIFICADO DE CALIDAD | FO-CCPT-01<br>Versión:02<br>Fecha:14 08 2024<br>Pagina 1-1 |

## NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN BOLA, EMPANADA DE AREQUIPE.

| | | | |
|---|---|---|---|
| LOTE: | 11/03/2026 | FECHA VENCIMIENTO: | 26/03/2026 |
| | | TAMAÑO DEL LOTE | 1805 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 ORGANOLEPTICAS

### CUALITATIVO

| 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 |

### CUANTITATIVO

| NOMBRE DEL PRODUCTO | PESO ESPECIFICO | RESULTADO | | Cantidad Total Unidades | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| PAN BOLA | Peso 22 g | Minimo y Max 22g | CUMPLE | 501 | |
| PAN BOLA | Peso 30 g | Minimo y Max 32g | CUMPLE | 1184 | |
| | Peso 40 g | Minimo y Max 45 g | CUMPLE | | |
| | Peso 50 g | Minimo y Max 55g | CUMPLE | | |
| | Peso 60 g | Minimo y Max 60g | CUMPLE | | |
| EMPANADA DE AREQUIPE | Peso 70 g | Minimo y Max 70g | CUMPLE | 120 | |
| | Peso 80 g | Minimo y Max 85g | CUMPLE | | |
| | Peso 90 g | Minimo y Max 100g | CUMPLE | | |
| | Peso 450 g | Minimo 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, Cl 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<br>Versión:OO3<br>Fecha:14 08 2024<br>Pagina 1-1 |

**NOMBRE DEL PRODUCTO**

**GALLETA MANTEQUILLA**

| LOTE: | 11/03/2026 | FECHA VENCIMIENTO: | 10/05/2026 |
|---|---|---|---|

**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 característica.

**CARACTERISTICAS 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 |

**CONSERVACION 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.

**LEGISLACION**

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

| | | |
|---|---|---|
| Apancol Arte y Sabor | **CERTIFICADO DE CALIDAD** | FO-PT- 07<br>Versión:OO3<br>Fecha:14 08 2025<br>Pagina 1-1 |

## NOMBRE DEL PRODUCTO

**TOSTADA**

| | |
|---|---|
| **FECHA LOTE: 290226** | **FECHA VENCIMIENTO: 28/10/2026** |

## 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 característica.

## CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

PARAMETROS EVALUADOS

### CUALITATIVO

| 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 |

### CUANTITATIVO

| NOMBRE DEL PRODUCTO | PESO ESPECIFICO | RESULTADO | | Unidades por Empaque | Cantidad Total Unidades | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|
| TOSTADAS | Peso 15 g | Mínimo y Max 15g | CUMPLE | 10 unidades | | |
| | Peso 22 g | Mínimo y Max 22g | CUMPLE | 20 unidades | | |

## CONSERVACIÓN Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Debe almacenarse en bodegas cubiertas, en estantería 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).

## INFORMACIÓN 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

| Apancol Arte y Sabor | CERTIFICADO DE CALIDAD | FO-PT- 07 |
|---|---|---|
| | | Versión:OO3 |
| | | Fecha:14 08 2025 |
| | | Pagina 1-1 |

## NOMBRE DEL PRODUCTO

**TOSTADA**

| FECHA LOTE: 110326 | FECHA VENCIMIENTO: 06/11/2026 |
|---|---|

## 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 característica.

## CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS CUALITATIVO

| 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 |

## CUANTITATIVO

PARAMETROS EVALUADOS

| NOMBRE DEL PRODUCTO | PESO ESPECIFICO | RESULTADO | | Unidades por Empaque | Cantidad Total Unidades | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|
| TOSTADAS | Peso 15 g | Minimo y Max 15g | CUMPLE | 10 unidades | | |
| | Peso 22 g | Minimo y Max 22g | CUMPLE | 20 unidades | | |

