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: Yeferson Bojo

FIRMA RESPONSABLE: Yeferson 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:

NUTRI SER COLOMBIA	CERTIFICADO DE CALIDAD	VERSION:02
		FECHA: ENERO 2022

FECHA ELABORACION: 04/03/2026	**FECHA DE FABRICACION: 04/03/2026**
PRODUCTO: BROWNIE DE CHOCOLATE	**FECHA DE VENCIMIENTO: 12/03/2026**
DENOMINACION LEGAL: BROWNIE DE CHOCOLATE	**LOTE: 0633C**

INGREDIENTES: Premezcla brownie ((Harina de trigo fortificada Vitamina B1, Vitamina B2, niacina, ácido fólico, hierro), azúcar, Cocoa, leudante (polvo de hornear), leche entera en polvo, conservantes: (sorbato de potasio, ácido sórbico), fosfato mono cálcico, goma xanthan, sabor chocolate, sabor vainilla, sal, monoestearato glicérido, polisorbato)), agua, azúcar, grasa vegetal, harina de trigo fortificada ((vitamina B3(Niacina), hierro, vitamina B1(tiamina), vitaminaB2 (riboflavina), vitamina B9(ácido fólico)), huevo en polvo, aceite vegetal de oleína de palma, cocoa, glucosa, (colorante artificial) color caramelo, (saborizantes artificiales) esencia de vainilla y chocolate, (conservantes) sorbato de potasio 0.014%, y ácido sórbico 0.06%

"CONTIENE HUEVO Y GLUTEN "
Fabricado en una planta donde se manufacturan productos que contienen "LECHE, SOYA Y SULFITOS"

ANALISIS SENSORIAL	
CARACTERISTICA	**ESPECIFICACIONES**
COLOR	Dorado propio del horneo.
OLOR	Característico al producto, dulce, frutal, horneado.
SABOR	Dulce, salado, frutal, horneado, característico del producto.
TEXTURA	Blando, suave, esponjosa, adhesiva, desmoronable.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conserve el producto en un lugar fresco, seco y ventilado, a temperatura ambiente (máximo de 30°C), alejado de sustancias que generen olor fuerte (condimentos, detergentes y químicos).
Almacene sobre estibas o estanterías.
Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

CONDICIONES DEL DESPACHO

Transporte en vehículo apto para transportar alimentos.
Conserve el producto en un lugar fresco, seco y ventilado, a temperatura ambiente (máximo de 30°C), alejado de sustancias que generen olor fuerte (condimentos, detergentes y químicos).
Almacene sobre estibas o estanterías

Nalliver Valencia Castro
Supervisora de Ensamble
Elaboró

Rut David.
Rut David
Supervisora de Calidad
Verificó:

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-001648-26	
DIRECCIÓN	Calle 75 Sur N° 45-47					REMISIÓN DE SALIDA		4444	
MUNICIPIO	SABANETA		DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		PRECINTO N°		020134	
Fecha de expedición	sábado, 28 de febrero de 2026		Fecha de despacho	lunes, 2 de marzo de 2026		Conductor		FABIAN ARLEY MORENO CARMONA	
T° prom. de refrigeración salida (°C)		-18.4	Hora de despacho	6:30:00		Placa del vehículo		TNG 003	
T° prom. de congelación salida (°C)			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
CF213361	PIERNA	PORCINO	25/02/2026	26/05/2026	219.70	111	16	-18.4	EN GOULASH
	SUBTOTAL PIERNA				219.70	111	16		
	TOTAL GENERAL				219.70	111	16		
RESPONSABLE:	Yeferson Borja			FIRMA RESPONSABLE:	Yeferson Borja			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:

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-001648-26	
DIRECCIÓN	Calle 75 Sur N° 45-47					REMISIÓN DE SALIDA		4444	
MUNICIPIO	SABANETA		DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		PRECINTO N°		020134	
Fecha de expedición	sábado, 28 de febrero de 2026		Fecha de despacho	lunes, 2 de marzo de 2026		Conductor		FABIAN ARLEY MORENO CARMONA	
T° prom. de refrigeración salida (°C)		-18.4	Hora de despacho	6:30:00		Placa del vehículo		TNG 003	
T° prom. de congelación salida (°C)			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
CI213361	PIERNA	PORCINO	25/02/2026	26/05/2026	219.70	111	16	-18.4	EN GOULASH
	SUBTOTAL PIERNA				219.70	111	16		
	TOTAL GENERAL				219.70	111	16		
RESPONSABLE:	Yeferson Boya			FIRMA RESPONSABLE:	Yeferson Boya			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:

	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, 28 de febrero de 2026

Cliente	**FUNDACIÓN ALIMENTARTE - PAE SABANETA**
Número guía de transporte	193DM-001648-26
Planta Desposte	INTERCOMERCIALIZADORA MEAT PACKING S.A.S
Fecha de despacho	lunes, 2 de marzo de 2026

Producto	Lote	Fecha Sacrificio	Fecha Desposte	Fecha Vencimiento
PIERNA	CF213361	24/02/2026	25/02/2026	26/05/2026

Características organolépticas	
Color	Rojo a rosado característico.
Olor	Característico carne porcina.
Apariencia	Ligeramente húmeda, firme, suave/tierna.
Temperatura de despacho	-18.4 °C
Kg despachados	219.70
Observaciones generales	Una vez recibida la mercancía, proceder a llevar los productos a una temperatura de 0°C - 4°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.

Tatiana H

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 **CARNE DE POLLO** **CARNE DE POLLO CRUDA FRESCA** **PECHUGA EN TROZOS**	**FORMATO** CÓDIGO: **MAF-CAL-FO-020** VERSIÓN: **001** VIGENCIA: **2021-DICIEMBRE-20**

CLIENTE: NUTRISER COLOMBIA

LOTE:	**161225-438**	FECHA DE BENEFICIO:	**NA**
FECHA DE EMPAQUE:	**martes, 16 de diciembre de 2025**	FECHA DE VENCIMIENTO:	**miércoles, 17 de junio de 2026**
N° DE FACTURA:	**COT 000008080**	N° DE GUÍA DE TRANSPORTE	**031AC-0726-26**
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:
JOSE LUNA
COORDINADOR DE PRODUCCIÓN

APROBADO POR:
LIBARDO CUENCA
LÍDER DE CALIDAD INTERNA

FECHA DE EMISIÓN CERTIFICADO
lunes, 02 de marzo de 2026

MÁSFINCA	CERTIFICADO DE CALIDAD **CARNE DE RES** CARNE DE RES CRUDA FRESCA HUEVO DE SOLOMO DE RES	FORMATO CÓDIGO: MAF-CAL-FO-020 VERSIÓN: 001 VIGENCIA: 2021-DICIEMBRE-20

CLIENTE: NUTRISER COLOMBIA

LOTE:	791BH	FECHA DE BENEFICIO	sábado, 07 de febrero de 2026
FECHA DE EMPAQUE:	miércoles, 25 de febrero de 2026	FECHA DE VENCIMIENTO:	lunes, 25 de mayo de 2026
N° DE FACTURA:	COT 000008080	N° DE GUÍA DE TRANSPORTE	031AC-0729-26
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	-17,5	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, 02 de marzo de 2026

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

NOMBRE DEL PRODUCTO

GOLOSA DE AREQUIPE, CROISSANT, PAN BOLA.

LOTE:	25/02/2026	FECHA VENCIMIENTO:	12/03/2026
		TAMAÑO DEL LOTE	4572 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
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	2262	
PAN BOLA	Peso 40 g	Minimo y Max 45 g	CUMPLE	411	
PAN BOLA	Peso 50 g	Minimo y Max 55g	CUMPLE	710	
PAN BOLA	Peso 60 g	Minimo y Max 60g	CUMPLE	448	
GOLOSA DE AREQUIPE	Peso 70 g	Minimo y Max 70g	CUMPLE	120	
CROISSANT	Peso 80 g	Minimo y Max 85g	CUMPLE	120	
	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, 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

