

E.S.E.: SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE Fecha: 13 04 2026

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 727 026 Número de Inscripción: AS00002684 Número de carpeta: SANR-233-4740

Razón social: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NINEZ ABANDONADA

Nombre del establecimiento: FANA

NIT: 860032186 Sede: UNICA

Dirección: KR 96 156B 18 LCI

Ubicación: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NINEZ ABANDONADA

Localidad: SUBA UPZ: SUBA

Barrio: SALITRE I SECTOR Teléfonos 6016806000

Correo electrónico para notificación\* SM6 GENERALES@FUNDACIONFANA.ORG

Nombre propietario: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NINEZ ABANDONADA

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 860032186-9

Nombre representante legal: ELENA MARTINEZ PINEDA

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 52051238

Dirección de notificación: KR 96 156B 18 LCI

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: RESTAURANTES, CENICHERIAS Y COMIDAS RAPIDAS

Tipo de establecimiento: RESTAURANTE

Número de trabajadores: 8 Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

| FECHA DE LA<br>ÚLTIMA<br>INSPECCIÓN | 21 03 2025<br>DD MM AAAA | Favorable                       | % De cumplimiento<br>de la última inspección | 97.5 % |
|-------------------------------------|--------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------|--------|
|                                     |                          | Favorable con<br>requerimientos |                                              |        |
|                                     |                          | Desfavorable                    |                                              |        |

MOTIVO DE LA VISITA

|                                                                   |                                                                                                          |                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Programación <input type="checkbox"/>                             | Solicitud del interesado <input checked="" type="checkbox"/><br>Número de radicado: 124149<br>03-03-2026 | Asociada a peticiones, quejas<br>y reclamos <input type="checkbox"/><br>Número de radicado: |
| Solicitud oficial <input type="checkbox"/><br>Número de radicado: | Evento de interés en salud pública <input type="checkbox"/>                                              | Solicitud de práctica de pruebas/<br>Procesos sancionatorios admin <input type="checkbox"/> |
| Otro: <input type="checkbox"/> Especifique:                       |                                                                                                          |                                                                                             |

EVALUACIÓN

|                             |    |                                                                                                                                                |
|-----------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aceptable                   | A  | Marque con una X cuando el establecimiento cumple la <b>totalidad</b> de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar. |
| Aceptable con Requerimiento | AR | Marque con una X cuando el establecimiento cumple <b>parcialmente</b> los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.    |

\*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

| EVALUACIÓN  |           |                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Inaceptable | <b>I</b>  | Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con <b>ninguno</b> los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.                                                                                        |
| No aplica   | <b>NA</b> | Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.                        |
| Crítico     | <b>C</b>  | Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores |

| I.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS                                                                                                                        |        |    |   |                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES                                                                                                                                              | A      | AR | I | HALLAZGOS                                                                                                                                             |
| 1.1 Localización y diseño<br>(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6;; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8) | 2<br>X |    | 0 | /                                                                                                                                                     |
| 1.2 Condiciones de pisos y paredes<br>(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)                                                    | 2      | X  | 0 | - BALDOSAS CON PRESENCIA DE CORROSION EN PISO AREA DE PROCESO BAJO EQUIPOS<br>- BALDOSA FLOJADA EN PARED AREA INGRESO A RECEPCION DE MATERIA DE PRIMA |
| 1.3 Techos, iluminación y ventilación<br>(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)                                                 | 2<br>X |    | 0 | /                                                                                                                                                     |
| 1.4 Instalaciones sanitarias<br>(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)                                                | 4<br>X |    | 0 | /                                                                                                                                                     |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE                                                                                                                                                     |        |    |   | 7                                                                                                                                                     |
| La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta                                                                                                            |        |    |   |                                                                                                                                                       |

| 2. EQUIPOS Y UTENSILIOS                                                                                                                                                                                                                 | A      | AR  | I  | HALLAZGOS                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|----|------------------------------------------------------------------|
| <b>2.1 Condiciones de equipos y utensilios.</b><br>(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)                                                                    | 5<br>X | 2,5 | 0  | /                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                         |        |     |    | C                                                                |
| <b>2.2 Superficies de contacto con el alimento.</b><br>(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013) | 7<br>X | 3,5 | 0  | /                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                         |        |     |    | C                                                                |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE                                                                                                                                                                                                                 |        |     | 12 | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta |
| 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS                                                                                                                                                                                                    | A      | AR  | I  | HALLAZGOS                                                        |
| <b>3.1 Estado de salud</b><br>(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)                                                                                                                         | 7<br>X | 3,5 | 0  | /                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                         |        |     |    | C                                                                |
| <b>3.2 Reconocimiento Médico.</b><br>(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)                                                                                                                                         | 2<br>X | 1   | 0  | /                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                         |        |     |    | C                                                                |
| <b>3.3 Prácticas higiénicas</b><br>(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)                                                                  | 7<br>X | 3,5 | 0  | /                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                         |        |     |    | C                                                                |

| CONTINUACIÓN<br>3. PERSONAL MANIPULADOR<br>DE ALIMENTOS                                 | A      | AR | I | HALLAZGOS |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|---|-----------|
| 3.4 Educación y capacitación<br>(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.) | 4<br>✓ | 2  | 0 |           |
|                                                                                         | ✓      |    |   |           |
|                                                                                         |        |    |   | C         |

