NOMBRE DEL ALIMENTO	Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida Entera Marca LOLA
FOTO DEL PRODUCTO REAL	 
NOMBRE DEL FABRICANTE	Alimentos PIPPO S.A.S
NIT	900031833-6
REGISTRO SANITARIO	RSA-0022866-2022
CALIDAD	El producto cumple la siguiente normatividad: Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Decreto 616 de 2006 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 5109 de 2005 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 810 de 2021 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 2492 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 254 de 2023 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 00335 de 2021 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. NTC 4433 de 2015. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. El producto tiene sabor, olor y color característico, es homogéneo y fresco.
INGREDIENTES	Leche Entera higienizada de vaca, estabilizante (tripolifosfato de sodio)
CARACTERISTICAS TOXICOLOGICASY DECLARACION DE ALERGENOS	La leche como materia prima del producto puede ser alérgeno y cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en Cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios para lo cual se tienen fichas técnicas soporte.

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud*	CUMPLIMIENTO
Densidad	Lactodensímetro	1,030	g/mL	1,0295 - 1,0330	SI
Grasa	P-LF-101.V01. Fecha 2018-10-27 (Gerber). Acreditado	3,0	g/100g	Mínimo 3,0	SI
Sólidos totales o Extracto seco total	AOAC 990.20. Ed.20: 2016.	11,4	g/100g	Mínimo 11,20	SI
Sólidos lácteos no grasos o Extracto seco desengrasado	Cálculos por Diferencia	8,5	g/100g	Mínimo 8,2	SI
Fosfatasa Alcalina	P-LF-028 MÉTODO DE ENSAYO: ANÁLISIS CUALITATIVOS. Revisión 03 (Cualitativo (P-Nitrofenilfosfato))	Negativa	Sin unidades	Negativa	SI
Acidez Titulable Total	AOAC 947.05. Ed.20: 2016. Acreditado.	0,13	Ácido Láctico	0,13 - 0,17	SI
Peroxidasa	Cualitativa (Guayacol)	Negativa	Sin unidades	Negativo	NO APLICA
Índice Crioscopico	Crioscopia	-0,519	ºC	-0,540 a -0,510	SI

Resultado según INFORME DE ANALISIS No. F-22-19843 de BIOTRENDS LABORATORIOS SAS * Decreto 616/06. Cap.5. Art.19. Literal c - Leche UHT envasada en alta higiene tiene concepto Microbiológico. ** Parámetro no requerido en especificación.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud*	CUMPLIMIENTO
Crecimiento en aerobiosis a 32°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
Crecimiento en anaerobiosis a 32°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
Crecimiento en aerobiosis a 55°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI

Resultado según INFORME DE ANALISIS No. M-22-19841 de BIOTRENDS LABORATORIOS SAS *Resol.02310/86 Cap.3. Art.23. Numeral 2 Literal b –Leche saborizada ultrapasteurizada-"

INFORMACION NUTRICIONAL

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud*	CUMPLIMIENTO
Humedad	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	88,6	g/100g	*	NO APLICA
Sólidos Totales	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	11,4	g/100g	*	NO APLICA
Grasa	AOAC 2000.18 (Gerber)	3,0	g/100g	Mínimo 3,0	SI
Proteína Total	ISO 1871:2009.(Kjeldahl) Acreditado	2,9	g/100g	Mínimo 2,9	SI
Fibra Cruda	AOAC 962.09 (Hidrólisis ácida, alcalina y calcinación)	0,0	g/100g	*	NO APLICA
Cenizas	AOAC 990.20. Ed 20:2016 (Calcinación).	0,7	g/100g	*	NO APLICA
Carbohidratos Totales	Cálculos por Diferencia	4,9	g/100g	*	NO APLICA
Calorías	Determinación Indirecta Factor Atwater	58	Kcal./100g	*	NO APLICA
Grasa Saturada	ISO 5508/5509 (Cromatografía de Gases	1.7	g/100g	*	NO APLICA
Grasa Trans	ISO 5508/5509 (Cromatografía de gases)	0	g/100g	*	NO APLICA
Sodio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica). Acreditado	57	mg/100g	*	NO APLICA
Hierro	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica). Acreditado	0,1	mg/100g	*	NO APLICA
Calcio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica). Acreditado	98	mg/100g	*	NO APLICA
Azúcares reductores totales	AOAC 923.09. (Lane -Eynon)	4,5	g/100g	*	NO APLICA
Vitamina A(µg ER/100g)	AOAC 992.06	45	µg ER/100g	*	NO APLICA
Vitamina D3 HPLC	HPLC. P-ER-A-53	0.300	µg/100g	*	NO APLICA
Zinc (Zn)	AOAC 985.35 Modificado, Digestión Microondas-Espectroscopia de Absorción Atómica	0.310	g/100g	*	NO APLICA

Valor nutricional según INFORME DE ANALISIS No. F-22-19843 de BIOTRENDS LABORATORIOS SAS ** Dec.616/06 Leche Entera UHT".

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color: Característico.
Olor: Característico.
Sabor: Característico.
Textura: homogénea sin partículas quemadas o extrañas.
Apariencia: suave y brillante.

CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE	Empaque coextruido multicapa de polietilenos, calibre 3.5 milésimas de pulgada +/- 7%, con una dimensión de 10 cm X 25 cm, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos. El empaque primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y la demás normas que la modifique o sustituya. El producto es empacado o envasado en empaque flexible no retornable, grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a la luz, gases y a la humedad, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, es resistente al sellado y fundido, es resistente a la impresión flexografica y fabricado con materiales amigables con el medio ambiente. El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2021 y 2492 de 2022 del Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. Las fechas de fabricación y vencimiento, número de lote, están resaltadas y legibles.
PRESENTACIÓN	**PRESENTACIONES COMERCIALES:** de 100 mL a 1100 mL **PORCIÓN RECOMENDADA:** Tamaño de porción estipulado 200 mL **GRUPO POBLACIONAL**: Dirigido a niños mayores de 4 años y población en general **FORMA DE CONSUMO:** Para consumo directo, después de abierto consumase en el menor tiempo posible.
PROCESO DE ELABORACION	Pesado de ingredientes, mezcla, ultra pasteurización mediante proceso térmico con flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada con una temperatura 135°C a 150°C y tiempos de aplicación entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas Resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico.  Logística de distribución: No se utilizan plantas de distribución en Bogotá debido a que la planta de Alimentos Pippo S.A.S. queda ubicada en el Municipio de Guasca (Cundinamarca), muy cerca de Bogotá, contando con un centro de distribución ubicado en la misma planta, con una capacidad de almacenamiento de 2 millones de unidades de donde se envían los productos solicitado por el cliente. Los vehículos de transporte cumplen la normatividad vigente para transporte de alimentos refrigerados.
VIDA UTIL, FECHA DE VENCIMIENTO	90 días, contados a partir de la fecha de producción en condiciones adecuadas de almacenamiento a temperatura ambiente. Fecha de vencimiento impresa en el empaque. Se entregara al operador logístico con mínimo el 50% de su vida útil, garantizando los microbiológicos de liberación completos.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Este producto puede mantenerse en cajas de cartón estibadas, a temperatura ambiente, en buenas condiciones higiénico sanitarias, evitando humedad sobre el producto, así como golpes en el mismo, por lo cual se debe impedir el maltrato del producto. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
CONSERVACION	El producto puede conservarse a temperatura ambiente. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	De conformidad con la Resolución 2674 de 2013, el vehículo de transporte debe ser aislado y cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la legislación sanitaria vigente. El producto debe estar estibado adecuadamente en canastillas plásticas, siempre y cuando se mantenga la integridad de los empaques, evitando golpes del mismo. Las condiciones de calidad deben conservarse desde el recibo de los productos en el proveedor logístico y hasta la entrega en el colegio.

CONTROLES ESPECIALES PARA LA ENTREGA AL PROVEEDOR LOGISTICO	Se da cumplimiento a lo establecido por la resolución 2674 de 2013.
FIRMA DEL RESPONSABLE	
DIRECCION Y TELEFONO FABRICANTE Y/O DISTRIBUIDOR	Finca Las flores Parque Agroindustrial Buenos Aires. Municipio de Guasca – Cundinamarca Teléfono (601) 6498970.

FICHA TÉCNICA DE APROLECHO

LECHE DELA

FABRICANTE	
RAZÓN SOCIAL	**NIT**
Alimentos Pippo S.A.S	900.031.833-6
FABRICADO PARA	
Asociación de productores de Leche de Chocontá "APROLECHO"	900.190.963-6

PRODUCTO	
GRUPO	LÁCTEOS
NOMBRE ALIMENTO Y/O PRODUCTO	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA
NOMBRE COMERCIAL	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA MARCA DE LA
IMAGEN DE REFERENCIA	



DESCRIPCIÓN	Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni

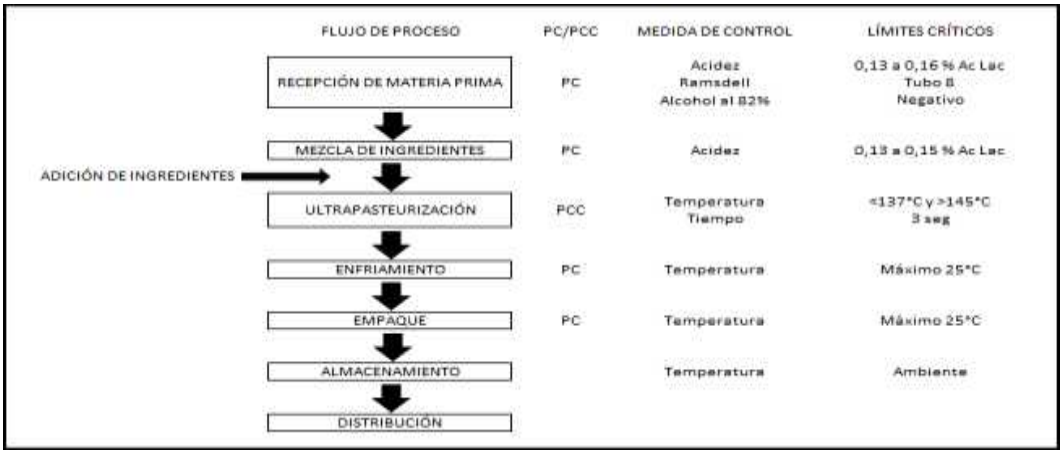
Ficha técnica destinada específicamente a: Asociación de Productores de Leche de Chocontá - APROLECHO en el mes de marzo del año 2026, esta no puede ser utilizada por ninguna otra entidad o persona.

FICHA TÉCNICA DE APROLECHO

LECHE DELA

	su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. El producto tiene sabor, olor y color característico, es homogéneo y fresco.
PRESENTACIONES COMERCIALES	✓ **1.000 ml** Presentaciones comerciales desde 100 ml hasta 1.300 ml
CONSUMIDORES POTENCIALES Y FORMAS DE CONSUMO	✓ Dirigido a niños mayores de 4 años y población en general
	Forma de consumo: Para consumo directo, después de abierto consumase en el menor tiempo posible.
EMBALAJE UTILIZADO PARA LA ENTREGA DEL PRODUCTO	Canastilla con 30 bolsas de leche, distribuidas en 5 pacas de 6 unidades cada una.

INGREDIENTES
Leche Entera higienizada de vaca, estabilizante (tripolifosfato de sodio).
PROCESO DE ELABORACIÓN



CARACTERÍSTICAS	
ORGANOLÉPTICAS	✓ **Color:** Característico del producto y su formulación ✓ **Olor:** Característico del producto y su formulación ✓ **Sabor:** Característico del producto y su formulación ✓ **Textura:** Liquida homogénea, sin partículas quemadas o extrañas ✓ **Apariencia:** Suave y brillante

Ficha técnica destinada específicamente a: Asociación de Productores de Leche de Chocontá - APROLECHO en el mes de marzo del año 2026, esta no puede ser utilizada por ninguna otra entidad o persona.

FICHA TÉCNICA DE APROLECHO

LECHE DELA

TOXICOLÓGICAS Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	La leche como materia prima del producto puede ser alérgeno y cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en Cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios para lo cual se tienen fichas técnicas soporte.
EMPAQUE Y ROTULADO	Empaque coextruido multicapa de polietilenos, calibre 3.5 milésimas de pulgada +/- 7%, con una dimensión de 10 cm X 25 cm, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos. El empaque primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifique o sustituya. El producto es empacado o envasado en empaque flexible no retornable, grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a la luz, gases y a la humedad, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, es resistente al sellado y fundido, es resistente a la impresión flexográfica y fabricado con materiales amigables con el medio ambiente. El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2021 y 2492 de 2022 del Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. Las fechas de fabricación y vencimiento, número de lote, están resaltadas y legibles.

INFORMACIÓN	
ETIQUETADO NUTRICIONAL	**SELLO FRONTAL**

Información Nutricional

Tamaño de la porción: 1 vaso (200ml)
Número de porciones por envase: 5

	Por 100 ml	Por porción
Calorias (Kcal)	60	120
Grasa Total	3,1 g	6,2 g
Grasa Saturada	**1,8 g**	**3,5 g**
Grasa Trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos Totales	5,0 g	10 g
Fibra Dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	4,6 g	9,3 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	3,0 g	6,0 g
Sodio	**59 mg**	**117 mg**
Vitamina A	46 µg ER	93 µg ER
Vitamina D	0,31 µg	0,62 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	101 mg	202 mg
Zinc	0,32 mg	0,64 mg



Cumple con las especificaciones de la Resolución 810/2021

Ficha técnica destinada específicamente a: Asociación de Productores de Leche de Chocontá - APROLECHO en el mes de marzo del año 2026, esta no puede ser utilizada por ninguna otra entidad o persona.

FICHA TÉCNICA DE APROLECHO

LECHE DELA

CONDICIONES	
TRANSPORTE	De conformidad con la Resolución 2674 de 2013, el vehículo de transporte debe ser aislado y cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la legislación sanitaria vigente. El producto debe estar estibado adecuadamente en canastillas plásticas, siempre y cuando se mantenga la integridad de los empaques, evitando golpes del mismo.
ALMACENAMIENTO	Este producto puede mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura ambiente, en buenas condiciones higiénico sanitarias, evitando humedad sobre el producto, así como golpes en el mismo, por lo cual se debe impedir el maltrato del producto. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
CONSERVACIÓN	El producto puede conservarse a temperatura ambiente. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.
VIDA ÚTIL	**90 días**, contados a partir de la fecha de producción en condiciones adecuadas de almacenamiento a temperatura ambiente. Fecha de vencimiento impresa en el empaque.

REQUISITOS

MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN Min. Salud*	CUMPLIMIENTO
Crecimiento en aerobiosis a 32°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
Crecimiento en anaerobiosis a 32°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
Crecimiento en aerobiosis a 55°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI

Cumple con las especificaciones del Decreto 616/2006

Ficha técnica destinada específicamente a: Asociación de Productores de Leche de Chocontá - APROLECHO en el mes de marzo del año 2026, esta no puede ser utilizada por ninguna otra entidad o persona.

FICHA TÉCNICA DE APROLECHO

LECHE DELA

FISICOQUÍMICOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO
Proteína	ISO 1871:2009 (Kjeldahl) Acreditado	2,9***	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	Mínimo 2,9	SI
Densidad	Lactodensímetro	1,030	NO APLICA	NO APLICA	g/ml	1,0295 - 1,0330	SI
Grasa	P-LF-101.V01. Fecha 2015-10-27 (Gerber). Acreditado	3,0	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	Mínimo 3,0	SI
Grasa Saturada	ISO 5508/5509 (Cromatografía de Gases	1,7	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	Máximo 2	SI
Grasa Trans	ISO 5508/5509 (Cromatografía de gases)	0	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	Máximo 0	SI
Sodio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción Atómica). Acreditado	57	1,3	NO APLICA	mg/100g	Máximo 70	NO APLICA
Hierro	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción Atómica). Acreditado	0,1	0,3	NO APLICA	mg/100g	*	NO APLICA
Carbohidratos Totales	calculo por diferencia	4,9	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Calcio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción Atómica). Validado	98	NO APLICA	NO APLICA	mg/100g	*	SI
Azúcares reductores totales	AOAC 923.09 (Lane - Eynon)	4,5	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	Máximo 5	NO APLICA
Fibra Dietaria	Enzimático - Gravimétrico	<0,1	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Vitamina A(UI/100g)	AOAC 992.06	45	NO APLICA	NO APLICA	µg ER/100g	*	NO APLICA
Vitamina C0 HPLC	HPLC. P-ER-A-03	0,300	NO APLICA	NO APLICA	µg/100g	*	NO APLICA
Zinc (Zn)	AOAC 985.35 Modificado. Digestión Microondas- Espectroscopia de Absorción Atómica	0,310	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	SI
Sólidos totales o Extracto seco total	AOAC 990.20. Ed.20 2016	11,4	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	Mínimo 11,20	SI
Sólidos lácteos no grasos o Extracto seco desengrasado	Cálculos por Diferencia	8,5	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	Mínimo 8,2	SI
Fosfatasa Alcalina	P-LF-028 MÉTODO DE ENSAYO ANÁLISIS CUALITATIVOS. Revisión 03 (Cualitativo (P-Nitrofenilfosfato))	Negativo	NO APLICA	NO APLICA	Sin unidades	Negativo	SI
Acidez Titulable Total	AOAC 947.05. Ed.20 2016. Acreditado	0,13	NO APLICA	NO APLICA	Ácido láctico	0,13 - 0,17	NO APLICA
Peroxidasa	Cualitativa (Guayacol)	Negativo	NO APLICA	NO APLICA	Sin unidades	Negativo	SI
Índice Crioscópico	Crioscopia	-0,510	NO APLICA	NO APLICA	°C	-0,540 a -0,510	NO APLICA
Humedad	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	88,6	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Sólidos Totales	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	11,4	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Cenizas	AOAC 990.20. Ed 20:2016 (Calcinación)	0,7	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	*	NO APLICA
Calorías	Determinación Indirecta Factor Atwater	58	NO APLICA	NO APLICA	kcal/100g	*	NO APLICA

Cumple con las especificaciones del Decreto 616/2006

CALIDAD

El producto cumple la siguiente normatividad:

- ✓ Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- ✓ Decreto 616 de 2006 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- ✓ Resolución 5109 de 2005 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- ✓ Resolución 810 de 2021 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- ✓ Resolución 2492 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- ✓ Resolución 254 de 2023 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- ✓ Resolución 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- ✓ Resolución 00335 de 2021 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- ✓ NTC 4433 de 2015.

Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

Ficha técnica destinada específicamente a: Asociación de Productores de Leche de Chocontá - APROLECHO en el mes de marzo del año 2026, esta no puede ser utilizada por ninguna otra entidad o persona.

FICHA TÉCNICA DE APROLECHO

LECHE DELA

NOTIFICACIÓN SANITARIA	RSA-0022866-2022
DIRECCIÓN DEL FABRICANTE	Finca las Flores Parque Agroindustrial Buenos aires, Municipio de Guasca – Cundinamarca
TELÉFONO DEL FABRICANTE	601 6498970, Opción 5

RESPONSABLES			
DILIGENCIAMIENTO		**APROBACIÓN**	
NOMBRE	Alejandro Monjica	**NOMBRE**	Ricardo Álvarez
CARGO	Ingeniero de Producción	**CARGO**	Representante Legal
FIRMA		**FIRMA**	

Ficha técnica destinada específicamente a: Asociación de Productores de Leche de Chocontá - APROLECHO en el mes de marzo del año 2026, esta no puede ser utilizada por ninguna otra entidad o persona.

	Ficha Técnica			Versión: 1
	Fecha de emisión	Elaborado por	Aprobado por	Código: FT-YF01
	6/10/2024	Ing. Alejandro Mojica	Ricardo Álvarez (Gerente)	Página 1 de 1

Nombre del producto	**YOGUR ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE FRUTAS (MELOCOTÓN, FRESA, MORA, FEIJOA)**
Descripción física	Alimento lácteo elaborado a base de leche entera higienizada, cultivos lácticos y adicionado con un delicioso dulce de frutas -melocotón, fresa, mora y feijoa- frescas y maduras.
Ingredientes	Leche fresca entera higienizada, azúcar, mermelada de fruta según variedad de yogurt entero con dulce (trozos de fruta -fresa-melocotón-feijoa-mora- azúcar, agua, conservantes –sorbato de potasio y benzoato de sodio-), sabor artificial a fruta según variedad de yogurt entero con dulce (fresa, melocotón, feijoa, mora), colorantes artificiales según variedad de yogurt entero con dulce, fresa: color artificial (rojo No. 40), melocotón: color natural (annato), feijoa: color artificial (verde No. 3), mora: color artificial (rojo No. 40 y color artificial azul No. 1) y cultivos lácticos (Lactobacillus delbruekii subespecie bulgáricus y Streptococcus thermophilus).
Proceso de elaboración	Selección y análisis de la leche fresca- filtrado de leche fresca -estandarizado de grasa- precalentamiento de la leche a 50 ºC - adición del azúcar- higienizado a 80 ºC por 3 minutos- pre-enfriamiento a 43 ºC- adición del cultivo- incubación- enfriado – saborizado- envasado – almacenamiento en frío - transporte- distribución- venta.
Características sensoriales	Color: Amarillo huevo claro, Rojo fresa, Rojo Mora, Verde Suave Olor: Melocotón, Fresa, Mora y Feijoa Sabor: A melocotón, Fresa, Mora y Feijoa. Apariencia: Medianamente viscoso.
Características fisicoquímicas	Grasa: 2.8 % Proteína: 3.1 % Carbohidratos totales: 13 % Acidez (% ácido láctico): Entre 0,73% y 0,75%
Características microbiológicas	Coliformes Totales: Menor de 10 NMP /g Coliformes Fecales: 0 NMP /g Hongos y levaduras: Menor de 100 UFC / g
Condiciones de almacenamiento	El producto se debe almacenar en canastillas o contenedores higienizados que lo protejan de impactos y contaminación. Se debe conservar a temperaturas de entre 1 ºC y 4 ºC.
Formas de consumo	Es un alimento que se puede consumir solo como bebida nutritiva, o acompañado con galletas, tortas y otros alimentos.
Empaque, presentaciones y rotulado	El Yogurt Dela se entrega en garrafa de polipropileno grado alimentario con tapa hermética en presentación de 1000 gramos y 2000 gramos y 4000 gramos y en bolsa de 150 g, 200 g y 1000 g. Todas las unidades llevan impreso el número de lote y fecha de vencimiento en su etiqueta.
Transporte	El transporte del producto debe realizarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos, en canastillas o contenedores higienizados y sobre estibas higienizadas. La temperatura de transporte debe oscilar entre 1 ºC y 4 ºC.
Vida útil	30 días, manteniendo la cadena de frío (entre 1 °C a 4 °C). Una vez abierto el envase consúmase en el menor tiempo posible.
Registro sanitario	**RSA-0023195-2023**
Presencia de alérgenos	Contiene lactosa y proteína láctea como componentes naturales de la leche por lo que puede ocasionar problemas adversos en personas que no pueden consumir estos nutrientes.
Datos del fabricante	Nombre de la empresa: Asociación de productores de leche de Chocontá “APROLECHO” Dirección: Cr 5 No. 10 B – 20 Chocontá Cundinamarca.

	Email: aprolecho@hotmail.com Teléfono: 3214402200
Información Nutricional	**Información Nutricional** Tamaño de porción: 1 vaso (150 g) Porciones por envase: Aprox. 7

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	87	**133**
Grasa total	2.6 g	3.9 g
Grasa saturada	**1.6 g**	**2.3 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	13 g	20 g
Azúcares totales	12 g	18 g
Azúcares añadidos	**8.0 g**	**12 g**
Proteína	2.8 g	4.2 g
Sodio	**35 mg**	**53 mg**
Vitamina A	27 µg ER	41 µg ER
Calcio	60 mg	90 mg
No es fuente significativa de Fibra Dietaria, Hierro, Vitamina D, Vitamina B1 y Zinc		

Firmas	 Ricardo Alvarez Gerente
	 Alejandro Mojica Químico de Alimentos

	Ficha Técnica			Versión: 1
	Fecha de emisión	Elaborado por	Aprobado por	Código:FTC-Q03
	6/10/2024	Ing. Alejandro Mojica	Ricardo Álvarez (Gerente)	Página 1 de 1

Nombre del producto	**QUESO MOZZARELA SEMIGRASO SEMIDURO**
Descripción física	Es un queso obtenido mediante el cuajado de leche fresca higienizada cultivada y su posterior proceso de hilado lo cual le imparte una textura y un sabor característicos.
Ingredientes	Leche entera higienizada, sal refinada, cultivos lácticos (Streptococcus thermóphilus y lactobacilus Helveticus) y enzima(cuajo).
Proceso de elaboración	Selección y análisis de la leche - filtrado de la leche – estandarizado de grasa – higienizado a 70ºC x 3 minutos - Enfriado a 36ºC - Adición de cultivo - Adición de cuajo - Corte – Pre-prensado incubación - Obtención de cuajada – Desuerado a 75 ºC – Moldeado – Salado – Enfriado – Empacado – Almacenamiento en frío – Transporte – Comercialización.
Características sensoriales	Color: Blanco. Olor: Característico a queso fresco Sabor: Medianamente ácido. Apariencia: Textura fina.
Características fisicoquímicas	Humedad: 49 % Grasa: 20 % Proteína: 23 % Carbohidratos totales: 1.4 %
Características microbiológicas	Coliformes Fecales: Menor de 10 NMP /g Recuento de Levaduras: Menor de 100 UFC / g Recuento de Hongos: Menor de 100 UFC /g Stafilococo coagulasa positiva: Menor de 100 UFC /g Salmonela: Negativo en 25 gramos
Condiciones de almacenamiento	El queso Mozzarela se debe almacenar en canastillas o contenedores higienizados y sobre estibas higienizadas. La temperatura de almacenamiento y conservación debe oscilar entre 1 ºC y 4 ºC.
Formas de consumo	Se puede consumir solo o acompañado con otros alimentos. Es especial para pizza, sándwiches y para uso en panificación.
Empaque, presentaciones y rotulado	Bolsa de polietileno grado alimentario al vacío, en presentaciones de 2500 g, 500 g, 416 g y 208 g. En barra y tajado. Cada envase lleva impresos la fecha de vencimiento y el número del lote.
Transporte	El transporte del producto debe realizarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos que conserven la cadena de frío, en canastillas o contenedores higienizados y sobre estibas higienizadas. La temperatura de transporte debe oscilar entre 1 ºC y 4 ºC.
Vida útil	30 días, manteniendo la cadena de frío (entre 1 °C a 4 °C). Una vez abierto el envase consúmase en el menor tiempo posible.
Registro sanitario	**RSA-0027316-2023**
Presencia de alérgenos	Contiene proteína láctea y puede ocasionar problemas adversos en personas que no pueden consumir este tipo de proteína.
Datos del fabricante	Nombre de la empresa: Asociación de productores de leche de Chocontá “APROLECHO” Dirección: Cr 5 No. 10 B – 20 Chocontá Cundinamarca. Email: aprolecho@hotmail.com Teléfono: 3214402200

Información Nutricional	**Información Nutricional** Tamaño de porción: 1 tajada (30 g) Porciones por envase: Aprox. 17

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	278	**82**
Grasa total	20 g	5.9 g
Grasa saturada	**12 g**	**3.6 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	1.4 g	0.4 g
Azúcares totales	0.0 g	0.0 g
Azúcares añadidos	**0.0 g**	**0.0 g**
Proteína	23 g	6.9 g
Sodio	**386 mg**	**116 mg**
Vitamina A	198 µg ER	59 µg ER
Calcio	535 mg	161 mg
Vitamina D	0.35 µg	0.11 µg
Zinc	2.5 mg	0.75 mg

No es fuente significativa de Fibra Dietaria, Hierro y Vitamina B1

Firmas	Ricardo Alvarez Gerente	Alejandro Mojica Químico de Alimentos

	Ficha Técnica			Versión: 1
	Fecha de emisión	Elaborado por	Aprobado por	Código: :FTC-QDC01
	6/10/2024	Ing. Alejandro Mojica	Ricardo Álvarez (Gerente)	Página 1 de 1

Nombre del producto	QUESO FRESCO GRASO SEMIDURO DOBLECREMA- BARRA Y TAJADO
Descripción física	Es un queso obtenido mediante el cuajado de leche fresca y su posterior proceso de hilado higienizado(a 75°C durante 15 minutos), lo cual le imparte una textura y un sabor característicos.
Ingredientes	Leche entera, acidulante(ácido láctico o ácido acético), sal, regulador de acidez (citrato de sodio 0.5 g/kg) y enzima (Cuajo).
Proceso de elaboración	Recepción de leches-análisis de rutina - Filtrado de la leche - Estandarizado de grasa - Estandarizado de acidez - Adición del cuajo - Corte de cuajada – Hilado – Higienizado (a 75°C durante 15 minutos) - Preenfriado a 65 °C- Moldeado - Enfriado- Empacado-Conservación en frío - Comercialización.
Características sensoriales	Color: Blanco. Olor: Característico Sabor: Medianamente ácido. Apariencia: Textura fina.
Características fisicoquímicas	Humedad: 52 % Grasa: 22 % Proteína: 22 % Carbohidratos totales: 1.3 %
Características microbiológicas	Mohos < $10_{(2)}$ ufc/g Escherichia coli: < 10 ufc/g Stafilococo coagulasa positiva: < $10_{(2)}$ ufc/g Salmonela: Negativo en 25 gramos Listaría monocytogenes: Ausencia/25g: Negativo en 25 gramos
Condiciones de almacenamiento	El queso doblecrema se debe almacenar en canastillas o contenedores higienizados y sobre estibas higienizadas. La temperatura de almacenamiento y conservación debe oscilar entre 1 ºC y 4 ºC.
Formas de consumo	Se puede consumir solo o acompañado con otros alimentos. Es especial para pizza, sándwiches y para uso en panificación.
Empaque, presentaciones y rotulado	Bolsa de polietileno grado alimentario al vacío, en presentaciones de 2500 g, 500 g, 416 g y 208 g. En barra y tajado. Cada envase lleva impresos la fecha de vencimiento y el número del lote.
Transporte	El transporte del producto debe realizarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos que conserven la cadena de frío, en canastillas o contenedores higienizados y sobre estibas higienizadas. La temperatura de transporte debe oscilar entre 1 ºC y 4 ºC.
Vida útil	30 días, manteniendo la cadena de frío (entre 1 °C a 4 °C). Una vez abierto el envase consúmase en el menor tiempo posible.
Registro sanitario	**RSA-0027316-2023**
Presencia de alérgenos	Contiene proteína láctea y puede ocasionar problemas adversos en personas que no pueden consumir este tipo de proteína.
Normas sanitarias que aplican	Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021. Resolución 2492 de 2022. Resolución 254 de 2023
Datos del fabricante	Nombre de la empresa: Asociación de productores de leche de Chocontá “APROLECHO” Dirección: Cr 5 No. 10 B – 20 Chocontá Cundinamarca. Email: aprolecho@hotmail.com Teléfono: 3214402200

Información Nutricional	**Información Nutricional** Tamaño de porción: 1 tajada (30 g) Porciones por envase: Aprox. 83

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	291	**88**
Grasa total	22 g	6.7 g
Grasa saturada	**13 g**	**3.9 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	1.3 g	0.4 g
Azúcares totales	0.8 g	0.2 g
Azúcares añadidos	**0.0 g**	**0.0 g**
Proteína	22 g	6.6 g
Sodio	**430 mg**	**129 mg**
Vitamina A	270 µg ER	81 µg ER
Calcio	495 mg	149 mg
Vitamina D	1.2 µg	0.34 µg
Zinc	1.5 mg	0.45 mg

Contiene menos del 2% de Fibra dietaria, Hierro y Vitamina B1

Firmas	Ricardo Alvarez Gerente
	Alejandro Mojica Químico de Alimentos

	Ficha Técnica			Versión: 1
	Fecha de emisión	Elaborado por	Aprobado por	Código:FTC-QC02
	6/10/2024	Ing. Alejandro Mojica	Ricardo Álvarez (Gerente)	Página 1 de 1

Nombre del producto	**QUESO CAMPESINO SEMIGRASO SEMIDURO**
Descripción física	Es un alimento obtenido mediante el cuajado de leche fresca cuidadosamente seleccionada e higienizada mediante un proceso térmico que asegura la inocuidad total del alimento. Es un queso con una textura y un sabor, propios de un excelente producto.
Ingredientes	Leche fresca semidescremada e higienizada, sal refinada y Cuajo
Proceso de elaboración	Recepción de leche – análisis organolépticos y fisicoquímicos – filtrado de la leche – estandarizado de grasa - higienizado a 75 °C durante 15 minutos – cuajado – desuerado - moldeado – prensado enfriado – empacado – conservación en frío – comercialización.
Características sensoriales	Color: Blanco. Olor: Característico a queso fresco Sabor: A queso fresco. Apariencia: Textura fina.
Características fisicoquímicas	Humedad: 53 % Grasa: 21 % Proteína: 22 % Carbohidratos totales: 1,0 %
Características microbiológicas	Coliformes Fecales: Menor de 10 NMP /g Recuento de Levaduras: Menor de 100 UFC / g Recuento de Hongos: Menor de 100 UFC /g Stafilococo coagulasa positiva: Menor de 100 UFC /g Salmonela: Negativo en 25 gramos
Condiciones de almacenamiento	El queso campesino DELA se debe almacenar en canastillas o contenedores higienizados y sobre estibas higienizadas. La temperatura de almacenamiento y conservación debe oscilar entre 0 ºC y 4 ºC.
Formas de consumo	El queso campesino DELA puede consumirse solo o acompañado con otros alimentos como Chocolate, panela, bocadillo, agua de panela, etc.
Empaque, presentaciones y rotulado	Bolsa de polietileno grado alimentario al vacío, en presentaciones de 2500 g, 500 g, 416 g y 208 g. Cada envase lleva impresos la fecha de vencimiento y el número del lote.
Transporte	El transporte del producto debe realizarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos que conserven la cadena de frío, en canastillas o contenedores higienizados y sobre estibas higienizadas. La temperatura de transporte debe oscilar entre 0 ºC y 4 ºC.
Vida útil	25 días, manteniendo la cadena de frío (entre 0 °C a 4 °C). Una vez abierto el envase consúmase en el menor tiempo posible.
Registro sanitario	RSA-0027316-2023
Presencia de alérgenos	Contiene proteína láctea y puede ocasionar problemas adversos en personas que no pueden consumir este tipo de proteína.
Datos del fabricante	Nombre de la empresa: Asociación de productores de leche de Chocontá “APROLECHO” Dirección: Cr 5 No. 10 B – 20 Chocontá Cundinamarca. Email: aprolecho@hotmail.com Teléfono: 3214402200