	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, 16 de marzo de 2026

Cliente	**FUNDACIÓN ALIMENTARTE - PAE SABANETA**
Número guía de transporte	193DM-001714-26
Planta Desposte	INTERCOMERCIALIZADORA MEAT PACKING S.A.S
Fecha de despacho	lunes, 16 de marzo de 2026

Lote	Producto	Fecha Sacrificio	Fecha Desposte	Fecha Vencimiento
CF213391	PIERNA	11/03/2026	12/03/2026	10/06/2026

Características organolépticas

Color	Rojo a rosado característico.
Olor	Característico carne porcina.
Apariencia	Ligeramente húmeda, firme, suave/tierna.
Temperatura de despacho	-18.2 °C
Kg despachados	173,53
Observaciones generales	Una vez recibida la mercancía, proceder a llevar los productos a una temperatura de 0°C - 4°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

E110 NUTRISER COLOMBIA. TJ992

Sabe más, Sabe a campo

COOPERATIVA COLANTA
DIVISIÓN TÉCNICA
DEPARTAMENTO CONTROL CALIDAD

CERTIFICADO DE CALIDAD

LECHE EN POLVO ENTERA MONTEFRIO BOLSA 380 G

Destino	6468201-005 /COLANTA
Lote	3465020002
Fecha de Análisis	24-Ene-2026
Fecha Informe	03-Mar-2026
Fecha Vencimiento	29-Dic-2026

ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS	UNIDAD	REQUISITO	RESULTADO	MÉTODO
Acidéz cuantitativa	%m/m	Rango de 0.90 a 1.30	1.153	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	27.43	AOAC 2000 18
Humedad	%m/m	Menor o igual a 4	2.55	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
Proteina en SNG	%m/m	Mayor o igual a 34	37.55	Relacion proteina con solidos no grasos
Proteína	%m/m	Mayor o igual a 24.50	26.29	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	< 100	BAM Bacillus cereus Cap 14
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.

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	FO-CCPT-01 Versión:O2 Fecha:14 08 2024 Pagina 1-1

NOMBRE DEL PRODUCTO

CROISSANT, EMPANADA DE AREQUIPE.

LOTE:	4/03/2026	FECHA VENCIMIENTO:	19/03/2026
		TAMAÑO DEL LOTE	575 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
	Peso 22 g	Minimo y Max 22g	CUMPLE		
	Peso 30 g	Minimo y Max 32g	CUMPLE		
	Peso 40 g	Minimo y Max 45 g	CUMPLE		
EMPANADA DE AREQUIPE	Peso 50 g	Minimo y Max 55g	CUMPLE	120	
	Peso 60 g	Minimo y Max 60g	CUMPLE		
	Peso 70 g	Minimo y Max 70g	CUMPLE		
CROISSANT	Peso 80 g	Minimo y Max 85g	CUMPLE	455	
	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 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 to
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

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	0622645505
FECHA ELABORACION	02/03/2026
FECHA VENCIMIENTO	15/03/2026

ANALISIS	UNIDAD	PARAMETROS	RESULTADOS
CARACTERISTICAS 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	45.19%
Humedad	% m/m	56 – 65	61,16%
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

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 SEMIDESCREMADA CON SABOR CHOCOLATE
LOTE	0403526355
FECHA ELABORACION	04/FEB/2026
FECHA VENCIMIENTO	05/MAY/2026

CARACTERISITICAS SENSORIALES			
ANALISIS	**UNIDAD**	**PARAMETROS**	**RESULTADOS**
Color	**Organoléptico**	Café, marrón	Conforme
Olor		Lácteo, chocolate	Conforme
Sabor		Ligeramente dulce, lácteo, chocolate	Conforme
Textura		Liquida, homogénea	Conforme

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS (Res.2310/1986)			
ANALISIS	**UNIDAD**	**PARAMETROS**	**RESULTADOS**
pH	-	Máximo 6,85	6,51
Solidos Totales	%	Mínimo 14	18,5
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	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