YOHN FREDDY GOMEZ OCAMPO
NIT 71114749-6

NOMBRE: YOHN FREDDY GOMEZ OCAMPO	**NIT:71114749-6**
TIPOLOGÍA CONTRACTUAL:	**CONTRATO DE SUMINISTRO No. 000237 DE 2026** **SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA Nº SA -SI-002-2026**
PERIODO DE COBERTURA:	**25 de marzo de 2026**
CONTRATANTE:	**MUNICIPIO DE BARBOSA**
SUPERVISOR/INTERVENTOR:	**ALEJANDRO BARRERA RESTREPO** **Director Encargado**

OBJETO CONTRACTUAL: Suministro de alimentación para la atención digna de las personas privadas de la libertad recluidas en el centro penitenciario y carcelario HÉCTOR ABAD GÓMEZ del municipio de BARBOSA ANT.

VALOR INICIAL: TRESCIENTOS VEINTE MILLONES DE PESOS M.L.C. **($320.000.000)**

PLAZO INICIAL: El plazo estimado es a partir del acta de inicio hasta el 31 de diciembre de 2026 y/o hasta agotar el presupuesto, lo que ocurra primero.

FECHA DE TERMINACIÒN: 31 de diciembre de 2026 y/o hasta agotar el presupuesto, lo que ocurra primero

FECHA DE COBERTURA DE INFORME: 25 de marzo de 2026

3.1 Obligaciones del Contratista:

1. Desarrollar el objeto del contrato, de conformidad con las cantidades, precios y especificaciones contenidos en la propuesta presentada por el contratista.

2. El contratista deberá garantizar la calidad de los víveres a entregar.

3. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, teniendo en cuenta las especificaciones técnicas

4. Cumplir a cabalidad con el plazo establecido para la ejecución del objeto contractual.

5. Garantizar en todo momento la ejecución oportuna de las actividades acatando las instrucciones y sugerencias que, para la ejecución de éste le formule el supervisor del contrato.

6. Ajustarse en su totalidad a las especificaciones contenidas en el pliego de condiciones y a la propuesta presentada al municipio de Barbosa, Antioquia.

7. El contratista asumirá todos los costos de todos los impuestos, tasas y similares que se deriven de la ejecución del contrato.

8. El servicio deberá ser prestado en el Municipio de Barbosa, según el sitio indicado por el supervisor del contrato, donde se estén desarrollando los planes de seguridad.

9. Guardar total reserva de la información que por razón del servicio y desarrollo de sus actividades obtenga.

10. No estar incurso en inhabilidades o incompatibilidades para suscribir el presente contrato. Incluyendo las contempladas en la directiva 024 del 17 de julio de 2020.

11. No podrá señalar condiciones diferentes a las establecidas en los documentos precontractuales. En caso de hacerlo, se tendrán por no escritas y, por lo tanto, prevalecerán las disposiciones contenidas en los documentos precontractuales.

12. Cumplir y presentar con la respectiva factura, la planilla de pago que acredite el último pago al sistema de seguridad social integral, de acuerdo con los requerimientos de ley.

13. Para el respectivo pago deberá presentar un informe final que contenga, fotografías de la entrega, y la respectiva factura legal.

14. Dar cumplimiento a las disposiciones de la Ley 2046 de 2020, reglamentada por el Decreto 248 de 2021, especialmente las contenidas en el artículo 2.20.1.1.3 de dicho Decreto, por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores y organizaciones de la agricultura campesina, familiar y comunitaria a nivel Municipal, Departamental o regional en los mercados de compras públicas de alimentos, como mínimo en un treinta por ciento (30%) del valor del contrato destinado a la adquisición de alimentos.

15. El proveedor debe de dar cumplimiento a los requisitos sanitarios exigidos en la Circular externa DAB 4000-0082-2022-2022 expedida por el INVIMA.

16. Las demás que sean inherentes a un cabal, eficiente, oportuno y eficaz cumplimiento del objeto contractual.

3.2 Especificaciones Técnicas: Las especificaciones técnicas del presente contrato son las que se señalan en el Estudio Previo y su ficha técnica, la propuesta presentada por el contratista y la ficha técnica suscrita por el representante legal, y demás documentos anexos que hacen parte integral del presente contrato.

CUARTA: – Informes

En desarrollo de las cláusulas 2 y 3 del presente contrato, el Contratista deberá presentar los informes en los que dé cuenta del cumplimiento de las obligaciones y la ejecución del contrato con la periodicidad mensual. Lo anterior, sin perjuicio de los informes que el supervisor requiera, cuando lo considere conveniente.

QUINTA: - Valor del contrato y forma de pago

Para efectos fiscales el valor estimado del contrato de acuerdo con la Disponibilidad Presupuestal se determina en la suma de TRESCIENTOS VEINTE MILLONES DE PESOS M/L ($320.000.000), IVA incluido y todos los costos directos e indirectos en que se incurra para la ejecución del contrato.

NOVENA: – Obligaciones Generales del Contratista

El contratista deberá cumplir con las obligaciones generales necesarias para el cumplimiento del objeto contractual, en especial las que se describen a continuación:

a. Prestar el servicio por su cuenta y riesgo.

b. Aplicar toda la capacidad intelectual, técnica, y administrativa, indispensable para la correcto y eficiente cumplimiento del objeto contractual.

c. Garantizar que durante el término del contrato estará disponible para ejecutar el mismo.

d. Las demás que requiera y exija la normatividad aplicable.

e. El CONTRATISTA no contrae vínculo laboral alguno con EL MUNICIPIO DE BARBOSA.

f. Atender y diligenciar las actividades solicitadas en cumplimiento de las obligaciones establecidas en el contrato.

g. Efectuar los pagos a la seguridad social de acuerdo con la normatividad vigente.

h. Velar por el buen manejo y cuidado de los bienes que el Municipio de Barbosa pongan a su disposición para la ejecución del contrato y responder por los daños que se causen a estos.

ENTREGA # 1

FECHA: 25 DE MARZO DE 2026

Nº	PRODUCTO	MEDIDA	PRESENTACION	CANTIDAD
1	Aceite vegetal	Mililitros	3000ml	10
2	Ajo	Gramos	250g	5
3	Arepa de maíz	Paquete	Paquete x 10 unidades	80
4	Arroz	Gramos	1000g	200
5	Azúcar blanca	Gramos	1000g	15
6	Café en grano	Gramos	500g	6
7	Caldo de gallina	Unidad	Caja x 12 cubos	16
8	Carne de cerdo	Gramos	1000g	30
9	Carne para sancocho (morrillo)	Gramos	1000g	25
10	Cebolla de huevo	Gramos	1000g	10
11	Cebolla de rama	Gramos	1000g	5
12	Chocolate (con clavos y canela)	Gramos	500g	16
13	Cilantro	Gramos	1000g	2
14	Espagueti	Gramos	250g	24
15	Frijol cargamanto	Gramos	1000g	10
16	Harina de trigo	Gramos	1000g	25
17	Huevo de gallina tipo A	Unidad	Canasta x 30	50
18	Leche en polvo entera	Gramos	900g	10
19	Limón	Gramos	1000g	35
20	Mantequilla en barra	Gramos	500g	5
21	Pan tajado	Gramos	420g	10
22	Panela	Gramos	1000g	35
23	Papa común	Gramos	1000g	110
24	Pechuga de pollo	Gramos	1000g	30
25	Pepino	Gramos	1000g	5
26	Pimentón	Gramos	500g	5
27	Plátano maduro	Gramos	1000g	40
28	Plátano verde	Gramos	1000g	50
29	Polvo para refresco	Gramos	175g	42
30	Quesito	Gramos	500g	30
31	Repollo	Gramos	1000g	6
32	Sal	Gramos	1000g	10
33	Salchicha tradicional	Gramos	500g	16
34	Salsa de tomate	Gramos	1000g	9

35	Tabla de res	Gramos	1000g	22
36	Tocino porcionado	Gramos	1000g	25
37	Tomate chonto	Gramos	1000g	40
38	Tostadas	Paquete	Paquete x 10 unidades	35
39	Yuca	Gramos	1000g	6
40	Zanahoria	Gramos	1000g	15

CONSOLIDADO DE PRESUPUESTO EJECUTADO -2026-			
NÚMERO DE ENTREGA	**FECHA DE ENTREGA**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	**25/03/2026**	**$ 13.389.249**	**$ 13.389.249**
TOTAL, ENTREGADO			**$ 13.389.249**

YOHN FREDDY GOMEZ OCAMPO, a través del presente informe está dando cumplimiento a cabalidad al objeto del contrato:

ACTIVIDADES DE CUMPLIMIENTO

- La Entrega de los Víveres se ha realizado cumpliendo las especificidades de la oferta inicial y contando con procedimientos óptimos de empaque, transporte y entrega de estos.

- La Entrega de los Víveres fue realizada en coordinación logística con la entidad.

- Se generó el acta de entrega de los víveres, recibidos a satisfacción.

- Los alimentos fueron transportados en vehículos que garantizaron las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias.

- Se ha garantizado la disponibilidad del equipo de trabajo requerido para la ejecución del contrato.

- Se ha garantizado la calidad de los suministros.

- Se presenta el informe técnico de la ejecución del presente contrato.

- Se cumple a cabalidad con el objeto del contrato, teniendo en cuenta las especificaciones técnicas.

CONSOLIDADO DE PRESUPUESTO EJECUTADO -2026-			
NÚMERO DE ENTREGA	**FECHA DE ENTREGA**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	**25/03/2026**	**$ 13.389.249**	**$ 13.389.249**
TOTAL, ENTREGADO			**$ 13.389.249**

Avance en logros e indicadores: Hasta la fecha de ejecución del contrato se ha cumplido a cabalidad con las obligaciones estipuladas de manera oportuna con compromiso, responsabilidad, calidad y eficiencia.

Evidencias de Actividades desarrolladas: Si __X_ No _____ Describir.
Informe de ejecución, Remisiones de entrega de víveres, fichas técnicas de alimentos, rutas de entregas, registro fotográfico y documentos anexos a la facturación.

Sugerencias, aportes y/o dificultades:
Dentro de la ejecución del contrato las obligaciones se han podido cumplir con plena normalidad, se cuenta con el apoyo y compromiso de los funcionarios delegados por la entidad para el acompañamiento y correcta ejecución.

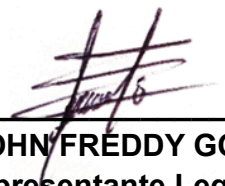
Anexos: Se adjunta los anexos en medio magnéticos.

Informe de ejecución de periodo de cobertura **25 DE MARZO DE 2026**

Seguridad Social Integral

Parafiscales

Certificación Bancaria



YOHN FREDDY GOMEZ OCAMPO
Representante Legal

EVIDENCIAS
DE CUMPLIMIENTO

REMISIÓN DE ENTREGA

YOHN FREDDY GOMEZ OCAMPO

SOPORTE DE ENTREGA

NÚMERO DE REMISIÓN: 1
MUNICIPIO: BARBOSA CENTRO DE REHABILITACION HECTOR ABAD GOMEZ
FECHA DE ENTREGA: 25 DE MARZO DE 2026

PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD
LECHE EN POLVO X 900 GRS	BOLSA X 900 GRS	10
QUESITO X 500 GRS	UNIDAD X 500 GRS	30
MANTEQUILLA X 500 GRS	BARRA X 500 GRS	5
HUEVO TIPO A	CANASTA X 30	50
PAN TAJADO	PAQUETE	10
AREPA PAQUETE X 10	PAQUETE X 10	80
TOSTADAS PAQUETE X 10	PAQUETE X 10	35
HARINA DE TRIGO X 500	LIBRAS	50
ARROZ ROA X 500 GRS	LIBRAS	400
PASTA SOPA X 250 GRS	PAQUETE X 250 GRS	24
PANELA X 1000 GRS	KILO	35
AZUCAR X 500 GRS	LIBRAS	30
CHOCOLATE CLAVOS Y CANELA X 500 GRS	LIBRAS	16
POLVO PARA REFRESCO X 175 GRS	PAQUETE X 175 GRS	42
PECHUGA DE POLLO X 1000 GRS	KILO	30
CARNE DE CERDO X 1000 GRS	KILO	30
TABAL DE RES X 1000 GRS	KILO	22
CARNE MORILLO X 1000 GRS	KILO	25
TOCINO PORCIONADO X 1000 GRS	KILO	25
SALCHICHA TRADICIONAL X 500 GRS	LIBRAS	16
PAPA CAPIRA	KILO	110
YUCA	KILO	6
ZANAHORIA	KILO	15
TOMATE CHONTO	KILO	40
CEBOLLA DE HUEVO	KILO	10
CEBOLLA DE RAMA	KILO	5
PEPINO	KILO	5
REPOLLO	KILO	6
PIMENTON	KILO	5
AJO	KILO	5
CILANTRO	KILO	2
LIMON	KILO	35
PLATANO VERDE	KILO	50
PLATA MADURO	KILO	40
FRIJOL CARGAMANTO X 500 GRS	LIBRAS	20
SAL LIBRA	LIBRAS	20
ACEITE X 1000 C.C.	LITROS	30
SALSA DE TOMATE X 1000 GRS	KILO	9
CALDO DE GALLINA X 12 UNIDADES	CAJA X 12 UNIDADES	16
CAFÉ EN GRANO X 500 GRS	LIBRAS	6

FIRMA DE QUIEN RECIBE: Paula Andrea Mesa Z.
NOMBRE DE QUIEN RECIBE: Paula Mesa Z.
IDENTIFICACIÓN: 1041147712
CARGO: Tecnica Administrativa.

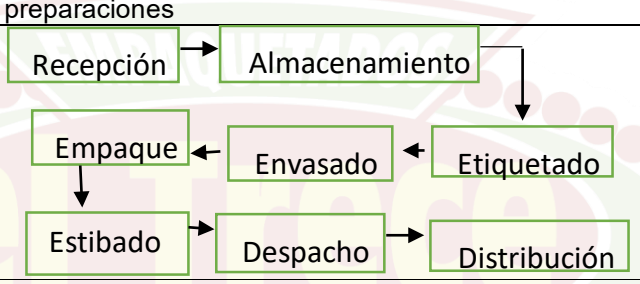
FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS

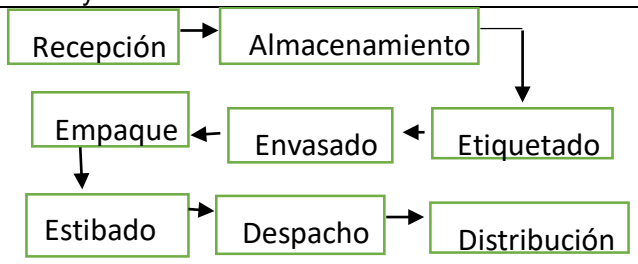


FICHA TÉCNICA

Código: FTPT-SGC-002	**VERSIÒN:** 01 **Fecha Actualización:** 01/04/2025	**NIT:** 900314952-1

NOMBRE DE ENVASADORES	**ENVASADOR 1: COMERCIALIZADORA GERCO**
NOMBRE DEL DITRIBUIDOR	**EMPAQUETADOS EL TRECE S.AS**
NOMBRE DEL PRODUCTO	**ACEITE VEGETAL 100% SOYA EMPAQUETADOS EL TRECE**
DESCRIPCIÓN	Aceite extraído de las semillas de soya (Glicyne soya sieb y Zucarino soya gispida moench), refinado, blanqueado y desodorizado.
CARACTERÍSTICAS	**Olor y sabor:** Neutro característico **Color:** Amarillo brillante **Aspecto:** Limpio a 25º, Liquido viscoso **Frescura:** Aceptable **Libre de** materiales extraños y de sustancias empleadas en su extracción o refinación

COMPOSICIÓN	Contiene Soya
NOMBRE COMERCIAL	**ACEITE VEGETAL 100% SOYA EMPAQUETADOS EL TRECE**
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Envase Pet por 250 cc Envase Pet por 500 cc Envase Pet por 900 cc Envase Pet por 1000 cc Envase Pet por 2000 cc Envase Pet por 3000 cc Envase Pet por 5000 cc Bidón por 20 L
REGISTRO SANITARIO ENVASADORES	**COMERCIALIZADORA GERCO:** PSA-000927-2017
USOS	Ideal para freír, dorar o como ingrediente para todo tipo de preparaciones
PROCESO DE ENVASADO	
EMPAQUE Y EMBALAJE	**Empaque Primario:** Envase Pet-Polietileno, envase plástico con tapa rosca blanca, de diseño estético, liviano, estable y funcional
	Empaque Secundario: Caja de cartón corrugado
	Embalaje: Caja x 48 unidades por 250 cc Caja x 24 unidades por 500 cc Caja x 12 unidades por 900 cc Caja x 12 unidades por 1000 cc Caja x 6 unidades por 2000 cc Caja x 6 unidades por 3000 cc Caja x 4 unidades por 5000 cc Bidón por 20000 cc
VIDA ÚTIL	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en bodega.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El producto debe almacenarse en ambientes secos, con buena ventilación y temperatura ambiente (no mayor a 25°C). Después de abierto consumir en el menor tiempo posible. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura del almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas para evitar contaminación.
INFORMACIÓN DE ROTULADO	El envase contiene la información referente a: fecha de envasado, fecha de vencimiento, numero de lote, registro sanitario, peso, nombre del producto, datos del fabricante y métodos e instrucciones de conservación. El rotulado contiene la información establecida en la resolución 5109 de 2005 y las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.
CONTENIDO	Unidad por 250 centímetros cúbicos de aceite Unidad por 500 centímetros cúbicos de aceite Unidad por 900 centímetros cúbicos de aceite Unidad por 1000 centímetros cúbicos de aceite Unidad por 2000 centímetros cúbicos de aceite Unidad por 3000 centímetros cúbicos de aceite Unidad por 5000 centímetros cúbicos de aceite Unidad por 20000 centímetros cúbicos de aceite
MATERIAL DE ENVASE	Envase primario de material PET (Tereftalato de Polietileno), apariencia traslucida, apto para contacto con alimentos acorde a las normativas FDA. Envase secundario como embalaje caja de cartón corrugado.
INFORMACIÓN DE ROTULADO	El envase contiene la información referente a: fecha de envasado, fecha de vencimiento, numero de lote, registro sanitario, peso, nombre del producto, datos del fabricante y métodos e instrucciones de conservación. El rotulado contiene la información establecida en la resolución 5109 de 2005 y las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROCESO DE ENVASADO	

NORMATIVIDAD	Resolución 5109 del 2005	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
	Resolución 0810 de 2021	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
	NTC 400	Establece los requisitos y los ensayos que deben cumplir las mezclas de aceites vegetales comestibles.
	NTC 254	Esta norma establece los requisitos que debe cumplir y los métodos de ensayo a los cuales debe someterse el aceite comestible de soya RBD (Refinado, Blanqueado y Desodorizado)
	Resolución 683 de 2012	Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
	Resolución 4506 de 2013	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones
	Resolución 2671 del 2014	Por la cual se modifica la tabla 1 del artículo 4 de la Resolución 4506de 2.013.
	Resolución 2154 del 2012	La presente resolución tiene como objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir los aceites y grasas para el consumo humano de origen vegetal o animal.
	Resolución 16379 del 2003	Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacados
	* Resolución 2492 de 2022	: Modifica los artículos 2, 3, 16, 25, 32,,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.
	Resolución 32209 de 2020	: Reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados.
	* Resolución 4143 de 2012	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y : equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.

	Resolución 4506 de 2013.	: Establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones
	Resolución 1407 de 2022:	establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano

****CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS**

REQUISITO	RESULTADO	PARAMETRO DE COMPARACION
Índice de peróxidos	1.67	Max. 5 meq02/kg
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.919	0.919-0.925 g/mL
Índice de refracción (ND 40°C)	1.470	1466-1470
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	193	189-195
Índice de Yodo	125.2	124-139 cg/g
Materia Insaponificable (g/kg)	4.80	MAX. 15.00
Punto de humo (°C)	204	N/A

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	
REQUISITO	ESPECIFICACION
Staphylococcus Coagulasa positiva UFC/g	<100
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	Máximo 100
E coli UFC/g	<10
Detección de Salmonella /25g	Ausencia
Detección de Listeria Monocytogenes /25g	Ausencia
Acidez	0.10%

****CARACTERISTICAS DE CALIDAD**

Humedad y materia volátil (105ºC),	0.00	MAX 0.10%
Impurezas insolubles	0.00	MAX 0.05%
Jabon Residual	Negativo	Negativo
Identificacion de Aceite Mineral	Negativo	Negativo
Punto de Humo	204	N/A
Acidez	0.07	MAX 0.10%

****METALES CONTAMINANTES**

Hierro	0.90	Max 1,5 mg/kg
Cobre	<0.02	Max 0,1 mg/kg
Plomo	<0.039	Max 0,1 mg/kg
Arsénico	<0.00015	Max 0,1 mg/kg

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional

Tamaño de porción: 2 Cucharaditas (10 mL)
Número de porciones por envase: 100

	Por 100 ml	Por porción
Energía (kcal)	**762**	**76**
Grasa total	85 g	8.5 g
Grasa saturada	**16 g**	**1.6 g**
Grasa monoinsaturada	21 g	2.1 g
Grasa poliinsaturada	46 g	4.6 g
Grasa trans	**629 mg**	**63 mg**
Colesterol	mg	mg
Carbohidratos totales	0 g	0 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0.7 g	0.1 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	0 g	0 g
Sodio	**0 mg**	**0 mg**
Vitamina D	14 µg	1.4 µg

* No es una fuente significativa de vitamina A, calcio, hierro y zinc

CONDICCIONES DE RECHAZO	Producto sin rotular bajo normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento, o estar vencido, empaque averiado, peso inferior al solicitado, con color al característico y olor desagradable. Producto que al momento de la entrega tenga menos de 3 meses de vida útil
INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS	Contiene Soya

ELABORÓ:	DEPARTAMENTO DE CALIDAD	FIRMA: 
REVISÓ:	DIRECCIÒN DE PLANTA	
APROBÓ:	DIRECCION DE PLANTA	FIRMA: 
Copias Actualizadas: Departamento de Calidad y Producción (Físico y Magnético).*Versión Dispuesta a cambios.		