Información Nutricional	**Información Nutricional** Tamaño de porción: 1 tajada (30 g) Porciones por envase: Aprox. 17

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	282	**85**
Grasa total	22 g	6.6 g
Grasa saturada	**13 g**	**3.8 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	1.0 g	0.3 g
Azúcares totales	0.7 g	0.2 g
Azúcares añadidos	**0.0 g**	**0.0 g**
Proteína	20 g	6.0 g
Sodio	**480 mg**	**144 mg**
Vitamina A	240 µg ER	72 µg ER
Calcio	585 mg	176 mg
Zinc	1.7 mg	0.51 mg

Contiene menos del 2% de Fibra Dietaria, Hierro, Vitamina D y Vitamina B1

Firmas	Ricardo Alvarez Gerente	Alejandro Mojica Químico de Alimentos

Ficha técnica
Huevo fresco tipo AA

Fecha: 06/12/2023

NOMBRE DEL PRODUCTO	HUEVOS DEL ALTIPLANO
CALIDAD	Cumplir debidamente con NTC 5309; Industria alimentaria, Buenas prácticas de manufactura –BPN- en las etapas de recepción, clasificación, empaque y almacenamiento de huevo comercial.
NORMATIVIDAD	Resolución 0074 de 2002 Art. 47 decreto 205 de 2003 y decreto 3 de 2002.
	INCONTEC 1240 Nueva clasificación de los huevos de gallina frescos según el peso.
	Cumplir con el decreto 3075 de 1997 que regula todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.
GENERALIDADES 	**Descripción física:** Huevos de gallina frescos, limpios, libres de contaminación y que no han sido expuestos a ningún tratamiento. La cascara debe estar entera, sin fisuras y limpia.
	El color de la yema es rojo consistente, sus valores subjetivos (olor, sabor, frescura), gallinas libres de jaula y la clara con proteínas de buena calidad.
	El huevo fresco debe estar libre de enfermedades.
	La clara tiene su principal función de protección bacteriológica y física de la yema. La clara equivale 56% del total del peso del huevo, debe ser translucida y sin impurezas, cubre poco espacio, es espesa, firme y levantada.
CLASIFICACIÓN	El producto es sometido a un proceso de clasificación de acuerdo con la NTC 1240

Jumbo	> 78,0 gr.
AAA	67,0 - 77,0 gr
AA	60,0- 66,9 gr
A	53,0- 59,9 gr
B	46,0- 52,9 gr

EMPAQUE Y ROTULADO	Bandeja de 30 unidades con peso promedio por unidad de 60 a 66gramos,según Norma ICONTEC
	Cumplir con la resolución No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 333 de 2011 por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamentos técnico para el rotulado y etiquetado de productos y materias primas.
CONCERVACION Y ALMACENAMIENTO	Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C, en lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, almacenar en un lugar fresco.
PRESENTACION	Bandeja de 30 unidades.
	Producto empacado en bandeja de cartón, cubeta encima de otra, con compartimientos que permitan colocar cada cubeta bien, limpias y sin residuos de algún tipo.
VIDA UTIL	28 días desde la puesta de la gallina con condiciones óptimas de almacenamiento.

JAVIER ALFREDO JIMENEZ BALLEN
HUEVOS DEL ALTIPLANO
huevosdelaltiplano@gmail.com
312 43154 86
Chocontá Cund

LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SEMIDESCREMADA LOLA - VERSIÓN MARZO 2023





FICHA TECNICA

NOMBRE DEL ALIMENTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA MARCA LOLA.

NOMBRE DEL FABRICANTE: ALIMENTOS PIPPO S.A.S.

NIT: 900031833-6

REGISTRO SANITARIO: **RSA-0022866-2022.**

CALIDAD: El producto debe cumplir la siguiente normatividad:
- Resolución 2674 de 2013 Expedida por el ministerio de salud y protección social.
- Decreto 616 de 2006 Expedida por el ministerio de salud y protección social.
- Resolución 10593 de 1985 Expedida por el ministerio de salud y protección social.
- Resolución 5109 de 2005 Expedida por el ministerio de salud y protección social.
- Resolución 333 de 2011 Expedida por el ministerio de salud y protección social.
- Resolución 810 de 2021 Expedida por el ministerio de salud y protección social.
- Resolución 2492 de 2022 Expedida por el ministerio de salud y protección social.
- Resolución 254 de 2023 Expedida por el ministerio de salud y protección social.
- NTC 4433 de 2015
- NTC 3856 de 2004

Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

GENERALIDADES Y DESCRIPCIÓN: Es el producto higienizado, de leche semidescremada con tripolifosfato y enzima lactasa que ha sido sometida a una adecuada relación de tiempo y temperatura para destruir la flora patógena y casi la totalidad de la flora banal sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo, ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. El producto es obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135ºC a 150ºC y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual es comercializada a temperatura ambiente. El producto tiene sabor, olor y color característico, es homogénea y fresca.

REQUISITOS GENERALES: La leche semidescremada deslactosada se mantiene sin alteración, estable y conserva buenas condiciones de calidad hasta el término de su vida útil. Está ausente de sustancias como antibiótico, neutralizante, conservante, adulterante, sueros lácteos y cloruros. Las características sensoriales de sabor, aroma y color son las propias del producto. No presenta separación de fases, partículas quemadas o extrañas. Está exenta de grasas de origen vegetal o animal diferentes de la láctea, excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Está exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. No puede ser reempacada o reembolsada.

INGREDIENTES: Leche semidescremada higienizada de vaca, Estabilizante (Tripolifosfato de sodio), Enzima Lactasa.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: La leche como materia prima del producto puede ser alérgeno y cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios para lo cual se tienen fichas técnicas soporte.

LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SEMIDESCREMADA LOLA - VERSIÓN MARZO 2023

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

Parámetro (Unidades)	Técnica utilizada	Valor Referencia Decreto 616/02006	Valor obtenido
Acidez expresada como Ácido Láctico (g/100 g)	Titulación Potenciométrica	0.13 - 0.17	0.13
Densidad (g/ml)	Lactodensímetro	1.0308 – 1.0335	1.0310
Extracto Seco total m/m mínimo. (g/100 g)	Cálculos por diferencia	Min 9.70	10.3
Extracto Seco desengrasado. (g/100 g)	Gravimetría	Min 8.20	8.8
Peróxidasa (Sin unidades)	Cualitativa (Guayacol)	Negativa	Negativa
Proteína (g/100 g)	Kjeldahl	Min 2.9	3.1
Grasa (g/100 g)	Gerber	1.5 – 2.0	1.9
Fosfatasa alcalina (Sin unidades)	Cualitativo (P-Nitrofenilfosfato)	Negativa	Negativa

Resultados según informe No F-20-19841 de Biotrends laboratorios S.A.S.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS. Prueba de esterilidad comercial

PARAMETRO (unidades)	METODO UTILIZADO	RESULTADO	ESPECIFICACION Resolución 2310/86
Crecimiento en aerobiosis a 35°C	NTC 4433 2006	Ausente	Ausente
Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	NTC 4433 2006	Ausente	Ausente
Crecimiento en aerobiosis a 55°C	NTC 4433 2006	Ausente	Ausente
Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	NTC 4433 2006	Ausente	Ausente

Resultados según informe No M-23-42520-0 de Biotrends laboratorios S.A.S.

COMPOSICION QUIMICA E INFORMACION NUTRICIONAL

PARAMETRO	TECNICA UTILIZADA	RESULTADO	Valor de referencia*	UNIDADES
PROTEINA	Kjeldahl	3.1	Min 2.9	g/100 g
GRASA	Gerber	1.9	1.5 – 2.0	g/100 g
HUMEDAD	Secado con estufa	89.7	*	g/100 g
CENIZAS	Calcinación	0.7	*	g/100 g
FIBRA CRUDA	Digestión acido/alcalina y calcinación	0.0	*	g/100 g
CARBOHIDRATOS TOTALES	Cálculos por diferencia	4.9	*	g/100 g
TOTAL		**100%**		
OTROS PARAMETROS EN 100 GRAMOS DE PRODUCTO				
CALORIAS	Determinación indirecta Factor Atwater	49	*	Kcal/100 g

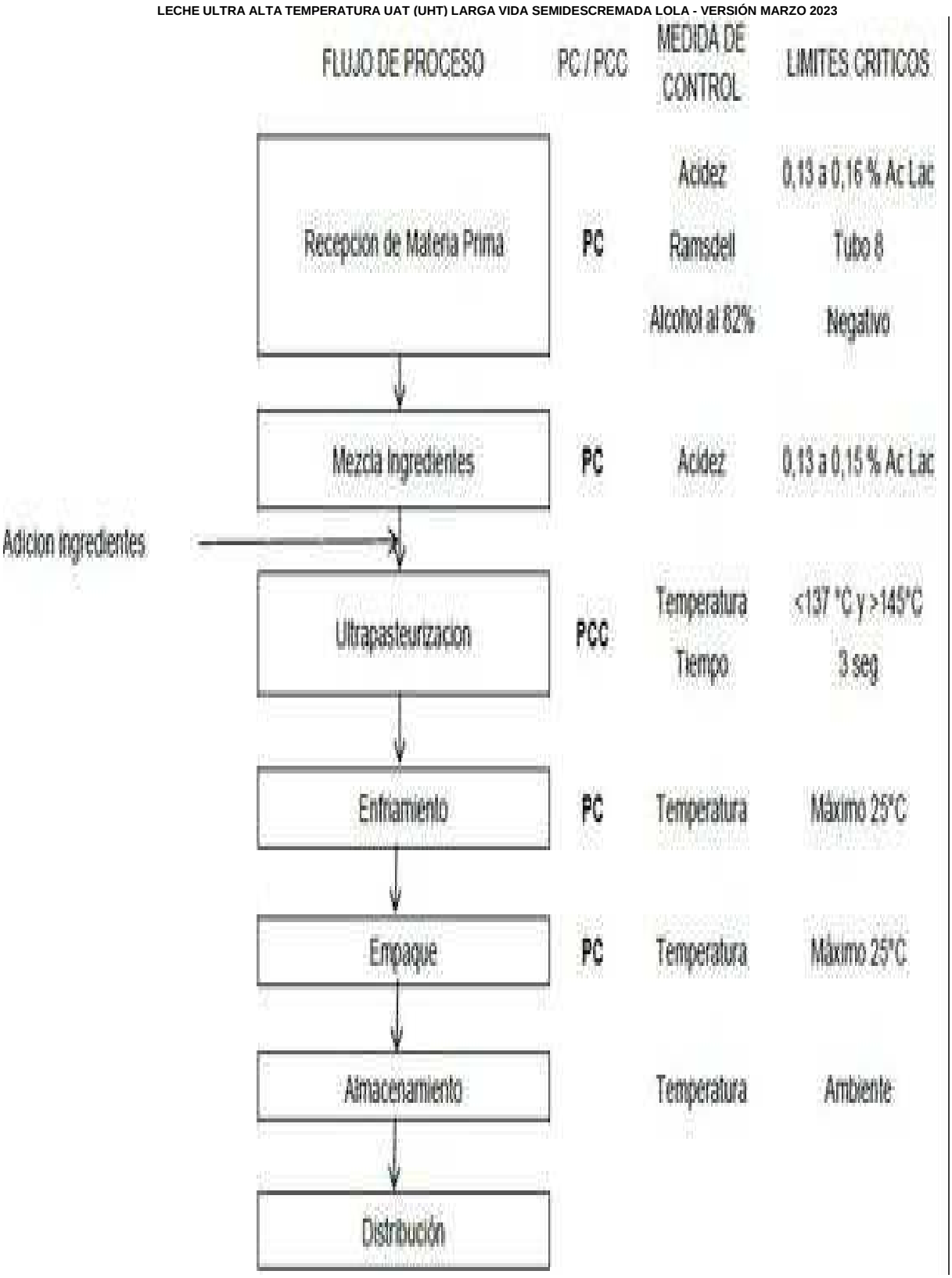
Valor nutricional tomado del reporte No F-20-19841 de Biotrends laboratorios S.A.S. Son válidos únicamente sobre muestra analizada.
*Parámetro no contemplado en la Res. 616/2006

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:
Color: Característico.
Olor: Característico.
Sabor: Característico.
Textura: Liquida homogénea, sin grumos.
Apariencia: Agradable.

CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE: Empaque coextruido multicapa de polietilenos, calibre 3.5 milésimas de pulgada +/- 7%, con una dimensión de 10 cm X 25 cm, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos. El empaque primario cumple cabalmente con las especificación es técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y la demás normas que la modifique o sustituya. El producto es empacado o envasado en empaque flexible, grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, resistente, permeable a la luz, gases y a la humedad, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, es resistente al sellado y fundido, es resistente a la impresión flexografica. El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El rotulado, contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. Las fechas de fabricación y vencimiento, número de lote, están resaltadas y legibles.

PRESENTACIÓN: Presentaciones comerciales de 200 mL hasta 1100 mL.

PROCESO DE ELABORACIÓN: Pesado de ingredientes, mezcla, ultra pasteurización mediante proceso térmico con flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada con una temperatura 135°C a 150°C y tiempos de aplicación entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico.


FLUJO DE PROCESO
PC / PCC
MEDIDA DE CONTROL
LIMITES CRITICOS
Recepcion de Materia Prima
PC
Acidez
0,13 a 0,16 % Ac Lac
Ramsdell
Tubo 8
Alcohol al 82%
Negativo
Mezcla Ingredientes
PC
Acidez
0,13 a 0,15 % Ac Lac
Adicion ingredientes
Ultrapasteurizacion
PCC
Temperatura
<137 °C y >145°C
Tiempo
3 seg
Enfriamiento
PC
Temperatura
Máximo 25°C
Empaque
PC
Temperatura
Máximo 25°C
Almacenamiento
Temperatura
Ambiente
Distribución

LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SEMIDESCREMADA LOLA - VERSIÓN MARZO 2023

VIDA ÚTIL, FECHA DE VENCIMIENTO: 90 días, contados a partir de la fecha de empaque. Fecha de vencimiento impresa en el empaque, garantizando los microbiológicos de liberación completos.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Este producto puede mantenerse a temperatura ambiente, en buenas condiciones higiénico sanitarias, evitando humedad sobre el producto, así como golpes en el mismo, por lo cual se debe impedir el maltrato del producto. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, 616 de 2006 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

CONSERVACION: El producto puede conservarse a temperatura ambiente. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, 616 de 2006 y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible.

CONDICIONES DE TRANSPORTE: De conformidad con la Resolución 2674 de 2013 el vehículo de transporte debe ser aislado y cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la legislación sanitaria vigente y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia; El producto debe estar estibado adecuadamente en canastillas plásticas o cajas de cartón, manteniendo la integridad de los empaques y evitando golpes en los mismo.

CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCIÒN: Se da cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.

DPTO. GESTION DE CALIDAD
MICROBIOLOGIA
DIEGO ARMANDO OJEDA BERNAL
DIRECTOR DE CALIDAD
LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA Y ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO
ALIMENTOS PIPPO S.A.S

Dirección: Vereda flores Parque Agroindustrial Buenos Aires, Guasca – Cundinamarca Teléfono: (601)6498970

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2016034021 DE 1 de Septiembre de 2016
Por la cual se Modifica una Resolución

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 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

EXPEDIENTE: 20047399 **RADICACIÓN:** 2016111445 **FECHA:** 16/08/2016
REGISTRO SANITARIO: RSAD10I72812 **VIGENCIA** 09/05/2022

ANTECEDENTES

Que mediante resolución No. 2012011585 de 27 de Abril de 2012 el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA concedió Registro Sanitario RSAD10I72812 para Empacar y Vender el producto GRANOS VARIEDADES: FRIJOL VARIEDADES: FRIJOL BOLA ROJA, CARGAMENTO ROJO, NIMA, RADICAL CABEZA NEGRA, BLANQUILLO, CARAOTA, SOYA, ZARAGOSA, ROSADO. ARVEJA VARIEDADES: VERDE SECA, AMARILLA SECA, LENTEJA, GARBANZO SECO, GARBANZA SECA, MAIZ PIRA (REVENTON) marca SUDESPENSA a favor de SUDESPENSA BARRAGAN S.A.S. con domicilio en BOGOTA - D.C.