## CONSERVACION 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.

## LEGISLACION

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

E110 Nunisen

COOPERATIVA COLANTA
DIVISIÓN TÉCNICA
DEPARTAMENTO CONTROL CALIDAD

CERTIFICADO DE CALIDAD

## LECHE EN POLVO ENTERA MONTEFRIO BOLSA 380 G

| | |
|---|---|
| **Destino** | 6468201-005 /COLANTA |
| **Lote** | 3285023002 |
| **Fecha de Análisis** | 26-Dic-2025 |
| **Fecha Informe** | 10-Mar-2026 |
| **Fecha Vencimiento** | 24-Dic-2026 |

| ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS | UNIDAD | REQUISITO | RESULTADO | MÉTODO |
|---|---|---|---|---|
| Acidéz cuantitativa | %m/m | Rango de 0.90 a 1.30 | 1.077 | ISO 6091 IDF 86 |
| Cenizas | %m/m | Menor o igual a 6.0 | 6.00 | AOAC 930 30 |
| Grasa Total | %m/m | Rango de 26.00 a 33.00 | 27.90 | AOAC 2000 18 |
| Humedad | %m/m | Menor o igual a 4 | 2.93 | AOAC 990 19 |
| Indice de insolubilidad | cc | Menor o igual a 1.0 | < 0.2 | GTC 3 1 93 ISO 8156 |
| Impurezas macroscópicas /sedimento | No aplica | Menor o igual a 5.0 | A | ADMI BOLETN 916 |
| Lactosa | %m/m | Rango de 34.00 a 44.00 | 36.37 | AOAC 972 16 |
| Proteína en SNG | %m/m | Mayor o igual a 34 | 37.91 | Relacion proteina con solidos no grasos |
| Proteína | %m/m | Mayor o igual a 24.50 | 26.22 | AOAC 972 16 |

| ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS | UNIDAD | REQUISITO | RESULTADO | MÉTODO |
|---|---|---|---|---|
| Detección de Salmonella spp. | 25g | Ausencia | Ausencia | AOAC 2013 01 |
| Recuento Bacillus cereus | ufc/g | Menor o igual a 100 | < 10 | AOAC 2025-1 |
| Recuento E.coli | ufc/g | Menor a 10 | <10 | AOAC 991 14 |
| Recuento Coliformes totales | ufc/g | Menor a 10 | <10 | ISO 4832 |
| Recuento Estafilococo coagulasa positivo | ufc/g | Menor a 100 | < 10 | AOAC 2003 08 |
| Recuento mohos y levaduras | ufc/g | Menor o igual a 100 | < 10 | AOAC 2014 05 |
| Recuento Mesofilos | ufc/g | Menor o igual a 5000 | < 100 | AOAC 966 23 |

**OBSERVACIONES**

Producto obtenido de materia prima libre de antibióticos e inhibidores. Este producto se encuentra libre de Melamina, cumple con requerimientos para Pb, Monomero de cloruro de vinilo, Acrilonitrilo y Aflatixinas M1 (Resol 4506/13). SENSORIAL: Cumple especificaciones sensoriales de aspecto, color, olor y sabor característico. Para el análisis de impurezas microscópicas/sedimento: 5 = A Y 4 = AB.

NOTA: Este certificado se genera automáticamente.

Andres Felipe Arias
1001229702

CESAR DAVID PEÑATE QUIROZ
COORDINADOR A CONTROL CALIDAD

ISABEL CRISTINA GALEANO GOMEZ
JEFE CONTROL CALIDAD

Laboratorio de análisis: Planta Derivados Lacteos San Pedro-Avenida 49 # 43 - 282 Barrio Miraflores

¡CONTROL CALIDAD COLANTA, RESULTADOS CONFIABLES Y OPORTUNOS!

| | | |
|---|---|---|
| | **CERTIFICADO DE CALIDAD PRODUCTO TERMINADO** | Código: T-AC-04<br>Versión: 3<br>Página 1 de 1<br>Fecha: 13/05/2025 |

**Certificado No.** 10739

| | |
|---|---|
| **Nombre del producto:** | Hojuela de Maíz x 200 g |
| **Referencia producto:** | PTE-032 |
| **Lote:** | 21/07/2025 |
| **Fecha de vencimiento:** | 21/07/2026 |
| **Fecha de despacho:** | 9/03/2026 |
| **Cliente:** | Nutriser Colombia S.A.S |
| **Presentación:** | Bolsa de polietileno |
| **Cantidad despachada:** | Total= 220 unidades |

| **Características Sensoriales** | | |
|---|---|---|
| **Parámetro** | **Especificación** | **Cumple** |
| **Apariencia:** | Cereal extruido de forma irregular, individuales, rugosas. | SI |
| **Textura:** | Crujiente y crocante. | SI |
| **Color:** | Amarillo brillante. | SI |
| **Sabor:** | Maíz tostado, característico del producto. | SI |
| **Olor:** | A maíz tostado. | SI |