	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD		
EL CARRIEL	Código: FT-PC-A003	Versión: 01	Fecha de Emisión: 01-06-2020

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

NOMBRE Y PRESENTACIÓN COMERCIAL	AREPA BLANCA TIPO PINCHO X 300 g	
REFERENCIA INTERNA	Arepa pincho	
EMPAQUE	Bolsa de polietileno x 10 unidades	
EMBALAJE	Canasta plástica por 100 paquetes de 300 g	
DESCRIPCIÓN	Producto para consumo obtenido de la masa de maíz peto blanco previamente cocida, mezclada con sal	
INGREDIENTES	Maíz Blanco, Sal y Conservante (Ácido Sórbico)	
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Se debe conservar refrigerada (2°C a 6°C) y su vida útil es de 40 días.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	Mantener bajo condiciones sanitarias adecuadas, alejada de fuentes de contaminación (productos crudos, productos emisores de olores como detergentes u otros) Colocar sobre estibas limpias, alejado de las paredes Transportar en vehículos bajo condiciones sanitarias adecuadas y aptos para alimentos	
FORMA DE CONSUMO	Lista para consumir o si prefiere caliente en horno a 176°C, plancha, parrilla por 5 minutos, o frita y acompañecon bebidas frías o calientes.	
USOS PREVISTOS	Consumo directo o en preparaciones culinarias	

	CARACTERISTICAS	**SE ACEPTA CUANDO CUMPLE LAS ESPECIFICACIONES**	**SE RECHAZA CUANDO**
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Peso /Unidad	30 g	Peso <30 g
	Diámetro	7.5 cm	<7.5cm,>8cm
	Espesor	0.5 cm	<0.5cm,>0.7cm
	Color	Blanco	Color diferente al Especificado
	Olor	Caraterístico del maíz	Olor rancio o no característico
	Forma	Masa redondeada	Masa deforme
	Apariencia	Sólida, exenta de materias extrañas, conpuntos o partes tostadas ocasionadas por el proceso	Presencia de materiales extraños

	CARACTERISTICAS	**SE ACEPTA CUANDO CUMPLE LAS ESPECIFICACIONES**	**SE RECHAZA CUANDO**
CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS	En fracción de masa en base seca en %	55 a 68 %	>68%
	Ph	5-6.5	<5 o >6.5
	Proteína en fracción de masa en base seca en %	3.3 % min	<3.2%
	Aflatoxinas (ug/Kg)	10 máx.	>10

	CARACTERISTICAS	SE ACEPTA CUANDO CUMPLE LAS ESPECIFICACIONES				SE RECHAZA CUANDO
		n	m	M	c	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	5	100	1000	1	Cuando se excede el número máximo de muestras permisibles entre m y M
	Recuento de E.coli UFC/g	5	ausente	-	0	
	Recuento estafilococos aureus Coagulasa (+)UFC/g)	5	100	1000	2	
	Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	5	100	1000	2	
	microorganismos Mesofilos aerobios	5	1000	10000	2	

n: tamaño de la muestra.
m: índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M: índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad.
c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

INFORMACION NUTRICIONAL (CAMBIAR TODA LA TABLA)	**INFORMACIÓN NUTRICIONAL** Tamaño por porción: 1 Unidad (58 g) Porciones por envase 10 **Cantidad por porción** **Calorías 80** Calorías de grasa 0 **Valor Diario*** **Grasa Total** 0,5 g **1%** Grasa Saturada 0 g 0% Grasa Trans 0 g **Colesterol** 0 mg **0%** **Sodio** 140 mg **6%** **Carbohidrato Total** 16 g **5%** Fibra dietaria 1 g 4% Azúcares 0 g **Proteína** 2 g **4%** Vitamina A 0% Vitamina C 0% Calcio 1% Hierro 0%
REFERENCIA NORMATIVA	Calidad: RESOLUCIÓN 2674/2011, Rotulado: decreto 5109/2005, Etiquetado nutricional: Resolución 333/2011, Arepas NTC 5372 de 25/07/2007
REGISTRO SANITARIO	RSAD08I30302
NO CONFORMIDAD MENOR	Variación mínima de color (exceso de asado o color muy pálido)
NO CONFORMIDAD MAYOR	Presencia de material extraño Textura con babosidad Producto por debajo del peso neto Producto con temperatura fuera del rango establecido Producto que incumpla las características sensoriales, fisicoquímicas o microbiológicas Fecha y/o lote no legible

FIRMA ELABORÓ: YUDI ALEXANDRA VALENCIA CARGO: INGENIERA DE CALIDAD	FIRMA APROBÓ: LUIS ALBERTO VALENCIA CARGO: GERENTE GENERAL



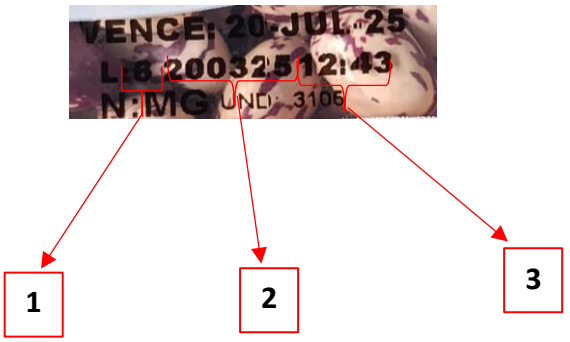
FICHA TÉCNICA

Código: FTPT-SGC-066	**VERSIÒN:** 01 **Fecha Actualización:** 06/08/2025	**NIT:** 900314952-1

NOMBRE DEL EMPACADOR	**EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S**
NOMBRE DEL PRODUCTO	**ARROZ EMPAQUETADOS EL TRECE**
DESCRIPCIÓN	Corresponde al grano grande, grueso y entero, de forma alargada, color blanco cristalino, completamente limpio, correspondiente al tipo 1, grado 2 el cual debe presentar tamaño y forma característico, máximo de impurezas 0.1 %, máximo de humedad 14%. Granos yesados 11.0% Granos rojos 2% Granos partidos 12% No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.

	No debe presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro sabor objetable. Norma que cumple NTC 671. Arroz elaborado (blanco) para consumo. Quinta actualización.
CARACTERÍSTICAS	COLOR: Blanco crema característico del arroz OLOR: Característico al producto, sin malos olores SABOR: Característico al producto, sin malos olores TEXTURA: Característica del producto
COMPOSICIÓN	Arroz elaborado (blanco) *(Oryza sativa L)* para consumo humano
ADITIVOS	No contiene
NOMBRE COMERCIAL	**EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S**
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Bolsa individual por 500 gramos Bulto por 50 Kg
REGISTRO SANITARIO	NSA-0016134-2024
USOS	Arroz con Verduras: En una olla a fuego medio saltear por 5 minutos los vegetales junto al aceite. Colocar el arroz, el caldo en cubos de verduras y el agua en una olla, antes de servir la dejamos reposar tapado por 5 minutos, luego agregar los vegetales salteados y mezclar bien.
EMPAQUE Y EMBALAJE	**Empaque Primario:** Bolsa de polietileno de baja densidad con calibre 1.8 Bulto por 50 kg: Polipropileno **Empaque Secundario:** Bolsa de re empaque de polietileno de baja densidad. **Embalaje:** Paca x 25 unidades por 500 gramos Bulto por 50 kg

VIDA ÚTIL	12 meses bajo condiciones de temperatura ambiente
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El producto debe almacenarse en ambientes secos, con buena ventilación y temperatura ambiente. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible y evitar la exposición a la humedad del ambiente ya que esto propicia a la contaminación microbiana o ganancia de hongos El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura del almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas para evitar contaminación.

LOTEADO	El método de loteado se identifica de la siguiente manera:  **1:** Numero de la maquina empacadora **2:** Fecha de empaque (Dia Mes Año) **3:** Hora de empaque **N**: Nombre del maquinista (Inicial Nombre e inicial Apellido) **VENCE:** Tiempo de vida Útil (Dia-Mes-Año) **UND:** Indica la cantidad de unidades loteadas con esta información
Normatividad.	
Resolución 0810 de 2021	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
NTC 671	Esta norma tiene por objeto establecer las definiciones, la clasificación, los requisitos y los ensayos que debe cumplir el arroz elaborado (blanco) (Oryza sativa L) para consumo.
Resolución 4506 de 2013	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones
Resolución 2671 de 2014	Por la cual se modifica la tabla 1 del artículo 4 de la Resolución 4506de 2.013.
Resolución 16379 del 2003	Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacados

Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 del 2013	Tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 5109 del 2005	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Etiquetado nutricional.	Este Producto no posee sellos de advertencia ya que solo se compone de un solo ingrediente. **Según:** **Resolución 810 del 2021** **Resolución 2492 del 2022**

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (NTC 671)

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN
Humedad	Máximo 14 % m/m Según NTC 671
Aflatoxinas	No mayor de 20 µg/Kg

****CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS (INVIMA)**

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN
Recuento de Aerobios mesófilos	300000 (Invima)
Búsqueda de E. coli	<3 (Invima)
Recuento de Coliformes Totales	N.A
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	<100 (Invima)
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	50000max (Invima)
Recuento de Bacillus Cereus	1000max (Invima)
Búsqueda de Salmonella spp	Ausencia (Invima)

****ESPECIFICACIONES INVIMA**

Empaquetados El Trece
Nit: 900314952- 1
PBX:444 06 13
www.empaquetadoseltrece.com

REQUISITOS QUE DEBE CUMPLIR EL ARROZ ELABORADO (BLANCO) SEGÚN EL GRADO.

Grados	Semillas objetables y arroz con cascara en 100 g (No.)	Porcentajes máximos en masa					
		Granos Dañados		Granos yesados	Granos Rojos	Tipos contraste	% De granos partidos
		Por calor	Total				
1	2	0,1	2,5	7,0	0,5	2,0	5.0
2	4	1,5	4,0	11,0	2,0	6,0	12

Nutrition Facts / Información Nutricional

Size for portion / Tamaño de la porción: 50 g
Portions per Container / Porciones por envase: 10

Amount per Serving / Cantidades por Porción			
Calories / Calorías kcal	350	Calories from Fat / Calorías de la Grasa kcal	5
		% Daily Value* / %Valor Diario*	
Total Fat / Grasa Total g	1	1	%
Saturated Fat / Grasa Saturada g			%
Insaturated Fat / Grasa Insaturada g			
Monoinsaturated Fat / Grasa Monoinsaturada g			
Polinsaturated Fat / Grasa Poliinsaturada g			
Trans fat / Grasa Trans g			
Total Carbohydrate / Carbohidrato Total g	78	26	%
Protein / Proteína g	7	14	%
Vitamina D		Zinc	
Vitamina B9		Magnesio	

*Percent Daily Values are based on a 2000 calories diet. / Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs:

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus Valores Diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas:

	Calories / Calorías	2000kcal	2500kcal
Fat Total / Grasa Total	Less then / Menos de	65 g	80 g
Sat. Fat / Grasa Saturada	Less then / Menos de	20 g	25 g
Cholesterol / Colesterol	Less then / Menos de	300 mg	300 mg
Sodium / Sodio	Less then / Menos de	2400 mg	2400 mg
Total Carbohydrate / Carbohidrato Total		300 g	375 g
Dietary Fiber / Fibra Dietaria		25 g	30 g

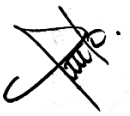
Calories per gram / Calorías por gramo

Fat / Grasa	Carbohydrate / Carbohidrato
9	4

CENTRAL MAYORISTA
Calle 85 #48-01 - Itagüí, Antioquia
Bloque 13 - local 15 y local 19
Bloque 8, local 6
PBX: 444-06-13 ext 101, 103, 105, 106, 114

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN
Y PLANTA DE PRODUCCIÓN
Km3 vía Caldas Amagá, Centro Empresarial El Doral,
Caldas - Antioquia
PBX: (604) 444-06-13 ext 112, 123, 125

CONDICCIONES DE RECHAZO	Producto sin rotular bajo normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento, o estar vencido. Grano dañado, perforado por gorgojo, partido, impurezas, infestado por plagas o presencia de hongos, arrugado, manchas por humedad, empaque averiado, peso inferior al solicitado. Producto que al momento de la entrega tenga menos de 3 meses de vida útil
INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS	Producto manufacturado en una planta que empaca soya y frutos secos

ELABORÓ:	LIDER DE CALIDAD	**FIRMA:** 
REVISÓ:	DIRECCIÒN DE PLANTA	**FIRMA:** 
APROBÓ:	DIRECCION DE PLANTA	
Copias Actualizadas: Departamento de Calidad y Producción (Físico y Magnético).*Versión Dispuesta a cambios.		

GRANOS EL REYCITO
Calidad Garantizada de Origen

DOCUMENTO TÉCNICO OFICIAL
Empresa: Granos El Reycito S.A.S.
NIT: 901.432.185-3
Ubicación: Central Mayorista de Antioquia, Bloque 13, Local 34, Itagüí, Colombia.
Contacto: info@granoselreycito.com | Tel: +57 (604) 444-1234

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: ARVEJA VERDE SECA ENTERA

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Nombre Comercial	Arveja Verde Seca / Arveja Entera Seleccionada
Nombre Científico	*Pisum sativum L.*
Categoría / Variedad	Leguminosas secas - Grado 1 Superior
Estado Sanitario	No requiere Registro Sanitario Invima (Art. 4, Res. 2674/2013: Grano crudo no transformado industrialmente)
Origen Comercial	Nacional e Importado (Canadá/USA), procesado y empacado por Granos El Reycito

2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS Y CALIDAD

Parámetro Evaluado	Especificación Técnica / Tolerancia
Humedad Máxima	14.0 % m/m máximo
Granos Dañados (Hongo/Insecto)	Máximo 2.0 % total
Impurezas / Material Extraño	Máximo 0.5 % (libre de piedras, metales o tierra)
Granos Partidos o Abiertos	Máximo 3.0 % en lote entero
Variedades Contaminantes	Máximo 1.0 % de otros granos leguminosos

3. PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Granos de forma esférica regular, superficie lisa o sutilmente rugosa, limpios y seleccionados.
Color	Verde pálido u oliva, uniforme. Sin decoloraciones extremas o amarillamiento por daño solar.
Olor / Sabor	Propio, herbáceo y suave. Exento de olores a humedad, fermentación, rancidez o químicos agroindustriales.

4. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL ESTIMADA (Por cada 100g)

Componente	Valor Promedio	Componente	Valor Promedio
Energía (Calorías)	340 kcal	**Proteínas**	24.5 g
Carbohidratos Totales	60.0 g	**Grasas Totales**	1.2 g
Fibra Dietaria	15.5 g	**Sodio**	15 mg

5. LOGÍSTICA, CONSERVACIÓN Y EMPAQUE

Presentación Comercial	Bolsas de polietileno de alta densidad (1 kg, 5 kg) y bultos de polipropileno trenzado (25 kg, 50 kg).
Condiciones de Acopio	Almacenar sobre estibas plásticas o de madera, separadas de paredes mín. 30 cm. Ambiente seco y fresco (<24°C, Humedad Relativa <65%).
Vida Útil Comercial	12 meses a partir de la fecha de empaque y selección, siempre que se mantenga sellado de fábrica.
Uso e Intención de Consumo	Requiere lavado previo, remojo prolongado (8-12 horas) y posterior cocción térmica completa antes de ser ingerido.

DEXICON S.A.	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO** **LOMITOS DE ATUN EN ACEITE VEGETAL**	**Cod: DXN-GCC-4-PRO-6-FT-1** **Versión: 2** **Fecha: Mayo 2025**

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:	Lomitos de atun en Aceite Vegetal
USO PREVISTO	Alimento listo para el consumo, acompañado con ensaladas, arroz entre otros
REGISTRO SANITARIO:	RSA-0017980-2022
ORIGEN MATERIA PRIMA:	Océano Pacífico Oriental ZONA FAO 87
GENERALIDADES, TRATAMIENTO, PROCESADO Y SISTEMA DE ENVASADO	**Descripción del Proceso Productivo:** El Atún es pre-cocido, enfriado y limpiado para extraer el lomo y/o lomito que es compactado y cortado para introducirlo en el envase cilíndrico, luego es mezclado con el líquido de cobertura (Aceite vegetal, agua, sal) envasado en recipientes herméticamente cerrados sometidos a un proceso de esterilización para evitar su adulteración.

REQUISITOS ESPECÍFICOS

Ingredientes / Composición (Formula cuali y cuantitativa)

Atún (Katsuwonus Pelamis o, Thunnus Albacares o, Thunnus obesus o, Euthynus Lineatus) 65,71%, Aceite vegetal 30 %, Agua 3,31%, Sal 0,98%

Alérgeno: Contiene Pescado.
Ingredientes GMO: No contiene GMO
Ingredientes irradiados: No contiene ingredientes irradiados.

Presentación:	**PESO NETO:**	140; 160; 170; 170; 175; 185; 170; 175; 180g
	PESO DRENADO:	95; 104; 110,5; 110; 115; 128; 120; 114; 118g.

Requisitos Organolépticos.	
Apariencia	Característico
Color	Característico
Olor y Sabor	Característico
Textura	Firme

Requisitos Físico- Químico.

Requisitos	Límite máximo
Histamina	Max. 50.0 mg/kg (50ppm)
Cloruro de sodio, expresando como NaCI	Max. 2.0%
Nitrógeno Básico Volátil	< 30 mg/100g
pH	Max. 5.5-6.5

Metales pesados contaminantes:

Requisitos	Limite máximo
Mercurio, como Hg	0.5 mg/kg
Metilmercurio	0.5 mg/kg
Cadmio, como Cd	0.05 mg/kg
Plomo, como Pb	0.2 mg/kg
Arsénico, como As	0.7 mg/kg
Estaño Sn	100 mg/kg

REQUISITOS ESPECÍFICOS

Metales contaminantes:

Requisitos	Límite
Anaerobios	Ausencia/30 g
Vidrio Cholerae	Ausencia/25 g
E Coli	Ausencia
Coliformes Totales	Ausencia
Aerobios Totales	Ausencia

Requisitos microbiológicos: Esterilidad Comercial. El producto es esterilizado a Fo=6. Cumple con los siguientes parámetros, que se reportan en el análisis de incubación en laboratorio.

PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.

Parámetros	Limites
Mesófilos aerobios y anaerobios Termófilos aerobios y anaerobios	Ausencia en prueba esterilidad comercial.

Prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria.
Requisitos nutricionales: N/A
Concentraciones de aditivos: N/A

	Condiciones de transporte: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículos cerrados. A temperatura ambiente, alrededor de los 20°C a 30°C. **Almacenamiento:** Conservar en un ambiente fresco, seco. protegido del Sol y las lluvias. A temperatura ambiente, alrededor de los 20°C a 30°C. **Vida Útil:** El producto tiene una vida útil de 4 años.
	CERTIFICADOS DE PLANTA.
	Certificación HACCP **MPCEIP-SCI-DCDS-HACCP-2025-0376** Certificación de BPM **Nº 0003-HINP-0525.** Certificado de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria.
EMPAQUE	**Empaque Primario:** Envase y tapa metálico barniz interior Sanitario Aluminizado (BPANI), barniz exterior Transparente ó Impresión + Transparente. Tapa Metálica con abre fácil. **Envase Secundario**: Caja de cartón corrugado por 48. **Conservas Recomendaciones de manejo:** No exponer al Sol, Manejar con cuidado, Evitar humedad, No pisar, No exponer a olores Penetrantes, Apilamiento recomendado 15 Cajas.
ETIQUETADO	El etiquetado se apega a la NTE INEN 1334-Rotulado de productos alimenticios, partes 1,2 y 3 vigentes. O a la ley de etiquetado del país de destino. **En empaque Primario:** Conservar en lugar fresco y seco, Producto listo para el consumo, Una vez abierto el producto cambiar de envase y mantener en refrigeración o consumir inmediatamente. **Información alergénica:** Contiene Pescado.
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN	Mayoristas, distribuidores, grandes cadenas, autoservicios, mini mercados, tiendas.
GRUPO POBLACIONAL/ CONSUMIDORES	Adultos y niños mayores de 4 años. a excepción de las personas alérgicas a productos pesqueros y niños menores de 4 años.
PORCIÓN RECOMENDADA	Porcion recomendada: 55, 60g Porciones por Envase: Aprox. 2
REQUISITOS LEGALES, REGLAMENTARIOS APLICABLES Y NORMATIVAS REFERENCIALES	Cumpliendo con la **NTC 1276**: Atún en conserva, y Resolución 2195/2010 Cumpliendo con la **Resolución No. 148 de 2007** de atún en conserva. Cumpliendo con la **NTC 4433 microbiología** (método para evaluar la esterilidad comercial de los alimentos)
REQUISITOS LEGALES, REGLAMENTARIOS APLICABLES Y NORMATIVAS REFERENCIALES	Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. Decreto 561 de 1984 ley 915 de 2004 Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Cumple con la NTC 4433 microbiología (método para evaluar la esterilidad comercial de los alimentos) Norma INEN 184:2013 Norma INEN 180:2013 NTE INEN 1772:2013, NTE INEN 1334 partes 1, 2 y 3 vigentes. Codex 119-1981, STAN 70-1981, CAC/RCP 52-2003, CXC 1- 1969. Resolución 148-2007, Resolución 776 – 2008, NTC 4433. Reglamento CE 221/2002, CE 1881/2006, CE 2073/2005 Fichas técnicas de clientes.
DIRECCIÓN DE LA PLANTA	DEXICON S.A./ Los Esteros Ave. 103 y Calle 112 y 113 Manta – Ecuador

Elaborado por: **Valeria Baque** Control de calidad DEXICON SA Manta – Manabí Ecuador Departamento de Calidad	**Aprobado por:** **Patricio Hernán Fueltala Espinosa** Gerente General DEXICON SA Manta – Manabí Ecuador DEXICON S.A. Gerencia General

		**AZUCAR**
Código: FTPT-SGC-070 **VERSIÓN: 01**	**Fecha Actualización: 26/06/2025**	**NIT: 900314952-1**
NOMBRE DEL EMPACADOR	EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S	
NOMBRE DEL PRODUCTO	AZUCAR BLANCO	
DESCRIPCIÓN	Originalmente es el producto resultante por la acción de exprimir la caña de azúcar y cuyo líquido sufre un proceso de refinado y desecación por el que se forman los gránulos sólidos que pasarán por otra nueva fase de trituración y refinado. (Nuestra empresa solo realiza el proceso de empaque). El azúcar blanco es un alimento puro con más del 99,4% de sacarosa. Norma que cumple NTC 611. Esta norma establece los requisitos que debe cumplir y los ensayos a los cuales debe someterse el azúcar comercialmente denominado azúcar blanco. Quinta actualización.	
CARACTERÍSTICAS	COLOR: Color blanco Característico del azúcar OLOR: Característico al producto, sin malos olores SABOR: Dulce característico al producto TEXTURA: Característica del producto	

COMPOSICION	Azúcar Blanco
ADITIVOS	No contiene
NOMBRE COMERCIAL	EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Bolsa individual por 400 gramos Bolsa individual por 460 gramos Bolsa individual por 500 gramos Bolsa individual por 1000 gramos Bolsa individual por 2300 gramos Bolsa individual por 2500 gramos Bulto por 50 Kilogramos (Solo se distribuye)
REGISTRO SANITARIO	NSA-0008987-2020
USOS	El azúcar (refinada, estándar, blanca) se utiliza como edulcorante, conservante y potenciador de textura en la industria alimentaria Consumo humano directo y/o en preparaciones. No apto para diabéticos. No consumir si se detecta empaque violentado.
EMPAQUE Y EMBALAJE	**Empaque Primario:** Para presentaciones 400, 460, 500 gramos: Bolsa de polietileno de baja densidad, calibre 1.8 Para presentaciones 1000, 2300, 2500 gramos: Bolsa de polietileno de baja densidad, calibre 2.5 Bulto por 50 Kilogramos: Fibra de polipropileno
	Empaque Secundario: Bolsa de re empaque de polietileno de baja densidad para todas las presentaciones, excepto la de Pitipack que es polietileno de baja densidad más BOPP
	Embalaje: Paca por 25 unidades por 400 gramos Paca por 25 unidades por 460 gramos

	Paca por 25 unidades por 500 gramos Paca por 25 unidades por 1000 gramos Paca por 10 unidades por 2300 gramos Paca por 10 unidades por 2500 gramos Bulto por 250 Kg (Fibra de polipropileno) (Solo se distribuye) Bulto por 250 Kg (Fibra de polipropileno) (Solo se distribuye)
VIDA ÚTIL	12 meses bajo condiciones de temperatura ambiente
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El producto debe almacenarse en ambientes secos, con buena ventilación y temperatura ambiente. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible y evitar la exposición a la humedad del ambiente ya que esto propicia a la contaminación microbiana o ganancia de hongos El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura del almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas para evitar contaminación.
CONTENIDO	Bolsa individual por 400 gramos de azúcar blanco Bolsa individual por 460 gramos de azúcar blanco Bolsa individual por 500 gramos de azúcar blanco Bolsa individual por 1000 gramos de azúcar blanco Bolsa individual por 2300 gramos de azúcar blanco Bolsa individual por 2500 gramos de azúcar blanco Bulto por 50 Kilogramos de azúcar blanco (Solo se distribuye)
NORMATIVIDAD	Resolución 5109 del 2005 Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
	Resolución 0810 de 2021 Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
	Resolución 4506 de 2013 Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones
	Resolución 2671 de 2014 Por la cual se modifica la tabla 1 del artículo 4 de la Resolución 4506de 2.013.