Que mediante resolución No. 2012020168 DE 19 de Julio de 2012 este Instituto Revocó parcialmente la Resolución No. 2012011585 de 27 de Abril de 2012 en su artículo primero, en lo referente a la denominación del producto a: GRANOS VARIEDADES: FRIJOL VARIEDADES: FRIJOL BOLA ROJA, CARGAMENTO ROJO, NIMA, RADICAL CABEZA NEGRA, BLANQUILLO, CARAOTA, SOYA, ZARAGOSA, ROSADO. ARVEJA VARIEDADES: VERDE SECA, AMARILLA SECA, LENTEJA, GARBANZO SECO, GARBANZA SECA.

Que mediante escrito radicado bajo el número 2016111445 de fecha 16/08/2016, el Señor Humberto Barragán Ramirez, actuando en calidad de representante legal, presentó solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.

En el sentido que se autorice:

1. Adición de marca comercial.

CONSIDERANDO

Que una vez evaluada la documentación técnica aportada por el peticionario se pudo constatar que cumple con lo establecido en el artículo 43 de la Resolución 2674 de 2013 , en consecuencia este Instituto.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: MODIFICAR la Resolución No. 2012011585 fecha 27/04/2012 que concedió Registro Sanitario número RSAD10I72812 para EMPACAR Y VENDER, el producto GRANOS VARIEDADES: FRIJOL VARIEDADES: FRIJOL BOLA ROJA, CARGAMENTO ROJO, NIMA, RADICAL CABEZA NEGRA, BLANQUILLO, CARAOTA, SOYA, ZARAGOSA, ROSADO. ARVEJA VARIEDADES: VERDE SECA, AMARILLA SECA, LENTEJA, GARBANZO SECO, GARBANZA SECA, marcas SUDESPENSA a favor de SUDESPENSA BARRAGAN S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.

En el sentido de autorizar

1. Adición de la marca comercial. **DEL COSTAL.**

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2016034021 DE 1 de Septiembre de 2016
Por la cual se Modifica una Resolución

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 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

ARTÍCULO SEGUNDO: Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los)DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO TERCERO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 1 de Septiembre de 2016

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.
Vo.Bo. Coordinadora. Lady Ortiz. Vo.Bo Ing. Ricardo Zulbarán J. Vobo Legal Iván Salazar. Revisó Nubia Martinez

Firma válida

Digitally signed by SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Date: 2016.09.01 14:35:48 COT
Reason: Invima
Location: Bogota, CO

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2020044129 del 16 de Diciembre de 2020

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo 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. 20201240032 de fecha 2020/12/15 el (la) Señor(a) LEIDY PAOLA DIAZ MUNAR actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria 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 NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0009607-2020		
VIGENTE HASTA:	2030/12/16		
EXPEDIENTE:	20194306	**RADICACION:**	20201240032
MODALIDAD:	EMPACAR Y VENDER		
PRODUCTO:	PANELA		
MARCA:	PANELAS SANTA TERESITA,		
PRESENTACION COMERCIAL:	desde 100g hasta 2000g,		
TITULAR(ES):	EMPACADORA Y COMERCIALIZADORA E&P SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,		
FABRICANTE(S):			
EMPACADOR(ES):	EMPACADORA Y COMERCIALIZADORA E&P SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,		

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.

ARTICULO 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 de la presente Notificación Sanitaria 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 16 de Diciembre de 2020

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria 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: 2020/12/16 08:25:38 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Compañía Nacional de Chocolates

DESCRIPCIÓN PRODUCTO TERMINADO

Revisión
0

Fecha de modificación
15/12/2022

Producto
La Especial - Chocolate De Mesa Con Azúcar 810 COL

Sedes
Bogotá

Marca
La Especial

Material
1030937 - Chocol. LA ESPECIAL 500gx20pastix48brr
1030936 Chocol. LA ESPECIAL 500gx16pastix48brr
1003805 Chocol. LA ESPECIAL 250gx8pastix50brr
1045370 Chocol. LA ESPECIAL Trad31.25g40udsXL
1055394 Chocol. LA ESPECIAL Trad 28g40udsXL

Composición
Ingredientes: Azúcar, masa de cacao, emulsionantes (lecitina de **soya** y ésteres de poliglicerol del ácido ricinoléico interesterificado) y sabores naturales (clavo y canela).

CONTIENE: SOYA

Puede contener trazas de leche

COPIA NO CONTROLADA

Claims
Naturalmente bajo en colesterol / Bajo colesterol

Otros Idiomas
Español

Presentación Comercial
Pastilla de 25g

Número de registro sanitario
NSA-000552-2016 Vence: 24/02/2026
Pastilla de 28g

Presentación Comercial

Número de registro sanitario

NSA-000552-2016 Vence: 24/02/2026

Pastilla de 28g

Pastilla de 31,25g

Barra de 250g x 8 pastillas
Barra de 250g x 10 pastillas
Barra de 500g x 12 pastillas
Barra de 500g x 16 pastillas
Barra de 500g x 20 pastillas

Presentación de 25g, 28g, 31.25g, 250g, y 500g, dependiendo de la región se comercializa en pastillas de 25g,31.25g y 42g

COPIA NO CONTROLADA

Descripción del Producto

Chocolate de mesa con azúcar .

Forma de uso y consumidores o clientes potenciales

Consumidores mayores de 4 años

Tipo y material de empaque

Para pastillas individuales envueltas BOPP Perlado Cold seal
Para barras PET / PP BCO

Importadores y/o Distribuidores y/o Reempacadores y/o Cliente (Si aplica)

El producto va dirigido para adultos y niños mayores de 4 años

Fabricante y dirección

Fabricado en Colombia por: Compañía Nacional de Chocolates S.A.S. Carrera 65 # 12-60 Bogotá D.C., Cundinamarca.

Vida útil

24 meses

Forma de preparación

Preparar un delicioso chocolate La Especial es muy fácil

Una pastilla para preparar una taza de chocolate en leche descremada

1. Agrega en una olla la cantidad de tazas que desee preparar
3- Bátalo usando molinillo o licuadora.
2. A la leche descremada caliente adiciónele las pastillas de chocolate, una pastilla por cada taza de leche descremada (200mL)
NO NECESITA HERVIR

3- Bátalo usando molinillo o licuadora.

2. A la leche descremada caliente adiciónele las pastillas de chocolate, una pastilla por cada taza de leche descremada (200mL)

NO NECESITA HERVIR

Características del producto

Tipo característica	Característica / Actividad	Descripción especificaciones
2 Fisicoquímicas	Extracto seco Magro de cacao %	>9
2 Fisicoquímicas	Plomo expresado como Pb en ppm	2.0 máximo
2 Fisicoquímicas	Sedimentación	0.25 ml/15 min
2 Fisicoquímicas	Manteca de cacao %	>11
2 Fisicoquímicas	Aflatoxinas	20 mg/kg
2 Fisicoquímicas	Total de extracto seco de cacao %	>20
3. Microbiológicas	Salmonella/25 g	Ausencia, AFNOR 3M 01/16-11/16
4. Sensoriales	Sabor	Propio, Chocolate, notas dulces y a esencia
4. Sensoriales	Color	Propio, Cafe
4. Sensoriales	Olor	Propio, Chocolate
4. Sensoriales	Textura	Pasta compacta
6. Alergenos	Leche	Puede tener trazas
6. Alergenos	Lecitina de soya	Positivo

COPIA NO CONTROLADA

Información de orden nutricional

Información Orden nutricional

Información Nutricional		Por 100 mL de producto preparado	Por Porción de producto preparado
	Calorías	82 kcal	164 kcal
	Grasa total	1.7 g	3.3 g

Información Nutricional	Calorías	Por 100 mL de producto preparado	Por Porción de producto preparado
		82 kcal	164 kcal
	Grasa total	1.7 g	3.3 g
	Grasa Saturada	**1.2 g**	**2.3 g**
	Grasa Monoinsaturada	0.5 g	1.1 g
	Grasa Poliinsaturada	0.1 g	0.1 g
	Grasa Trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Tamaño de porción: 1 taza (200 mL) **Número de porciones por** envase: 20	Colesterol	0.0 mg	0.0 mg
	Carbohidratos totales	13 g	27 g
	Azúcares totales	12 g	25 g
	Azúcares añadidos	**8.1 g**	**16 g**
	Proteína	3.4 g	6.9 g
	Sodio	**40 mg**	**80 mg**
	Hierro	0.33 mg	0.66 mg
	Calcio	114 mg	228 mg
	Zinc	0.33 mg	0.66 mg
No es fuente significativa de Fibra dietaria, Vitamina A y Vitamina D.			

Información Nutricional	Calorías	Por 100 mL de producto preparado	Por Porción de producto preparado
		87 kcal	174 kcal
	Grasa total	1.8 g	3.7 g
	Grasa Saturada	**1.3 g**	**2.5 g**
	Grasa Monoinsaturada	0.6 g	1.3 g
	Grasa Poliinsaturada	0.1 g	0.1 g
	Grasa Trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Tamaño de porción: 1 taza (200 mL) **Número de porciones por envase:** 40	Colesterol	0.0 mg	0.0 mg
	Carbohidratos totales	14 g	28 g
	Azúcares totales	13 g	26 g
	Azúcares añadidos	**8.9 g**	**18 g**
	Proteína	3.4 g	6.9 g
	Sodio	**40 mg**	**79 mg**
	Hierro	0.33 mg	0.66 mg
	Calcio	112 mg	225 mg
	Zinc	0.33 mg	0.66 mg
No es fuente significativa de Fibra dietaria, Vitamina A y Vitamina D.			

COPIA NO CONTROLADA

Condiciones almacenamiento y transporte

Conservar en lugar fresco y seco alejado de la luz granos pastas y harinas.

Instrucciones especiales de manejo y/o uso

Producto destinado como consumo directo para humanos. No apta para personas alérgicas y/o intolerantes y/o con condiciones de salud relacionados con los ingredientes declarados en el empaque.

Usos previstos

Para consumo humano directo como bebida

Transportarse en un ambiente fresco y seco. Vehículos cubiertos que eviten luz directa o calor directo

Métodos de distribución

Requisitos específicos de etiquetado

Usos previstos
Para consumo humano directo como bebida

Métodos de distribución
Transportarse en un ambiente fresco y seco. Vehículos cubiertos que eviten luz directa o calor directo

Requisitos específicos de etiquetado
Normatividad Colombiana:
Resolución 5109 de 2005
Resolución 810 de 2021
Resolución 1511 de 2011
Codex Stan 192-1995 Norma General Del Codex Para Los Aditivos Alimentarios
Decreto 1175 De 2003 - Por Medio Del Cual Se Modifica Parcialmente El Decreto 3075 De 1997.

Documentos Anexos

Archivo	Tipo archivo
Resolucion 810 de 2021	Público

COPIA NO CONTROLADA

Compañía Nacional de Chocolates

DESCRIPCIÓN PRODUCTO TERMINADO

Revisión
18

Fecha de modificación
27/07/2023

Producto
Corona - Chocolate De Mesa Con Azúcar - Colombia

Sedes
Bogotá

Marca
Corona

Material
1003777 Chocol. CORONA 25gx40pastix10disp
1003774 Chocol. CORONA 250gx10pastix50brr
1003775 Chocol. CORONA 250gx8pastix50brr
1003776 Chocol. CORONA 250gx6pastix50brr
1003778 Chocol. CORONA 500gx20pastix50brr
1003779 Chocol. CORONA 500gx16pastix50brr
1003780 Chocol. CORONA 500gx12pastix50brr
1003781 Chocol. CORONA 31
25gx32pastix10disp
08049 Chocol. CORONA trad 600gr pague20lleve24
008050 Chocol. CORONA trad 625gr pague16lleve20
1022290-Choc.*ZB*Corona*500gx16pastx50brr
1022451-Choc.*ZB*Corona*500gx20pastx50brr
1021850-Chocol.*CORONA*500gx20pastix20barr*ECU
1021851-Chocol.*Corona*250gx10pasti*ECU
1004502-Chocol.*CORONA*250gx8pastix20brr*PR
1030940-Choc.*CORONA*500gx16pastx48brr
1030942-Chocol.*CORONA*500gx12pastix48brr
1030902-Choc.*CORONA*500gx20pastx48brr
1030194 - Chocol. CORONA BOG 500gx20pastix48brr
3002919 - Corona pastillado envuelto 25g.
1042016
1036517 - Chocol. CORONA 48Brrx8pasx250g
1062463
1057800
1056374 Chocol.CORONA 250gx10pastx40br EXH

COPIA NO CONTROLADA

Azúcar, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabor natural (canela).

Composición
Otros Idiomas

1057800 Azúcar, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabor natural (canela).
1056374 Chocol.CORONA 250gx10pastx40br EXH

Composición
Otros Idiomas
Español

Número de registro sanitario
RSIAA15M08793

Presentación Comercial
Pastilla de 25g
Pastilla de 31,25g
Pastilla de 100g
Barra de 250g x 8 pastillas
Barra de 250g x 10 pastillas

Barra de 375g x 12 pastillas
Barra de 500g x 12 pastillas
Barra de 500g x 16 pastillas
Barra de 500g x 20 pastillas
Barra de 600g x 20 pastillas
Barra de 625g x 24 pastillas
Empaque resellable de 500g x 16 pastillas x 31.25g
Empaque resellable de 500g x 20 pastillas x 25g.
Empaque Fow Pack 250g x 8 pastillas x 31,25g (No resellable - pastillas individuales)

Bombonera de 450g x 18 pastillas

1062463 Chocol.CORONAplex32pastx28g

COPIA NO CONTROLADA

Descripción del Producto
Chocolate de mesa con azúcar presentación de 25g, 28g, 31.25g, 250g, 500g, 500g en pastillas individuales y 600g. Dependiendo de la región se comercializa en pastillas de 25g, 31.25g y 42g.

Zona / Línea
Zona A Bogotá

Forma de uso y consumidores o clientes potenciales
Consumidores mayores de 4 años

Tipo y material de empaque
Pastillas de 25g y 31.25g: se emplea BOPP perlado de 38 micras con selle frio resellable Zipper de Polipropileno
Para las barras de 500g, 500g en pastillas individuales, 600 y 625g: se emplea PET / PP
Para paquete x 250g en pastillas individuales se emplea PET/PP (No lleva Zipper)
Para la barra de 500g en pastillas individuales se emplea adhesivo (Pegante)

Importadores y/o Distribuidores y/o Reempacadores y/o Cliente (Si aplica)

Pastillas de 25g y 31,25g: se emplea BOPP perlado de 38 micras con sello frio resellable Zipper de Polipropileno
Para las barras de 500g, 500g en pastillas individuales, 600 y 625g: se emplea PET / PP
Para paquete x 250g en pastillas individuales se emplea PET/PP (No lleva Zipper)
Para la barra de 500g en pastillas individuales, se emplea adhesivo (Silicona)

Importadores y/o Distribuidores y/o Reempacadores y/o Cliente (Si aplica)

El producto va dirigido al público en general

Fabricante y dirección

Fabricado en Colombia por: Compañía Nacional de Chocolates S.A.S. Carrera 65 # 12-60 Bogotá D.C., Cundinamarca.

Vida útil

24 meses en condiciones normales de almacenamiento sin haberse sometido a ningún proceso o manipulación que altere sus propiedades microbiológicas, fisicoquímicas y organolépticas.

Forma de preparación

Preparar un delicioso chocolate Corona es muy fácil, una pastilla para preparar una taza de chocolate en leche o agua caliente:

1- Agregue en una olla la cantidad de tazas que desee preparar.

2- A la leche o agua caliente adiciónele las pastillas de chocolate, una pastilla por cada taza de leche o agua agregada.

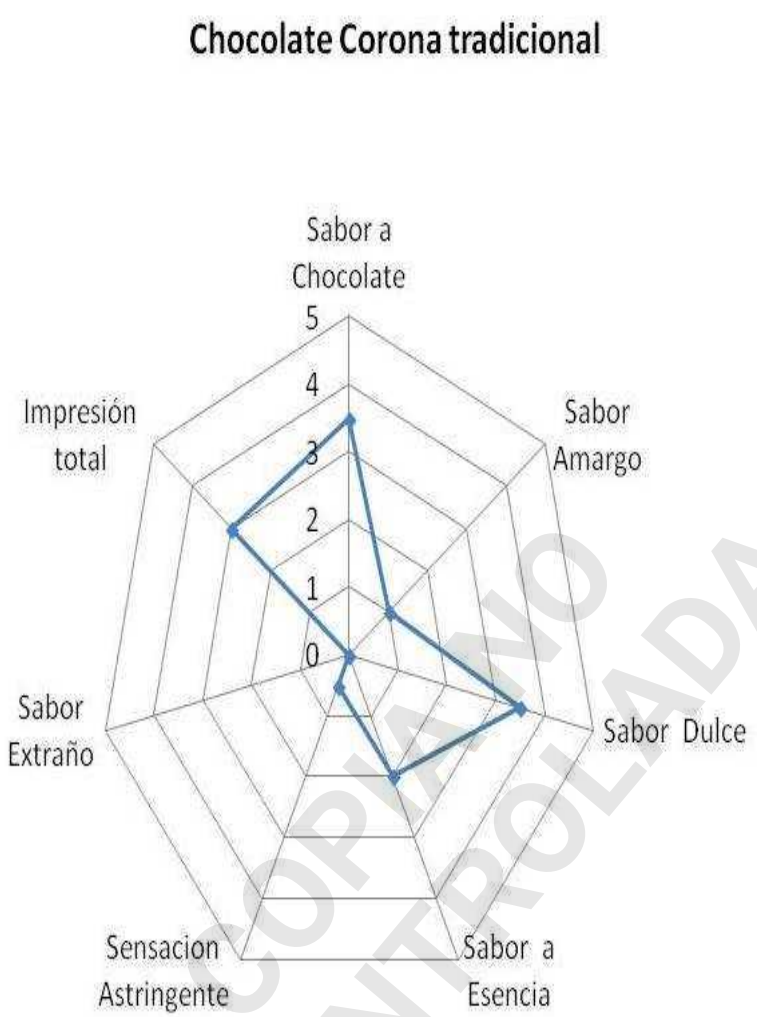
3- Bátalo usando molinillo o licuadora.