| **Características microbiológicas** | | |
|---|---|---|
| **Parámetro** | **Especificación** | **Resultado** |
| Coliformes totales | Máximo <10 ufc/g | <10 |
| Escherichia coli | Máximo <10 ufc/g | <10 |
| Salmonella spp | Ausencia/25g | Ausencia |

| **Características fisicoquímicas** | | |
|---|---|---|
| **Parámetro** | **Especificación** | **Resultado** |
| % Humedad | Máximo 6% | 5,92 |
| %Cenizas | Máximo 5% | 1,15 |

| **Contaminantes** | | |
|---|---|---|
| **Parámetro** | **Especificación** | **Resultado** |
| Plomo (Pb), ppm | Máximo 2,0 | <0,0025 |
| Cadmio, ppm | Máximo 0,1 | <0,0025 |
| Aflatoxinas, µg/kg | Máximo 4 | 3,19 |

**Elaboro:** **Jefe de Calidad**

Autopista Medellín - Bogotá Km 20 Guarne, Antioquia.
Cel: 318 463 5545 / 316 267 2854 / 540 35 70
e-mail: gestioncalidad@chocodeli.com.co

| | | |
|---|---|---|
| | FOR-UA-MC-13<br>CERTIFICADO DE CALIDAD DE PRODUCTO | VERSIÓN 5<br>04/09/2023 |

**Cliente** NUTRISER COLOMBIA SAS
**Sede** MEDELLIN
**Dirección** CR 42 32 27
**Producto** SUPREMO MAS VITARROZ **Presentación** 500 g
**Fecha de envío** 10/03/2026

**REPORTE DE ANALISIS**

**Aspecto** Granos de arroz enteros, sueltos y sin cascara
**Tipo** Arroz tipo 1 (Arroz grano largo)
**Grado** 2
**Fecha Vto** 28 02 2027
**Lote** LN28VEN022027
**Conductor**
**Placa**
**Laboratorio** Laboratorio Nunchia
**Dirección** Nunchia casanare
**Teléfono** (608) 248 5628 Ext - 135
**No. Remisión**

| Análisis | Unidad | | Especificaciones | Resultado | Método |
|---|---|---|---|---|---|
| Olor | N. A | | Característico | C | Prueba cocción |
| Humedad | Max | % | 14 | 13,5 | NTC 671 |
| Impurezas | Max | % | 0,1 | 0,0 | NTC 671 |
| Grano partido | Max | % | 12 | 11,6 | NCT 671 |
| Grano Yesado | Max | % | 6 | 5,4 | NTC 671 |
| Grano rojo | Max | % | 0,4 | 0,0 | NTC 671 |
| Daños x calor | Max | % | 1 | 0,5 | NTC 671 |
| Blancura | °Kett | - | 40 | 39,4 | NTC 671 |
| Daño Total | Max | % | 0,5 | 0,3 | NCT 671 |
| Infestación | Max | No. / | 0 | 0 | NTC 671 |
| Rotulado | NA | NA | C | C | NCT 671 |
| Sellado | NA | NA | C | C | NTC 671 |

***Nota:*** *Este resultado corresponde exclusivamente a la muestra despachada y analizada en el laboratorio.*

Adicionalmente se certifica que:

1. La materia prima cumple con el contenido máximo de aflatoxinas, metales pesados y residuos de plaguicidas

2. Diariamente se realizaron fumigaciones por medio de termonebulización y aspersión, la materia prima fue sometida a una neblina fina del insecticida **KOBIOL** (Todos los insecticidas usados están aprobados para manejo de granos almacenados).