	Resolución 16379 del 2003 Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacados
	NTC 611 (Quinta actualización) Esta norma establece los requisitos que debe cumplir y los ensayos a los cuales debe someterse el azúcar comercialmente denominado azúcar blanco. Quinta actualización
	Decreto 3075 de 1997
	Resolución 2674 del 2013 Tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

****LIMITES MÁXIMO DE METALES PESADOS**	
REQUISITO	**LIMITE MAXIMO**
Arsénico, expresado como AS en mg/Kg	1
Cobre, expresado como Cd en mg/Kg	2
Plomo, expresado como Pb en mg/Kg	2
****ESPECIFICACIONES NTC 611**	

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (NTC 611)

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN
Polarización	99.8 ºZa20ºC Máximo
Cenizas	0.040 máximo
Humedad	0.040 % máximo
Color máximo	60 UI
Turbiedad máxima	30 UI
Partículas	0.5 mg/Kg Máximo
Peso del azúcar	50 +/- 1%

****CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS (NTC611)**

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN
Recuento de Aerobios Mesófilos	<200 UFC/
Recuento de Mohos y Levaduras	<100 UFC/g
Recuento de Coliformes Totales	<3 NMP/g
Recuento de Coliformes Fecales	<3 NMP/g

****ESPECIFICACIONES NTC 611**

CONDICCIONES DE RECHAZO	Producto sin rotular bajo normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento, o estar vencido, empaque averiado o mal sellado, peso inferior al solicitado. Producto que al momento de la entrega tenga menos de 3 meses de vida útil
INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS	Producto manufacturado en una planta que empaca soya, avena y frutos secos

ELABORÓ:	LIDER DE CALIDAD	**FIRMA:**
REVISÓ:	DIRECCIÒN DE PLANTA	**FIRMA:**
APROBÓ:	DIRECCION DE PLANTA	
Copias Actualizadas: Departamento de Calidad y Producción (Físico y Magnético).*Versión Dispuesta a cambios.		

INDUSTRIA COLOMBIANA DE CAFÉ S.A.S. - COLCAFÉ
NIT: 890.900.164-1 | **Grupo Nutresa S.A.**
Dirección Planta: Calle 8 Sur # 50-19, Medellín, Colombia
Contacto: servicioalcliente@colcafe.com.co
Línea Nacional: 01 8000 510 777

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CAFÉ SELLO ROJO EXPRESO EN GRANO X 500 GRAMOS

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Café 100% colombiano seleccionado, procesado, tostado y empacado en grano entero. La línea **Sello Rojo Expreso** está diseñada especialmente para su uso en máquinas de café espresso industriales, comerciales y domésticas. Ofrece un perfil de taza con mayor cuerpo, una crema dorada consistente y un balance óptimo entre dulzura e intensidad para una extracción superior.

2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN / RANGO	MÉTODO DE ENSAYO / NORMA
Tipo de Café	Café 100% Colombiano de Grano Excelso	Inspección Visual
Estado Físico	Grano Entero Tostado	Organoléptico
Humedad	2.00% – 4.50%	Determinación por Termobalanza / ISO 6673
Densidad de Caída Libre	Superior a 310 g/L	Volumétrico / ISO 8460
pH (en solución al 1%)	5.00 – 5.80	Potenciométrico
Contenido de Cafeína	Superior a 1.00% (Base Seca)	Cromatografía Líquida / HPLC
Recuento Total Mesófilos	Inferior a 2.000 ufc/g	Recuento en Placa
Coliformes Totales y Fecales	Negativo / Ausencia	NMP / Microbiológico

3. PERFIL SENSORIAL (EXTRACCIÓN ESPRESSO)

Tueste	Medio-Oscuro / Robusto (Ideal para desarrollo de crema dorada)
Aroma	Intenso, dulce con notas tostadas pronunciadas
Sabor	Intenso, equilibrado con sutiles notas de dulzura natural
Cuerpo	Alto, estructurado y denso en boca

Acidez	Baja a Media-Baja

4. PRESENTACIÓN Y LOGÍSTICA DE COMERCIALIZACIÓN

Presentación Unidad	Bolsa flexible de 500 gramos.
Tipo de Empaque	Material flexible trilaminado de alta barrera con atmósfera modificada y válvula desgasificadora unidireccional (preserva frescura bloqueando oxígeno).
Vida Útil	12 meses a partir de la fecha de tueste y empaque, manteniendo el empaque sellado.
Condiciones de Almacenamiento	Almacenar en lugar fresco, seco, protegido de la luz directa y alejado de sustancias con olores fuertes.
Registro Sanitario	Vigente ante el INVIMA (Colombia)
Declaración Alérgenos	Libre de gluten. 100% café puro sin aditivos.

5. RECOMENDACIONES DE PREPARACIÓN

Para una taza perfecta en extracción espresso, muela únicamente la cantidad de grano que va a utilizar al instante, ajustando la finura de la molienda según los parámetros de su máquina. Se sugiere una dosificación estándar de 7 a 9 gramos de café molido para un espresso sencillo (aprox. 30 ml de bebida) utilizando agua purificada entre 90°C y 93°C.

Ficha técnica con fines estrictamente informativos y comerciales corporativos. Propiedad de Industria Colombiana de Café S.A.S.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CAFÉ SELLO ROJO INSTANTÁNEO GRANULADO

1. INFORMACIÓN DE LA EMPRESA

Razón Social: Industria Colombiana de Café S.A.S. (Colcafé)
NIT: 890.900.125-9
Grupo Empresarial: Filial de Grupo Nutresa S.A.
Dirección Planta Principal: Calle 8 Sur # 50-21, Medellín, Antioquia, Colombia
Sitio Web Oficial: www.industriacolombianadecafe.com / www.nutresa.com
Servicio al Consumidor: Línea Nacional 01 8000 510 777

2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Nombre Comercial: Café Sello Rojo Instantáneo Granulado
Categoría: Café soluble / instantáneo libre de aditivos químicos.
Descripción: Producto obtenido exclusivamente mediante la extracción y deshidratación (por sistema de secado por atomización o aglomeración) de los sólidos solubles del grano de café tostado (100% Arábica colombiano). Su presentación granulada asegura una disolución inmediata en agua o leche caliente, manteniendo el perfil tradicional, intenso y equilibrado característico de la marca líder en Colombia.

3. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES

Parámetro	Especificación / Rango Técnico	Método de Control
Humedad	2.0% - 4.0% máximo	Horno de vacío / Termobalanza
pH (Solución al 1%)	4.8 - 5.4	Potenciométrico
Solubilidad / Disolución	Disolución completa e instantánea (< 20 seg) sin dejar residuos	Agitación manual en agua a 85°C
Densidad Aparente	200 - 240 g/L	Volumétrico libre caída
Contenido de Cafeína	Mínimo 2.5% (base seca)	Cromatografía Líquida (HPLC)
Perfil de Taza	Sabor equilibrado, notas dulces y achocolatadas tradicionales, aroma pronunciado y cuerpo medio.	Evaluación organoléptica (Panel Q-Grader)

4. PRESENTACIÓN COMERCIAL Y LOGÍSTICA

Componente	Detalle Técnico
Material de Empaque	Frasco de vidrio de alta resistencia con tapa rosca de polipropileno y liner de seguridad hermético, o bolsas flexible Doypack resellable barrera contra la luz y humedad.
Presentaciones de Línea	Frascos: 50g, 85g, 170g. Bolsas Doypack (Econopack): 40g, 75g, 150g.
Vida Útil	24 meses a partir de la fecha de producción, bajo condiciones óptimas de almacenamiento.
Condiciones de Almacenamiento	Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz directa. Mantener el envase cerrado herméticamente después de abierto para evitar la higroscopía (absorción de humedad ambiente).
Normatividad Legal	Registro Sanitario INVIMA vigente para la categoría. Cumplimiento de Resolución 2442 de 2013 (Requisitos técnicos para café soluble). Alérgenos: Libre de gluten por naturaleza.

I. INFORMACION GENERAL DEL PRODUCTO

CODIGO	12170981	NOMBRE PRODUCTO	MAGGI Caldo Gallina 27x132g N1 CO
DESCRIPCION	MAGGI Caldo Gallina 27x132g N1 CO		
MARCA	MAGGI	MARCA PRODUCTO	MAGGI
CATEGORIA	CULINARIOS	DURAB.	9 Meses
ORIGEN	Colombia		
USOS	En todo tipo de comidas , ideal para la preparación de Sopas, Sudados y Guisos.		

II. FORMATO Y PRESENTACION DEL PRODUCTO

	CANTIDAD	U. PRIMARIA		CANTIDAD	UNID.		PESO	UNID.
CAJA X	1	CAJA	x	27	Unidades	x	132	Gramos
PALLET X	7128	Unidades						

MEDIDAS

CAJA X	CAJA	Milimetros	LARGO	212	ANCHO	123	ALTO	156
UNIDAD	UNIDAD	Milimetros	LARGO	12	ANCHO	66	ALTO	143

III. CODIGOS DE BARRAS

CAJA	17702024027604	U. VENTA	17702024027604	UNID CONSUMO	7702024027591

IV. REGISTROS

REGISTO SANITARIO	PSA-001231-2017	POSICION ARANCEL		REGISTRO IMPORTAC	

V. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y EXHIBICION

GENERALES	MANTENER EN LUGAR FRESCO Y SECO, PROTEGIDO DE CONDICIONES AMBIENTALES EXTERNAS, ALEJADO DE ALIMENTOS SUSCEPTIBLES DE CONTAMINACION Y OLORES FUERTES
OTRAS	

VI. MERCANDISING

UBICAR EN LINEAL DE	CALDOS DESHIDRAT	ADICIONAL 1		ADICIONAL 2	

Compañía de Galletas Noel S.A.S.

Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín, Colombia
Tel. (574) 365 99 99
Fax. (574) 365 78 52
NIT 811.014.994-9

www.noel.com.co

PROTEINA VEGETAL DE SOYA
MARCA: CARVE

Ingredientes: Harina de **Soya.**

Contiene Soya.

Presentación comercial:

Empaque: BOPP/PP Cast.

Peso Neto: 200g

Condiciones Microbiológicas **Norma del Codex para Productos Proteínicos de Soja - Codex Standar 175-1989**	
Descripción	Especificación
Recuento de Mesófilos Aerobios UFC/g	10.000 máx.
Recuento de Mohos UFC/g	100 máx.
Recuento de Levaduras UFC/g	100 máx.
Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	1000 máx.
Determinación de Salmonella en /25g	Negativa
Recuento de Coliformes Totales UFC/g	11 Máx.

CONFIDENCIAL

Producto fabricado por **Molino Santa Marta S.A.S**. Carretera Central Frente al Sena. Guadalajara de Buga, Valle – Colombia, para **COMPAÑÍA DE GALLETAS NOEL S.A.S**. Carrera 52 No. 2-38, Medellín, Antioquia - Colombia.

Grupo Empresarial Nutresa

Compañía de Galletas Noel S.A.S.

Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín, Colombia
Tel. (574) 365 99 99
Fax. (574) 365 78 52
NIT 811.014.994-9

www.noel.com.co

ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO

Resolución 2674 de 2013
Título II (Condiciones Básicas de Higiene en la Fabricación de Alimentos)
Art. 5 (Buenas Prácticas de Manufactura)

1. Las cajas con producto terminado se deben almacenar en bodegas cubiertas, en ambientes secos y frescos.

2. El arrume de las cajas debe realizarse sobre plataformas o en superficies elevadas del piso.

3. El pallet o arrume deberá quedar a una distancia de 0.8m de la pared.

4. En el cargue de los medios de transporte, las cajas deben ir en sentido vertical de las ondas (ver indicación de la flecha impresa, siempre hacia arriba).

5. Los vehículos transportadores del producto terminado deben ser seleccionados. Que no tengan partes sobresalientes que rasguen las cajas, ni hendijas que filtren el polvo y/o el agua durante el transporte.

6. No debe haber personas paradas, sentadas o acostadas sobre las cajas.

7. El producto almacenado debe ceñirse al sistema PEPS "Primeras en entrar, Primeras en salir", y la identificación del material de empaque de acuerdo con la Norma "Código de Identificación de las Cajas Corrugadas con Producto Terminado".

ESTABILIDAD DEL PRODUCTO

En condiciones normales de humedad relativa (55-75%) y temperatura (15-30°C), este producto tiene una vida útil de 10 meses.



Hellen Jiménez Acuña
Coordinadora Asuntos Regulatorios
Medellín, 11 de abril/ 2024

CONFIDENCIAL

ZONIA
PASTAS ALIMENTICIAS

PASTAS ALIMENTICIAS ZONIA S.A.S.
NIT: 800.123.456-7
Planta de Producción: Zona Industrial, Bogotá D.C., Colombia
Teléfono: +57 (601) 555-0199 | info@pastaszonia.com.co

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO: ESPAGUETI FORTIFICADO ZONIA

1. INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del Producto	Espagueti Fortificado Zonia
Descripción General	Pasta alimenticia larga obtenida mediante el moldeado y desecación de una masa no fermentada de harina de trigo, aditivos permitidos y agua.
Normatividad Aplicable	NTC 1055 (Pastas Alimenticias), Resolución 2674 de 2013, Resolución 1404 de 2022 (Fortificación de Harinas).
Registro Sanitario	NSA-0001234-2021

2. COMPOSICIÓN E INGREDIENTES

Ingredientes Principales	Harina de trigo fortificada y agua potable.
Nutrientes de Fortificación	Niacina (Vitamina B3), Hierro (Fe), Vitamina B1 (Tiamina), Vitamina B2 (Riboflavina) y Ácido Fólico (Vitamina B9).
Alérgenos	Contiene Gluten (Trigo). Puede contener trazas de huevo.

3. PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES

Color	Amarillo cremoso, uniforme, característico de la sémola/harina de trigo duro.
Aspecto y Consistencia	Superficie lisa, consistencia dura y quebradiza al romperse.
Olor y Sabor	Característico, libre de olores extraños, rancidez o moho.
Humedad	Máximo 13.0% m/m
Cenizas (base seca)	Máximo 0.8% m/m
Proteína (N x 5.70)	Mínimo 10.5% en base seca
Acidez (como ácido láctico)	Análisis interno estándar inferior a 0.45%
Longitud comercial	250 mm ± 10%

4. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Recuento de Escherichia coli	Ausente / g
Staphylococcus aureus coagulasa (+)	Máximo 200 UFC / g

Esporas de Clostridium sulfito reductor	Máximo 100 UFC / g
Salmonella spp.	Ausente / 25 g

5. EMPAQUE Y COMERCIALIZACIÓN

Presentaciones Comerciales	Paquetes individuales de polipropileno bielástico de 250g, 500g y 1000g.
Embalaje Secundario	Cajas de cartón corrugado o bultos plásticos por 24 o 48 unidades.
Condiciones de Almacenamiento	Almacenar en un lugar limpio, fresco y seco, alejado de la luz directa, humedad y fuentes de olores fuertes.
Vida Útil Estimada	12 meses a partir de la fecha de fabricación bajo condiciones óptimas de almacenamiento.
Instrucciones de Preparación	Cocinar en abundante agua hirviendo (1 litro por cada 100g de pasta) con sal al gusto durante 8 a 10 minutos hasta alcanzar el punto 'al dente'.

<table>
<tr><td colspan="2">
</td><td>FRIJOL LIMA</td></tr>
<tr><td>Código: FTPT-SGC-028</td><td>VERSIÒN: 01
Fecha Actualización: 17/06/2025</td><td>NIT: 900314952-1</td></tr>
<tr><td>NOMBRE DEL EMPACADOR</td><td colspan="2">EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S</td></tr>
<tr><td>NOMBRE DEL PRODUCTO</td><td colspan="2">FRIJOL LIMA</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCIÓN</td><td colspan="2">Grano en forma de riñón. Comprende los granos de procedencia nacional.
Se permite la presencia de:
Materia dura 0.2%
Granos dañados 2%
Granos abiertos 1%,
Granos partidos 1%
Variedades de Contraste 2%
Variedades No Contraste 5%
No debe contener más del 1 % de impurezas.
Humedad entre 7% y 17%.
No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que estén infestados o infectados.
Norma que cumple NTC 871. Frijol para consumo humano.
Norma que determina el % de humedad NTC 529.</td></tr>
</table>

CARACTERÍSTICAS	COLOR: Rojo OLOR: Característico al producto, sin malos olores SABOR: Característico al producto, sin malos olores TEXTURA: Característica del producto
COMPOSICIÓN	Lima: Frijol lima natural- Tipo: 1, Grado:2
NOMBRE COMERCIAL	**EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S**
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Paca x 25 unidades por 460 gramos Paca x 25 unidades por 500 gramos Paca x 25 unidades por 1000 gramos Bulto x 50 kilogramos
REGISTRO SANITARIO	No requiere registro sanitario Según Res. 2674/2013 Articulo 37
USOS	Como acompañante en variedad de comidas
EMPAQUE Y EMBALAJE	**Empaque Primario:** Bolsa de polietileno de baja densidad con polipropileno biorientado, calibre 1.5; aplica para todas *Bulto por 50 kg: Empaque de polipropileno
	Empaque Secundario: Bolsa de re empaque de polietileno de baja densidad
	Embalaje: Paca x 25 unidades por 460 gramos Paca x 25 unidades por 500 gramos Paca x 25 unidades por 1000 gramos Bulto por 50 kilogramos
VIDA ÚTIL	6 meses bajo condiciones de temperatura. Aplica para todas las variedades

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El producto debe almacenarse en ambientes secos, con buena ventilación y temperatura ambiente. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible y evitar la exposición a la humedad del ambiente ya que esto propicia a la contaminación microbiana. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura del almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas para evitar contaminación.	
CONTENIDO	Unidad por 460 gramos de Frijol según variedad Unidad por 500 gramos de Frijol según variedad Unidad por 1000 gramos de Frijol según Variedad	
NORMATIVIDAD	Resolución 5109 del 2005	Requisitos de Rotulado de Envases
	Resolución 0810 de 2021	Requisitos de rotulado o etiquetado nutricional en alimentos envasados.
	Resolución 4506 de 2013	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones
	NTC 871	Esta norma establece las definiciones, clasificación y requisitos que debe cumplir el fríjol para consumo.
	Resolución 16379 del 2003	Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacados
	NTC 529	Esta norma determina los contenidos de humedad.

	Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 del 2013	Tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

PARÁMETRO FISICOQUIMICO	UNIDADES	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO	TECNICA
HUMEDAD	%m/m	***	GTC 156:2007 - NTC de acuerdo a la matriz	Gravimetria.
CENIZAS	% m/m	***	A.O.A.C. Official Methods 923.03 edición 17	Gravimétrica
FIBRA CRUDA	% m/m	***	A.O.A.C 962.09 Ed 19	Filtrado intermedio
CALORIAS	kcal/100g	***	Cálculo	Cálculo
CARBOHIDRATOS TOTALES	%m/m	***	Cálculo	Cálculo
GRASA TOTAL	%m/m	***	AOAC 920.39 (Soxhelt) Official Methods of analysis	Gravimetría

			EOMA Edición Online 2005 -	
PROTEíNA	g/100g	***	AOAC 2001.11 EOMA 2005	Volumétrica

****CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS**

PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO	UNIDADES	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO	TECNICA
RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES (UFC/G,ML)*	UFC/g o UFC/mL	<10	ISO 4832:2006	Recuento en placa
RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI (UFC/G,ML)*	UFC/g o UFC/mL	<10	ISO 16649-2:01	Recuento en placa
RECUENTO DE MICROORGANISMOS MéSOFILOS AEROBIOS (UFC/G,ML)*	UFC/g ó UFC/ml	<300000	ISO 4833-1:2013	Recuento en Placa
RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS (UFC/G ó ML)	U.F.C/g o U.F.C/mL	<5000	NTC 5698-1:2009	Recuento en placa (SPC)
RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS (UFC/GóML)	U.F.C/g o U.F.C/mL	<100	Microval 2008 LR14 Compact Dry XSA	Recuento en placa
DETECCION DE SALMONELLA EN 25 G	UFC/25g	Ausente/25g	NTC 4574:2007	Recuento en placa
RECUENTO DE BACILLUS CEREUS	U.F.C/g o U.F.C/mL	<1000	NTC 4679:2006	Recuento en placa

****INVIMA**

CONDICCIONES DE RECHAZO	Producto sin rotular bajo normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento, o estar vencido.
INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS	Producto manufacturado en una planta que empaca soya y frutos secos

ELABORÓ:	LIDER DE CALIDAD	**FIRMA:**
REVISÓ:	DIRECCIÒN DE PLANTA	
APROBÓ:	DIRECCION DE PLANTA	**FIRMA:**
Copias Actualizadas: Departamento de Calidad y Producción (Físico y Magnético).*Versión Dispuesta a cambios.		