NO NECESITA HERVIR

Perfil de sabor / Textura

COPIA NO CONTROLADA

Chocolate Corona tradicional



COPIA NO CONTROLADA

Características del producto

Tipo característica	Característica / Actividad	Descripción especificaciones
2 Fisicoquímicas	Sedimentación	0.25 ml/15 min

Tipo característica	Característica / Actividad	Descripción especificaciones
2 Fisicoquímicas	Sedimentación	0.25 ml/15 min
2 Fisicoquímicas	Plomo expresado como Pb en ppm	2.0 máximo
2 Fisicoquímicas	Extracto seco Magro de cacao %	> 9
2 Fisicoquímicas	Manteca de cacao %	>11
2 Fisicoquímicas	Aflatoxinas	20 mg/kg
2 Fisicoquímicas	Total de extracto seco de cacao %	>20
2 Fisicoquímicas	Humedad	<3%
3. Microbiológicas	Salmonella/50 g	Ausencia, AFNOR 3M 01/16-11/16
4. Sensoriales	Sabor	Propio, Chocolate, notas dulces y a esencia
4. Sensoriales	Color	Propio, Cafe
4. Sensoriales	Olor	Característico al chocolate
4. Sensoriales	Textura	Pasta compacta
6. Alergenos	Lecitina de soya	Positivo
6. Alergenos	Leche	Puede tener trazas

COPIA NO CONTROLADA

Información de orden nutricional

Información Orden nutricional

Información Nutricional		Por 100 mL de producto preparado	Por Porción de producto preparado
	Calorías	**88 kcal**	**176 kcal**
	Grasa total	2.0 g	4.0 g

Información Nutricional	Calorías	Por 100 mL de producto preparado	Por Porción de producto preparado
		88 kcal	**176 kcal**
	Grasa total	2.0 g	4.0 g
	Grasa Saturada	**1.4 g**	**2.8 g**
	Grasa Monoinsaturada	0.6 g	1.3 g
	Grasa Poliinsaturada	0.1 g	0.1 g
	Grasa Trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Tamaño de porción: 1 taza (200 mL) **Número de porciones por** envase: 4	Colesterol	0.0 g	0.0 g
	Carbohidratos totales	14 g	28 g
	Azúcares totales	13 g	26 g
	Azúcares añadidos	**8.5 g**	**17 g**
	Proteína	3.5 g	7.0 g
	Sodio	**40 mg**	**79 mg**
	Hierro	0.33 mg	0.66 mg
	Calcio	112 mg	225 mg
	Zinc	0.33 mg	0.66 mg
No es fuente significativa de Fibra dietaria, Vitamina D y Hierro			

COPIA NO CONTROLADA

Condiciones almacenamiento y transporte

Conservar en lugar fresco y seco alejado de la luz
granos
pastas y harinas

Instrucciones especiales de manejo y/o uso

Producto destinado como consumo directo para humanos. No apta para personas alérgicas y/o intolerantes y/o con condiciones de salud relacionados con los ingredientes declarados en el empaque.

Usos previstos

Para consumo humano directo como bebida

Métodos de distribución

Para la distribución el producto debe transportarse en vehículos completamente cubiertos y secos evitando la luz directa del sol u otros agentes de calor. El medio de transporte al cliente puede ser camión o barco.

Requisitos específicos de etiquetado

Resolucion 2492 del 2022
Etiquetado y rotulado general resolución 5109 del 2005.
Resolucion 254 del 2023
Resolucion 810 del 2021 rotulado nutricional

Documentos Anexos

Requisitos especificos de etiquetado
Resolucion 2492 del 2022
Etiquetado y rotulado general resolución 5109 del 2005.
Resolucion 254 del 2023
Resolucion 810 del 2021 rotulado nutricional

Documentos Anexos

Archivo	Tipo archivo
Perfil de sabor chocolate Corona Tradicional .jpg	Público

COPIA NO CONTROLADA

Nombre genérico y comercial del alimento	Aceite vegetal puro de soya – **SOLISOYA**
Nombre del Fabricante o Proveedor NIT	**SURACEITES S.A.** **NIT: 900.281.157-7**
Número del Registro, Notificación o Permiso Sanitario	Permiso Sanitario Numero **PSA-0004270-2023**
Calidad	Este producto da cumplimiento con la resolución 2154 de 2012 y NTC 254.
Características Generales del alimento	Corresponde a aceite comestible, es decir apto para el consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado. • Aceite extraído de la semilla de soya • Corresponde a aceite puro de soya • El contenido de ácidos grasos libres es máximo del 0.1%. • El punto de humo es de 180°C
Características Organolépticas	Consistencia liquida, color amarillo claro y fresco. Aspecto limpio a temperatura 25ºC, sabor y olor característico. Libre de rancidez y material extraño.
Características Fisicoquímicas	Resolución 2154 de 2012

REQUISITOS	MINIMOS	MAXIMOS
Densidad relativa X°C/agua a 20ºC	0.919	0.925
Índice de refracción (ND 40°)	1.466	1.470
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195
Índice de yodo (wijs)	124	139
Material Insaponificable g/Kg	<15	

	<table><tr><th>Requisitos</th><th>Máximos</th></tr><tr><td>Humedad y Material Volátil (105°C)</td><td>0.2%</td></tr><tr><td>Impurezas Insolubles</td><td>0.05%</td></tr><tr><td>Contenido de Jabón</td><td>Negativo</td></tr><tr><td colspan="2">Índices de peróxidos miliequivalentes de oxigeno activo/kg de aceite</td></tr><tr><td>Aceites refinado en planta</td><td>1</td></tr><tr><td>Aceite refinado fura de la planta</td><td>5</td></tr><tr><td>Acidez</td><td>0.1%</td></tr></table>
Características Microbiológicas	<table><tr><th>REQUISITOS</th><th>LIMITE MAXIMO</th></tr><tr><td>NMP COLIFORME TOTAL / g</td><td><11</td></tr><tr><td>NMP COLIFORMES FECALES /g</td><td><3</td></tr><tr><td>RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS /g</td><td><100 UFC</td></tr></table>
Contaminantes	<table><tr><th>Contaminantes</th><th>Cantidades máximas</th></tr><tr><td>Hierro (Fe)</td><td>Aceite no virgen 1.5 mg/kg</td></tr><tr><td>Cobre (Cu)</td><td>Aceite no virgen 0.1 mg/kg</td></tr><tr><td>Plomo (Pb)</td><td>0.1 mg/kg</td></tr><tr><td>Arsénico (As)</td><td>0.1 mg/kg</td></tr></table>
Presentación Comercial	120mL, 250mL, 450mL, 500mL, 700mL, 750mL, 800mL, 900mL, 1000mL, 2000mL, 2700mL, 2800mL, 3000mL, 5000mL, Garrafa 20Litros, Garrafa 19Litros, Garrafas 18Litros
Tipo y Características del empaque	Empacado en envase de material inerte de polipropileno clarificado y/o Pet con tapa roca de anillo de seguridad. El rotulo del empaque cumple con las siguientes normas: NTC 512 rotulo nutricional resolución 5109 del 2005, resolución 333 de 2011, decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 del Ministerio de Salud.

Vida Útil del Producto y Fecha de Vencimiento	Bajo condiciones normales de mercadeo y almacenamiento el producto, tiene una vida útil de 12 meses y la fecha de vencimiento está establecida en el empaque.
Lote	Se tomará el día de elaboración del producto, el mes y el año, con hora de elaboración. El lote se evidenciará en la parte superior de la botella del envase y en la garrafa, de la siguiente manera M010213 14:56, donde: M:es la inicial del operario que manipula la máquina durante la producción, 01 es el día, 02 es el mes y 13 es el año de producción, y 14:56 es la hora de producción.
Condiciones de Transporte y Almacenamiento	Vehículo con furgón o campados sin fisuras en su estructura y carro tanques con tanque de acero inoxidable, adecuadas para transporte de alimentos en buenas condiciones de higiene. Deben almacenarse en sitios frescos, secos y libres de olores extraños, almacén en estibas o superficies elevadas del piso para proteger de la humedad y de contaminación. Apilar máximo 7 cajas, hacer rotación del producto según el tiempo de almacenamiento PEPS.
Dirección y Teléfonos	Carrera 72 G Nº 43-96 sur Barrio La Chucua Teléfonos: 7107897-7107903

Elaborado 
JUDY VIVIANA MARTINEZ
Jefe de Calidad

Fecha impresión:16/01/2025
Para:

	**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO**
NOMBRE DEL PRODUCTO	Frijol Radical
NOMBRE CIENTIFICO	*Phaseolus vulgaris L.*
CLASIFICACION	Tipo I Grado 2, según NTC 871 Segunda actualización.
DESCRIPCION	Conjunto de granos precedentes de cualquier variedad del genero *Phaseolus spp*.
LEGISLACION APLICABLE AL PRUDUCTO	-Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 -NTC 871 -Resolución 333/2011
INGREDIENTES	100% frijol radical
REQUISISTOS GENERALES	No se aceptara frijol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que este infestado o infectado. Impurezas tales como pedazos de tallos, insectos o partes de los mismos.
PRESENTACION COMERCIAL	460g, 500g, 1000g
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Apariencia: Ovalado alargado Color: Vino Tinto Olor: Libre de olores Objetables (combustible, plaguicidas, fermentación Etc...) Textura: lisa
EMPAQUE Y ROTULADO	Polietileno Calibre de 1,8 a 2
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones: Ancho: 12.5 cm Largo: 19 cm Tipo de selle: por impulso, calor continuo Cumple con la resolución 333 de feb del 2011
PESO EMPAQUE PRIMARIO	0.4 gramos unidad
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Largo : 64 cm Ancho: 37 cm

	Tipo de selle: a presión con calor.	
PESO EMPAQUE SECUNDARIO	0.20 gramos unidad	
CARACTERISTICAS OPTICAS DEL EMPAQUE Y ROTULADO	La película de impresión es apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos. Cumple con los parámetros Resolución 683 de 2012 -Cumple con la resolución 5109 del 2005 -Cumple con la resolución 333 febrero del 2011	
PESO EMPAQUE UNIDAD	- 1 UND = 500 gramos	
PESO EMPAQUE ARROBA	- 12 UND = 12.5 kilogramos	
DIMENSIONES PRODUCTO TERMINADO	 Bolsa 500g	
REQUISITOS ESPECIFICOS	**Características físicas**	
	Materia dura	0.2%
	Granos dañados	2.0%
	Granos partidos	1.0%
	Granos abiertos	1.0%
	Variedades de contraste	2.0%
	Variedades de no contrastes	5.0%
	Fisicoquímicos	
	Humedad	Máximo 15%
	Impurezas	Máximo 1.0%
	Límites máximos de residuos de plaguicidas	
	Glufosfinato- amonio	2.0
	Oxidemeton-metilo	0.1
	Quintoceno	0.02
	Acefato	5.0
	Ciprodinil	0.5
	Cletodim	0.5
	Fenvalerato	1.0
	Fludioxonil	0.3
	Imidacloprid	2.0
	Melation	1.0

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>Metamidofos</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>Metomilo</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Límites máximos metales pesados</td></tr>
<tr><td>Metal</td><td>Contenido máximo (mg/kg)</td></tr>
<tr><td>Cadmio</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>Plomo</td><td>0.2</td></tr>
<tr><td colspan="2">Límites máximos microbiológicos</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>Características</td><td>Método de medición</td><td>Especificación</td><td>Norma</td></tr>
<tr><td>Recuento coliformes fecales</td><td>Número más probable</td><td>Menos de 3</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos</td><td>Recuento de placas</td><td>3000 – 5000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de levaduras</td><td>Recuento de placas</td><td>3000 – 5000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de estafilococo aureasa coagulasa positivo</td><td>Recuento en superficie</td><td>Menos de 100 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de bacillos cereus</td><td>Recuento en superficie</td><td>700 – 1000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>MERCADO OBJETIVO</td><td>Para todo tipo de consumidor</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y PRECAUCIONES</td><td>Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</td><td>Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco protegido del sol y la humedad</td></tr>
<tr><td>INSTRUCCIONES DE USO</td><td>Ingredientes: 500g frijol, aceite, tomate y cebolla carne de res o cerdo.

Preparación: Lave los frijoles y remojar toda la noche en agua fría. Escurrir los frijoles y colocar en una olla grande y agregue carne de cerdo o res y el agua. A fuego medio-alto, llevar los frijoles a hervir, tapar la olla y baje el fuego a medio-bajo. Permita que los frijoles se cocinen hasta que estén casi blandos, aproximadamente 2 horas.
En una sartén, caliente el aceite vegetal a fuego medio, agregue los tomates, las cebollas, sal y cocinar durante 10 a 15 minutos.</td></tr>
<tr><td>CERTIFICACION NO OBLIGATORIEDAD INVIMA</td><td>2017019711</td></tr>
<tr><td>VIDA UTIL</td><td>1 año</td></tr>
</table>

IDENTIFICACION DEL LOTE	El lote se identifica con letra inicial del producto, día y mes en que se empaca Ejemplo: frijol cargamanto rojo FCR0102 Abreviatura producto: FCR , Dia : 01 , Mes : febrero
DATOS DEL FABRICANTE	Pedro Joaquín Reyes Dirección : Bodega interior 10 sector cajones Teléfono: 7165050 Correo: micosecha.granos@gmail.com
DIAGRAMA DE FLUJO	Recolección de materia prima ↓ Almacenamiento ↓ Fumigación ↓ Limpieza ↓ Alimentación de tolvas ↓ Alistamiento material de empaque ↓ Proceso de empaque ↓ Estibado ↓ Almacenamiento ↓ Despacho

Información nutricional

Tamaño por porción 1/3 taza (60g)
Porciones por envase 8 aprox.

Cantidad por porción	**Calorías de grasa 10**
Calorías 210	
	Valor diario
Grasa total 1 g	2%
Grasa saturada 0 g	0%
Grasa trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 10 mg	0%
Carbohidrato total 37g	12%
Fibra dietaria 9 g	36%
Azucares 3 g	
Proteina 13 g	

Vitamina A 0%	Vitamina C 6%
Calcio 4%	Hierro 20%

- Los porcentajes de valores diarios estan basados en una dieta de 2000 calorias. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesiades caloricas.