3. El producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la tabla TB L-UA-MC-01 "Parámetros de calidad"

**Responsable** Aquimin Diaz
Control Calidad

| MÁSFINCA | CERTIFICADO DE CALIDAD<br>**CARNE DE POLLO**<br>**CARNE DE POLLO CRUDA FRESCA**<br>**PECHUGA EN TROZOS** | **FORMATO**<br>CÓDIGO: **MAF-CAL-FO-020**<br>VERSIÓN: **001**<br>VIGENCIA: **2021-DICIEMBRE-20** |
|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| **CLIENTE:** | NUTRISER COLOMBIA | | |
| LOTE: | **151225-436**<br>**040326A087**<br>**030326A087**<br>**280226IP23** | FECHA DE BENEFICIO: | **NA**<br>**25/02/26**<br>**25/02/26**<br>**23/02/26** |
| FECHA DE EMPAQUE: | **NA**<br>**05/03/26**<br>**04/03/26**<br>**28/02/26** | FECHA DE VENCIMIENTO: | **17/06/2026**<br>**04/03/27**<br>**03/09/26**<br>**26/02/27** |
| N° DE FACTURA: | **RC-0309-246** | N° DE GUÍA DE TRANSPORTE | **031AC-0851-26** |
| NOMBRE DEL CONDUCTOR: | **ARBEY MAYA** | PLACA DEL VEHÍCULO: | **SNS 015** |

| **I. TEMPERATURA DE RECURSO CÁRNICO** | **MÍNIMO** | **MÁXIMO** | **UoM** | **VALOR OBTENIDO** | **MÉTODO** |
|---|---|---|---|---|---|
| Temperatura de recurso cárnico congelado | -20,00 | -15,00 | °C | -18,1 | TERMÓMETRO INFRARROJO |

| **IV. PROPIEDADES SENSORIALES** | **MÍNIMO** | **MÁXIMO** | **UoM** | **CONCEPTO** | **MÉTODO** |
|---|---|---|---|---|---|
| Olor | Característica carne fresca. | | | CUMPLE | INSPECCIÓN VISUAL |
| Sabor | Característica carne fresca. | | | CUMPLE | INSPECCIÓN VISUAL |
| Color | Blanco beige con cobertura color amarillo. | | | CUMPLE | INSPECCIÓN VISUAL |
| Apariencia | Carne fresca. | | | CUMPLE | INSPECCIÓN VISUAL |

**V. INSTRUCCIONES PARA SU PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN Y USO PREVISTO**

Materia prima para uso en industria gastronómica. Producto crudo. Consúmase bien cocido. Cocínelo mínimo a 72°C en el centro del producto. Conserve el producto congelado -15°C a -18°C.

Una vez abierto consumase en el menor tiempo posible. Para consumir, se debe descongelar directamente en nevera máximo 4 horas, descongelar en refrigeración entre 0°C y 10°C. No congelar después de descongelado.
Los utensilios que entren en contacto con el producto deben estar limpios. Consuma el producto después de preparado.

Estos resultados corresponden, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el proceso.

Los productos analizados presentan características de calidad conforme, cumpliendo parámetros evaluados de acuerdo con los criterios establecidos en MAF-CAL-PL-001 PLANES DE CALIDAD Y MUESTREO.

**VERIFICADO POR:**
LEIDY ZULUAGA
**COORDINADOR DE PRODUCCIÓN**

**APROBADO POR:**
LIBARDO CUENCA
**LÍDER DE CALIDAD INTERNA**

**FECHA DE EMISIÓN CERTIFICADO**
lunes, 09 de marzo de 2026

# 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-001687-26 |
| DIRECCIÓN | Calle 75 Sur N° 45-47 | | | REMISIÓN DE SALIDA | 4548 |
| MUNICIPIO | SABANETA | DEPARTAMENTO | ANTIOQUIA | PRECINTO N° | 020625 |
| Fecha de expedición | sábado, 7 de marzo de 2026 | Fecha de despacho | lunes, 9 de marzo de 2026 | Conductor | FABIAN ARLEY MORENO CARMONA |
| T° prom. de refrigeración salida (°C) | | Hora de despacho | 6:00 a. m. | Placa del vehículo | TNG 003 |
| T° prom. de congelación salida (°C) | -18.3 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| C 213381 | PIERNA | PORCINO | 06/03/2026 | 04/06/2026 | 383,48 | 192 | 23 | -18.3 | |
| | SUBTOTAL PIERNA | | | | 383,48 | 192 | 23 | | |
| | TOTAL GENERAL | | | | 383,48 | 192 | 23 | | |

RESPONSABLE: Yuliesa Bojo

FIRMA RESPONSABLE: Yuliesa Bojo

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 novedas 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 - 3045325774.

| CIERRE DE GUÍA | FECHA: | HORA: | RESPONSABLE: |
|---|---|---|---|