Compañía de Galletas Noel S.A.S.

Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín, Colombia
Tel. (574) 365 99 99
Fax. (574) 365 78 52
NIT 811.014.994-9

www.noel.com.co

GALLETAS (CRACKERS).
MARCAS: SALTIN NOEL, NOEL.

Naturaleza del Producto:

Ingredientes: Harina Fortificada (**Harina de Trigo** Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Grasa Vegetal de Palma, Agua, Sal, Extracto de Malta (**Cebada**) Azúcar Invertido, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Bicarbonato de Amonio, Fosfato Monocálcico), **Leche en Polvo**, Emulsificante (**Lecitina de Soja**), Acidulante (Ácido Láctico), Resaltador de Sabor (Monoglutamato de Sodio).

Contiene trigo (gluten), soja, cebada, leche y trazas de huevo, sésamo, avena, nueces de árbol y centeno.

Presentación Comercial:

Empaque Interno: BOPP
Empaque Externo: BOPP/BOPP Metalizado
Peso Neto: 441g

CONFIDENCIAL

Esta galleta es elaborada en Compañía de Galletas Noel S.A.S. Carrera 52 No. 2-38 Medellín - Colombia.

Compañía de Galletas Noel S.A.S.

Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín, Colombia
Tel. (574) 365 99 99
Fax. (574) 365 78 52
NIT 811.014.994-9

www.noel.com.co

FORTIFICACIÓN DE LA HARINA

Minerales y Vitaminas Usados en la Fortificación de la Harina al 100%	
Descripción	**mg/kg**
Niacina	75
Hierro	55
Tiamina	6,4
Riboflavina	7,0
Ácido Fólico	1,54

ANALISIS DE PRODUCTO TERMINADO

Condiciones Fisicoquímicas NTC 1241 (Productos de Molinería - Galletas)	
Descripción	**Especificación**
Humedad %	6,0 Máx.
Grasa %	20,0 Máx.
Proteína %	3,0 Mín.
Cenizas %	4,0 Máx.
pH	5,6 – 9,5
Aw	0,60 - Máx.
Pb (mg/kg)	0.2 Máx.

Condiciones Microbiológicas Resolución 1407/2022	
Descripción	**Especificación**
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	**200 Máx.**
Recuento de Escherichia coli UFC/g	**<10**

CONFIDENCIAL

Compañía de Galletas Noel S.A.S.

Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín, Colombia
Tel. (574) 365 99 99
Fax. (574) 365 78 52
NIT 811.014.994-9

www.noel.com.co

ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO

Resolución 2674 de 2013
Título II (Condiciones Básicas de Higiene en la Fabricación de Alimentos)
Art. 5 (Buenas Prácticas de Manufactura)

1. Las cajas con producto terminado se deben almacenar en bodegas cubiertas, en ambientes secos y frescos.

2. El arrume de las cajas debe realizarse sobre plataformas o en superficies elevadas del piso.

3. El pallet o arrume deberá quedar a una distancia de 0.8m de la pared.

4. En el cargue de los medios de transporte, las cajas deben ir en sentido vertical de las ondas (ver indicación de la flecha impresa, siempre hacia arriba).

5. Los vehículos transportadores del producto terminado deben ser seleccionados. Que no tengan partes sobresalientes que rasguen las cajas, ni hendijas que filtren el polvo y/o el agua durante el transporte.

6. No debe haber personas paradas, sentadas o acostadas sobre las cajas.

7. El producto almacenado debe ceñirse al sistema PEPS "Primeras en entrar, Primeras en salir", y la identificación del material de empaque de acuerdo con la Norma "Código de Identificación de las Cajas Corrugadas con Producto Terminado".

ESTABILIDAD DEL PRODUCTO

En condiciones normales de humedad relativa (55-75%) y temperatura (15-30°C), este producto tiene una vida de 12 meses.



Hellen Jiménez Acuña
Coordinadora Asuntos Regulatorios
Medellín, 11 de abril/ 2024

CONFIDENCIAL

solarte	PROCESO GESTION CONTROL CALIDAD	Fecha de Actualización: 2025-04-28	Página No: 1 de 2
GQFR010	FICHA TECNICA	Aprobación: COMITÉ INTEGRADO DE GESTIÓN	Versión: 7

INFORMACION GENERAL DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL FABRICANTE	ORGANIZACIÓN SOLARTE & CIA SAS
NIT DEL FABRICANTE	800.146.425
DIRECCION FABRICANTE	Calle 15 # 27-40 Autopista Cali -Yumbo km 4
TELEFONO FABRICANTE	3115169802
NOMBRE DEL PRODUCTO	Harina de trigo Fortificada
MARCAS COMERCIALES	La Nevada
REGISTRO/ PERMISO/NOTIFICACION SANITARIO	PSA-0002900-2021
FECHA DE REVISION Y ENTREGA	10-mar-26

INFORMACION TÉCNICA DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN	Producto fortificado con hierro y vitaminas, obtenido del endospermo del trigo de la especie Triticum Aestivum L, con características de glúten débil, seleccionado y limpio sometido a proceso de molienda en el que se separa germen y afrecho o salvado y finalmente cernido hasta obtener el grano de finura especificada.		
INGREDIENTES	Harina de trigo (Cereal que contiene gluten) fortificada con Niacina (55mg/Kg), Hierro (44mg/Kg), Vitamina B1 (6mg/Kg), Vitamina B2 (4mg/Kg), Acido fólico (1,5mg/Kg). Cumpliendo así con el decreto 1944 de 1996.		
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	La harina de trigo LA NEVADA cumple con lo establecido en la NTC 267 2017-11-15 Novena Actualización		
	La harina de trigo LA NEVADA cumple con el Decreto 1944 de 1996: Fortificacion de harina de trigo		
	La harina de trigo LA NEVADA cumple con la resolución 1528 del 2002: prohibición uso de Bromato de potasio de grado alimenticio		
	La harina de trigo LA NEVADA cumple con la resolucion 1407 de 2022: Criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano		
	La harina de trigo LA NEVADA cumple con la resolucion 2674 del 2013: Requerimiento de registro-permiso o notificacion sanitaria para alimentos y Requisitos sanitarios.		
	El empaque de la harina de trigo LA NEVADA cumple con la Resolucion 5109 de 2005 sobre rotulado general, la resolucion 810 de 2021 sobre etiquetado forntal y nutricional de alimentos y resolución 683/2012 sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamentos destinados a entrar en contacto con alimentos destinados a consumo humano		
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS/ CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	La harina de trigo presenta color blanco uniforme y característico, exenta de sabores y olores extraños, exenta de excrementos animales, y contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud.		
ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS **NTC 267 2013-08-28 Octava Actualización**	Humedad	%	Máximo 13
	Proteína (N x 5,7) En fracicón de masa en base seca	%	Mínimo 10
	Acidez (mg H_2SO_4/100g en base seca)		Máximo 70
	Cenizas	%	Máximo 0,8
	Granulometría pasante malla 212 µ-ISO Nº 70 USA Standard	%	≥ 98%
	Cadmio, expresado como Cd	mg/Kg	Máximo 0,2
	Plomo, Expresado como Pb	mg/Kg	Máximo 0,2
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS **Resolucion 1407 de 2022**	Recuento de Aeróbios Mesófilos	UFC/g	Máximo 300.000
	Hongos y levaduras	UFC/g	Máximo 5.000
	Recuento de Escherichia Coli	UFC/g	Ausente
	Detección de Salmonella	25g	Ausente
	Recuento de Bacillus cereus	UFC/g	Máximo 1000

INFORMACION TECNICA DEL PRODUCTO

MICOTOXINAS **NTC 267 2013-08-28** **Octava Actualización/Resolución 4506-2013**	Ocratoxina A	µg/Kg	Máximo 3,0
	Aflatoxina B1	µg/Kg	Máximo 2,0
	Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	µg/Kg	Máximo 4
	DON-Deoxinivalenol	µg/Kg	Máximo 750
	Zearalenona	µg/Kg	Máximo 75
FORMA DE CONSUMO (Uso previsto) Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Usada para la fabricación de panes, Idealmente usada en repostería para la elaboración de tortas, galletas, tortillas y productos en hojaldre.		
EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES	La Harina de Trigo LA NEVADA se empaca en polietileno (PEBD) que tiene adicionalmente como empaque secundario polietileno transparente, cumpliendo con la Resolución 5109/2005 sobre rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, Resolución 810 del 2021 sobre rotulado nutricional y resolución 683/2012 sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamentos destinados a entrar en contacto con alimentos destinados a consumo humano, en presentación de 500g, 1000g o 2500g El empaque es reciclable		
SELLOS DE ADVERTENCIA	Ninguno		
VIDA ÚTIL	1 Año a partir de la fecha de fabricación.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenamiento: El producto es almacenado en áreas establecidas para tal fin, estibado, manteniendo las condiciones de humedad y temperatura necesarias para la conservación del mismo hasta su despacho. Para despacho a granel se almacena en silo y se transporta por sistema neumático		
	La harina de trigo fortificada LA NEVADA debe ser transportada en vehículos que cumplan con el decreto 3075, Capítulo VII. Artículo 33 - Resolución 2674/2013, Capitulo VII Articulo 29.		
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	Consérvese en lugar limpio, seco y fresco. Debe estar protegido del sol y la humedad y del ingreso de roedores. Mantener lejos de olores fuertes. No dejar directamente sobre el piso. Finalizada la vida útil del producto, disponerlo como residuo ordinario		

ELABORADO POR: LÍDER CONTROL CALIDAD	

Pronatural Foods	**FICHA TÉCNICA** **LECHE EN POLVO ENTERA**	FTF-01
		Versión 6
		Enero 2023

NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D.
DESCRIPCIÓN	Es el producto obtenido por la eliminación del agua que constituye la leche entera mediante el proceso de atomización con aire caliente, adquiriendo un polvo ultrafino de color blanco crema, homogénea, olor y sabor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, sin sustancias tales como edulcorantes, preservativos, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Producto higienizado y fortificado con vitaminas A y D3.
INGREDIENTES	Leche higienizada entera, vitaminas A y D3.
REGISTRO SANITARIO	RSA-005006-2017 (Agotamiento de empaque. Radicado 20231005418. Llave 157240). RSA-0023078-2023 (Nuevo).
REQUISITOS NORMATIVOS	Cumpliendo con los requisitos estipulados según la NTC 1036 en la última actualización, además de las resoluciones 683 de 2012, 333 de 2011, 5109 de 2005, 4506 de 2013, el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 que lo modifica, junto al Decreto 616 de 2006 y el Decreto 60 de 2002, normatividad colombiana vigente aplicable en la industria láctea.
MARCA	DELIMILK.
PRESENTACIONES COMERCIALES	200 g, 380 g, 400 g, 900 g, 1000 g.
ROTULADO	Compuesto por los siguientes ítems: Marca Comercial, Nombre del Producto, Contenido Neto, Fabricado por, Para, Ingredientes, Lote, Fecha de Vencimiento, Conservación del Producto, Instrucciones de Uso, Precauciones de Uso, Tabla Nutricional y finalmente el Código de Barras.
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE Y EMBALAJE	PRIMARIO: Bolsa laminada flexible de tres capas (BOPP sellable + Poliéster metalizado + PEBD transparente sellable), que brinda buena protección a la humedad y la luz, el volumen ocupado por el producto empacado al vacío no es menor de 90% de la capacidad del empaque. SECUNDARIO: Caja de cartón de doble lámina lisa adherida interiormente con una fase corrugada para mayor soporte, incluyendo un divisor en el mismo material permitiendo mantener la ubicación inicial del producto.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	El producto tiene una vida útil de 12 meses almacenado en óptimas condiciones.
CONDICIONES RECHAZO DEL EMPAQUE	Empaque sin rotular, según normatividad vigente, abombamiento en el empaque, inflado o averiado, color amarillento y olor desagradable, impurezas o partículas extrañas, grumos o peso inferior al rotulado, producto que al momento de la entrega tenga menos de 2 meses de vida útil.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Disponer el producto sobre estibas plásticas, en un lugar fresco, seco, ventilado, iluminación adecuada, en zonas libres de contaminación por olores, humedad y demás condiciones higiénicas que aseguren la inocuidad del producto. El vehículo de transporte de alimentos debe tener concepto sanitario vigente, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto debe ser almacenado a una temperatura ≤ 30°C y a una humedad relativa ≤ 60% para mantener las características propias del producto terminado. Después de abierta la bolsa, se debe consumir en el menor tiempo posible.

Pronatural Foods	**FICHA TÉCNICA** **LECHE EN POLVO ENTERA**	FTF-01 Versión 6 Enero 2023

MODO DE PREPARACIÓN	- Para un vaso adiciona 2 cucharadas colmadas (28 g) de Leche en Polvo entera DeliMilk en un vaso (200 mL) de agua previamente hervida. - Para un litro adiciona 9 cucharadas colmadas Aprox. (125 g) de Leche en Polvo entera DeliMilk en un litro (1000 mL) de agua previamente hervida.				
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Olor: Lácteo característico. Sabor: Dulce cremoso. Color: Blanco - amarillento, homogéneo, característico del producto.				
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**Requisitos**	**Mínimo**		**Máximo**	
	Materia grasa en % m/m	26.0		33.0	
	Humedad en % m/m	-		4.0	
	Acidez expresada como ácido láctico en % m/m	0.9		1.30	
	Índice de solubilidad en cm^3	-		1.0	
	Cenizas % m/m	-		6.0	
	Proteínas % m/m	24.5			
	Sodio % m/m	-		0.42	
	Potasio % m/m	-		1.3	
	Lactosa % m/m	34		44	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**Requisitos:**	**n**	**m**	**M**	**c**
	Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g	3	1000	10.000	1
	NMP Recuento de coliformes UFC/g	3	<3	11	1
	NMP Recuento de coliformes fecales UFC/g	3	<3	-	0
	Recuento de mohos, y levaduras UFC/g	3	100	500	1
	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positivo UFC/g	3	<100	100	1
	Recuento Bacillus cereus UFC/g	3	100	100 0	1
	Detección de Salmonella/25 g	3	0	-	0
	NMP = número más probable (se recomienda utilizar la técnica de NMP debido a que esta Técnica se utiliza más para productos con baja carga microbiana). n = número de muestras que se van a examinar. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable C = número de muestras permitidas con resulta de entre m y M < = léase menor				

Pronatural Foods	**FICHA TÉCNICA** **LECHE EN POLVO ENTERA**	FTF-01 Versión 6 Enero 2023

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

LECHE ENTERA EN POLVO CON VITAMINAS A Y D3

Información Nutricional

Tamaño por Porcion 2 cucharada (28 g)

Porcion por envase aprox. 13

Cantidad por porción	
Calorias: 150	Calorias de grasa: 70

	Valor Diario*
Grasa Total 8 g	12%
Grasa Saturada 2 g	8%
Grasa Trans 0 g	
Grasa monoinsaturada 0 g	
Grasa polinsaturada 1 g	
Colesterol 20 mg	2%
Sodio. 115 mg	5%
Carbohidrato Total 12 g	8%
Fibra Dietaria 0 g	
Azúcares 11 g	
Proteina 7 g	

Vitamina A 25 %	Vitamina C 0%
Calcio 25%	Hierro 0%
Vitamina D 25 %	

* Los porcentajes de Valor Diarios están basados en una dieta de 2000 caloras. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo a sus necesidades calóricas.

	Calorias	2000	2500
Grasa total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Soldio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorias gramo

Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteina 4

SEGURIDAD

Libre de sustancias inhibidoras, tóxicas, adulterantes y/o residuos de drogas o medicamentos o niveles menores a los límites máximos permisibles determinados por la autoridad sanitaria.

Contaminantes:

La leche no debe superar los siguientes límites de contaminantes:

	Contaminantes / **Límite máximo, mg/Kg** Plomo expresado en Pb: 0.02 Aflatoxinas M1: 0.0005 Melamina: 2.5
COMPONENTES ALÉRGENOS	Contiene lactosa como componente natural de la leche.
USOS	Alimentación infantil, repostería, pastelería, panadería, heladería, confitería, etc.
FABRICADO Y EMPACADO POR PRONATURAL FOODS SAS (km 8 AUTOPISTA NORTE-SUR IN 103 COPACABANA – ANTIOQUIA)	

_____

Revisó: Juan Orozco. D. Logística

RESOLUCION Nro. 2023000388 del 10 de Enero de 2023

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20221280458 de fecha 2022/12/30 el (la) Señor(a) JUAN EDUARDO OROZCO TORO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de CINCO (5) años al producto que se describe a continuacion:

R E G I S T R O SANITARIO No.:	RSA-0023078-2023
VIGENTE HASTA:	2028/01/10
EXPEDIENTE:	20243184 **RADICACION:** 20221280458
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	LECHE EN POLVO VARIEDADES: LECHE EN POLVO ENTERA, LECHE EN POLVO DESCREMADA, LECHE EN POLVO SEMIDESCREMADA, LECHE EN POLVO SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA.,
MARCA:	DELI MILK, HATO LECHE, NATIO, URABA, PACIFICO,
PRESENTACION COMERCIAL:	De 10 g Hasta 25Kg ,
TITULAR(ES):	PRODUCTORA NATURAL DE ALIMENTOS S.A.S. PRONATURAL FOODS S.A.S. con domicilio en COPACABANA - ANTIOQUIA,
FABRICANTE(S):	PRODUCTORA NATURAL DE ALIMENTOS S.A.S. PRONATURAL FOODS S.A.S. con domicilio en COPACABANA - ANTIOQUIA,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTÍCULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 10 de Enero de 2023

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023/01/10 12:09:12 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

<table>
<tr><td colspan="2">
</td><td colspan="2">FICHA TÉCNICA</td></tr>
<tr><td colspan="2">Código: FTPT-SGC-043</td><td>VERSIÒN: 01
Fecha Actualización:
11/07/2025</td><td>NIT: 900314952-1</td></tr>
<tr><td colspan="2">NOMBRE DEL EMPACADOR</td><td colspan="2">EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S</td></tr>
<tr><td colspan="2">NOMBRE DEL PRODUCTO</td><td colspan="2">LENTEJAS</td></tr>
<tr><td colspan="2">DESCRIPCIÓN</td><td colspan="2">Comprende los granos procedentes de la especie Lens sculenta Moench. Corresponde a lenteja grande Grado 1
mayor o igual que 7,5 mm con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. No debe tener más del 1 % de impurezas.
La Lenteja Calidad 1 - Extra deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de
sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios,
exenta de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.
Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma
y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas</td></tr>
</table>

	Forma redonda y convexa, color café opaco, superficie lisa, grano seco, entero y duro a la presión, tamaño pequeño, limpio. Debe corresponder a la lenteja tipo 1, Grado 1. Granos dañados 1 % Granos abiertos 1 % Granos partidos 1 % Variedades de Contraste 2 % Materias duras máximo 0,1% Humedad entre el 7% y 17% Norma que cumple NTC 937.Lenteja seca para consumo humano. Última actualización. Norma que determina el % de humedad NTC 529.
CARACTERÍSTICAS	COLOR: Verde amarillento SABOR: Característico al producto, sin malos olores TEXTURA: Característica del producto

COMPOSICIÓN	Lentejas procedentes de la especie Lens *sculenta Moench*
NOMBRE COMERCIAL	**EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S**
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Bolsa individual por 250 gramos Bolsa individual por 400 gramos Bolsa individual por 460 gramos Bolsa individual por 500 gramos Bulto por 50 Kilogramos
REGISTRO SANITARIO	No requiere según Resolución 2674 del 2013. Art 37
USOS	Pon las lentejas El Trece con el agua en una olla de presión, lleva a ebullición y luego deja de cocer a fuego medio por 15 min, añade las papas, los tomates pelado y cortados en cuadritos, más el pimentón, la cebolla, los ajos finamente picados y las hierbas finas, sofritos previamente. Añade a la preparación anterior a la zanahoria y todos los demás ingredientes, mezcla, cubre y deja cocinas 25 minutos a fuego lento o hasta que las papas estén cocidas; adiciona sal el trece al gusto.