	Calorias	2000	2500
Grasa total	menos de	65g	80g
Grasa saturada	menos de	20g	25g
Colesterol	menos de	300 mg	300mg
Sodio	menos de	2400mg	2400mg
Carbohidrato total		300 g	375g
Fibra dietaria		25 g	30g

Calorias por gramo
Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteina 4

Fecha de actualización y aceptación: ***7 de febrero de 2022***

Verificado por
Logistica

Aprobado por
Gerencia

	**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO**
NOMBRE DEL PRODUCTO	Lenteja
NOMBRE CIENTIFICO	*Lens esculenta moench*
CLASIFICACION	Tipo I Grado 2, según NTC 937 Segunda actualización.
DESCRIPCION	Conjunto de granos precedentes de la especie *Lens esculenta moench*
LEGISLACION APLICABLE AL PRUDUCTO	-Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 -NTC 366 -Resolución 333/2011
INGREDIENTES	100% lenteja
REQUISISTOS GENERALES	No se aceptara lenteja con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que este infestado o infectado. Impurezas tales como pedazos de tallos, insectos o partes de los mismos.
PRESENTACION COMERCIAL	460 g,500g, 1000g
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Apariencia: redonda Color: verde Olor: Libre de olores Objetables (combustible, plaguicidas, fermentación Etc...) Textura: dura
EMPAQUE Y ROTULADO	Polietileno Calibre de 1,8 a 2
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones: Ancho: 13.2 cm Largo: 19 cm Tipo de selle: por impulso, calor continuo Cumple con la resolución 333 de feb del 2011
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Largo : 64 cm Ancho: 37 cm Tipo de selle: a presión con calor.
CARACTERISTICAS OPTICAS DEL EMPAQUE Y ROTULADO	La película de impresión es apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos. Cumple con los parámetros Resolución 683 de 2012 -Cumple con la resolución 5109 del 2005

<table>
<tr><td></td><td>-Cumple con la resolución 333 febrero del 2011</td></tr>
<tr><td>DIMENSIONES PRODUCTO TERMINADO</td><td>Bolsa 500g


Bolsa 500g

Ancho :12,5 cm
Largo: 19 cm</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS ESPECIFICOS</td><td>
<table>
<tr><td colspan="4">Características físicas</td></tr>
<tr><td colspan="3">Materias duras</td><td>0.2%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Granos dañados</td><td>2.0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Granos partidos</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Granos abiertos</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Variedades de contraste</td><td>2.0%</td></tr>
<tr><td colspan="4">Fisicoquímicos</td></tr>
<tr><td colspan="3">Humedad</td><td>Máximo 15%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Impurezas</td><td>Máximo 1%</td></tr>
<tr><td colspan="4">Límites máximos de residuos de plaguicidas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Deltametrin</td><td colspan="2">1Po</td></tr>
<tr><td colspan="2">Diquat</td><td colspan="2">0.2</td></tr>
<tr><td colspan="2">Piraclostrobin</td><td colspan="2">0.5</td></tr>
<tr><td colspan="4">Límites máximos microbiológicos</td></tr>
<tr><td>Características</td><td>Método de medición</td><td>Especificación</td><td>Norma</td></tr>
<tr><td>Recuento coliformes fecales</td><td>Número más probable</td><td>Menos de 3</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos</td><td>Recuento de placas</td><td>3000 – 5000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de levaduras</td><td>Recuento de placas</td><td>3000 – 5000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de</td><td>Recuento en</td><td>Menos de 100</td><td>Invima</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	estafilococo aureasa coagulasa positivo	superficie	UFC/g	
	Recuento de bacillos cereus	Recuento en superficie	700 –1000 UFC/g	Invima
MERCADO OBJETIVO	Para todo tipo de consumidor			
CONSERVACION Y PRECAUCIONES	Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco protegido del sol y la humedad			
INSTRUCCIONES DE USO	Ingredientes: 250 g lenteja, papa picada, aceite, cebolla y tomate Preparación: poner las lentejas en olla a presión con agua a fuego medio, después de un tiempo adicionar cebolla, tomates, y sal. Dejar que se cocine por 20 minutos			
VIDA UTIL	1 año			
IDENTIFICACION DEL LOTE	El lote se identifica con mes y día en que se empaca			
DATOS DEL FABRICANTE	Pedro Joaquín Reyes Dirección: Corabastos Bodega 6 local 7 Teléfono: 7165050 Correo: micosecha.granos@gmail.com			
DIAGRAMA DE FLUJO	Recolección de materia prima ↓ Almacenamiento ↓ Fumigación ↓ Limpieza ↓ Alimentación de tolvas ↓ Alistamiento material de empaque ↓ Proceso de empaque ↓ Estibado ↓ Almacenamiento ↓ Despacho			

Información nutricional	
Tamaño por porción 1/3 de taza (60g)	
Porciones por envase 8 aprox	
Cantidad por porción	**Calorías de grasa 0**
Calorías 200	
	Valor diario
Grasa total 0 g	0%
Grasa saturada 0 g	0%
Grasa trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 5mg	1%
Carbohidrato total 36g	12%
Fibra dietaria 18g	72%
Azucares 3 g	
Proteina 14 g	24%
Vitamina A 0%	Vitamina C 6 %
Calcio 4%	Hierro 100%

- Los porcentajes de valores diarios estan basados en una dieta de 2000 calorias. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesiades caloricas.

	Calorias	2000	2500
Grasa total	menos de	65g	80g
Grasa saturada	menos de	20g	25g
Colesterol	menos de	300 mg	300mg
Sodio	menos de	2400mg	2400mg
Carbohidrato total		300 g	375g
Fibra dietaria		25 g	30g

Calorias por gramo

Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteina 4

Fecha de creación y aceptación: ***7 de febrero de 2018***

Verificado por
Director Logistica

Aprobado por
Gerente General

ORGANIZACION SOLARTE Y CIA. S.C.A	PROCESO GESTION CONTROL CALIDAD	Fecha de Actualización: 2016-04-01	Página No: 1
GQMA003	FICHA TECNICA HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	Aprobación: COMITÉ DE CALIDAD	Versión: 2

NOMBRE DEL PRODUCTO	Harina de trigo Fortificada		
REGISTRO SANITARIO	Los Farallones: RSIAV14M02191 Ricaurte : RSIAD14M03192		
MARCAS COMERCIALES	Ricaurte, Los Farallones		
DESCRIPCIÓN	Producto fortificado con hierro y vitaminas, obtenido del endospermo del trigo 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.		
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS	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 14,5
	Proteína (N x 5,7) En fracicón de masa en base seca	%	Mínimo 8
	Acidez (mg H_2SO_4/100g en base seca)		Máximo 70
	Cenizas	%	Máximo 0,8
	Granulometría pasante malla 212 µ-ISO N° 70 USA Standard		≥ 98%
	Cadmio, expresado como Cd	mg/Kg	Máximo 0,2
	Plomo, Expresado como Pb	mg/Kg	Máximo 0,2
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS NTC 267 2013-08-28 Octava Actualización	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
	Recuento de Staphylococcus aureus coag. +	UFC/g	<100
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 Y CONSUMIDORES	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 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 333 de 2011 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.		
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.		
	La harina de trigo fortificada debe ser transportada en vehículos que cumplan con el decreto 3075, Capítulo VII. Artículo 33 - Resolución 2674/2013, Capítulo VII Artículo 29.		
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	Consérvese en lugar limpio, seco y fresco. Mantener lejos de olores fuertes. No dejar directamente sobre el piso.		

MOLINOS RICAURTE CONTROL DE CALIDAD	MOLINOS RICAURTE GERENCIA
REVISADO POR: CONTROL CALIDAD	APROBADO POR: GERENTE REGIONAL

SECCIÓN 3

Escaneado con CamScanner



COOPERATIVA AGROPECUARIA MOMPOS COOPAMO

Código:AM-FT-002
Fecha: 15/01/2021
Estado: VIGENTE
Versión: 01

1. Nombre del Producto	Panela en bloque
2. Descripción del producto	Panela deshidratada en bloque
3. Ingredientes	Jugo de caña de azúcar
4. Productor	Trapiche Momposina Vereda Mompos (La Peña C/marca) **TP-11- 253981199**
5. Tipo de tratamiento	Producto solido obtenido por la evaporación de los jugos de la caña de azúcar, Moldeada en bloque.
6. Requisitos Fisicoquímico Y Microbiológicos	

PARAMETROS	RESULTADOS	LIMITES Resolución 779/2006	UNIDAD DE MEDIDA	METODO
Humedad	5.25	Máximo 9.0	g/100g	AOAC 925,45
Cenizas	0.8	Máximo 0.8	g/100g	AOAC 900,02
Proteína	1.03	Máximo 0.2	g/100g	AOAC 920,176
Azucares no reductores (Sacarosa)	79,74	Máximo 83	g/100g	AOAC 923,09
Azucares reductores (Glucosa)	5.82	Máximo 5,5	g/100g	AOAC 923,09
Bisulfitos	NEGATIVO	NEGATIVO	-----__	AOAC 990,28
Colorantes	NEGATIVO	NEGATIVO	-----	NTC 5158
Arsénico	<0.1	Máximo 0.1	mg/kg	AOAC 985,15
Plomo	<0.2	Máximo 0.2	mg/kg	AOAC 999,11
Recuentos de moho y levaduras	<10	NEGATIVO	UFC/g	NTC 4132

7. Sustancias prohibidas en su composición.	Hidrosulito de sodio o blanqueadores (clarol). Colorantes (anilinas) o sustancias tóxicas grasas saturadas de origen animal Azucares, mieles procedentes de ingenios azucareros, jarabe de miz, panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela
9. Presentaciones	220g, 240g, 250g, 350g, 420g, 450g, 450g 8 pastillas, 500g, 900g, 16 pastillas, 1000g, 1700g, 1800g.
10. Empaque	Empaque primario: bolsa de polietileno de baja densidad Embalaje: Caja de cartón corrugado de primer uso.
11. Rotulado	El rotulado debe cumplir con los requerimientos establecidos en la 5109 de 2005
14. Condiciones de Almacenamiento.	Almacenar en lugares frescos y secos lejos de productos contaminantes y del sol. Almacenar a temperatura inferior a 32° C y humedad relativa inferior 80° Consumir en el menor tiempo posible después de abierto.
15. Condiciones de Transporte	Transporte autorizado para alimentos, cumpliendo las condiciones de la resolución 2674 de 2013.
16. Requisitos Normativos	Criterios de calidad según norma técnica colombiana NTC 1311 productos agrícolas Panela. Resolución 5109 de 2005 Reglamento técnico de requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para el consumo humano. Resolución 4121 del 2011. Resolución 3462 del 2008 por la cual se modifica el parágrafo del artículo 9° y el artículo 15 de la Resolución 779 de 2006 y se dictan otras disposiciones. Resolución 779 de 2006 Reglamento y comercialización de la panela para consumo humano. Resolución 2546 del 2004 – Decreto 2025 de 1996 – Decreto 719 de 1995 – Ley 40 de 1990 – Resolución 3544 de 2009.

Elaboró: Ingeniera de Calidad	Sistema de Control de Calidad Documento Contralado	Aprobó: Gerencia General

	**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO**
NOMBRE DEL PRODUCTO	Frijol Cargamanto rojo
NOMBRE CIENTIFICO	*Phaseolus vulgaris L.*
CLASIFICACION	Tipo I Grado 2, según NTC 871 Segunda actualización.
DESCRIPCION	Conjunto de granos precedentes de cualquier variedad del genero *Phaseolus spp*.
LEGISLACION APLICABLE AL PRUDUCTO	-Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 -NTC 871 -Resolución 333/2011
INGREDIENTES	100% frijol cargamanto rojo
REQUISISTOS GENERALES	No se aceptara frijol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que este infestado o infectado. Impurezas tales como pedazos de tallos, insectos o partes de los mismos.
PRESENTACION COMERCIAL	400g, 460g, 500g, 1000g
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Apariencia: Ovalado Color: rojo con mancahs beige Olor: Libre de olores Objetables (combustible, plaguicidas, fermentación Etc...) Textura: lisa
EMPAQUE Y ROTULADO	Polietileno Calibre de 1,8 a 2
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones: Ancho: 12.5 cm Largo: 19 cm Tipo de selle: por impulso, calor continuo Cumple con la resolución 333 de feb del 2011
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Largo : 64 cm Ancho: 37 cm

<table>
<tr><td></td><td colspan="2">Tipo de selle: a presión con calor.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS OPTICAS DEL EMPAQUE Y ROTULADO</td><td colspan="2">La película de impresión es apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos.
Cumple con los parámetros Resolución 683 de 2012
-Cumple con la resolución 5109 del 2005
-Cumple con la resolución 333 febrero del 2011</td></tr>
<tr><td>DIMENSIONES PRODUCTO TERMINADO</td><td colspan="2">

Bolsa 500 g</td></tr>
<tr><td rowspan="30">REQUISITOS ESPECIFICOS</td><td colspan="2">Características físicas</td></tr>
<tr><td>Materia dura</td><td>0.2%</td></tr>
<tr><td>Granos dañados</td><td>2.0%</td></tr>
<tr><td>Granos partidos</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td>Granos abiertos</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td>Variedades de contraste</td><td>2.0%</td></tr>
<tr><td>Variedades de no contrastes</td><td>5.0%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Fisicoquímicos</td></tr>
<tr><td>Humedad</td><td>Máximo 15%</td></tr>
<tr><td>Impurezas</td><td>Máximo 1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Límites máximos de residuos de plaguicidas</td></tr>
<tr><td>Glufosfinato- amonio</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Oxidemeton-metilo</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>Quintoceno</td><td>0.02</td></tr>
<tr><td>Acefato</td><td>5.0</td></tr>
<tr><td>Ciprodinil</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>Cletodim</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>Fenvalerato</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>Fludioxonil</td><td>0.3</td></tr>
<tr><td>Imidacloprid</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Melation</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>Metamidofos</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>Metomilo</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Límites máximos metales pesados</td></tr>
<tr><td>Metal</td><td>Contenido máximo (mg/kg)</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td colspan="4">Cadmio | 0.1
Plomo | 0.2
Límites máximos microbiológicos
<table>
<tr><th>Características</th><th>Método de medición</th><th>Especificación</th><th>Norma</th></tr>
<tr><td>Recuento coliformes fecales</td><td>Número más probable</td><td>Menos de 3</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos</td><td>Recuento de placas</td><td>3000 – 5000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de levaduras</td><td>Recuento de placas</td><td>3000 – 5000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de estafilococo aureasa coagulasa positivo</td><td>Recuento en superficie</td><td>Menos de 100 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de bacillos cereus</td><td>Recuento en superficie</td><td>700 – 1000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>MERCADO OBJETIVO</td><td colspan="4">Para todo tipo de consumidor</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y PRECAUCIONES</td><td colspan="4">Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</td><td colspan="4">Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco protegido del sol y la humedad</td></tr>
<tr><td>INSTRUCCIONES DE USO</td><td colspan="4">Ingredientes: 500g frijol, aceite, tomate y cebolla carne de res o cerdo.

Preparación: Lave los frijoles y remojar toda la noche en agua fría. Escurrir los frijoles y colocar en una olla grande y agregue carne de cerdo o res y el agua. A fuego medio-alto, llevar los frijoles a hervir, tapar la olla y baje el fuego a medio-bajo. Permita que los frijoles se cocinen hasta que estén casi blandos, aproximadamente 2 horas.
En una sartén, caliente el aceite vegetal a fuego medio, agregue los tomates, las cebollas, sal y cocinar durante 10 a 15 minutos.</td></tr>
<tr><td>CERTIFICACION NO OBLIGATORIEDAD INVIMA</td><td colspan="4">2017019711</td></tr>
<tr><td>VIDA UTIL</td><td colspan="4">1 año</td></tr>
<tr><td>IDENTIFICACION DEL LOTE</td><td colspan="4">El lote se identifica con mes y día en que se empaca</td></tr>
<tr><td>DATOS DEL FABRICANTE</td><td colspan="4">Granos y cereales Mi Cosecha - Pedro Joaquín Reyes
Dirección: Corabastos Bodega 6 local 7
Bodega interior 10 – Cajones
Teléfono: 7165050
Correo: micosecha.granos@gmail.com</td></tr>
</table>

DIAGRAMA DE FLUJO	Recolección de materia prima ↓ Almacenamiento ↓ Fumigación ↓ Limpieza ↓ Alimentación de tolvas ↓ Alistamiento material de empaque ↓ Proceso de empaque ↓ Estibado ↓ Almacenamiento ↓ Despacho

Información nutricional

Tamaño por porción 1/3 taza (60g)
Porciones por envase 8 aprox.

Cantidad por porción	**Calorías de grasa 10**
Calorías 210	
	Valor diario
Grasa total 1 g	2%
Grasa saturada 0 g	0%
Grasa trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 5 mg	0%
Carbohidrato total 37g	12%
Fibra dietaria 9 g	60%
Azucares 3 g	
Proteina 14 g	
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%
Calcio 8%	Hierro 18%

- Los porcentajes de valores diarios estan basados en una dieta de 2000 calorias. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesiades caloricas.