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

20

La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

| 4. REQUISITOS<br>HIGIÉNICOS                                                                                                                                                                                                                                                        | A      | AR  | I       | HALLAZGOS |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|---------|-----------|
| 4.1 Control de materias primas e insumos<br>(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.) | 5<br>✓ | 2,5 | 12<br>0 |           |
| 4.2 Prevención de la contaminación cruzada<br>(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)                                                                                                              | 9<br>✓ |     | 0       |           |
| 4.3 Manejo de temperaturas<br>(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)                                                                                                                                                    | 7<br>✓ | 2,5 | 0       |           |
| 4.4 Condiciones de almacenamiento<br>(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)                                                                                                                                                        | 4<br>✓ | 2   | 0       |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |     |         | NA C      |

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

25

La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

| 5 SANEAMIENTO                                                                                                                                                                                                            | A      | AR  | I  | HALLAZGOS                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|----|------------------------------------------------------------------|
| <b>5.1 Suministro y calidad de agua potable</b><br>(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.) | 7<br>X | 3,5 | 0  | /                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                          |        |     |    | C                                                                |
| <b>5.2 Residuos líquidos</b><br>(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)                                                                                                             | 4<br>X | 2   | 0  | /                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                          |        |     |    | C                                                                |
| <b>5.3 Residuos sólidos</b><br>(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)                                                                    | 4<br>X | 2   | 0  | /                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                          |        |     |    | C                                                                |
| <b>5.4 Control integral de plagas</b><br>(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)                                                                                                                                  | 9<br>X |     | 0  | /                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                          |        |     |    | C                                                                |
| <b>5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios</b><br>(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)                                                                                | 7<br>X | 3,5 | 0  | /                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                          |        |     |    | C                                                                |
| <b>5.6 Soportes documentales de saneamiento</b><br>(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)                                                                                                | 2<br>X | 1   | 0  | /                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                          |        |     |    | C                                                                |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE                                                                                                                                                                                                  |        |     | 33 | La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta |

| II. CONCEPTO SANITARIO                                                                                                                                                                                                                                                                         |                              |                                                       |                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------|
| % De cumplimiento                                                                                                                                                                                                                                                                              | CONCEPTO                     | seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir | Nivel de cumplimiento |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                | X Favorable                  |                                                       | 90-100%               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Favorable con requerimientos |                                                       | 60-89,9%              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Desfavorable                 |                                                       | <59,9%                |
| En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva. |                              |                                                       |                       |

99 %

### III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Número total de muestras tomadas    | / |
| Número del acta de toma de muestras | / |

### IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

### V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

|                                            |                          |                                          |                          |
|--------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------|--------------------------|
| Clausura temporal total                    | <input type="checkbox"/> | Suspensión total de trabajos o servicios | <input type="checkbox"/> |
| Clausura temporal parcial                  | <input type="checkbox"/> | Decomiso                                 | <input type="checkbox"/> |
| Suspensión parcial de trabajos o servicios | <input type="checkbox"/> | Congelación                              | <input type="checkbox"/> |
| Destrucción o desnaturalización            | <input type="checkbox"/> |                                          |                          |

### VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: SE SOCIALIZA ACTA, ACUERDO 634 DE 2017 ACEITES VEGETALES USADOS, ACUERDO 598 DE 2017 CONTENIDO NUTRICIONAL EN EL MENÚ

\* SE DECLARA CALIFICACIÓN BLOQUE DE CONCEPTO SANITARIO E INSTALACIONES Q

Por parte del establecimiento:

Ninguno Carlos Ortiz Del Real

### VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 13 del mes de 04 del año 2026 en la ciudad de Bogotá D. C.  
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

| POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA                                                                                                                                                                          |  | POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA                                                                                                                                                               |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Nombre: DARIO PARRINO DELGADO                                                                                                                                                                                |  | Nombre:                                                                                                                                                                                           |  |
| Tipo de documento: CC                                                                                                                                                                                        |  | Tipo de documento:                                                                                                                                                                                |  |
| Número de documento: 5832630                                                                                                                                                                                 |  | Número de documento:                                                                                                                                                                              |  |
| Profesión u oficio: INGENIERO DE ALIMENTOS                                                                                                                                                                   |  | Profesión u oficio:                                                                                                                                                                               |  |
| Firma: [Firma]                                                                                                                                                                                               |  | Firma:                                                                                                                                                                                            |  |
| POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO                                                                                                                                                                                |  | TESTIGO                                                                                                                                                                                           |  |
| Nombre: CAROLINA OCTAVIA MARTINEZ                                                                                                                                                                            |  | Nombre:                                                                                                                                                                                           |  |
| Tipo de documento: C.C. <input checked="" type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/> PEP <input type="checkbox"/> PS <input type="checkbox"/> PTP <input type="checkbox"/> |  | Tipo de documento: C.C. <input type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/> PEP <input type="checkbox"/> PS <input type="checkbox"/> PTP <input type="checkbox"/> |  |
| Número de documento: 51859825                                                                                                                                                                                |  | Número de documento:                                                                                                                                                                              |  |
| Cargo: Representante legal <input type="checkbox"/> Propietario <input type="checkbox"/> Encargado <input checked="" type="checkbox"/>                                                                       |  | Firma:                                                                                                                                                                                            |  |
| Firma: [Firma]                                                                                                                                                                                               |  |                                                                                                                                                                                                   |  |

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"

NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarrea las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

ASIAN 190739

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

Número

ASIAN 190739

FECHA

23.01.2022

AGTA DE VISITA NÚMERO

ASIAN 190739

| IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO                                                 |                             |                             |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-------------------|
| Nombre Del Producto:                                                        | LECHE UHT LARGA VIDA ENTERA | MANERA DE TALCO TORTIFICADO | ACEITE DE GIRASOL |
| Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA | PSA-0014091-2021            | 6.2.1.1                     | 7.1.1.2           |
| Marca:                                                                      | COLANTA                     | HAZ DE OROS                 | MISTRE            |
| Presentación y Contenido neto:                                              | CAJA X 1.000 ml             | BOLSA X 500g                | BOTELLA X 5000 ml |

| CALIFICACIÓN: CUMPLE C. NO CUMPLE, NO NO APLICA: NA                                                                                                                                                                                                                                                     |              |           |              |           |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|--------------|-----------|--------------|
| Aspectos a verificar                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Calificación | Hallazgos | Calificación | Hallazgos | Calificación |
| Nombre<br>(Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)                                 | C            |           | C            |           | C            |
| Lista de Ingredientes<br>Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)                                                                                                                                                                                               | C            |           | C            |           | C            |
| Contenido Neto y Peso Escurecido<br>(Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)                                                                | C            |           | C            |           | C            |
| Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por".<br>En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador.<br>Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011) | C            |           | C            |           | C            |
| Identificación de Lote<br>Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)                                                                                                                                                                                                  | C            |           | C            |           | C            |

Número

AS14N190739

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 13 04 2026

ACTA DE VISITA NÚMERO: 21022701283

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |       |  |  |     |       |  |   |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|--|--|-----|-------|--|---|-------|
| Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento<br>Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)                                                                                                                                                                                        | C   |       |  |  | C   |       |  | C |       |
| Instrucciones para el uso<br>Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 A | 1.1.1 |  |  | 4   | 7.1.1 |  | 4 | 1.1.2 |
| Condiciones de Conservación<br>Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)                                                                                                                                                                                                                                                   | C   |       |  |  | C   |       |  | C |       |
| Registro, permiso o notificación sanitaria<br>Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Artículo 37 (Res.2674/2013)<br>Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima              | C   |       |  |  | C   |       |  | C |       |
| Requisitos obligatorios adicionales<br>Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes<br>Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6, 1 (Res.5109/2005)                                                                                                           | 2 A |       |  |  | 2 A |       |  | 2 |       |
| Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad<br>Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005                                                                                                                                                                                                                          | C   |       |  |  | C   |       |  | C |       |
| País de Origen<br>Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 A |       |  |  | 2 A |       |  | 2 |       |
| Presentación en la información de la etiqueta<br>Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005) | C   |       |  |  | C   |       |  | C |       |
| Etiquetado en Idioma Español<br>Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005<br>Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011)<br>Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés                         | 2 A |       |  |  | 2 A |       |  | 2 |       |
| Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                         | C   |       |  |  | C   |       |  | C |       |
| La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)                                                                                                                                         | C   |       |  |  | C   |       |  | C |       |

Número

ASIAN 190739

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 15/03/2013

ACTA DE VISITA NÚMERO: 11020201203

REQUISITOS GENERALES

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.<br>Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011).<br>Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005) | C |  |  |  |  |  |  |  |  |
| La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.<br>Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)                                                                                                                                                                       | C |  |  |  |  |  |  |  |  |
| No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)                                                                                                                                                                  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Decreto 1500 de 2007, Artículo 42.<br># 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte.<br># 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.                           | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |

Los productos verificados

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: DARIO PARAMO DELGADO

Tipo de documento: CC

Número de documento: 5332630

Profesión u oficio: INGENIERO DE ALIMENTOS Firma: [Firma]

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: CAROLINA OCTAVIA MARTINEZ

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]

Número de documento: 51859815

Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X] Firma: [Firma]

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.  
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarrea las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"



SECRETARÍA DE  
SALUD

BOGOTÁ