EMPAQUE Y EMBALAJE	**Empaque Primario:** Unidad de 400,460 y 500 gramos: Bolsa de polietileno de baja densidad con polipropileno biorientado, calibre 1.5 Bulto por 50 kg: Fibra de polipropileno	
	Empaque Secundario: Unidad de 400,460 y 500 gramos: Bolsa de re empaque de polietileno de baja densidad	
	Embalaje: Paca x 25 unidades por 250 gramos Paca x 25 unidades por 400 gramos Paca x 25 unidades por 460 gramos Paca x 25 unidades por 500 gramos Bulto por 50 kg	
VIDA ÚTIL	12 meses bajo condiciones de temperatura ambiente	
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El producto debe almacenarse en ambientes secos, con buena ventilación y temperatura ambiente. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible y evitar la exposición a la humedad del ambiente ya que esto propicia a la contaminación microbiana. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura del almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas para evitar contaminación.	
CONTENIDO	Unidad por 400 gramos de Lentejas Unidad por 460 gramos de Lentejas Unidad por 500 gramos de Lentejas Bulto por 50000 gramos de lenteja	
NORMATIVIDAD	Resolución 5109 del 2005	Requisitos de Rotulado de Envases
	Resolución 0810 de 2021	Requisitos de rotulado o etiquetado nutricional en alimentos envasados.
	Resolución 4506 de 2013	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones

NTC 937	Esta norma establece las definiciones, clasificación y requisitos que debe cumplir la lenteja seca para consumo humano.
Resolución 16379 del 2003	Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacados
NTC 926	Esta norma determina los contenidos de humedad de los granos.
Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 del 2013	Tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
*** NTC 937**	**Lentejas seca**
Resolución 5109 de 2005:	**Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.**
Resolución 683 de 2012	**Establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano**
*** Resolución 2492 de 2022:**	**Modifica los artículos 2, 3, 16, 25, 32,,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.**
Resolución 32209 de 2020:	**Reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados.**
*** Resolución 4143 de 2012:**	**Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.**
*** Resolución 1407 de 2022:**	**establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.**
*** Resolución 2906 de 2007**	**Establece los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.**

**CARACTERISTICAS FISICOQUIMICOS

PARÁMETRO FISICOQUIMICO	UNIDADES	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO
HUMEDAD	%m/m		GTC 156:2007 - NTC de acuerdo a la matri
CENIZAS	% m/m		A.O.A.C. Official Methods 923.03 edición 1
FIBRA CRUDA	% m/m		A.O.A.C 962.09 Ed 19
CALORIAS	kcal/100g		Cálculo
CARBOHIDRATOS TOTALES	%m/m		Cálculo
GRASA TOTAL	%m/m		AOAC 950.54 Ed. 18
PROTEíNA	g/100g		AOAC 2001.11 EOMA 2005

**CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO	UNIDADES	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO	TECNICA
RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES (UFC/G,ML)*	UFC/g o UFC/mL	<10	ISO 4832:2006	Recuento en
RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI (UFC/G,ML)*	UFC/g o UFC/mL	<10	ISO 16649-2:01	Recuento en
RECUENTO DE MICROORGANISMOS MéSOFILOS AEROBIOS (UFC/G,ML)*	UFC/g ó UFC/ml	<300000	ISO 4833-1:2013	Recuento en
RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS (UFC/G ó ML)	U.F.C/g o U.F.C/mL	<5000	NTC 5698-1:2009	Recuento en pla
RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS (UFC/GóML)	U.F.C/g o U.F.C/mL	<100	Microval 2008 LR14 Compact Dry XSA	Recuento en
DETECCION DE SALMONELLA EN 25 G	UFC/25g	Ausente/25g	NTC 4574:2007	Recuento en
RECUENTO DE BACILLUS CEREUS	U.F.C/g o U.F.C/mL	<1000	NTC 4679:2006	Recuento en

**INVIMA

CONDICCIONES DE RECHAZO	Producto sin rotular bajo normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento, o estar vencido. Grano dañado, perforado por gorgojo, partido, impurezas, infestado por plagas o presencia de hongos, arrugado, manchas por humedad, empaque averiado, peso inferior al solicitado. Producto que al momento de la entrega tenga menos de 3 meses de vida útil
INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS	Producto manufacturado en una planta que empaca soya, avena y frutos secos

ELABORÓ:	LIDER DE CALIDAD	**FIRMA:** 
REVISÓ:	DIRECCIÒN DE PLANTA	**FIRMA:** 
APROBÓ:	DIRECCION DE PLANTA	
Copias Actualizadas: Departamento de Calidad y Producción (Físico y Magnético). *Versión Dispuesta a cambios.		

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Producto apto para consumo humano, compuesto por una mezcla de Grasas y Aceites vegetales comestibles emulsionados con agua. Libre de Ácidos Grasos TRANS por porción. Para uso de mesa y cocina.

2. INGREDIENTES O COMPOSICIÓN

Mezcla de aceites y grasas vegetales comestibles refinados, agua, sal, derivado Lácteo, emulsificantes, (mono/diglicéridos), lecitina de soya, conservante (benzoato de sodio), aroma lácteo artificial, regulador de acidez (ácido cítrico), antioxidante (TBHQ), colorante natural (betacaroteno), vitaminas A, D, B1, B2 y B3.

3. CARACTERISTICAS SENSORIALES

Producto sólido en barra, de consistencia homogénea firme y plástica. Libre de partículas extrañas o contaminantes. Su color es amarillo suave, brillante y homogéneo. El aroma del producto es lácteo y recuerda a la mantequilla fresca. Exento de olores extraños o rancios. El sabor es suave a mantequilla fresca.

4. APLICACIONES Y FORMAS DE USO

Para freír, hornear y guisar. Excelente para su uso en cocina.

5. ESPECIFICACIONES TECNICAS

Características	Especificación		Método
	Mínimo	Máximo	
Ácidos grasos libres, Expresada como oleico en %, en fase grasa	NA	0.2	NTC 218
Humedad y Materia Volátil, % en fracción en masa.	NA	16	NTC 287
Contenido de grasa (%).	80	84	Método Interno
Cloruro de Sodio NaCl en % en fracción en masa.	NA	3.5	NTC 1254
Punto de Fusión, °C	38	40	NTC 213
Color Lovibond Modelo PFXi, Celda 5 ¼	NA	12.0 r	NTC 564
	NA	72.0 y	NTC 564

Índice de Peróxidos miliequivalentes de oxigeno activo / kg de aceite					
Aceites refinados en planta			N.A.	1	NTC 236
Aceites refinados fuera de planta			N.A.	5	
Contenido de grasa sólida por RMN (% / °C)					
10°C	**20°C**	**30°C**	**35°C**	**40°C**	NTC-4078
48 - 53	23 - 28	10 - 14	5 - 8	3 - 6	

6. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características	Unidad	Especificación
Staphylococcus aureus Coagulasa positiva.	UFC/g	< 100
Recuento *mohos y levaduras.*	U.F.C./g	Máximo 100
E. coli.	U.F.C./g	< 10
Detección de *Salmonella* /25g.	NA	Ausencia
Detección de *listeria monocytogenes* /25g.	NA	Ausencia

7. ALÉRGENOS

Alérgeno	Si	No	Descripción de componentes
Soya y sus productos.	**X**		Contiene lecitina de soya
Leche y productos lácteos.	**X**		Contiene proteínas de leche

8. METALES CONTAMINANTES

Contaminante	Cantidad Máxima
Hierro (Fe)	1.5 mg/kg
Cobre (Cu)	0.1 mg/kg
Plomo (Pb)	0.1 mg/kg
Arsénico (As)	0.1 mg/kg

9. REQUISITOS LEGALES

Registro Sanitario es RSAJ18I710

10. CONSUMIDORES PONTENCIALES

Margarina de uso doméstico en mesa y cocina.

11. VIDA UTIL DEL PRODUCTO

Siete (7) meses a partir de su fecha de producción, siempre que se mantengan las condiciones de almacenamiento recomendadas.

12. PRESENTACIÓN Y EMPAQUE

La Margarina Gustosita se empaca en:

- Barras de 250, 125 y 50 gramos, envueltas en papel metalizado impreso por fuera, los cuales se organizan en conjuntos de 40, 80 y 24 unidades, respectivamente, contenidas en una caja de cartón corrugado.

- La presentación 50g es empacada en caja de cartón corrugado de 24 unidades para un peso total de 1.2 kg por caja.

- Así mismo se entregan las barras de 125 gramos empacadas de la siguiente forma:
  - 20 display cada uno de cuatro Unidades, contendidos en caja de cartón corrugado, para un peso total de 10 Kg por corrugado.

  - 4 display cada uno de 20 unidades, contenidos en caja de cartón corrugado, para un peso total de 10 Kg por corrugado.

  - 1 display de 80 unidades en caja de cartón para un peso total de 10 kg por caja.

- También se entregan las barras de 250 gramos empacadas en 4 display cada uno con 10 barras de 250 gramos, para un total de 10 Kg por corrugado.

Referencia	Código de barras EAN 13 Unidad	Código de barras EAN 13 Display	Código de barras EAN14 Corrugada	Arrume máximo
Caja de 24 un x 50 g	7702028021311	-	27702028021452	**9 Cajas**
Caja de 20 displays x 4 Un x 125 g	7702028021250	7702028021359	27702028021353	4 Cajas
Caja de 4 Displays x 20 Un x 125 g	7702028021250	7702028021410	27702028021414	10 Cajas
Display de 80 un de 125 g	7702028021250	-	27702028021438	6 Cajas
Display de 24 un de 125 g	7702028021250	-	-	
Caja de 4 displays x 10 un de 250 g	7702028021250	7702028021427	27702028021421	10 Cajas

13. RECOMENDACIONES DE USO Y MANEJO.

- Una vez abierto el producto debe mantenerse bien tapado, en un lugar fresco y seco.
- Usar utensilios limpios y libres de óxido para esparcir el producto.

14. RECOMENDACIONES DE TRANSPORTE.

- No transportar con sustancias químicas ni tóxicas.
- No transportar con sustancias que produzcan ó emitan olores.
- Transportar en carro refrigerado.
- Transportar solamente con productos alimenticios.

15. RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO

- Mantener en un lugar exento de olores extraños.
- Mantener lejos de llamas abiertas, chispas y fuentes de calor.
- Consérvese en lugar fresco, seco, ventilado, bajo techo (con temperaturas inferiores a 26°C).
- En climas cálidos almacenar refrigerado
- Almacenar sobre estibas o tarimas plásticas de forma que no quede en contacto directo con pisos y paredes.
- Evite la exposición al sol y a altas temperaturas.
- Evite someter el producto a caídas y golpes.

	PANIFICADORA MARKY PAN **FICHA TECNICA PAN TAJADO**	**CODIGO: FTPTPT-01** **FECHA: ENERO DE 2022** **VERSION: 002**

1. **DENOMINACION DEL PRODUCTO**

   PAN TAJADO

2. **DENOMINACION COMERCIAL**

   PAN TAJADO – MARKY PAN

3. **PRESENTACION COMENCIAL**

   PAQUETE POR 22 UNIDADES DESDE 350 HASTA 500 GRAMOS

4. **NOTIFICACION SANITARIA - INVIMA**

   NSA-004884-2018

5. **DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO**

   PRODUCTO HORNEADO DE TEXTURA BLANDA Y SUAVE, ELABORADO A PARTIR DE HARINA DE TRIGO, QUE EN CONJUNTO CON LOS DEMAS INGREDIENTES LOGRAN UNA MASA CONSISTENTE QUE ES COLOCADA EN MOLDES Y DESPUES DE UN TIEMPO DE CRECIMIENTO ES HORNEADA, ENFRIADA Y EMPACADA.

6. **CARACTERISTICAS SENSORIALES**

   TEXTURA: BLANDA Y SUAVE
   COLOR: MIGA BLANCA CREMOSA, COSTEZA DORADA A LIGERAMENTE MORENA.
   OLOR: CARACTERISTICO DEL PAN TAJADO
   SABOR: CARACTERISTICO DEL PAN TAJADO

7. **COMPOSICION CUALITATIVA:**

   HARINA DE TRIGO, AZUCAR, GRASA VEGETAL, SAL, LEVADURA, PROPIONATO DE CALCIO (Conservante, DMU 3000mg/kg), MEJORADOR (gluten de trigo, emulsificantes (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos 471, éster diacetiltartárico y acidos grasos de glicerol 472 e), harina de soya, aceites vegetales, enzimas de trigo y agentes de tratamiento de la harina (ácido ascórbico 300)).

8. **LOTE Y VIDA UTIL ESPERADA**

   EL LOTE DEL PRODUCTO CORRESPONDE AL CONSECUTIVO DE 4 DIGITOS SEGÚN LA ORDEN INTERNA DE PRODUCCION, LA VIDA UTIL ESTIMADA ES DE 40 DIAS A PARTIR DE SU FECHA DE ELABORACION Y LA MISMA ESTARA PLASMADA EN EL EMPAQUE DE LA SIGUIENTE MANERA: DIA

Powered by CamScanner

(DOS DIGITOS NUMERALES), MES (TRES PRIMERAS LETRAS DEL MES), AÑO (DOS DIGITOS NUMERALES).

9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO

EL PRODUCTO DEBE SER ALMACENADO A TEMPERATURA AMBIENTE, EN UN LUGAR SECO Y FRESCO, ALEJADO DE LOS RAYOS DEL SOL Y DEBE CONSERVAR INTACTO EL EMPAQUE.

10. INSTRUCCIONES DE USO

DESTAPE EL PRODUCTO CUIDADOSAMENTE DE SU EMPAQUE PRIMARIO Y CONSUMA DIRECTAMENTE EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE.

11. PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES

EN CASO DE ENCONTRAR IMPERFECCIONES EN EL EMPAQUE O DETERIORO DEL PRODUCTO POR PRESENCIA DE MOHOS, PLAGAS O ROEDORES **NO LO CONSUMA.**

12. DATOS DEL FABRICANTE

PANIFICADORA MARKY PAN
DIRECCION: CALLE 27 # 31 – 14, EL CARMEN DE VIBORAL - ANTIOQUIA
CELULAR: 3122308916
E-MAIL: GLAESGIMO@HOTMAIL.COM

Powered by CamScanner

	PANIFICADORA MARKY PAN	CODIGO: FTPTPT-01
		FECHA: MARZO DE 2018
	FICHA TECNICA TOSTADAS	VERSION: 001

1. **DENOMINACION DEL PRODUCTO**

   TOSTADAS

2. **DENOMINACION COMERCIAL**

   TOSTADAS – MARKY PAN

3. **PRESENTACION COMERCIAL**

   PAQUETE X 21 UNIDADES DESDE 10 HASTA 430 GRAMOS.
   PAQUETE X 10 UNIDADES DESDE 10 HASTA 200 GRAMOS.

4. **REGISTRO SANITARIO - INVIMA**

   NSA-004884-2018

5. **DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO**

   PRODUCTO DE PANADERÍA DURO Y SECO QUE AL SER HORNEADAS OBTIENE FORMA RECTANGULAR.

6. **CARACTERISTICAS SENSORIALES**

   TEXTURA: DURA Y SECA
   COLOR: DORADO A LIGERAMENTE MORENO
   OLOR: CARACTERISTICO DE LA TOSTADA
   SABOR: CARACTERISTICO DE LA TOSTADA

7. **COMPOSICION CUALITATIVA:**

   HARINA DE TRIGO, AZUCAR, GRASA VEGETAL, HARINA DE MAIZ, SAL, LEVADURA, MEJORADOR (gluten de trigo, emulsificantes (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos 471, éster diacetiltartárico y acidos grasos de glicerol 472 e), harina de soya, aceites vegetales, enzimas de trigo y agentes de tratamiento de la harina (ácido ascórbico 300)).

8. **LOTE Y VIDA UTIL ESPERADA**

   EL LOTE DEL PRODUCTO CORRESPONDE AL CONSECUTIVO DE 4 DIGITOS SEGÚN LA ORDEN INTERNA DE PRODUCCION, LA VIDA UTIL ESTIMADA ES DE 110 DIAS A PARTIR DE SU FECHA DE ELABORACION Y LA MISMA ESTARA PLASMADA EN EL EMPAQUE DE LA SIGUIENTE MANERA: DIA (DOS DIGITOS NUMERALES), MES (TRES PRIMERAS LETRAS DEL MES), AÑO (DOS DIGITOS NUMERALES).

Powered by CamScanner

NOTA: Se especifica lote y fecha de vencimiento se hace especificaciones para cliente interesado (Fundacoppp) y únicamente aplica para este destinatario.

9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO

EL PRODUCTO DEBE SER ALMACENADO A TEMPERATURA AMBIENTE, EN UN LUGAR SECO Y FRESCO, ALEJADO DE LOS RAYOS DEL SOL Y DEBE CONSERVAR INTACTO EL EMPAQUE.

10. INSTRUCCIONES DE USO

DESTAPE EL PRODUCTO CUIDADOSAMENTE DE SU EMPAQUE PRIMARIO Y CONSUMA DIRECTAMENTE EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE.

11. PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES

EN CASO DE ENCONTRAR INPERFECCIONES EN EL EMPAQUE O DETERIORO DEL PRODUCTO POR PRESENCIA DE MOHOS, PLAGAS O ROEDORES **NO LO CONSUMA.**

12. DATOS DEL FABRICANTE

PANIFICADORA MARKY PAN
DIRECCION: CALLE 27 # 31 – 14, EL CARMEN DE VIBORAL - ANTIOQUIA
TELEFONO: 543 64 55
E-MAIL: GLAESGIMO@HOTMAIL.COM

Powered by CamScanner

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

PANELA TRADICIONAL EN BLOQUE (PAR X 1000G) / GRUPO COMERCIAL EP

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Comercial	Panela Regional EP / Panela D'Lujo (Presentación Bloque)
Fabricante / Distribuidor	Grupo Comercial EP S.A.S. (Medellín, Colombia)
Presentación Comercial	Par / Duopack (2 unidades de bloque de 500g)
Contenido Neto Total	1000 gramos (1 Kilogramo)
Ingredientes	100% Jugo deshidratado de caña de azúcar (Saccharum officinarum). Sin aditivos químicos ni clarificantes artificiales.
Tipo de Alimento	Azúcar no centrifugado tradicional, obtenido por evaporación abierta.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICAS

Aspecto / Estado	Sólido compacto, bloques prismáticos/cuadrados bien definidos.
Color	Marrón, pardo o carmelita característico (tonalidad variable según la concentración natural de melaza).
Sabor y Olor	Intenso a caramelo y melaza de caña, dulce natural. Libre de olores fermentados o extraños.
Textura	Firme y dura al tacto, con estructura cristalina interna al partirse.
Humedad Máxima	Menor al 6.0% (garantiza la rigidez estructural del bloque).

3. EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Empaque Primario	Película plástica termosellada (termoencogible), barrera efectiva contra insectos y humedad exterior.
Configuración de Unidad	Dos bloques de panela tradicionales de 500g empacados juntos en formato par (1000g total).
Condiciones de Conservación	Almacenar sobre estibas en un lugar fresco, limpio y seco. Evitar variaciones drásticas de temperatura y exposición directa a la humedad ambiental para prevenir el ablandamiento.
Vida Útil Estimada	12 meses a partir de su fecha de empaque bajo condiciones óptimas de almacenamiento.
Aplicaciones	Preparación de aguapanela, disolución directa en bebidas calientes, base para melados, repostería y culinaria tradicional.

1. Nombre del producto y variedades

MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDA INSTANTÁNEA CON PULPA DE FRUTA DESHIDRATADA

Presentación	Display 8x8 – 18 g	Bolsa x24 – 175 g	Bolsa x9 – 525 g
Variedades	• Guanábana • Naranja • Tropical	• Guanábana • Naranja • Tropical	• Guanábana • Mora • Naranja • Tropical

2. Descripción

MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDA INSTANTÁNEA SABOR ARTIFICIAL A GUANÁBANA TROPICAL, NARANJA.

MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDA INSTANTÁNEA SABOR A GUANÁBANA, MORA, TROPICAL, NARANJA.

3. Ingredientes

Azúcar, acidulantes (ácido málico y/o ácido cítrico), espesante (carboximetilcelulosa de sodio), sabor natural o sabores artificiales o idénticos al natural, regulador de acidez (citrato de sodio), pulpas deshidratadas de frutas, anticompactantes (fosfato tricálcico, dióxido de silicio), colorante inorgánico (dióxido de titanio), edulcorantes artificiales (aspartame, sacarina, acesulfame k), colorantes artificiales, vitaminas (vitamina C, vitamina B1).

4. Tabla Nutricional

<table>
<tr><th>Variedades</th><th>Presentación</th><th colspan="3">Tabla nutricional</th></tr>
<tr><td rowspan="2">• Tropical
• Naranja
• Guanábana</td><td rowspan="2">2L</td><td></td><td>Tropical Y Guanábana</td><td>Naranja</td></tr>
<tr><td></td><td>
Información Nutricional
Porción: 1 vaso (200 mL)
Número de porciones: 10
<table>
<tr><th>Calorías (kcal)</th><th>Por 100 mL</th><th>Por porción preparada</th></tr>
<tr><td></td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Grasa total</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Grasa saturada</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Grasa trans</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos totales</td><td>0,9 g</td><td>1,8 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares totales</td><td>0,6 g</td><td>1,2 g</td></tr>
<tr><td>Az. añadidos</td><td>0,6 g</td><td>1,2 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>6,2 mg</td><td>12 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina B1</td><td>0,09 mg</td><td>0,17 mg</td></tr>
<tr><td colspan="3">No es fuente significativa de Fibra, Vit. A, Vit. D, Hierro, Calcio y Zinc.</td></tr>
</table>
</td><td>
Información Nutricional
Porción: 1 vaso (200 mL)
Número de porciones: 10
<table>
<tr><th>Calorías (kcal)</th><th>Por 100 mL</th><th>Por porción preparada</th></tr>
<tr><td></td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Grasa total</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Grasa saturada</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Grasa trans</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos totales</td><td>0,9 g</td><td>1,8 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares totales</td><td>0,5 g</td><td>1,1 g</td></tr>
<tr><td>Az. añadidos</td><td>0,5 g</td><td>1,1 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>6,2 mg</td><td>12 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina B1</td><td>0,09 mg</td><td>0,17 mg</td></tr>
<tr><td colspan="3">No es fuente significativa de Fibra, Vit. A, Vit. D, Hierro, Calcio y Zinc.</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

• Tropical • Naranja • Guanábana	**3.5L**
• Mora • Tropical • Naranja • Guanábana	**10.5 L**

Tropical
3.5 y 10.5L

Información Nutricional

Porción: 1 vaso (200 mL)
Número de porciones: Aprox. 18

Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción preparada
	20	40
Grasa total	0 g	0 g
Grasa saturada	0 g	0 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	5,0 g	9,9 g
Azúcares totales	4,5 g	8,9 g
Az. añadidos	4,5 g	8,9 g
Proteína	0 g	0 g
Sodio	18 mg	36 mg
Vitamina C	6,2 mg	12 mg
Vitamina B1	0,09 mg	0,17 mg

No es fuente significativa de Fibra, Vit. A, Vit. D, Hierro, Calcio y Zinc.

Naranja
3.5 y 10.5L

Información Nutricional

Porción: 1 vaso (200 mL)
Número de porciones: Aprox. 18

Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción preparada
	20	40
Grasa total	0 g	0 g
Grasa saturada	0 g	0 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	5,0 g	10 g
Azúcares totales	4,4 g	8,7 g
Az. añadidos	4,4 g	8,7 g
Proteína	0 g	0 g
Sodio	18 mg	36 mg
Vitamina C	6,2 mg	12 mg
Vitamina B1	0,09 mg	0,17 mg

No es fuente significativa de Fibra, Vit. A, Vit. D, Hierro, Calcio y Zinc.