	Calorias	2000	2500
Grasa total	menos de	65g	80g
Grasa saturada	menos de	20g	25g
Colesterol	menos de	300 mg	300mg
Sodio	menos de	2400mg	2400mg
Carbohidrato total		300 g	375g
Fibra dietaria		25 g	30g

Calorias por gramo
Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteina 4

Fecha de actualización y aceptación: ***07 de Febrero de 2022***

Verificado por
Coordinador Logistica

Aprobado por
Gerente

	**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO**
NOMBRE DEL PRODUCTO	Frijol Bola Roja
NOMBRE CIENTIFICO	*Phaseolus vulgaris L.*
CLASIFICACION	Tipo I Grado 2, según NTC 871 Segunda actualización.
DESCRIPCION	Conjunto de granos precedentes de cualquier variedad del genero *Phaseolus spp*.
LEGISLACION APLICABLE AL PRUDUCTO	-Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 -NTC 871 -Resolución 333/2011
INGREDIENTES	100% frijol bola roja
REQUISISTOS GENERALES	No se aceptara frijol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que este infestado o infectado. Impurezas tales como pedazos de tallos, insectos o partes de los mismos.
PRESENTACION COMERCIAL	400g, 460g, 500g, 1000g
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Apariencia: Ovalado Color: rojo Olor: Libre de olores Objetables (combustible, plaguicidas, fermentación Etc...) Textura: lisa
EMPAQUE Y ROTULADO	Polietileno Calibre de 1,8 a 2
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones: Ancho: 12.5 cm Largo: 19 cm Tipo de selle: por impulso, calor continuo Cumple con la resolución 333 de feb del 2011
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Largo : 64 cm Ancho: 37 cm Tipo de selle: a presión con calor.
CARACTERISTICAS OPTICAS DEL	La película de impresión es apta para procesos de impresión y

<table>
<tr><td>EMPAQUE Y ROTULADO</td><td>para estar en contacto con alimentos.
Cumple con los parámetros Resolución 683 de 2012
-Cumple con la resolución 5109 del 2005
-Cumple con la resolución 333 febrero del 2011</td></tr>
<tr><td>DIMENSIONES PRODUCTO TERMINADO</td><td>

Bolsa 500g</td></tr>
<tr><td rowspan="24">REQUISITOS ESPECIFICOS</td><td colspan="2">Características físicas</td></tr>
<tr><td>Materia dura</td><td>0.2%</td></tr>
<tr><td>Granos dañados</td><td>2.0%</td></tr>
<tr><td>Granos partidos</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td>Granos abiertos</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td>Variedades de contraste</td><td>2.0%</td></tr>
<tr><td>Variedades de no contrastes</td><td>5.0%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Fisicoquímicos</td></tr>
<tr><td>Humedad</td><td>Máximo 15%</td></tr>
<tr><td>Impurezas</td><td>Máximo 1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Límites máximos de residuos de plaguicidas</td></tr>
<tr><td>Glufosfinato- amonio</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Oxidemeton-metilo</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>Quintoceno</td><td>0.02</td></tr>
<tr><td>Acefato</td><td>5.0</td></tr>
<tr><td>Ciprodinil</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>Cletodim</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>Fenvalerato</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>Fludioxonil</td><td>0.3</td></tr>
<tr><td>Imidacloprid</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Melation</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>Metamidofos</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>Metomilo</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Límites máximos metales pesados</td></tr>
<tr><td>Metal</td><td>Contenido máximo (mg/kg)</td></tr>
<tr><td>Cadmio</td><td>0.1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Plomo</td><td colspan="2">0.2</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4">Límites máximos microbiológicos</td></tr>
<tr><td></td><td>Características</td><td>Método de medición</td><td>Especificación</td><td>Norma</td></tr>
<tr><td></td><td>Recuento coliformes fecales</td><td>Número más probable</td><td>Menos de 3</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td></td><td>Recuento de mohos</td><td>Recuento de placas</td><td>3000 – 5000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td></td><td>Recuento de levaduras</td><td>Recuento de placas</td><td>3000 – 5000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td></td><td>Recuento de estafilococo aureasa coagulasa positivo</td><td>Recuento en superficie</td><td>Menos de 100 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td></td><td>Recuento de bacillos cereus</td><td>Recuento en superficie</td><td>700 – 1000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>MERCADO OBJETIVO</td><td colspan="4">Para todo tipo de consumidor</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y PRECAUCIONES</td><td colspan="4">Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</td><td colspan="4">Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco protegido del sol y la humedad</td></tr>
<tr><td>INSTRUCCIONES DE USO</td><td colspan="4">Ingredientes: 500g frijol, aceite, tomate y cebolla carne de res o cerdo.

Preparación: Lave los frijoles y remojar toda la noche en agua fría. Escurrir los frijoles y colocar en una olla grande y agregue carne de cerdo o res y el agua. A fuego medio-alto, llevar los frijoles a hervir, tapar la olla y baje el fuego a medio-bajo. Permita que los frijoles se cocinen hasta que estén casi blandos, aproximadamente 2 horas.
En una sartén, caliente el aceite vegetal a fuego medio, agregue los tomates, las cebollas, sal y cocinar durante 10 a 15 minutos.</td></tr>
<tr><td>VIDA UTIL</td><td colspan="4">1 año</td></tr>
<tr><td>IDENTIFICACION DEL LOTE</td><td colspan="4">El lote se identifica con mes y día en que se empaca</td></tr>
<tr><td>DATOS DEL FABRICANTE</td><td colspan="4">Pedro Joaquin Reyes
Dirección: Corabastos Bodega 10 sector cajones
Teléfono: 7165050
Correo: micosecha.granos@gmail.com</td></tr>
</table>

DIAGRAMA DE FLUJO	Recolección de materia prima ↓ Almacenamiento ↓ Fumigación ↓ Limpieza ↓ Alimentación de tolvas ↓ Alistamiento material de empaque ↓ Proceso de empaque ↓ Estibado ↓ Almacenamiento ↓ Despacho

Información nutricional

Tamaño por porción 1/3 taza (60g)
Porciones por envase 8 aprox.

Cantidad por porción	**Calorías de grasa 10**
Calorías 210	
	Valor diario
Grasa total 1 g	2%
Grasa saturada 0 g	0%
Grasa trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 5 mg	0%
Carbohidrato total 37g	12%
Fibra dietaria 9 g	60%
Azucares 3 g	
Proteina 14 g	
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%
Calcio 8%	Hierro 18%

- Los porcentajes de valores diarios estan basados en una dieta de 2000 calorias. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesiades caloricas.

	Calorias	2000	2500
Grasa total	menos de	65g	80g
Grasa saturada	menos de	20g	25g
Colesterol	menos de	300 mg	300mg
Sodio	menos de	2400mg	2400mg
Carbohidrato total		300 g	375g
Fibra dietaria		25 g	30g

Calorias por gramo
Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteina 4

Fecha de actualización y aceptación: ***7 de febrero de 2022***

Verificado por
Logistica

Aprobado por
Gerencia

1. Nombre del Producto

Arroz Roa Fortificado
Arroz Florhuila con Vitaminas

2. Descripción

Arroz descascarado al cual se le ha eliminado totalmente por elaboración, el germen y el salvado, con adición de Vitamina A y Acido Fólico.
Clasificación: Tipo 1 Grado 2.

3. Ingredientes

Arroz blanco seleccionado, Vitamina A, CMC (Gelificante) y Acido Fólico.

4. Modo de Uso

(Sugerencia de preparación).

a. Sofría en 3 cucharadas de aceite, ½ tallo de cebolla y sal al gusto
b. Agregue 2 tazas de agua y lleve a ebullición.
c. Sin necesidad de lavar, adicione 1 taza de arroz Roa Fortificado ó Florhuila con vitaminas.
d. Cocine a fuego medio hasta que seque el agua.
e. Tápelo y déjelo a fuego bajo hasta que abra el grano y seque completamente.

5. Referencia Normativa

NTC 671 (Quinta Actualización), Resolución 5109 del 2005 sobre requisitos de rotulado y etiquetado, Resolución 333 de 2011 sobre requisitos de etiquetado nutricional.

6. Registro Sanitario

RSAD10I15402 Arroz Roa Fortificado
RSAD10I61110 Arroz Florhuila con Vitaminas

7. Características Fisicoquímicas

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Grado de Humedad	Máximo: 14%	ES-0019
Grano centro blanco	Máximo: 12%	PR-0056 IN-0242
Grano Yeso	Hasta : 6 %	PR-0056 IN-0242
Grano Dañado (Rojo, mal pulido, otros)	Máximo: 1%	PR-0056 IN-0242
Grado Blancura	39 - 41 °Kett	PR -0056
Grano Partido	Hasta: 8%	PR-0056 IN-0242
Índice de Pulimento	95 – 105°Kett	PR-0056
Arroz con Cascara	Máximo 2 en 100 gr	IN-0242
Tipos de contraste	Máximo: 6%	IN-0242
Grano Dañado por Calor	Máximo: 0,1%	PR-0056 IN-0242
Metales Pesados	Máximo: 50 ppm	Absorción atómica (Análisis Externo)
Residuos de Plaguicidas	Ausencia	Extracción con solventes – Cromatografía de gases y HPLC (Análisis externo)

8. Características Sensoriales

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Aroma	Caracteristico, libre de olores extraños	Análisis Sensorial Cualitativo Descriptivo
Apariencia	Grano entero	
Color	Blanco	

9. Características Microbiológicas

Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Bacterias aerobias mesofilas (UFC/g)	Máximo: 300.000	Siembra en placa profunda (Análisis externo)
Coliformes Fecales (NMP/g)	<3	Tubos de Fermentación – NMP (Análisis externo)
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo: 5.000	Siembra en placa profunda (Análisis externo)
Bacillus cereus (UFC/g)	Máximo: 1.000	Siembra en placa superficial (Análisis externo)
Aflatoxinas Totales	Máximo: 20 µg/Kg.	Método de inmuno ensayo (Análisis Externo)

10. Aspectos de Inocuidad

Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Infestación en 1000 gr. (Presencia de Gorgojo, Larvas u otro tipo de Insecto)	Ausencia	IN-0242
Impurezas	Máx. 0.1%	IN-0242
Materias extrañas en 1000 gr.	Ausencia	IN-0242

11. Información Nutricional

Las porciones por envase varían según la presentación, teniendo en cuenta que el tamaño de la porción es de ¼ taza (50 g) según resolución 333 de 2011 del ministerio de la Protección Social.

Tabla nutricional Roa Fortificado	Tabla nutricional de Florhuila con vitaminas

INFORMACION NUTRICIONAL
Tamaño por Porción: 1/4 taza (50 g)
Porciones por envase:

Cantidad por porcion		
Calorías 180	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 5 mg		0%
Carbohidrato total 40 g		13%
Fibra Dietaria < 1 g		3%
Azúcares 0 g		
Proteína 4 g		8%
Vitamina A 10%	**Vitamina C 0%**	
Hierro 10%	**Calcio 0%**	
Acido Fólico 15%		

* Los porcentajes de valor diario están basados en una dieta de 2000 cal. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Información Nutricional
Tamaño de la porción: 1/4 Taza (50 g)
Porciones por envase: (*)

Cantidad por porción		
Calorías 180	Calorías de grasa 0	
		Valor Diario*
Grasa total 0 g		0%
Grasa Saturada 0 g		0%
Grasa Trans 0 g		
Colesterol 0 mg		0%
Sodio 5 mg		0%
Carbohidratos Totales 40 g		13%
Fibra dietaria 3 g		12%
Fibra soluble < 1g		
Fibra insoluble 2		
Azúcares 0 g		
Proteína 3 g		6%
Vitamina A		20%
Vitamina C		0%
Calcio		0%
Hierro		2%
Acido Fólico		15%

*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.

12. Presentaciones Comerciales y Material de Envase.

	Presentación Roa Fortificado / Florhuila con vitaminas	Tipo	Estructura
Empaque	250 g – 500 g – 1000 g – 2000 g – 2500 g – 3000 g – 5000 g	Bolsa	Polietileno de baja densidad
	10.000 g – 12.500 g – 25.000 g	Bolsa	Polipropileno
Embalaje	**Presentación Roa Fortificado / Florhuila con Vitaminas**	Tipo	**Estructura**
	• 50 unidades de 250 g • 25 unidades de 500 g • 15 unidades de 1000 g • 8 unidades de 2000 g • 6 unidades de 2500 g • 5 unidades de 3000 g • 3 unidades de 5000 g	Bolsa	Polietileno de media densidad
	10.000 g – 12.500 g – 25.000 g	No se maneja embalaje	
	Rotulado y Etiquetado según Resolución 5109 de 2005		

13. Vida útil

Entre 12 y 14 meses de acuerdo a condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción; este periodo de tiempo puede ser mayor.

14. Recomendaciones de Almacenamiento

- Almacenar en instalaciones limpias y en buenas condiciones higiénicas, y a una temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. "El arroz es un producto no perecedero por su bajo contenido de humedad, esto lo hace que absorba fácilmente humedad y olores del ambiente en que se encuentra."

- El almacenamiento del arroz como producto terminado, se debe realizar de manera que minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de este alimento. Además se debe identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida.(Decreto 3075/97)
- El almacenamiento se realizara ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 cm. con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 cm. de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. (Decreto 3075/97)
- Los establecimientos que se dediquen al expendio, deberán contar con los estantes adecuados para la conservación del arroz.
- El producto no debe ser almacenado cerca de químicos, detergentes, jabones u otros que puedan alterar sus características.

15. Información del fabricante

Fabricado Por:

ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A.

Cra 10 No 97 A – 13 Tel: (1) 644 94 20 Bogotá	Km 2 Vía San Martín Tel: 3136492820 Granada
Km 3 Vía Campoalegre Tel: (8) 873 0066 Neiva	Km 5 Vía Ibagué – Girardot Tel: 2659645
Km 2 Vía Espinal Girardot Tel: (8)2483011	Km 28 Vía al Sur Tel: (8) 838 07 02 Campoalegre (Huila)
Km 3 Vía Acacias Tel: (8) 671 40 80 Villavicencio	Km 9 Vía Espinal - Ibagué Tel: 3153232629
Carrera 3 No 2 - 111 Tel: (8) 623 65 85 Villanueva (Casanare)	
www.arrozroa.com / www.florhuila.com	scliente@arrozroa.com / scliente@florhuila.com

Aprobado por: Hernando Rodriguez Rodriguez ***Gerente General***	Aprobado por: Carlos Arturo Azuero ***Gerente Operativo***	Aprobado por: Carolina Lopez ***Gerente marca ROA***
Aprobado por: Adriana Carrión ***Directora de Gestión Integral***	Aprobado por: Edgar Moreno Sánchez ***Director de Investigación y Desarrollo***	Aprobado por: Gabriel Sierra ***Gerente marca FLORHUILA***

	***EMPACADORA DE PANELA LA MARIA***	
FECHA 02/09/2024	***SISTEMA DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD***	PAG 1 De 2
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
NOMBRE DEL PRODUCTO	***PANELA SAN JOSE DE EXCELSA***	
REGISTRO SANITARIO	***NSA-001016-2016***	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Producto obtenido por evaporación y concentración de los jugos de caña de azúcar elaborado exclusivamente en los establecimientos denominados trapiches. Puede encontrarse en diversas presentaciones: solida (de acuerdo al molde utilizado puede ser cuadrada, redonda, etc.), granulada y pulverizada. Se caracteriza por si alto contenido nutricional lo que hace de la panela un alimento natural de elevado valor energía.	
CALIDAD	Resolución 779 de 2006, resolución 3462 del 2008 y la NTC 1311	
CLASIFICACION RESOLUCION 719 DE 215	GRUPO .....11 CATEGORIA .....3 SUB CATEGORIA....2 RIESGO: BAJO NOTIFICACION SANITARIA:	
COMPOSICION	JUGO DE CAÑA, GUACIMO Y/O CADILLO, ACEITE VEGETAL (ANTIESPUMANTE)	
SUSTANCIAS PROHIBIDAS EN LA COMPOSICION DEL PRODUCTO.	➢ Hidro sulfito de sodio o blanqueadores (clarol) ➢ Colorantes (anilinas) o sustancias toxicas ➢ Grasas saturadas de origen animal ➢ Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, jarabe de maíz, panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela. ➢ Cualquier sustancia química que altere su valor nutricional o afecte la salud.	
MATERIAL DE EMPAQUE	Empaque primario: bolsa de polietileno de baja densidad. Embalaje: caja de cartón corrugado de primer uso.	
ROTULADO	Resolución 779 de 2006 del ministerio de protección social Resolución 333 de 2011 rotulado y etiquetado nutricional Resolución 5109 de 2005	

	***EMPACADORA DE PANELA LA MARIA***	
FECHA 02/09/2024	***SISTEMA DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD***	Pag 2 De 2
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
NOMBRE DEL PRODUCTO	***PANELA SAN JOSE DE EXCELSA***	

PARAMETROS FISICO-QUIMICOS

REQUISITOS	MINIMO	MAXIMO
Azucares reductores, expresados en glucosa en %	5.50%	
azucares no reductores expresado en sacarosa en %		83%
Proteínas en % (N x 6.25)	0.20%	
Cenizas en %	0.80%	
Humedad en %		0.90%
Plomo expresado en PB en Mg/kg		0.2
Arsénico expresado como As en MG/KG		0.1
SO2	NEGATIVO	
COLORANTES	NEGATIVO	

PREENTACION COMERCIAL	BLOQUE, PASTILLA, REDONDA, GRANULADA
TIPOS DE CONSERVACION	Mantenga en un lugar fresco y seco lejos de olores ofensivos, consuma lo más pronto posible después de abierto.
VIDA UTIL	6 meses a partir de la fecha
FRIMA	CONSUELO BOHORQUES BEJARANO REPRESENTANTE LEGAL

FICHA TÉCNICA BOCADILLO ROJO DE GUAYABA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Nombre legal	Bocadillo de guayaba.
Fabricante:	BOCADILLOS EL ÁGUILA
Notificacion Sanitaria:	NSA-0008533-2020
	
Ingredientes	Pulpa de guayaba y azúcar Pasta sólida resultante de la mezcla y cocción de pulpa de guayaba roja y azúcar. Con olor y sabor característico a guayaba.
Presentación	Bocadillos en presentaciones Desde 20 g hasta 20.000 g.
Vida útil	4 meses siguiendo las especificaciones de almacenamiento.
Generalidades	pasta solida obtenida mediante la cocción de una mezcla de pulpa de guayaba y azúcar; debe tener sabor, aroma y una consistencia que permita cortarse sin perder la forma y textura. Se realiza totalmente libre de materias extrañas o contaminantes y sin señales de resequedad, cristalización, fermentación o revenimiento. El producto no presenta ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten al consumo o generen algún riesgo.

Información nutricional	**Nutrition Facts / Información Nutricional** 10 servings per container/porciones por envase **Serving size / Tamaño de la porción** **2 pieces (30 g)** **Amount per serving / Cantidad por porción** **Calories / Calorías** **70** % Daily value* **Total Fat / Grasa Total** 0 g — **0 %** Saturated Fat / Grasa Saturada 0 g — **0 %** Trans Fat / Grasa Trans 0 g **Cholesterol / Colesterol** 0 g — **0 %** **Sodium / Sodio** 5 mg — **0 %** **Total Carbohydrate / Carbohidratos Totales** 17 g — **6 %** Dietary Fiber / Fibra Dietaria 0 g — **0 %** Total sugars / Azucares totales 14 g Includes 5 g Added Sugars /Incluye 5 g Adición de Azucares — **10 %** **Protein / Proteína** 0 g Vitamin D / Vitamina D 0 mcg — 0 % Calcium / Calcio 21 mg — 2 % Iron / Hierro 0 mg — 0 % Potassium / Potasio 0 mg — 0 % The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice. El % Valor Diario le indica cuánto un nutriente en una porción de alimento contribuye a una dieta diaria. 2.000 calorías al día se utiliza para el asesoramiento nutricional general.
Proceso de elaboración	1. Recepción de materias primas 2. Selección de la guayaba 3. Lavado y desinfección de la guayaba 4. Despulpado de la guayaba 5. Mezcla de la guayaba y azúcar. 6. Concentración de solidos (cocción con agitación) 7. Moldeado 8. Secado 9. Corte 10. Envasado 11. Almacenamiento a temperatura ambiente 12. Distribución y comercialización

REQUISITOS SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	NORMA
Color	El color del bocadillo es rojo uniforme, característico del producto	Visual	Resolución 3929 de 2013
Olor	Guayaba	Olfativo	
Sabor	Dulce	Gustativo	
Consistencia	Semi blanda y consistente	Táctil	
Apariencia	Cuadrado y uniforme, libre de cualquier materia ajena al producto	Visual	

REQUISITOS FISICOQUÍMICOS				
REQUISITOS	**UNIDADES**	**MÍNIMO**	**MÁXIMO**	**NORMA**
Solidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	°Brix	75	85	Resolución 3929 de 2013
pH	--	3.4	--	

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS						
PARÁMETRO	**UND.**	**n**	**m**	**M**	**c**	**NORMA**
Recuento de mohos y levaduras	UFC/g	3	1000	2000	1	Resolución 3929 de 2013

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra lote, este código está conformado por seis números, los primeros dos corresponden al día, los siguientes dos al mes, y posteriormente el año de producción del alimento
Ej. LOTE 16 07 09 (16 de julio de 2009)

FORMA DE CONSUMO

Producto listo para consumo, como postre, puede acompañarse con cualquier derivado lácteo, apto para todas las edades y cualquier jornada del día.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original a temperaturas entre (15 °C - 25 °C), en un lugar sin humedad, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos debidamente autorizados para el transporte de alimentos, cumpliendo con todos los requisitos exigidos en la resolución 2674 de 2013

ENVASE PRODUCTO			
TIPO DE ENVASE	***MATERIAL***	***CALIBRE***	***NÚMERO DE TINTAS***
Envase primario	Polipropileno	20 µm	3 tintas
Envase secundario	Cartón corrugado	Tipo crack C720	1

LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 2674/13, resolución 333/11, resolución 5109/05, resolución 16379/03, resolución 3929 de 2013.

	**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO**
NOMBRE DEL PRODUCTO	Arveja seca
NOMBRE CIENTIFICO	*Pisum sativum*
CLASIFICACION	Tipo I Grado 1, según NTC 791 segunda actualización
DESCRIPCION	Granos precedentes de la especie *Pisum sativum L.*
LEGISLACION APLICABLE AL PRUDUCTO	-Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 -NTC 366 -Resolución 333/2011
INGREDIENTES	100% arveja seca
REQUISISTOS GENERALES	No se aceptara arveja con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que este infestado o infectado. Impurezas tales como pedazos de tallos, insectos o partes de los mismos.
PRESENTACION COMERCIAL	460 g,500g, 1000g
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Apariencia: redonda Color: verde Olor: Libre de olores Objetables (combustible, plaguicidas, fermentación Etc...) Textura: dura
EMPAQUE Y ROTULADO	Polietileno Calibre de 1,8 a 2
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones: Ancho: 12.5 cm Largo: 19 cm Tipo de selle: por impulso, calor continuo Cumple con la resolución 333 de feb del 2011
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Largo : 64 cm Ancho: 37 cm Tipo de selle: a presión con calor.
CARACTERISTICAS OPTICAS DEL EMPAQUE Y ROTULADO	La película de impresión es apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos. Cumple con los parámetros Resolución 683 de 2012 -Cumple con la resolución 5109 del 2005 -Cumple con la resolución 333 febrero del 2011

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>DIMENSIONES PRODUCTO TERMINADO</td><td>Bolsa 500g


Ancho :12,5 cm
Largo: 19 cm</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS ESPECIFICOS</td><td>
<table>
<tr><td colspan="4">Características físicas</td></tr>
<tr><td colspan="3">Granos dañados</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Granos partidos</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Granos abiertos</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Variedades de contraste</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="4">Fisicoquímicos</td></tr>
<tr><td colspan="3">Humedad</td><td>Máximo 13%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Impurezas</td><td>Máximo 0.1%</td></tr>
<tr><td colspan="4">Límites máximos de metales pesados</td></tr>
<tr><td colspan="2">Metal</td><td colspan="2">Contenido maximo</td></tr>
<tr><td colspan="2">Cadmio</td><td colspan="2">0.1</td></tr>
<tr><td colspan="2">Plomo</td><td colspan="2">0.2</td></tr>
<tr><td colspan="4">Límites máximos microbiológicos</td></tr>
<tr><td>Características</td><td>Método de medición</td><td>Especificación</td><td>Norma</td></tr>
<tr><td>Recuento coliformes fecales</td><td>Número más probable</td><td>Menos de 3</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos</td><td>Recuento de placas</td><td>3000 – 5000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de levaduras</td><td>Recuento de placas</td><td>3000 – 5000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de estafilococo aureasa coagulasa</td><td>Recuento en superficie</td><td>Menos de 100 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	positivo			
	Recuento de bacillos cereus	Recuento en superficie	700 –1000 UFC/g	Invima
MERCADO OBJETIVO	Para todo tipo de consumidor			
CONSERVACION Y PRECAUCIONES	Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco protegido del sol y la humedad			
INSTRUCCIONES DE USO	Ingredientes: 250g de arveja verde, una cebolla un ajo, una zanahoria Preparación: remojar las arvejas previamente un día antes, lavarlas al día siguiente, colocarlas en olla a presión con agua. Agregar los demás ingredientes y dejar cocinar por 20 min.			
VIDA UTIL	1 año			
IDENTIFICACION DEL LOTE	El lote se identifica con mes y día en que se empaca			
DATOS DEL FABRICANTE	Pedro Joaquín Reyes Dirección: Corabastos Bodega 6 local 7 Teléfono: 7165050 Correo: micosecha.granos@gmail.com			
DIAGRAMA DE FLUJO	Recolección de materia prima ↓ Almacenamiento ↓ Fumigación ↓ Limpieza ↓ Alimentación de tolvas ↓ Alistamiento material de empaque ↓ Proceso de empaque ↓ Estibado ↓ Almacenamiento ↓ Despacho			

Información nutricional		
Tamaño por porción 1/3 de taza (60g)		
Porciones por envase 8 aprox		
Cantidad por porción		**Calorías de grasa 5**
Calorías 210		
		Valor diario
Grasa total 0,5 g		3%
Grasa saturada 0 g		0%
Grasa trans 0 g		
Colesterol 0 mg		0%
Sodio 10mg		0%
Carbohidrato total 36g		12%
Fibra dietaria 15g		60%
Azucares 5 g		
Proteina 15 g		24%
Vitamina A 2%		Vitamina C 2 %
Calcio 4%		Hierro 15%

- Los porcentajes de valores diarios estan basados en una dieta de 2000 calorias. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesiades caloricas.

	Calorias	2000	2500
Grasa total	menos de	65g	80g
Grasa saturada	menos de	20g	25g
Colesterol	menos de	300 mg	300mg
Sodio	menos de	2400mg	2400mg
Carbohidrato total		300 g	375g
Fibra dietaria		25 g	30g

Calorias por gramo

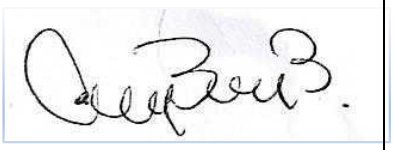
Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteina 4

Fecha de creación y aceptación: ***7 de febrero de 2018***

Verificado por
Director Logistica

Aprobado por
Gerente General

	***EMPACADORA DE PANELA LA MARIA***	
FECHA 02/09/2024	***SISTEMA DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD***	PAG 1 De 2
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
NOMBRE DEL PRODUCTO	***PANELA SAN JOSE DE EXCELSA***	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Producto obtenido por evaporación y concentración de los jugos de caña de azúcar elaborado exclusivamente en los establecimientos denominados trapiches. Puede encontrarse en diversas presentaciones: solida (de acuerdo al molde utilizado puede ser cuadrada, redonda, etc.), granulada y pulverizada. Se caracteriza por si alto contenido nutricional lo que hace de la panela un alimento natural de elevado valor energía.	
CLASIFICACION RESOLUCION 719 DE 215	GRUPO ……11 CATEGORIA ……3 SUB CATEGORIA….2 RIESGO: BAJO NOTIFICACION SANITARIA:	
COMPOSICION	JUGO DE CAÑA, GUACIMO Y/O CADILLO, ACEITE VEGETAL (ANTIESPUMANTE)	
SUSTANCIAS PROHIBIDAS EN LA COMPOSICION DEL PRODUCTO.	➢ Hidro sulfito de sodio o blanqueadores (clarol). ➢ Colorantes (anilinas) o sustancias toxicas. ➢ Grasas saturadas de origen animal. ➢ Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, jarabe de maíz, panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela. ➢ Cualquier sustancia química que altere su valor nutricional o afecte la salud.	
MATERIAL DE EMPAQUE	Empaque primario: bolsa de polietileno de baja densidad. Embalaje: caja de cartón corrugado de primer uso.	

<table>
<tr><td>
</td><td>EMPACADORA DE PANELA LA MARIA</td><td></td></tr>
<tr><td>FECHA 02/09/2024</td><td>SISTEMA DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD</td><td>Pag 2 De 2</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO</td></tr>
<tr><td>NOMBRE DEL PRODUCTO</td><td colspan="2">PANELA SAN JOSE DE EXCELSA</td></tr>
<tr><td>PARAMETROS FISICO-QUIMICOS</td><td colspan="2">
<table>
<tr><td>REQUISITOS</td><td>MINIMO</td><td>MAXIMO</td></tr>
<tr><td>Azucares reductores, expresados en glucosa en %</td><td>5.50%</td><td></td></tr>
<tr><td>azucares no reductores expresado en sacarosa en %</td><td></td><td>83%</td></tr>
<tr><td>Proteínas en % (N x 6.25)</td><td>0.20%</td><td></td></tr>
<tr><td>Cenizas en %</td><td>0.80%</td><td></td></tr>
<tr><td>Humedad en %</td><td></td><td>0.90%</td></tr>
<tr><td>Plomo expresado en PB en Mg/kg</td><td></td><td>0.2</td></tr>
<tr><td>Arsénico expresado como As en MG/KG</td><td></td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>SO2</td><td colspan="2">NEGATIVO</td></tr>
<tr><td>COLORANTES</td><td colspan="2">NEGATIVO</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>PREENTACION COMERCIAL</td><td colspan="2">BLOQUE, PASTILLA, REDONDA, GRANULADA</td></tr>
<tr><td>TIPOS DE CONSERVACION</td><td colspan="2">Mantenga en un lugar fresco y seco lejos de olores ofensivos, consuma lo más pronto posible después de abierto.</td></tr>
<tr><td>VIDA UTIL</td><td colspan="2">6 meses a partir de la fecha</td></tr>
<tr><td>
FRIMA</td><td colspan="2">CONSUELO BOHORQUES BEJARANO
REPRESENTANTE LEGAL</td></tr>
</table>

CERTIFICACIÓN No. 2017019711

EL SUSCRITO DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INVIMA CERTIFICA

Que teniendo en cuenta la legislación vigente en materia de alimentos contemplada mediante Resolución 2674 de 2013 en su Artículo 37 modificada mediante Articulo 1º de la Resolución 3168 de 2015, "**OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO, PERMISO Y NOTIFICACIÓN SANITARIA.** Todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido conforme a lo establecido en la presente Resolución"

Que el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 contempla las siguientes excepciones al Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria:

> "1. *Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.*
>
> *2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.*
>
> *3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.*
> *4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya."*.

Que el producto **GRANOS: FRIJOL NIMA, FRIJOL RADICAL, FRIJOL BOLA ROJA, FRIJOL BLANQUILLO, FRIJOL DUBA, FRIJOL SABANERO ROJO, FRIJOL CARGAMANTO, FRIJOL BLANCO GRUESO, FRIJOL CABEZA NEGRA, FRIJOL CARAHOTA, LENTEJA, GARBANZO, ARVEJA VERDE, ARVEJA AMARILLA**, **NO** requiere Registro Sanitario, Permiso Sanitario y/o Notificación Sanitaria si es comercializado sin proceso de transformación, pero está sujeto al control que ejercen las autoridades sanitarias.

INTERESADO: PEDRO JOAQUIN REYES ARIAS propietario del establecimiento de comercio Mercados Alcosto de la Calle 152
NUMERO DE RADICACIÓN: 2017138394
FECHA DE RADICACIÓN: 25/09/2017

OBSERVACIÓN: Para comercializar los productos amparados con esta certificación, estos entre otras cosas deben cumplir con los establecidos en la legislación sanitaria vigente en

CERTIFICACIÓN No. 2017019711

materia de rotulado de productos alimenticios estipulada en la Resolución 005109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, o normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

El establecimiento donde se elaboren los productos objeto de la presente certificación deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y ser inspeccionado, vigilado y controlado por la autoridad sanitaria lo cual se evidencia a través de las actas de visita.

La presente certificación no hace las veces de registro sanitario y/o permiso sanitario.

El interesado podrá solicitar corrección únicamente dentro de los DIEZ (10) días contados a partir del día siguiente a la entrega de la presente.

Se expide en Bogotá D.C., el 9 de Noviembre de 2017.
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Vo.Bo. Ing. Pilar Cueto García. Vo.Bo. Coordinadora. Ing. Lady Ortiz Viviescas, Revisó Nubia Martínez

Signature Not Verified
Digitally signed by SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Date: 2017.11.14 10:22:11 COT
Reason: Invima
Location: Bogota, CO

SuDespensa	FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	**AVENA EN HOJUELA**	**DESCRIPCIÓN**	Producto sometido a limpieza, precocido y laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies A. Sativa L. y A. Byzantina L.
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN CHILE		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
NOTIFICACION SANITARIA	NSA-005219-2018		
PRESENTACIONCOMERCIAL	200g, 250g, 500g, 12.5Kg, 25Kg,		
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Como preparar Avena en Hojuela Caliente o Fria: 1. En una olla, caliente 3 tazas de leche, con canela y azúcar al gusto. 2. En otra taza con leche fria, disuelva la Harina de Avena y agréguela a la leche cuando ésta comience a hervir. 3. Continue la cocción, sin dejar de revolver, hasta que espese y hierva por 2 minutos.		

CARACTERISTICAS

SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL

Apariencia: Avena en Hojuela, producto en hojuela de la especie A. Sativa L. y A. Byzantina L.
Aroma: Caracteristico
Color: Crema, ligeramente caoba
Sabor: Caracteristico, avena tostada
Textura: Semilla aplanada

CALIBRE	RESULTADOS
Granulometria: (retención malla)	
US N° 7	≤ 93%
US N° 25	≤ 2%
Fondo	≤ 0,14%

FISICO-QUIMICAS	
TIPO	**DEFECTO MAXIMO (%)**
ACIDOS GRASOS LIBRES EN BASE SECA	≤ 8,0
ESPESOR	0,69mm
HUMEDAD	≤ 11,5
PROTEÍNA	≤ 10,5
CENIZAS	≤ 2,1
GRASAS	≤ 6,0
FIBRA CRUDA	≤ 3,0
ALERGENOS (Gluten)	<100 Mg/Kg

MICROBIOLOGICO

REQUISITOS	n	c	m	M
MOHOS LEVADURAS	3	1	100	1.000
E. COLI (UFC/g)	3	0	≤ 10	-
SALMONELLA (25g)	3	0	Ausente	-
MESOFILOS AEROBIOS	3	1	5.000	20.000

NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 2160 de 2006, Ultima actualización. * NTC 2159 * Resolución 683 de 2012, Reglamento Ténico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional *Decreto 3075 de 1997, BPM *Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepción en puerto de materias primas 2. Nacionalización 3. Almacenamiento 4.Empaque y pesaje de producto 5. Almacenamiento temporal 6. Distribucion al cliente
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno de baja densidad con impresión. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza. *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. *El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97

Realizó: Janeth Rodriguez

SuDespensa Corragán S.A Nit. 830.111.367-9

Firma Auxiliar de Calidad