Guanábana
3.5 y 10.5L

Información Nutricional

Porción: 1 vaso (200 mL)
Número de porciones: Aprox. 18

Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción preparada
	20	40
Grasa total	0 g	0 g
Grasa saturada	0 g	0 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	5,0 g	10 g
Azúcares totales	4,5 g	9,0 g
Az. añadidos	4,5 g	9,0 g
Proteína	0 g	0 g
Sodio	18 mg	37 mg
Vitamina C	6,2 mg	12 mg
Vitamina B1	0,09 mg	0,17 mg

No es fuente significativa de Fibra, Vit. A, Vit. D, Hierro, Calcio y Zinc.

Mora
10.5L

Información Nutricional

Porción: 1 vaso (200 mL)
Número de porciones: Aprox. 53

Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción preparada
	20	40
Grasa	0 g	0 g
Grasa sat.	0 g	0 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carb. Total	5,0 g	9,9 g
Azúcares totales	4,4 g	8,9 g
Az. añadidos	4,4 g	8,9 g
Proteína	0 g	0 g
Sodio	18 mg	37 mg
Vitamina C	6,2 mg	12 mg
Vitamina B1	0,09 mg	0,17 mg

No es fuente significativa de Fibra, Vit. A, Vit. D, Hierro, Calcio y Zinc.

5. Presentaciones y Pesos

Presentación	Peso/contenido neto (gramos)
DISPLAY 8X8	18
BOLSA X24	175
BOLSA X9	525

6. Unidad de Despacho y Condiciones de Almacenamiento

Presentación	DISPLAY 8X8	BOLSA X24	BOLSA X9
Empaque primario	Laminado multicapa con foil de aluminio	Bolsa con cierre zipper	Bolsa con cierre zipper
Empaque secundario	Display de cartón esmaltado	-	-
Empaque terciario	Corrugado	Corrugado	Corrugado
Configuración	Corrugado con 8 displays (c/u contiene 8 sobres)	Corrugado con 24 bolsas	Corrugado con 9 bolsas
Condiciones de almacenamiento	Almacenar en un lugar fresco y seco. El arrume no debe ser mayor a 11 cajas de alto.	Almacenar en un lugar fresco y seco. El arrume no debe ser mayor a 8 cajas de alto.	

7. Vida útil

Para todas las presentaciones, en condiciones normales el producto tiene una vida útil de 12 meses.

8. Identificación de lote

El lote se identifica en la parte posterior del sobre y se identifica de la siguiente manera:

Identificación del lote
MMM AAAA L XX MMM: Mes de vencimiento en letras AAAA: Año de vencimiento LXX: No. Lote que corresponde a la semana de fabricación

Elaborado por: Laura Pachón R	Aprobado Por: María Paula Rincón
Laura Pachón Rodríguez 2024.01.19 16:07:14 -05'00'	Maria Paula Rincón 2024.01.21 16:36:49 -05'00'
Ingeniero/Especialista IDeI	**Jefe/Gerente IDeI**

Unidad Estratégica	Láctea y Bebidas	Macroproceso	Diseño y Desarrollo del Producto	Área Organizacional que genera	Investigación y Desarrollo	Área Organizacional donde aplica	Todas	Sede	Planta Lácteos - San Pedro

Elaboró	Revisó	Aprobó	Fecha de Emisión	Fecha Última Revisión
Q.F. Frank E. Chica Zapata. **Analista Investigación y Desarrollo.**	Ing. César O. Peñate Quiroz **Coord. Control Calidad Derivados Lácteos San Pedro** Ing. Luis F. Perez Martinez **Supervisor Control Calidad Prolinco** Ing. David A. Garcés Paz. **Coord. Producción Derivados Lácteos San Pedro**	Ing. Ricardo A. Sierra Tobón **Jefe Planta Derivados Lácteos** Zoot. María E. Palacios Cardenas **Jefe Planta Prolinco** Ing. José L. Calderin Cordero **Jefe Nacional de Investigación y Desarrollo**	17/05/2023	2024-11-22
			Versión	1
			Código	9963

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	**Nombre técnico:** QUESO FRESCO, SEMIBLANDO, GRASO. **Nombre fantasía:** 1. QUESITO 2. QUESITO CAMPESINO 3. QUESITO TAZA
CLAIMS	No aplica.
No. DE REGISTRO	RSA-0017979-2022
MARCA	COLANTA®, MONTEFRÍO®, PROLINCO.
DEFINICIÓN	Producto pasteurizado obtenido por la coagulación de la leche, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados, que después de su fabricación está listo para consumir.
COMPOSICIÓN	**Ingredientes:** Leche entera higienizada entera bovina, cloruro de sodio, estabilizante (cloruro de calcio máx. 0,02 %m/m), cuajo.
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene leche.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Producto sin prensar, elaborado con leche proveniente de animales bovinos, entera pasteurizada y adicionado con cloruro de sodio y cuajo.

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Sabor: Lácteo, ligeramente salado, levemente graso, característico del producto..
Olor: *Lácteo a cuajada fresca..*
Color: Blanco, *cremoso*, homogéneo.
Apariencia: Suave, consistencia blanda y homogénea.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa en extracto seco, en % m/m	*45,0*	*59,9*
Humedad, en %m/m	*55,1*	*65,0*

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^{2} ufc/g	$5x10^{2}$ ufc/g
Escherichia Coli	5	1	<10 ufc/g	10^{2} ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	10^{2} ufc/g	10^{3} ufc/g
Salmonella spp.	5	0	Ausencia / 25g	---
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia / 25g	---

Convenciones

NMP: Número más probable.
n: Número de muestras.
c: Número de muestras permitidas con resultados entre m y M.
m: Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M: Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.
<: Léase menor de.
Nota: Cuando se utilice la técnica TEMPO los resultados serán expresados en ufc/g o mL, el equivalente a NMP (<3) en ufc/g o mL es menor de diez (<10).

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

Análisis especiales para la leche cruda a procesar; ejecutados de acuerdo al plan de muestreo establecido por Colanta.

Residuos de antibióticos, (µg/kg ó ppb)	No detectable*
Conservantes, Adulterantes, Neutralizantes, (mg/kg ó ppm)	No detectable*
Plomo, (mg/kg ó ppm)	≤ 0,02
Aflatoxinas M1, (µg/kg ó ppb)	≤ 0,5
Monómero de Cloruro de Vinilo, (mg/kg ó ppm)	≤ 0,01
Acrilonitrilo, (mg/kg ó ppm)	≤ 0,02
Melamina, (mg/kg ó ppm)	≤ 2,5
Plaguicidas: Organofosforados, Organoclorados, Carbamatos y Piretroides, (mg/kg ó ppm)	De acuerdo a la Resolución 2906/2007

*No detectables por los métodos implementados por Colanta.

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES	Bandeja: 200 g, 220, 250 g, 280g, 300 g, 380 g, 450 g, 500 g. Bolsa y/o lámina: 50 g, 80 g, 100 g, 200 g, 220 g, 250 g, 280 g, 300g, 380 g, 400 g, 450 g, 500 g. Película laminada: 100 g, 200 g, 220 g, 250 g, 280g, 300g, 300 g, 450 g, 500 g. Para todos los tipos de empaques: Peso variable con variaciones desde 1 g hasta 1000 g, en incrementos de 1 g.
TIPOS DE EMPAQUE	Bandeja y tapa en PET/PP o Ps y tapa foil de aluminio o PET/PP o Ps. Película laminada superior e inferior, multicapa de alta barrera al oxígeno. Bolsa y/o lámina de polietileno de baja densidad. Para todas las presentaciones: puede aplicar película superior, lámina y/o bolsa impresa y/o etiqueta adhesivo alta seguridad para el diseño y rotulado.
EMBALAJE	Bolsa y/o lámina 200 g, 220 g: Canastillas de 70 unidades. *Bolsa y/o lámina 380 g: Canastillas de 36 unidades.* *Bolsa y/o lámina 400 g: Canastillas de 30 unidades.* *Bolsa y/o lámina 400 g: Canastillas de 36 unidades.* Bolsa y/o lámina 500 g: Canastillas de 15 unidades. *Bandeja 200 g (48 unidades)* Bandeja 250 g: Canastilla de 30 unidades. Bandeja 450 g: Canastilla de 24 unidades .
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	El almacenamiento del producto se realiza a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C ± 2°C, en instalaciones limpias y en buenas condiciones higiénicas. Así mismo, mantener el producto alejado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes o productos que generen contaminación cruzada. Se recomienda que el producto se almacene en canastillas plásticas separadas de las paredes y del piso del cuarto frio, mínimo 60 cm y 15 cm respectivamente.
DISTRIBUCIÓN	Transportado y distribuido en vehículos que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración y sanitarias, así mismo, que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración así como los daños en el envase o embalaje. El producto no se debe disponer directamente sobre el piso del vehículo, de manera que se mantenga aislado de toda posibilidad de contaminación.
SEGURIDAD	Libre de sustancias inhibidoras, tóxicas, adulterantes y residuos de droga o medicamentos, en niveles superiores a los límites máximos permisibles determinados por la autoridad sanitaria.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	El producto tiene una duración sanitaria de: - COLANTA® bandeja: 23 días. - COLANTA® bolsa y/o lámina: 17 días. - MONTEFRÍO® bolsa y/o lámina: 11 días. - PROLINCO® bolsa y/o lámina: 11 días. *- PROLINCO® bandeja: 22 días.* *MONTEFRIO® bandeja: 22 días:* Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Etiquetado nutricional

Nutriente	Unidad	Por porción	
		100 g	30 g
Calorías	Kcal	279	83
Grasa total	g	23	6,9
Grasa saturada	g	15	4,4
Grasa trans	mg	1213	364
Carbohidratos totales	g	0	0
Fibra dietaria total	g	0	0
Azúcares totales	g	0	0
Azúcares añadidos	g	0	0
Proteína	g	18	5,3
Sodio	mg	457	137
Vitamina A	µg ER	178	53
Vitamina D	µg	0,28	0,08
Hierro	mg	0,11	0,03
Calcio	mg	529	159
Zinc	mg	2,5	0,74

Etiquetado frontal

Sello exceso en azúcares	No
Sello exceso en sodio	Si
Sello exceso en grasas saturadas	No
Sello exceso en grasas trans	No
Sello Contiene edulcorantes	No
Sello positivo	No

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Listo para consumir. Para uso industrial y como ingrediente para formulaciones y preparaciones alimenticias en servicios de alimentación, establecimientos de gastronomia y hotelería y para consumo en hogares. Producto para niños mayores de 4 años y adultos, no es apto para personas sensibles a los alérgenos presentes en el producto.
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consérvese a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C ± 2°C. Después de abierto debe refrigerarse y consumir en el menor tiempo posible. Utilice como medida casera la tajada para la adecuada interpretación de la información nutricional. Cantidad de referencia 30 g (Resolución 810 del 2021).
DIRECCIÓN DE PLANTA	**Sede principal:** Calle 74 No. 64 A 51. Medellín, Antioquia. **Plantas procesadoras:** Calle 74 No. 64 A 51 Medellín, Antioquia. Calle 44 D No. 49 - 41 San Pedro de los Milagros, Antioquia. Carrera 12 No. 13 - 40 Entrerríos, Antioquia. km 76 Troncal de la costa Santa Rosa de Osos, Antioquia. Carrera 25 No. 16 - 06 Armenia, Quindío. Carrera 49 No. 40 - 86 San Pedro de los Milagros, Antioquia.

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Resolución 02310 de 1986.	Ministerio de Salud.	feb-86	Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.
Resolución 01804 de 1989	Ministerio de Salud.	feb-89	Por la cual se modifica la resolución 2310 de 1986 (24 de febrero) que reglamenta parcialmente el titulo V de la Ley 09 de 1979.
Resolución 05109 de 2005.	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Decreto 616 de 2006	Ministerio de la Protección Social.	feb-06	Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país.
Resolución 2906 de 2007.	Ministerio de la Protección Social.	ago-07	Por la cual se establecen los Limites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.
Resolución 683 de 2012.	Ministerio de Salud y Protección Social.	mar-12	Por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo.
Resolución 4143 de 2012.	Ministerio de Salud y Protección Social.	dic-12	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Resolución 2674 de 2013.	Ministerio de Salud y Protección Social.	jul-13	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 4506 de 2013	Ministerio de Salud y Protección Social.	oct-13	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.
Resolución 810 de 2021	Ministerio de Salud y Protección Social.	jun-21	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
Resolución 1407 de 2022	Ministerio de Salud y Protección Social.	ago-22	Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.
Resolución 2492 de 2022	Ministerio de Salud y Protección Social.	dic-22	Por el cual se modifican los articulos 2, 3, 16, 25, 32, 37, y 40 de la resolución 810 del 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.
Resolución 0254 de 2023	Ministerio de Salud y Protección Social.	feb-23	Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022, modificatoria de la Resolución 810 de 2021.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN ANTERIOR	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS	Vo.Bo. SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL	
		NOMBRE	FIRMA
0	Se actualiza características sensoriales. Se actualiza análisis fisicoquímicos de % de contenido de materia grasa sobre materia seca y contenido de humedad. Se actualiza embalaje. Se adiciona vida útil para marcas de Prolinco y Montefrio para presentación de quesito bandeja.	Lina M. Jaramillo R.	

DOCUMENTO ORIGINAL

Colanta Sabe más Sabe a campo	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)**			**SALCHICHA, SALCHICHA XL, SALCHICHA TÍPICA, SALCHICHA SUPERPERRO, SALCHICHA HOT DOG**					
Unidad Estratégica	Cárnica	**Macroproceso**	Diseño y Desarrollo del Producto	**Área Organizacional que genera**	Investigación y Desarrollo	**Área Organizacional donde aplica**	Todos	**Sede**	Planta Derivados Cárnicos San Pedro

Elaboró	**Revisó**	**Aprobó**	**Fecha de Emisión**	**Fecha Última Revisión**
Ing. Yeison S. Restrepo T. Analista Investigación y Desarrollo	Ing. Nelson E. Munera G. Coordinador de Producción Esp. Sandra Y. Osorio. H Coordinadora Control Calidad	MsC. José Luis Calderín C. Jefe Investigación y Desarrollo Esp. Gustavo Benavides Jefe Planta Derivados Cárnicos	2023-04-18	2024-10-25
			Versión	2
			Código	9889

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	Nombre técnico: SALCHICHA MIXTA DE POLLO Y RES. PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO, EMULSIFICADO, EMBUTIDO Y COCIDO. Nombre de fantasía: 1.SALCHICHA, 2.SALCHICHA XL, 3.SALCHICHA TÍPICA, 4.SALCHICHA TIPO PERRO, 5. SALCHICHA SUPERPERRO, 6. SALCHICHA PERRO, 7. SALCHICHA PERRO CALIENTE, 8. SALCHICHA HOT DOG, 9. SALCHICHA MINI PERRO, 10. SALCHICHA MINI HOT DOG. PARA TODAS LAS VARIEDADES APLICA O NO LA DENOMINACIÓN "SELECCIONADA".
CLAIMS	Ninguno
No. DE REGISTRO	RSA-0007977-2019
MARCA	COLANTA®, MONTEFRÍO®, PRANZO®, PIAMONTÉS®, COLANTA CALIDAD SELECTA®.
DEFINICIÓN	Producto cárnico procesado, embutido, cocido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas de diámetro máximo de 45 mm.
COMPOSICIÓN	***Composición (Salchicha, salchicha XL, salchicha superperro, Hot Dog)*:** Carne (carne de pollo separada mecánicamente, carne de res), agua, tocino de cerdo, almidón, proteína animal, proteína vegetal (soya), sal, saborizante [sal, harina de maíz, azúcar, especias y extractos de especias naturales, extracto de levadura, acidulante (acido cítrico (BPM)), aroma natural (humo)], estabilizante [sulfato de calcio(BPM), celulosa (BPM), alginato de sodio (BPM), goma guar(BPM), difosfatos (máx. 0,5%)], regulador de acidez (pirofosfato de tetrapotasio, tripolifosfato pentasódico máx. 0,5%), sal curante [sal, conservante (nitrito de sodio máx. 0.02%)], antioxidante (eritorbato de sodio (máx. 0,05%)), colorante natural (rojo carmín (Color Index 75470 BPM)) **Composición (Salchicha típica):** Carne (carne de pollo separada mecánicamente, carne de res), agua, tocino de cerdo, almidón, proteína animal, proteína vegetal (soya), sal, saborizante [sal, harina de maíz, azúcar, especias y extractos de especias naturales, extracto de levadura, acidulante (acido cítrico (BPM)), aroma natural (humo)], mezcla para saborizar a [vinagre, limón, extractos naturales (té verde, romero, orégano, cebolla)], estabilizante [sulfato de calcio (BPM), celulosa (BPM), alginato de sodio (BPM), goma guar (BPM), difosfatos (máx. 0,5%)], regulador de acidez (pirofosfato de tetrapotasio, tripolifosfato pentasódico máx. 0,5%), sal curante [sal, conservante (nitrito de sodio (máx. 0.02%)], antioxidante (eritorbato de sodio (0,05%)), colorante natural (rojo carmín (Color Index 75470 BPM))
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene soya y trigo.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Selección de materias primas, molido, mezclado, emulsificado, embutido en funda artificial semipermeable, cocido a mínimo 72 ºC, enfriado, porcionado, empacado al vacío y refrigerado entre 0 ºC y 4 ºC.

DOCUMENTO ORIGINAL

Colanta Sabe más Sabe a campo	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)**	**SALCHICHA, SALCHICHA XL, SALCHICHA TÍPICA, SALCHICHA SUPERPERRO, SALCHICHA HOT DOG**

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Apariencia: En forma cilíndrica, con película protectora superficial, húmeda, homogénea y con poros internos.

Color: color salmón o rosa pálido.

Olor: Condimento, graso, salado, cárnico.

Sabor: Cárnico, condimento, salado, graso, umami, sensación picante, metálico.

Textura: Brillante, húmeda, masticable, grasa, cohesiva, dura, granulosa, lisa, fibrosa.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Salchicha, salchicha XL, salchicha superperro, Hot Dog

Requisitos	Mínimo	Máximo	
Proteína, en fracción de masa (g/100g)	12	——	
Grasa, en fracción de masa (g/100g)	——	18	
Sodio, en fracción de masa (mg/100g)	___	Hasta el 8 de noviembre del 2024	A partir del 9 de noviembre de 2024
		930	871

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	n	m	M	C
Rto. de Aerobios Mesófilos, UFC/g	3	——	100000	1
Rto. de Coliformes, UFC/g	3	100	500	1
Rto. de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	——	——
Rto. esporas Clostridium sulfito reductor, UFC/g	3	<10	100	1
Rto. De Escherichia Coli UFC/g	3	<10	——	——
Detección de Salmonella /25 g	3	Ausencia		——
Detección de Listeria Monocytogenes /25 g	3	Ausencia		——

Convenciones

UFC: Unidades Formadoras de colonia.
n: Número de muestras.
m: Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M: Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.
C: Número de muestras permitidas con resultados entre m y M.
<: Léase menor de.

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

No Aplica.

DOCUMENTO ORIGINAL

Colanta Sabe más Sabe a campo	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)**	**SALCHICHA, SALCHICHA XL, SALCHICHA TÍPICA, SALCHICHA SUPERPERRO, SALCHICHA HOT DOG**

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES	25 g, 30 g, 40g, 50 g, 62.5 g, 75 g, 100 g, 108 g, 125 g, 150 g, 200 g, 215 g, 225 g, 250 g, 285 g, 300 g, 400 g, 430 g, 450 g, 500 g, 600 g, 625 g, 750 g, 800 g, 900 g, 1 kg, 1.2 kg, 1.25 kg, 1.4 kg, 1.5 kg, 1.8 kg, 2 kg, 2.5 kg, 3.125 kg. Peso variable: desde 8 g hasta 3500 g con incrementos de 1 g. Presentación en peso variable: 15 g a 5000g con incrementos de 1 g.
TIPOS DE EMPAQUE	***Salchicha, Salchicha XL, Salchicha Típica, Salchicha Superperro, Hot Dog*:** Película superior coextruida alta barrera, ofrece barrera a gases, humedad y aromas, cuenta con el correspondiente diseño gráfico impreso o con etiqueta adhesiva en polipropileno cavitado con adhesivo de seguridad. Película inferior coextruida alta barrera, ofrece barrera a gases, humedad y aromas. **Salchicha y Salchicha XL:** Tripa de poliamida o celulosa, calibre 23mm a 26 mm, permeable al humo y vapor de agua. **Salchicha Típica:** Tripa de celulosa o poliamida, calibre 18 mm, permeable al humo y vapor de agua. **Salchicha superperro:** Tripa de celulosa o poliamida, calibre 18 mm a 26 mm, permeable al humo y vapor de agua. ***Salchicha Hot Dog*** : Tripa de poliamida o celulosa, calibre 23mm a 26 mm, permeable al humo y vapor de agua.
EMBALAJE	En cajas de polietileno de alta densidad inyectadas, con las siguientes unidades por canastilla para cada presentación: **Salchicha:** 48 uds. x 250 g y 225 g, 24 uds. x 500 g y 450 g, y 96 uds. x 100 g. **Salchicha Típica:** 36 uds. x 250 g y 225 g. **Salchicha XL:** 12 uds. x 1000 g y 24 uds. x 400 g. **Salchicha Superperro:** 24 uds. x 400 g, 12 unidades x 800 g. ***Salchicha Hot Dog:*** *12 unidades x 770 g.* Embalaje en cantidad variable desde 1 unidad hasta 500 unidades con incrementos de una unidad
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Conserve el producto refrigerado (temperatura ideal entre 0 ºC y 4 ºC). Después de abierto el empaque, conservarlo en refrigeración y consumirlo en el menor tiempo posible.
DISTRIBUCIÓN	Transporte en canastas y vehículos refrigerados, control de temperatura en almacenamiento, distribución y en exhibidores comerciales por parte de la fuerza de ventas.
SEGURIDAD	Libre de sustancias tóxicas adulterantes. Libre de materias extrañas que puedan afectar la salud del consumidor.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	***Salchicha, Salchicha XL, Salchicha superperro, Hot Dog :*** *50 días refrigerada entre 0 ºC y 4 ºC.* **Salchicha Típica:** 60 días refrigerada entre 0 ºC y 4 ºC. La fecha de vencimiento se indica en el empaque. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Salchicha, salchicha XL, salchicha superperro, salchicha hot dog.

Nutriente	Unidad	Porción			
		100 g	**45 g**	**40 g**	***39 g***
Calorías	Kcal	165	76	68	*66*
Grasa total	g	10	4,7	4,2	*4,1*
Grasa saturada	g	3,1	1,4	1,3	*1,2*
Grasa trans	mg	0	0	0	*0*
Carbohidratos totales	g	5,7	2,5	2,3	*2,2*
Fibra dietaría total	g	0	0	0	*0*
Azúcares totales	g	0	0	0	*0*
Azúcares añadidos	g	0,2	0,1	0,1	*0,1*
Proteína	g	13	5,9	5,3	*5,1*
Sodio	mg	556	250	222	*217*
Vitamina A	µg ER	22	9,7	8,6	*8,4*
Vitamina D	µg	0,28	0,13	0,11	*0,11*
Hierro	mg	1,8	0,81	0,72	*0,7*
Calcio	mg	78	35	31	*30*
Zinc	mg	1,7	0,77	0,68	*0,67*

Etiquetado frontal	
Sello exceso en azucares	NO
Sello exceso en sodio	SÍ
Sello exceso en grasas saturadas	SÍ
Sello exceso en grasas trans	NO
Sello Contiene edulcorantes	NO
Sello positivo	NO

DOCUMENTO ORIGINAL

Colanta Sabe más Sabe a campo	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)**	**SALCHICHA, SALCHICHA XL, SALCHICHA TÍPICA, SALCHICHA SUPERPERRO, SALCHICHA HOT DOG**

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Salchicha Típica

Nutriente	Unidad	Porción	
		100 g	50 g
Calorías	Kcal	183	94
Grasa total	g	11	5,6
Grasa saturada	g	3,6	1,8
Grasa trans	mg	0	0
Carbohidratos totales	g	7,1	3,6
Fibra dietaría total	g	0	0
Azúcares totales	g	0	0
Azúcares añadidos	g	0,2	0,1
Proteína	g	14	7,2
Sodio	mg	586	293
Vitamina A	µg ER	22	11
Vitamina D	µg	0,28	0,14
Hierro	mg	2,2	1,1
Calcio	mg	99	49
Zinc	mg	1,7	0,83

Etiquetado frontal

Sello exceso en azucares	NO
Sello exceso en sodio	SÍ
Sello exceso en grasas saturadas	SÍ
Sello exceso en grasas trans	NO
Sello Contiene edulcorantes	NO
Sello positivo	NO

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Producto listo para consumo o para hornear, asar o freír.

Para uso industrial y como ingrediente para formulaciones y preparaciones alimenticias en servicios de alimentación, establecimientos de gastronomía y hotelería, y para consumo en hogares.

Producto para personas sanas, no es apto para las personas sensibles a los alérgenos presentes en el producto. Se sugiere consultar indicaciones de consumo con un nutricionista dietista y/o médico.

INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO

Utilice como medida casera la unidad para la adecuada interpretación de la información nutricional.

Cantidad de referencia: 40 g para la salchicha (Resolución 810 del 2021).

Cantidad real del producto (peso de cada unidad):
Salchicha XL: 1 unidad (90 g) o 1 unidad (100 g)
Salchicha: 1 unidad (45 g)
Salchicha Típica: 2 unidades (50 g)
Salchicha Superperro: 1 unidad (40 g) o 1 unidad (80 g)
***Salchicha Hot Dog** : 1 unidad (Aprox 39 g) o 1 unidad (77 g)*

DIRECCIÓN DE PLANTA

Cooperativa Colanta
Cooperativa Montefrio

Planta procesadora:
Cra. 52 # 44A -47, San Pedro de los Milagros (Antioquia). (Derivados Cárnicos COLANTA®)

Sede principal:
Calle 74 No. 64 A 51. Medellín, Antioquia.

DOCUMENTO ORIGINAL

Colanta Sabe más Sabe a campo	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)**	**SALCHICHA, SALCHICHA XL, SALCHICHA TÍPICA, SALCHICHA SUPERPERRO, SALCHICHA HOT DOG**

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Decreto 2162 de 1983	Ministerio de Salud	ago-01	Por el cual se reglamenta parcialmente el titulo V de la ley 09 de 1979, en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados.
Resolución 2674 de 2013	Ministerio de salud y protección social.	jul-13	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 719 de 2015	Ministerio de salud y protección social.	mar-15	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
Decreto 60 de 2002	Ministerio de Salud	ene-02	Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.
Norma Técnica Colombiana NTC 1325	ICONTEC	ago-08	Productos cárnicos; carnes frías; productos de salsamentaría; charcutería; chacinería; embutidos; productos a base de carne; producto alimenticio.
Resolución 2013 de 2020	Ministerio de salud y protección social.	nov-20	Por el cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la estrategia nacional de reducción del consumo de sodio y se dictan otras disposiciones.
Resolución 810 de 2021	Ministerio de salud y protección social.	jun-21	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
Resolución 2492 de 2022	Ministerio de salud y protección social.	dic-22	Por el cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37, y 40 de la resolución 810 del 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN ANTERIOR	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS	Vo.Bo. SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL	
		NOMBRE	FIRMA
1	1. Se adiciona la palabra "Hot Dog" en los siguientes títulos: Composición, características fisicoquímicas, tipos de empaque, tiempo de vida útil e información nutricional. 2. Se adiciona a los tipos de empaque, las características del empaque para la salchicha Hot Dog. 3. Se adiciona el embalaje para la salchicha Hot Dog, en el ítem de "Embalaje" 4. Se crea información nutricional para porción de 39 g correspondiente a la presentación "Hot Dog" 5. Se añade al ítem de "Instrucciones de manejo" la porción y peso de la unidad para la salchicha Hot Dog	Heidy L. Casas C.	

Razu
Reyna Blanca
NIT. 900.492.343-5

FICHAS TECNICAS DE LA SAL RAZU REYNA BLANCA REFINADA PARA CONSUMO HUMANO

LOTE:

ORIGEN

Cloruro de sodio NaCl sal grano lavada procedente de **BIG-GROUP SALINAS DE COLOMBIA**- Concesión de salinas Manaure.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO DEL PRODUCTO:	SOLIDO O PACO
COLOR:	BLANCO
OLOR:	CARACTERISTICO
SABOR:	SALINO

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

PARAMETROS	VALORES	UNIDADES	VALOR DE REFERENCIA
Cloruro de sodio	99.06	%	99% Minimo
Anticompactante	6	Ppm	10 Max
Contenido de yodo	60	Ppm	50-100
Contenido de flúor	187	Ppm	180-220
Contenido de calcio	790	Ppm de Ca ++	1000 max
Contenido de magnesio	600	Ppm de Mg ++	800 max
Contenido de sulfato	2500	Ppm de SO4-	2800 max
Otros insoluble en agua	1300	Ppm en peso	1600 max
Humedad	0.17	% peso de agua	0.2% max

GRANULOMETRIA

MALLAS	VALOR	UNIDAD	VALOR DE REFERENCIA
20	RETENIDO 6.85	% en peso	20 Max
80	RETENIDO 81.15	% en peso	----------
FONDO	PASA 12	% en peso	20 Max

***ACORDE TAMBIÉN A LA GRANULEMETRIA EXIGIDA.**

PRESENTACION

SAL YODADA	Bultos de 50 kilos	Emp .Polipropileno
PACAS DE REYNA KILO 1000 GRAMOS	20 Unidades	Gran Empaque
PACAS DE REYNA 454 GRAMOS	25 Unidades	Gran Empaque
PACAS DE REYNA 400 GRAMOS	25 Unidades	Gran Empaque

USOS

PROCESOS: ALIMENTOS, INDUSTRIA QUIMICA, CURTIEMBRE, INDUSTRIA TEXTIL, CERAMICA, TRATAMIENTO DE AGUA, VARIAS.....

VALOR NUTRICIONAL EN UNA PORCIÓN DE 15 GRAMOS HAY 5.900 MILIGRAMOS APROXIMADOS DE SODIO. (Na+)

• Itagüí: Central Mayorista - Bloque 4 - Local 8 - 2° Piso
Tel. 285 84 55 - Cel. 320 532 16 68
E-mail: razureynablancasas@hotmail.com

• Uribia: Carretera Via Manaure - K. 1 (Uribia - La Guajira)
Telefax: (095) 717 77 11
Cel. 320 532 16 64 - 320 532 16 37
E-mail: razureynablanca@hotmail.com

ALTA CALIDAD...

BPM

Generando Sabor!

Scanned by CamScanner

Nutrium	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO	Código:
		Versión: 1

		Imagen del producto
Nombre del producto:	**SALSA DE TOMATE**	
Marca:	BARY	
Registro Sanitario:	RSA-006834-2018	
Partida arancelaria:	2103200000	
Descripción:	Salsa con ketchup ideal para todo tipo de preparaciones y/o comidas.□	
Composición:	Agua, concentrado de tomate, azúcar, vinagre, sal, estabilizantes (goma xanthan, CMC), sabor idéntico al natural (salobre), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), especia natural, sabor natural (ketchup).	
Sellos de Advertencia:		
Alérgenos:	Este producto se elabora en una planta donde se procesa con huevo, leche, mostaza, soya y tartrazina	

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE INOCUIDAD

Características Microbiológicas

Característica	Especificación	Unidad de medida	Método de Ensayo
Mohos y levaduras	20 - 50 ufc/g	ufc/g	ISO 21527-2:2008 Acreditado
Escherichia coli	<10 ufc/g	ufc/g	ISO 16649-2:2001 Acreditado
Salmonella spp	Ausencia/25g	25/g	ISO 6579-1:2017 Acreditado

Declaración de conformidad frente a la norma resolución 1407/2022 -Especias, Aderezos y Condimentos, Salsas- 12.5 Salsa no emulsionada: salsa de tomate, salsa con tomate, concentrados de tomate, pasta de tomate, pasta concentrada de tomate, puré de tomate, mostaza, salsa de mesa (salsa de soya, salsa negra, salsa al curry, salsa inglesa), salsa de base vegetal, salsa a base de queso.

Características Sensoriales

Característica	Especificación	Unidad de medida	Método de Ensayo
Color	Rojo	Visual	Análisis sensorial
Olor	Característico del producto	Olfativo	Análisis sensorial
Sabor	Característico del producto	Gustativo	Análisis sensorial
Textura	Líquido espeso uniforme	Visual	Análisis sensorial

Características Fisicoquímicas

Característica	Especificación	Unidad de medida	Método de Ensayo
pH	3,6 - 3,8	-	Potenciómetro
Brix	29 - 32	°Brix	Refractómetro
Acidez	1,0 - 2,0	%	Titulación
Consistencia	4,0 - 7,0	cm/30 s	Consistómetro

Vida útil:	12 meses a partir de su fabricación.
Temperatura de almacenamiento:	Consérvese en un lugar fresco. Una vez abierto, manténgase refrigerado y consumir en el menor tiempo posible.
Condiciones de almacenamiento:	Consérvese en un lugar fresco. Una vez abierto, manténgase refrigerado y consumir en el menor tiempo posible.

Nutrium	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO				Código: Versión: 1
Referencias:	**Presentación**	**Código SAP**	**Embalaje, unidades por caja y contenido neto**	**EAN 13**	**EAN 14**
	Salsa de Tomate Bary 8 g Stick pack x 100 und bolsa	18018	**Embalaje:** Caja de carton corrugado **Unidades por caja:** 600 **Contenido Neto:** 4,8 kg	7702439008222	97702439008263
	Salsa de Tomate Bary 40 g x 24 und Display	32669	**Embalaje:** Caja de carton corrugado **Unidades por caja:** 12 **Contenido Neto:** 11,52 kg	7702439921507	17702439921504
	Salsa de tomate Display x 80 g	31966	**Embalaje:** Caja de carton corrugado **Unidades por caja:** 12 **Contenido Neto:** 11,52 kg	7702439276645	17702439276642
	Salsa de Tomate Bary Doypack SV × 110 g Precio marcado	26370	**Embalaje:** Caja de carton corrugado **Unidades por caja:** 24 **Contenido Neto:** 2,8 kg	7702439417062	17702439417069
	Salsa de Tomate Bary Doypack SV × 120 g Precio marcado	22204	**Embalaje:** Caja de carton corrugado **Unidades por caja:** 24 **Contenido Neto:** 2,8 kg	7702439073985	17702439073982
	Salsa de Tomate Bary Doypack CV × 150 g	31967	**Embalaje:** Caja de carton corrugado **Unidades por caja:** 26 **Contenido Neto:** 3,90 kg	7702439281830	17702439281837
	Salsa de Tomate Bary Doypack CV × 170 g	22208	**Embalaje:** Caja de carton corrugado **Unidades por caja:** 26 **Contenido Neto:** 4,42 kg	7702439339715	27702439339719
	Salsa de Tomate Bary Doypack SV × 200 g	18013	**Embalaje:** Caja de carton corrugado **Unidades por caja:** 24 **Contenido Neto:** 4,8 kg	7702439000790	27702439000794
	Salsa de Tomate Bary Doypack CV × 200 g	18016	**Embalaje:** Caja de carton corrugado **Unidades por caja:** 24 **Contenido Neto:** 4,8 kg	7702439001766	27702439001760
	Salsa de Tomate Bary Doypack CV × 400 g	18014	**Embalaje:** Caja de carton corrugado **Unidades por caja:** 24 **Contenido Neto:** 9,6 kg	7702439001032	27702439001036
	Salsa de Tomate Squeeze 460g	25622	**Embalaje:** Termoencogible **Unidades por bandeja:** 12 **Contenido Neto:** 5,5 kg	7702439178291	17702439178298
	Salsa de Tomate Bary Envase PET × 565 g	18019	**Embalaje:** Termoencogible **Unidades por bandeja:** 24 **Contenido Neto:** 13,56 kg	7702439008253	N/A
	Salsa de Tomate Bary Doypack CV × 1000 g	18015	**Embalaje:** Caja de carton corrugado **Unidades por caja:** 12 **Contenido Neto:** 12 kg	7702439001070	17702439001077
	Salsa de Tomate Bary Bolsa × 4000 g	33023	**Embalaje:** Caja de carton corrugado **Unidades por caja:** 6 **Contenido Neto:** 24 kg	7702439728915	17702439728912
	Salsa de Tomate Bary Galón PET × 4200 g	32917	**Embalaje:** Caja de carton corrugado **Unidades por caja:** 4 **Contenido Neto:** 16,8 kg	7702439338619	17702439338616
	Salsa de Tomate Bary Bolsa × 5000 g	18017	**Embalaje:** Caja de carton corrugado **Unidades por caja:** 4 **Contenido Neto:** 20 kg	7702439004675	67702439004677

Nutrium	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO	Código:
		Versión: 1
Identificación de lote:		
Etiquetado relacionado con la inocuidad de los alimentos:	No consumir el alimento si esta abierto o averiado.	
Instrucciones para manipulación, preparación y uso:	No aplica, debido a que el producto se encuentra listo para su consumo o uso.□	
Uso previsto:	Producto listo para su consumo, ideal para todo tipo de preparaciones y/o comidas.□	
Uso no esperado:	Producto únicamente concebido para preparaciones culinarias. No está concebido para aplicar sobre la piel o cualquier otra parte del cuerpo.□	
Manipulación razonablemente esperada del producto final:	Producto listo para su consumo, ideal para todo tipo de preparaciones y/o comidas.□	
Grupo población dirigido:	Niños mayores de 4 años y adultos.	
Métodos de distribución:	De productor a: Mayoristas, distribuidores, grandes cadenas, autoservicios, minimercado, tiendas.	

REQUISITOS LEGALES Y NORMATIVOS

Derivados del tomate: Resolución: 15790 de 1984
Contenido neto: Resolución 16379 de 2003
Rotulado nutricional: Resolución 810 de 2021 / Resolución 2492 de 2022 / Resolución 254 de 2023
Rotulado general: Resolución 5109 de 2005
Conservantes: Resolución 4125 de 1991
Reducción de sodio: Resolución 2013 de 2020
Buenas prácticas de manufactura: Resolución 2674 de 2013
Agua para consumo humano: Resolución 2115 de 2007
Aditivos: Resolución 2606 de 2009
Colorantes: Resolución 10593 de 1985
Criterios microbiológicos alimentos y bebidas: Resolución 1407 de 2022

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional (100 g): **Calorías (kcal) 112**, Carbohidratos totales 27 g, Fibra dietaria 1.3 g, Azúcares totales 24 g, **Azúcares añadidos 24 g**, Proteína 1.7 g, **Sodio 614 mg**, Hierro 0.40 mg, Calcio 436 mg y Zinc 0.30 mg.
Información nutricional (porción): **Tamaño de porción**: 1 cucharada (15 g) Número de porciones por envase: XXX porciones, **Calorías (kcal) 17**, Carbohidratos totales 4.0 g, Fibra dietaria 0.2 g, Azúcares totales 3.5 g, **Azúcares añadidos 3.5 g**, Proteína 0.3 g, **Sodio 92 mg**, Hierro 0.06 mg, Calcio 65 mg y Zinc 0.05 mg. No es fuente significativa de Grasa total, Grasa saturada, Grasa trans, Vitamina A y Vitamina D."□

PERLE DE ORO

CENCOSUD COLOMBIA S.A.
NIT: 900.155.107-1
Dirección: Carrera 9 N° 99-02, Bogotá D.C., Colombia
Importador y Distribuidor Exclusivo

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Nombre Comercial:	Sardinas en Salsa de Tomate Perle de Oro 425g
Nombre Científico:	*Opisthonema oglinum* (Sardina Crinuda) u otras especies afines autorizadas.
Categoría / Tipo:	Conserva de pescado esterilizada comercialmente.
País de Origen:	Ecuador
Fabricante:	Celdemar S.A. (Manta - Ecuador)
Presentación:	Lata metálica ovalada (Pescados de formato largo) con sistema de abre fácil.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS

Parámetro	Especificación / Tolerancia
Peso Neto	425 g (Tolerancia según normatividad vigente)
Peso Drenado Mínimo	60% del peso neto mínimo (255 g de lomo de sardina limpio)
pH de la Salsa de Tomate	5.0 - 5.6 (Rango óptimo para estabilidad del empaque)
Vacío en la Lata	Mínimo 3 pulgadas de Hg
Espacio de Cabeza	Máximo 10% del volumen total del envase

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto / Color:	Salsa de tomate de tono rojizo brillante homogéneo. Lomos de pescado firmes, enteros y limpios con tonalidades grisáceas y plateadas naturales.
Olor:	Característico a pescado azul cocido e integrado con la acidez suave de la pasta de tomate. Libre de olores a rancio, amoníaco o descomposición.
Sabor:	Equilibrado, ligeramente salado y dulce por el tomate, sin regustos metálicos ni amargos.
Textura:	Pescado de consistencia compacta y firme al corte, que no se deshace al tacto pero blando para consumo inmediato.

4. COMPOSICIÓN E INFORMACIÓN NUTRICIONAL (POR CADA 100G)

Ingredientes Declarados:	Sardina, salsa de tomate (agua, pasta de tomate, especias), aceite vegetal, sal yodada.
Aporte Energético:	Aproximadamente 150 - 180 kcal por cada 100g de producto drenado.
Proteínas:	Mínimo 16 g - 19 g de alto valor biológico.
Grasas Totales:	8 g - 11 g (Con alto aporte natural de ácidos grasos esenciales Omega-3 y Omega-6).
Minerales Destacados:	Fuente directa de Calcio (por disolución térmica de espinas) y Fósforo.

5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Vida Útil Comercial:	48 meses (4 años) a partir de la fecha de fabricación impresa en el envase.
Almacenamiento Cerrado:	Conservar en un lugar fresco, seco y limpio. Evitar la exposición directa a la luz solar y el almacenamiento a humedad relativa elevada.
Manejo Post-Apertura:	Una vez abierto, el producto pierde su condición estéril. Se debe retirar el sobrante de la lata metálica, trasladarlo a un recipiente hermético plástico o de vidrio, mantener bajo refrigeración (0°C a 4°C) y consumir preferiblemente antes de las 48 horas.

6. REQUISITOS LEGALES Y NORMATIVA VIGENTE

Registro Sanitario:	Registro Sanitario INVIMA vigente para alimentos importados.
Normativa de Referencia:	Cumple con la Norma Técnica Colombiana (NTC) aplicable a conservas de pescado y resoluciones de etiquetado nutricional vigentes.
Embalaje Máster:	Cajas de cartón corrugado que contienen 24 o 48 unidades según requerimiento logístico de distribución.

REGISTRO FOTOGRAFICO
DE ENTREGAS


SNX-309
Galaxy A55 5G


LA MEXICANA
HARINA DE
Galaxy A55 5G

Pan Tajado
Marky Pan
Las Mejores del Perú
Pan Tajado
Marky Pan
Las Mejores del Perú
AZÚCAR
500 g
48 0522-1-1
Galaxy A55 5G


Galaxy A55 5G

Galaxy A55 5G


AZUCAR
Naranja
Para toda la Familia
480522-1-1
Galaxy A55 5G


MARQUE GRATIS
Opción 3
#767
INVIAS
50
KM/H
URBANO
Galaxy A55 5G

Galaxy A55 5G


Galaxy A55 5G


Galaxy A55 5G

Galaxy A55 5G


Quesito
Taza
Salchicha
Colanta
Galaxy A55 5G

Galaxy A55 5G


3.168
Galaxy A55 5G


Frigo Colombia
Frigo Colombia
Frigo Colombia
Galaxy A55 5G


5.99 kg
Galaxy A55 5G


8.87 kg
9.77 kg
7.87 kg
Galaxy A55 5G



Galaxy A55 5G


INSTRUCCIONES PARA EL USO:
Descongelar en temperatura de refrigeración entre 0° y 4°.
Requiere cocción.
• Producto práctico, solo descongela las presas que necesitas
• Para descongelar llevar a refrigeración o utilizar microondas
Fabricado por: PAULANDIA S.A.S
Registro Sanitario RSA-00117-2015
PBX: (604) 444 76 25
Km. 29 Autopista norte vía a la costa
Hatillo - Barbosa - Antioquia
paulandia.sas@gmail.com
www.paulandia.com.co
Industria Colombiana


Pollandia
INFORMACION NUTRICIONAL
279
menos
Galaxy A55 5G

Galaxy A55 5G


Galaxy A55 5G


Timemark
Foto 100% Real
3254
ACERO INOXIDABLE
© M6X1GBA9TBG32H Timemark Verified
Fichado en 17:21
Mié, 25 de mar 2026
10-21 Calle 17, Barbosa, Antioquia
Código de Foto: M6X1GBA9TBG32H


Timemark
Foto 100% Real
2652
Fichado en 17:24
Mié, 25 de mar 2026
10-21 Calle 17, Barbosa, Antioquia
Código de Foto: 36PYLRN2XBBG24
© 36PYLRN2XBBG24 Timemark Verified


Timemark
Foto 100% Real
24.38
© ARUKAKGK291NNM Timemark Verified
Fichado en 17:23
Mié, 25 de mar 2026
10-21 Calle 17, Barbosa, Antioquia
Código de Foto: ARUKAKGK291NNM


Timemark
Foto 100% Real
PESO
5.06
PRECIO UNITARIO
0
PRECIO TOTAL
0
TEK
COSMOS
1 2 3 TARA
4 5 6 +
7 8 9 C
0 • CMB CERO
CTA MUE KG/LB LUZ
ACERO INOXIDABLE
© DRNHL9MR2LKHAA Timemark Verified
Fichado en 14:31
Mié, 25 de mar 2026
7-1–7-99 Calle 17, Barbosa, Antioquia
Código de Foto: DRNHL9MR2LKHAA


Timemark
Foto 100% Real
Salchicha
Seleccionada
Colanta
EXCESO EN SODIO
MINSALUD
EXCESO EN GRASAS SATURADAS
MINSALUD
Peso neto: 450 g
Porciones: 10
Contiene 10 unidades
Fichado en 14:45
Mié, 25 de mar 2026
7-1 7-99 Calle 17, Barbosa, Antioquia
Código de Foto: PLPKMXDKXH9W3U
PLPKMXDKXH9W3U Timemark Verified


Timemark
Foto 100% Real
Salchicha
Quesito
Taza
Montelrio
Fichado en 14:44
Mié, 25 de mar 2026
7-1–7-99 Calle 17, Barbosa, Antioquia
Código de Foto: Y6M43LHGRB2CNE
Y6M43LHGRB2CNE Timemark Verified


Timemark
Foto 100% Real
© KH1CRX4B6GDWDX Timemark Verified
Fichado en 14:30
Mié, 25 de mar 2026
7-1–7-99 Calle 17, Barbosa, Antioquia
Código de Foto: KH1CRX4B6GDWDX


Timemark
Foto 100% Real
622
0
0
ACERO INOXIDABLE
© HB911XY6RP93XC Timemark Verified
Fichado en 14:31
Mié, 25 de mar 2026
7-1–7-99 Calle 17, Barbosa, Antioquia
Código de Foto: HB911XY6RP93XC


Timemark
Foto 100% Real
774
0
0
Fichado en 14:30
Mié, 25 de mar 2026
7-1–7-99 Calle 17, Barbosa, Antioquia
Código de Foto: CXA34NWWMHHL6N
© CXA34NWWMHHL6N Timemark Verified


Timemark
Foto 100% Real
3448
ACERO INOXIDABLE
Fichado en 14:30
Mié, 25 de mar 2026
7-1-7-99 Calle 17, Barbosa, Antioquia
Código de Foto: HK9PXEWG2UHA9X
© HK9PXEWG2UHA9X Timemark Verified


Timemark
Foto 100% Real
Fichado en 14:30
Mié, 25 de mar 2026
7-1–7-99 Calle 17, Barbosa, Antioquia
Código de Foto: G9AX3X6HG13GDC
© G9AX3X6HG13GDC Timemark Verified


Timemark
Foto 100% Real
40.16
ACERO INOXIDABLE
© 2TN466U1GR1L2G Timemark Verified
Fichado en 14:26
Mié, 25 de mar 2026
7-1–7-99 Calle 17, Barbosa, Antioquia
Código de Foto: 2TN466U1GR1L2G


Timemark
Foto 100% Real
PESO
5.16
PRECIO UNITARIO
0
PRECIO TOTAL
0
TARA
ACERO INOXIDABLE
CTA
MUE
NGLB
LUZ
© AHGRTN94BWXPWD Timemark Verified
Fichado en 14:29
Mié, 25 de mar 2026
7-1-7-99 Calle 17, Barbosa, Antioquia
Código de Foto: AHGRTN94BWXPWD


Timemark
Foto 100% Real
© 2RBCDUCY4U9TRN Timemark Verified
Fichado en 14:25
Mié, 25 de mar 2026
7-1–7-99 Calle 17, Barbosa, Antioquia
Código de Foto: 2RBCDUCY4U9TRN


Timemark
Foto 100% Real
4956
ACERO INOXIDABLE
Fichado en 14:24
Mié, 25 de mar 2026
7-1–7-99 Calle 17, Barbosa, Antioquia
Código de Foto: L1BX1KX1999BUN
© L1BX1KX1999BUN Timemark Verified


Timemark
Foto 100% Real
5058
Fichado en 14:24
Mié, 25 de mar 2026
7-1–7-99 Calle 17, Barbosa, Antioquia
Código de Foto: X6NR6H3N6ANHE4
X6NR6H3N6ANHE4 Timemark Verified


Timemark
Foto 100% Real
2.06
0
0
© DULUDMRCY6YPNY Timemark Verified
Fichado en 14:23
Mié, 25 de mar 2026
7-1–7-99 Calle 17, Barbosa, Antioquia
Código de Foto: DULUDMRCY6YPNY


Timemark
Foto 100% Real
2.180
© 1WAAE263A9W4C9 Timemark Verified
Fichado en 14:22
Mié, 25 de mar 2026
7-1-7-99 Calle 17, Barbosa, Antioquia
Código de Foto: 1WAAE263A9W4C9


Timemark
Foto 100% Real
Fichado en 14:23
Mié, 25 de mar 2026
7-1–7-99 Calle 17, Barbosa, Antioquia
Código de Foto: TTANEWA1WBUYGY
© TTANEWA1WBUYGY Timemark Verified


Timemark
Foto 100% Real
© TCNUT9E3114TMH Timemark Verified
Fichado en 14:21
Mié, 25 de mar 2026
7-1–7-99 Calle 17, Barbosa, Antioquia
Código de Foto: TCNUT9E3114TMH


Timemark
Foto 100% Real
Deli Milk
Leche en polvo entera
Fortificada con Vitaminas A y D3
Pronaturo
© 2LW9GGDAGU1NNE Timemark Verified
Fichado en 14:06
Mié, 25 de mar 2026
7-1–7-99 Calle 17, Barbosa, Antioquia
Código de Foto: 2LW9GGDAGU1NNE


Timemark
Foto 100% Real
Andina
© XP1N6LA4N3ABKH Timemark Verified
Fichado en 13:59
Mié, 25 de mar 2026
7-1–7-99 Calle 17, Barbosa, Antioquia
Código de Foto: XP1N6LA4N3ABKH


Timemark
Foto 100% Real
Fichado en 13:59
Mié, 25 de mar 2026
7-1–7-99 Calle 17, Barbosa, Antioquia
Código de Foto: GAKMNN66DNT9XM
© GAKMNN66DNT9XM Timemark Verified


Timemark
Foto 100% Real
SNX 309
TRANSPORTE DE ALIMENTOS
© 33BKUKW4WH62B1 Timemark Verified
Fichado en 13:53
Mié, 25 de mar 2026
7-1–7-99 Calle 17, Barbosa, Antioquia
Código de Foto: 33BKUKW4WH62B1

RUTEROS DE TRANSPORTE

RUTEROS DE ENTREGA

Fecha:	25 Mayo 2026
Placa:	SUX-314
Ruta:	Balboa - Centro Penitenciario.
Nombre de Auxiliar:	Ricardo P. Ruben Costeño.
Nombre de Conductor:	Hernando Yr
Hora de salida:	10:30 am

Institución	Hora de Entrega	Hora de Salida	Firma
Centro Rehabilita	1:30pm	5:30pm	Paula Mesa Z.

Canastillas enviadas	4	Canastillas recibidas	4
Termos enviados		Termos recibidos	
Firma:		Revisado por:	

FORMATO DE TRANSPORTE	
MUNICIPIO:	Barbosa
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Centro Carcelario-Rehabilitac.
FECHA:	25 de marzo 2026.
NOMBRE DE MANIPULADORA DE ALIMENTOS:	Paula Mesa Z.
CEDULA:	1041142712.
FIRMA:	Paula Mesa Z.
OPERADOR:	

SEGURIDAD SOCIAL

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

Bancolombia

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	71114749
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			YOHN FREDDY GOMEZ OCAMPO
CIUDAD/MUNICIPIO:	EL CARMEN DE VIBORAL	DEPARTAMENTO:	ANTIOQUIA
DIRECCIÓN:	CARRERA 30 33 -63	TELÉFONO:	5543510
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	**6010770556**		TIPO DE PLANILLA:		I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN	MES:	marzo	PERIODO COTIZACIÓN	MES:	marzo
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO:	2026	SALUD:	AÑO:	2026
DÍAS DE MORA:		0			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2026/04/07	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		204091573

NOVEDADES

ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP

LIQUIDACIÓN GENERAL

			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8002297390	230201	230201- PROTECCION	1	$ 301.600
		SUBTOTAL:	1	**$ 301.600**
SALUD				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8000887022	EPS010	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	1	$ 235.700
		SUBTOTAL:	1	**$ 235.700**

VALOR SIN MORA:	**$ 537.300**
VALOR MORA:	**$ 0**
TOTAL PAGADO:	**$ 537.300**

Planilla Pagada

PARAFISCALES

Asesores Tributarios

Medellín, septiembre 14 de 2026.

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Yo Farly Eduard Ríos Palacio en mi calidad de Contador Certifico que **YOHN FREDDY GOMEZ OCAMPO.** con CC 71.114.749 se encuentra a paz y salvo con la seguridad (Salud, Pensión), en los términos del artículo 50 de la ley 789 de 2002, certifico que no está obligado a tener personal a cargo correspondiente a los últimos seis meses ha cumplido con todas las obligaciones

Atentamente,

FARLY EDUARD RÍOS PALACIO
Revisor Fiscal
CC 71.770.425
TP 102292-T

Calle 16B 55 17 Of 301 tel. 235 80 35
Medellín –Colombia
rios@une.net.co

República de Colombia
Ministerio de Educación Nacional

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO

102292-T



FARLY EDUARD
RIOS PALACIO
C.C. 71770425
RESOLUCION INSCRIPCION 115 FECHA 2004/06/24
UNIVERSIDAD P. C. JAIME ISAZA CADAVID

PRESIDENTE

MIGUEL TIQUE PEÑA 111843

IDEQS

FIRMA DEL TITULAR

220 59

Esta tarjeta es el único documento que lo acredita como CONTADOR PUBLICO de acuerdo con lo establecido en la Ley 43 de 1990.
Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta devolverla al Ministerio de Educación Nacional - Junta Central de Contadores.

LOGOFORMAS COM 2922568

FACTURA DE VENTA

YOHN FREDDY GOMEZ OCAMPO

NIT 71114749-6
Nombre Comercial: YOHN FREDDY GOMEZ OCAMPO
Régimen: RESPONSABLE DEL IMPUESTO SOBRE LAS VENTAS -IVA
Actividad Económica CIIU Nro. 4761
Dirección: CR 30 33 63 BRR ALAMBRA
Teléfono: 5667600
Correo: contabilidadestela@hotmail.com
Ciudad: EL CARMEN DE VIBORAL

DOCUMENTO NO VALIDO PARA EFECTOS LEGALES

CUFE:[Será generado al emitir la factura]

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA NRO. FEV92
Autorización Numeración de Facturación Electrónica de DIAN
Nro. 18764112147069 de 2026-07-04 Vigencia 24 Meses
Rango Autorizado desde FEV 84 hasta FEV 500
Tipo Documento: Factura electrónica de Venta
Tipo Operación: Estándar
Fecha Facturación: 2026-08-05
Fecha Vencimiento: 2026-09-04
Divisa: COP
Orden Compra Asociada:

Cliente: MUNICIPIO DE BARBOSA
NIT: 890980445-7
Nombre Comercial: MUNICIPIO DE BARBOSA
Dirección: CL 15 14 48
Teléfono: 4548300
Correo: pae@barbosa.gov.co
Ciudad: BARBOSA

Forma de pago	Método de pago
Contado	Consignación bancaria

Nro.	Código	Descripción	U/M	Valor Unitario	Cant.	Valor Neto	%IVA
1	SV081	AREPA DE MAIZ X 10 UND	94	3,850.00	80	308,000.00	0.00
2	SV030	ACEITE VEGETAL X 3000 ML	94	40,857.14	10	408,571.40	19.00
3	SV031	AJO X 250 GR	94	5,202.00	5	26,010.00	0.00
4	SV033	ARROZ X 1000 GR	94	5,700.00	200	1,140,000.00	0.00
5	SV036	AZUCAR BLANCA X 1000 GR	94	7,340.95	15	110,114.25	5.00
6	SV037	CAFE EN GRANO X 500 GR	94	45,791.43	6	274,748.58	5.00
7	SV039	CALDO DE GALLINA X 12 UND	94	6,184.03	16	98,944.48	19.00
8	SV040	CARNE DE CERDO X 1000 GR	94	39,500.00	30	1,185,000.00	0.00
9	SV041	CARNE PARA SANCOCHO (MORRILLO) X 1000 GR	94	39,500.00	25	987,500.00	0.00
10	SV043	CEBOLLA DE HUEVO X 1000 GR	94	4,792.00	10	47,920.00	0.00
11	SV044	CEBOLLA DE RAMA X 1000 GR	94	10,240.00	5	51,200.00	0.00
12	SV045	CHOCOLATE (CON CLAVOS Y CANELA) X 500 GR	94	22,947.61	16	367,161.76	5.00
13	SV046	CILANTRO X 1000 GR	94	12,000.00	2	24,000.00	0.00
14	SV048	ESPAGUETI X 250 GR	94	2,673.33	24	64,159.92	5.00
15	SV049	FRIJOL CARGAMANTO X 1000 GR	94	16,292.00	10	162,920.00	0.00
16	SV051	HARINA DE TRIGO X 1000 GR	94	3,476.19	25	86,904.75	5.00
17	SV053	HUEVO DE GALLINA TIPO A X 30	94	19,500.00	50	975,000.00	0.00
18	SV054	LECHE EN POLVO ENTERA X 900 GR	94	41,208.00	10	412,080.00	0.00
19	SV056	LIMON X 1000 GR	94	3,696.00	35	129,360.00	0.00
20	SV057	MANTEQUILLA EN BARRA X 500 GR	94	11,734.45	5	58,672.25	19.00
21	SV058	PAN TAJADO X 420 GR	94	5,250.00	10	52,500.00	0.00
22	SV059	PAPA COMUN X 1000 GR	94	6,200.00	110	682,000.00	0.00
23	SV060	PECHUGA DE POLLO X 1000 GR	94	26,500.00	30	795,000.00	0.00
24	SV061	PEPINO X 1000 GR	94	4,107.00	5	20,535.00	0.00
25	SV062	PIMENTON X 1000 GM	94	8,000.00	5	40,000.00	0.00
26	SV063	PLATANO MADURO X 1000 GR	94	4,200.00	40	168,000.00	0.00

YOHN FREDDY GOMEZ OCAMPO

NIT 71114749-6
Nombre Comercial: YOHN FREDDY GOMEZ OCAMPO
Régimen: RESPONSABLE DEL IMPUESTO SOBRE LAS VENTAS -IVA
Actividad Económica CIIU Nro. 4761
Dirección: CR 30 33 63 BRR ALAMBRA
Teléfono: 5667600
Correo: contabilidadestela@hotmail.com
Ciudad: EL CARMEN DE VIBORAL

DOCUMENTO NO VALIDO PARA EFECTOS LEGALES

CUFE:[Será generado al emitir la factura]

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA NRO. FEV92
Autorización Numeración de Facturación Electrónica de DIAN
Nro. 18764112147069 de 2026-07-04 Vigencia 24 Meses
Rango Autorizado desde FEV 84 hasta FEV 500
Tipo Documento: Factura electrónica de Venta
Tipo Operación: Estándar
Fecha Facturación: 2026-08-05
Fecha Vencimiento: 2026-09-04
Divisa: COP
Orden Compra Asociada:

Cliente: MUNICIPIO DE BARBOSA
NIT: 890980445-7
Nombre Comercial: MUNICIPIO DE BARBOSA
Dirección: CL 15 14 48
Teléfono: 4548300
Correo: pae@barbosa.gov.co
Ciudad: BARBOSA

Forma de pago	Método de pago
Contado	Consignación bancaria

Nro.	Código	Descripción	U/M	Valor Unitario	Cant.	Valor Neto	%IVA
27	SV064	PLATANO VERDE X 1000 GR	94	4,200.00	50	210,000.00	0.00
28	SV065	POLVO PARA REFRESCO X 175 GR	94	15,687.39	42	658,870.38	19.00
29	SV066	QUESITO X 500 GM	94	16,086.00	30	482,580.00	0.00
30	SV068	REPOLLO X 1000 GR	94	6,000.00	6	36,000.00	0.00
31	SV069	SAL X 1000 GR	94	5,250.00	10	52,500.00	0.00
32	SV080	SALCHICHA TRADICIONAL X 500 GR	94	19,769.00	16	316,304.00	0.00
33	SV071	SALSA DE TOMATE X 1000 GR	94	18,982.35	9	170,841.15	19.00
34	SV073	TABLA DE RES X 1000 GR	94	42,000.00	22	924,000.00	0.00
35	SV074	TOCINO PORCIONADO X 1000 GR	94	30,119.00	25	752,975.00	0.00
36	SV075	TOMATE CHONTO X 1000 GR	94	7,000.00	40	280,000.00	0.00
37	SV076	TOSTADA X 10 UND	94	4,250.00	35	148,750.00	0.00
38	SV077	YUCA X 1000 GR	94	5,500.00	6	33,000.00	0.00
39	SV078	ZANAHORIA X 1000 GR	94	3,200.00	15	48,000.00	0.00
40	SV079	PANELA X 1000 GR	94	8,250.00	35	288,750.00	0.00

Total de lineas: 40

Observaciones:
CONTRATO N°237-2026 SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LA ATENCION DIGNA DE LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD RECLUIDAS EN EL CENTRO PENITENCIARIO Y CARCELARIO HECTOR ABAD GOMEZ DEL MUNICIPIO DE BARBOSA 1 ENTREGA 25 DE MARZO 2026

NO SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES

TOTAL BRUTO	13,078,872.92
SUBTOTAL	13,078,872.92
IVA	310,375.40

TOTAL EN LETRAS TRECE MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS COLOMBIANOS CON TREINTA Y DOS CENTAVOS

TOTAL VENTA	13,389,248.32

False

YOHN FREDDY GOMEZ OCAMPO

NIT 71114749-6
Nombre Comercial: YOHN FREDDY GOMEZ OCAMPO
Régimen: RESPONSABLE DEL IMPUESTO SOBRE LAS VENTAS -IVA
Actividad Económica CIIU Nro. 4761
Dirección: CR 30 33 63 BRR ALAMBRA
Teléfono: 5667600
Correo: contabilidadestela@hotmail.com
Ciudad: EL CARMEN DE VIBORAL

DOCUMENTO NO VALIDO PARA EFECTOS LEGALES

CUFE:[Será generado al emitir la factura]

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA NRO. FEV88
Autorización Numeración de Facturación Electrónica de DIAN
Nro. 18764112147069 de 2026-07-04 Vigencia 24 Meses
Rango Autorizado desde FEV 84 hasta FEV 500
Tipo Documento: Factura electrónica de Venta
Tipo Operación: Estándar
Fecha Facturación: 2026-08-05
Fecha Vencimiento: 2026-09-04
Divisa: COP
Orden Compra Asociada:

Cliente: MUNICIPIO DE BARBOSA
NIT: 890980445-7
Nombre Comercial: MUNICIPIO DE BARBOSA
Dirección: CL 15 14 48
Teléfono: 4548300
Correo: pae@barbosa.gov.co
Ciudad: BARBOSA

Forma de pago	Método de pago
Contado	Consignación bancaria

Certificación Bancaria

Martes, 8 de septiembre de 2026

Señores:
A quien pueda interesar

BANCOLOMBIA S.A. se permite informar que **YOHN FREDDY GOMEZ OCAMPO** identificado(a) con CC. **71114749** a la fecha de expedición de esta certificación, tiene con el Banco los siguientes productos:

Producto	No. Producto	Fecha Apertura	Estado
Cuenta Corriente	556-450095-34	2008/10/01	Activa

*Importante: Esta constancia sólo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

*Si desea verificar la veracidad de esta información, puede comunicarse con la Sucursal Telefónica Bancolombia a los siguientes números: Medellín - Local: (57- 4) 510 90 00 - Bogotá - Local (57- 1) 343 00 00 - Barranquilla - Local: (57- 5) 361 88 88 - Cali - Local: (57- 2) 554 05 05 - Resto país 01800 09 12345. Sucursales Telefónicas en el exterior: España (34) 900 995 717 - Estados Unidos (1) 1 866 379 97 14.

Liliana Ospina Restrepo
LIDER LINEA DE CONOCIMIENTO - LDC AUTOSERVICIOS
BANCOLOMBIA S.A.

Bancolombia

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA
BANCOLOMBIA S.A. Establecimiento de Crédito

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141239834971

(415)7707212489984(8020) 000014123983497 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
7 1 1 1 4 7 4 9	6	Impuestos de Medellín 1 1	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	7 1 1 1 4 7 4 9	

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio
COLOMBIA	1 6 9	Antioquia 0 5	El Carmen de Viboral 1 4 8

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
GOMEZ	OCAMPO	YOHN	FREDDY

35. Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Antioquia 0 5	El Carmen de Viboral 1 4 8

41. Dirección principal: CR 30 33 63 BRR ALAMBRA

42. Correo electrónico: gestionfinanciera@unipcol.org

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	6 0 4 5 6 6 7 6 0 0	3 1 4 6 7 9 5 3 9 4

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2	51. Código	52. Número establecimientos
4 7 6 1	2 0 0 4 0 7 2 7	4 6 3 1	2 0 0 4 0 7 2 7		4 9 2 1	6 8 1 0	1 3 1 4	1

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	5	7	1 4	2 2	4 2	4 8	5 2																			

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
07- Retención en la fuente a título de rent
14- Informante de exogena
22- Obligado a cumplir deberes formales a
42- Obligado a llevar contabilidad
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico

Usuarios aduaneros

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código										
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2026-03-09 / 09:13:51AM

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre GOMEZ OCAMPO YOHN FREDDY

985. Cargo CONTRIBUYENTE

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

Fecha generación documento PDF: 26-05-2026 09:05:12AM